



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Tahoon® Tops

Goût

Utilisation

Culture

Disponibilité

Conservation

Champignons Shiitake, oignon, faïne
Champignons, gibier, fromages ou en
combinaison avec des noix
Cultivé en lutte biologique
Toute l'année
Jusqu'à sept jours entre 2-7°C

Goût et utilisation

Tahoon® Tops est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. *Tahoon® Tops* offre un profil gustatif distinctif qui se caractérise par une saveur de noix rappelant celle des noisettes grillées. *Tahoon® Tops* associe des notes de noisette, salées et terreuses, créant une saveur très umami, équilibrée et intrigante qui ne manquera pas de captiver les palais exigeants. Une véritable variante de spécialité du *Tahoon® Cress*.

Tahoon® Tops se marie bien avec le gibier, les fromages ou les noix. En dehors de la saison du gibier, *Tahoon® Tops* est vivement recommandé avec la tapenade, l'huile et les sauces. La saveur est mieux transmise lorsque les tops sont chauffés.

Origine

Tahoon® Tops est un produit originaire du versant nord de l'Himalaya. Au début du printemps, les gens ramassent les jeunes pousses fraîchement germées sous les arbres, ce qui constitue notre *Tahoon® Cress*. Les jeunes pousses sont ensuite utilisées dans les plats. La littérature locale décrit cette plante comme stimulante pour l'estomac. Au printemps, ces grands arbres produisent des pousses et des feuilles fraîches et délicates, qui sont consommées comme un mets de fête.



Tahoon® Tops (Toona)

Disponibilité et conservation

Tahoon® Tops sont disponibles toute l'année et se conservent jusqu'à sept jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2-7°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Les produits ne nécessitent qu'un rinçage, car ils sont cultivés de manière propre et hygiénique.



Contenu: 15 PCS



Sucré



Umami



Salé



Acide



Amer

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