



Dushi Buttons

Lippia

Herkomst	Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Zoet, munt, tijm, zoeter dan suiker
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Kreeft, Moederdag, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C



De plant is al eeuwen in Europa, dankzij de Spaanse onderzoekers die deze plant snel herkenden als lekker en zoet.

SMAAK

Dushi Buttons is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare bloem. Heel zoet, met wat mint en parfum. Eén bolletje op een dessert geeft al een verrassing.

SMAAKVRIENDEN

Mooi met rood fruit. Lekker op een bolletje ijs. Dushi Buttons is erg zoet en daarmee een goede tegenhanger van bittere gerechten. Denk ook aan combinaties met een zoete ui of citrus. Een echt spannende combinatie is Dushi Buttons met koffie. Verstop het in een gerecht en de eter zal zich afvragen waar die smaak vandaan komt. Verkrumelen gaat ook.

OORSPRONG

De plant is al eeuwen in Europa, dankzij de Spaanse onderzoekers die deze plant snel herkenden als lekker en zoet. Omdat er een beetje kamfer inzit is het niet geschikt om te concentreren. Daarom zul je het niet tegenkomen als suikervervanger, alleen in deze natuurlijke vorm. De naam Dushi (schatje) hebben we gekozen vanwege het Zuidamerikaanse karakter van de plant.

BESCHIKBAARHEID

Dushi Buttons is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet de Dushi Buttons aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet
Culturen	Alpine, Arabisch, Aziatisch, Chileens, Creools, Frans, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Mexicaans, Perzisch, Peruviaans, Zuid Amerikaans, Spaans, Oriental
Techniek	Bakken, Blending / Mengen, Canning / Conserveren, Extraheren, Warme infusie, Inmaken, Roken
Kleuren	Wit, Bruin, Groen
Gerechten	Alcohol, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Wild, Infusion, Hoofdgerecht, Patisserie, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Zeeduivel, Appel, Bosbes, Kers, Citrus, Kokosnoot, Vijgen, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Sinaasappel, Passievrucht, Ananas, Granaatappel, Framboos, Aardbei, Hert, Konijn, Wild (andere), Munt, Insecten (andere), Truffel, Pistache, Eend, Gans, Fazant, Coquilles, Oester, Inktvis, Kaneel, Vanille, Rabarber, Ponzu, Yuzu
Latijnse naam	Lippia
Afmetingen	4 tot 6 cm
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g