Salty Fingers®

Batis

Origine	Asie, Amérique du Sud
Goût / Arôme	croquant, légèrement amer, salé
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Barbecue, Coquille St Jacques, Hareng, Homard, Moules, Huître, Citrouille, Rhubarbe
Stockage	Froid, 2-7 °C









Salty Fingers® est un ingrédient décoratif mais surtout savoureux.

GOÛT

Salty Fingers® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Salty Fingers® est un ingrédient décoratif mais surtout savoureux.

TASTE FRIENDS

Grâce à sa texture croquante et son goût salé, légèrement amer, Salty Fingers® complète parfaitement la gamme des produits salés déjà disponibles. Les Salty Fingers® renforcent la saveur et sont appréciés avec la viande ou les champignons. Recommandé avec les plats de poisson ainsi qu'avec les crustacés et fruits de mer. Les Salty Fingers® sont un complément surprenant qui ravit les papilles.

ORIGINE

Salty Fingers® est une plante originaire des côtes de l'Amérique tropicale et d’Asie. Elle est très tolérante au sel et nourrissante. Elle contient des protéines, des hydrates de carbone et des huiles. Certaines espèces étaient ainsi consommées comme légume par la population locale.

DISPONIBILITÉ

Salty Fingers® est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 9 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, Salty Fingers® répond aux normes d’hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami

Cultures	Balkanique, Baltique, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Portugaise, Russe, Espanole, Turque
Usage	Mise en conserve / Préserver, Couvrir, Décoration, Friture, Garniture, Mariner, Marinage / Confire, Fumé, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Vert
Plats	Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Banane, Noix de coco, Concombre, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Orange, Pois, Aneth, Fenouil, Menthe, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Truffe, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Sel, Vanille, Chili, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu, Yuzu
Nom latin	Batis
Dimensions	4 á 5 cm
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"