



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Dushi® Button

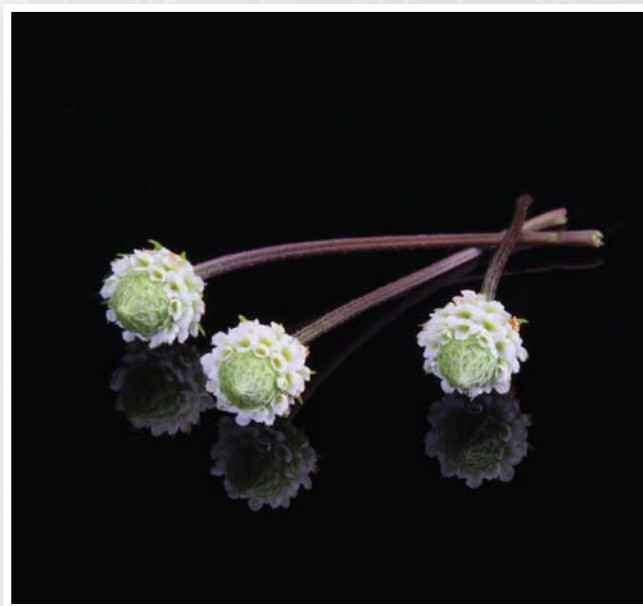
Smaak	Zoetig, mint, thijm, vele malen zoeter dan suiker
Gebruik	Tegenhanger in bittere gerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Dushi® Button 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. Mooi met rood fruit. Lekker op een bolletje ijs. Dushi Button 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 Button 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.

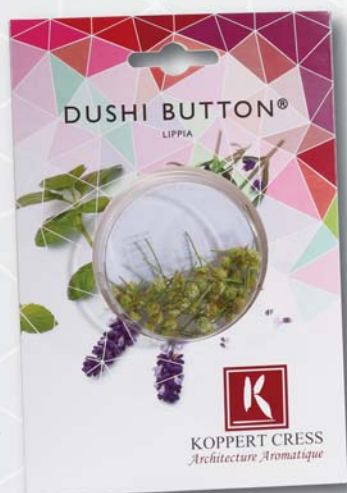


Dushi Button (*Verbena*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

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

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



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

