



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sechuan Cress®

|                      |                                                    |
|----------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Geschmack</b>     | Prickelnd, elektrisch, leicht betäubend            |
| <b>Passt zu</b>      | Amuse Gueules, Cocktails, Eisdesserts              |
| <b>Anbau</b>         | Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz |
| <b>Verfügbarkeit</b> | Ganzjährig                                         |
| <b>Haltbarkeit</b>   | Bis zu sieben Tage bei 12-16°C                     |

### Geschmack und Anwendung

Sechuan Cress® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Das grüne Blatt der Sechuan Cress verursacht im Mund ein Gefühl von leicht prickelndem Champagner bis hin zu einer feinen elektrischen Stimulation. Dieses außergewöhnliche Erlebnis ist sowohl geschmacklich, als auch vom Empfinden her ein absoluter Sensationskick, ein Abenteuer. Sechuan Cress ist ein hervorragender Begleiter von verschiedenen Arten von Cocktails, Fruchtsäften, Amuses und Sorbet/Wassereis. Appetitanregend und mundreinigend.

### Herkunft

Diese Kressesorte wurde aus der Pflanze entwickelt, die sonst unsere bekannten Sechuan Button liefert. Ihr Ursprung geht auf Afrika und Südamerika zurück. Der Name verweist auf die chinesische Provinz Sezuan, wo es Gerichte mit dem gleichen Effekt gibt.



Sechuan Cress (*Spilanthes*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Sechuan Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 12-16°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Sechuan Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

