



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

# Hippo Tops

<b>Geschmack</b>	Würzige Brunnenkresse
<b>Passt zu</b>	Dekorativ, geschmackvoll und als Küchenzutat
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu sieben Tage bei 2–7°C

### Geschmack und Anwendung

*Hippo Tops* ist eine Variante der Brunnenkresse mit violetter Zeichnung am Ende der Blätter. *Hippo Tops* lassen sich einfach verarbeiten und passen in eine Vielzahl von Gerichten.

Eine bekannte Art der Zubereitung ist Brunnenkressesuppe, doch *Hippo Tops* eignen sich auch als Zutat für Salate sowie als Beilage zu milden Fleischsorten oder in Kombination mit anderen Gemüsen.

### Herkunft

*Hippo Tops* ist eine Wasserpflanze, die in Europa und Asien noch wild vorkommt. Ursprünglich stammt die Pflanze aus dem nordöstlichen Himalaya. Der Name *Hippo Tops* ist abgeleitet von Hippokrates: Der griechische Philosoph war der Erste, der die positiven Gesundheitseigenschaften von Brunnenkresse erkannte.



*Hippo Tops* (*Nasturtium*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

*Hippo Tops* sind ganzjährig erhältlich und können bei einer Temperatur von 2–7°C eine Woche lang aufbewahrt werden.

Die aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau stammenden *Hippo Tops* erfüllen die Hygieneanforderungen für die Küche. Die Sprossen werden sauber und hygienisch angebaut.



Verpackung: 50 Tops pro Schälchen



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter

**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