

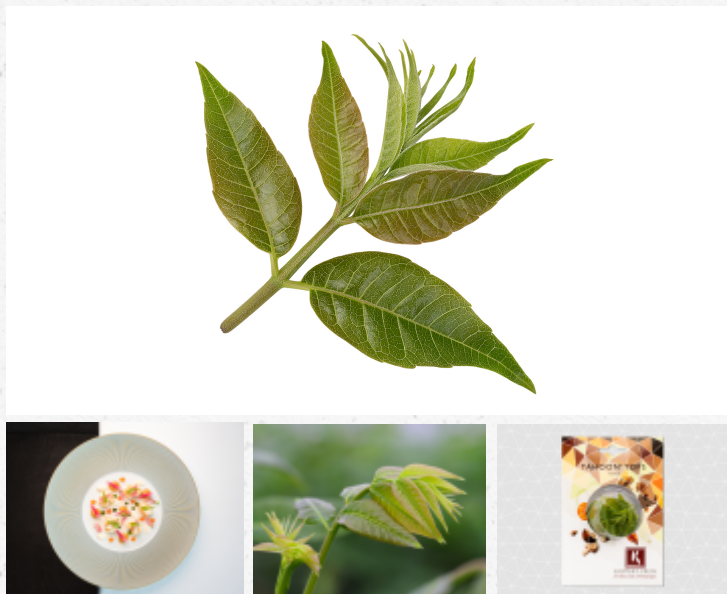


Tahoon® Tops

Toona

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Shiitake-Pilze, Zwiebel, Bucheckern
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Weihnachten, Wild, Pilz, Kürbis, Trüffel
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Tahoon® Tops bieten ein unverwechselbares Geschmacksprofil, das sich durch einen ausgeprägten nussigen Geschmack auszeichnet, der an geröstete Haselnüsse erinnert.



GESCHMACK

Tahoon® Tops kombinieren nussige, pikante und erdige Noten zu einem sehr umami, ausgewogenen und faszinierenden Geschmack, der anspruchsvolle Geschmacksknospen in seinen Bann ziehen wird. Eine echte Spezialitäten-Variante der Tahoon® Tops. Angereichert mit einem subtilen Hauch von Pilzen, gebratenen Zwiebeln und pikanten Nüssen, bieten diese Kressespitzen ein reichhaltiges und erfüllendes Geschmackserlebnis. Die Textur ist köstlich, mit einer knusprigen Oberfläche, die einen angenehmen Kontrast bildet. Die Zugabe von Pilzen, Zwiebeln und erdigen Untertönen trägt zu dem einzigartigen und explosiven Waldgeschmack bei und schafft eine harmonische Mischung aus Texturen und Aromen.

GESCHMACKSFREUNDE

Tahoon® Tops passen gut zu Wild, Käse oder in Kombination mit Nüssen. Wenn keine Wildsaison ist, sind Tahoon® Tops in Kombination mit Tapenade, Öl und Saucen sehr zu empfehlen. Der Geschmack überträgt sich am besten, wenn die Tops erhitzt werden.

HERKUNFT

Tahoon® Tops ist ein Produkt, das auf der Nordseite des Himalayas beheimatet ist. Im zeitigen Frühjahr sammeln die Menschen die frisch keimenden Keimlinge unter den Bäumen, die unsere Tahoon® Cress sind. Die jungen Triebe werden dann in Gerichten verwendet. In der lokalen Literatur werden sie als magenanregend beschrieben. Im Frühjahr bringen diese hohen Bäume Triebe und frische, zarte Blätter hervor, die als festliche Delikatesse verzehrt werden.

VERFÜGBARKEIT UND HALTBARKEITSDAUER

Tahoon® Tops sind das ganze Jahr über erhältlich und können bei einer Temperatur zwischen 2° und 7°C bis zu sieben Tage gelagert werden. Tahoon® Tops werden in sozialverträglichem Anbau produziert und entsprechen den Hygienestandards in der Küche. Die Produkte braucht mann vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Alpin, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Chilenisch, Chinesisch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Indisch, Indonesisch, Japanisch, Koreanisch, Mexikanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Orientalisch, Peruanisch, Spanisch, Thai
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Abdecken, Dekorieren, Frittieren, Trocknen, Emulgieren, Extrahieren, Fermentieren, Garnierung, Überbacken, Grillen, Verdünnen / Verflüssigen, Einweichen, Marinieren, Öl, Nudelteig, Braten, Räuchern, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün
Gerichte	Käse, Cocktail, Kaffee, Nachspeise, Fisch, Wild, Grill, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Salat, Sandwich, Suppe, Sushi, Vegetarisch, Gemüse, Vegan
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Kabeljau, Fisch (Salzwasser), Apfel, Aprikose, Banane, Mais, Aubergine, Feigen, Mango, Oliven, Pfirsich, Ananas, Kürbis, Hirsch, Wildfleisch (andere), Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Innereien, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Geflügel (andere), Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Artischocken, Spargel, Avocado, Karotte, Blumenkohl, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Kürbiskerne, Reis, Soja sauce, Tofu
Lateinischer Name	Toona
Synonyme	Toona, Chinese Mahogany
Abmessungen	" Mindestens 3 cm, höchstens 5 cm"

Mikrobiologische Grenzwerte

"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"