



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Gangnam Tops

Geschmack	frisch, leicht bitter
Passt zu	Salate, Sandwiches, fetter Fisch, Kürbis, Fenchel, Desserts
Anbau	Umweltverantwortlicher Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage, bei 2-7° C

Geschmack und Anwendung

Ein dekorativer und natürlicher Stiel mit einem knackigen und frischen Mundgefühl. Die frischen Gangnam Tops gehen in einen leicht bitteren Geschmack über, der an Portulak erinnert. Gangnam Tops sind vor allem eine schmackhafte Ergänzung für Salate oder Sandwiches, harmonisieren aber mit verschiedenen Gerichten, zum Beispiel mit fettem Fisch wie Makrele oder Hering aber auch mit Gemüse wie Kürbis, Fenchel, Bohnen, Hülsenfrüchten oder Kartoffeln.

Aufgrund ihres milden Geschmacks passen Gangnam Tops auch gut zu rotem Obst in Desserts. Ihre hellgrünliche Farbe und ihre Länge macht Gangnam Tops besonders dekorativ. Sie passen damit zu den aktuellen Trends: der natürlichen Ausstrahlung und Nordic Cuisine. Ein wahrer Tausendssassa!

Herkunft

Gangnam Tops sind Stiele einer Pflanze aus Südkorea, die auch in Teilen Chinas und Thailands vorkommt. Gangnam Tops gehören zur Sedum-Familie.



Gangnam Tops (*Crassulaceae*)

Sedum ist hauptsächlich als Bodendeckerpflanze bekannt - weniger bekannt ist, dass verschiedene Arten auch essbar sind. In der koreanischen Küche wurde Sedum bereits im 16. und 17. Jahrhundert als Wildgemüse, Namul und in Gerichten wie Dolnamul erwähnt. Es wächst allerdings nur in freier Wildbahn. Koreaner kennen das Produkt vor allem als Frühlingsgemüse, dem sie auch positive Eigenschaften zuschreiben.

Es wird behauptet, dass das Produkt die Alterung des jungen Bindegewebes durch die Menge der Polyphenole verhindert. Rob Baan hat das Produkt vor kurzem aus Südkorea mitgebracht, nachdem er eine kulinarische Entdeckungsreise mit mehreren Spitzenköchen unternommen hatte.

Mittlerweile haben wir eine geeignete Anbaumethode entwickelt, sodass das Produkt das ganze Jahr über lebensmittelsicher verfügbar ist.



Verpackung: 50 Tops pro Schälchen



Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Die Niederlande

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com