



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Talpa Shoots

Geschmack	Leicht bitter
Passt zu	In Salaten, mit Fisch oder Krustentieren
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2–7°C

Geschmack und Anwendung

Talpa Shoots haben sofort eine leichte Bitterkeit, lassen einen aber auch einen süßen und herzhaften Hauch denken. Sehr angenehm für den Gaumen und erfreulich für das Verdauungssystem, da es auch den Speichelfluss anregt.

Talpa Shoots können als Garnitur, in Salaten, mit Fisch oder Krustentieren verwendet werden. Der leicht bittere Geschmack ergänzt moderne und traditionelle Küchen. *Talpa Shoots* können im Ganzen verwendet werden und eignen sich für verschiedene Anwendungen.

Herkunft

In der chinesischen und koreanischen Kultur wird der Löwenzahn weithin als Symbol für Widerstandsfähigkeit, Zähigkeit und Ausdauer anerkannt, weil er als Pflanze gilt, die Widrigkeiten und harten Bedingungen standhalten und durch Risse und steinigen Boden wachsen kann.

Der Löwenzahn wurde in den traditionellen Medizinsystemen in Europa und Nordamerika wegen seines Potenzials zur Unterstützung der Verdauung und Lebergesundheit verwendet. Die Blätter des Löwenzahns sind ursprünglich grün und werden in



Talpa Shoots (Taraxacum)

der französischen und breiteren europäischen Küche wegen ihres leicht bitteren Geschmacks und ihres Nährwerts verwendet. Auf Französisch wird er als „Pissenlit“ bezeichnet.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Talpa Shoots ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei dunkler Lagerung bei 2–7°C sieben Tage lang frisch.

Talpa Shoots stammt aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau und erfüllt alle Hygieneanforderungen in der Küche. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.



Verpackung: 25 PCS



Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Niederlande
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com