



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Tahoon® Tops

Geschmack	Shiitake-Pilze, Zwiebel, Bucheckern
Passt zu	Pilze, Wild, Käse oder in Kombination mit Nüssen
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2–7°C

Geschmack und Anwendung

Tahoon® Tops ist der Markenname für eine Koppert Cress essbare Pflanze. *Tahoon® Tops* bieten ein unverwechselbares Geschmacksprofil, das sich durch einen ausgeprägten nussigen Geschmack auszeichnet, der an geröstete Haselnüsse erinnert. *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® Cress*.

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



Tahoon® Tops (Toona)

magenanregend beschrieben. Im Frühjahr bringen diese hohen Bäume Triebe und frische, zarte Blätter hervor, die als festliche Delikatesse verzehrt werden.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Tahoon® Tops ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage bei 2–7°C gelagert werden.

Tahoon® Tops stammt aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau und erfüllt alle Hygieneanforderungen in der Küche. Das Produkt ist vor Gebrauch lediglich zu spülen, da *Tahoon® Tops* in sauberem und hygienischem Umfeld angebaut wird.



Verpackung: 15 PCS



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