



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Tahoon® Tops

Sapore	Funghi Shiitake, cipolla, fagGINE
Utilizzo	In abbinamento con Funghi, selvaggina, formaggi o con la frutta secca
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a sette giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Tahoon® Tops è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. *Tahoon® Tops* offre un profilo gustativo caratteristico, dato da un sapore di nocciola che ricorda le nocciole tostate. *Tahoon® Tops* combina note di nocciola, salate e terrose, che gli conferiscono un sapore tipico umami, equilibrato e intrigante che sicuramente conquisterà le papille gustative più esigenti. Una vera e propria variante speciale del *Tahoon® Cress*.

Tahoon® Tops si abbina bene alla selvaggina, ai formaggi o alle noci. Quando non è stagione di cacciagione, *Tahoon® Tops* si accompagna molto bene con tapenade, olio e salse. Il sapore viene sprigionato al meglio quando le cime vengono riscaldate.

Origini

Tahoon® Tops è un prodotto originario del versante nord dell'Himalaya. All'inizio della primavera, le persone raccolgono le piantine appena germogliate da sotto gli alberi, che sono il nostro crescere di *Tahoon® Cress*. I giovani germogli vengono poi utilizzati nella preparazione dei piatti. La letteratura locale lo descrive come stimolante per lo stomaco. In primavera, questi



Tahoon® Tops (Toona)

alti alberi producono germogli e foglie fresche e delicate, che vengono consumate come prelibatezza festiva.

Disponibilita' e conservazione

Tahoon® Tops è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a sette giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione è di 2-7°C.

Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli *Tahoon® Tops* soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari. Il prodotto necessita soltanto di una risciacquatura, essendo coltivato in modo pulito ed igienico.



Confezione: 15 PCS



Dolce



Umami



Salé



Aspro



Amaro

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