



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Tahoon® Tops

<b>Smak</b>	Grzyby Shiitake, cebula, orzechy bukowe
<b>Użycie</b>	Grzyby, dziczyzna, sery lub w połączeniu z orzechami
<b>Uprawa</b>	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
<b>Dostępność</b>	Przez cały rok
<b>Okres trwałości</b>	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

### Smak i wykorzystanie

*Tahoon® Tops* to nazwa jadalnej rośliny marki Koppert Cress. *Tahoon® Tops* oferuje charakterystyczny profil smakowy, który charakteryzuje się wyraźnym orzechowym smakiem przypominającym prażone orzechy laskowe. *Tahoon® Tops* łączy w sobie orzechowe, pikantne i ziemiste nuty, tworząc bardzo umami, zrównoważony i intrygujący smak, który z pewnością urzeknie wymagające kubki smakowe. Prawdziwy wariant specjałów *Tahoon® Cress*.

*Tahoon® Tops* dobrze komponuje się z dziczyzną, serami lub w połączeniu z orzechami. Kiedy nie ma sezonu na dziczyznę, *Tahoon® Tops* jest wysoce zalecany w połączeniu z tapenadą, oliwą i sosami. Smak najlepiej wydobywa się po podgrzaniu topów.

### Pochodzenie

*Tahoon® Tops* to produkt pochodzący z północnej części Himalajów. Wczesną wiosną ludzie zbierają spod drzew świeżo kielkujące sadzonki, które są naszą rzeżuchą *Tahoon® Cress*. Młode pędy są następnie wykorzystywane w potrawach. Lokalna literatura opisuje je jako stymulujące dla żołądka.



*Tahoon® Tops (Toona)*

Wiosną te wysokie drzewa wytwarzają pędy i świeże delikatne liście, które są spożywane jako świąteczny przysmak.

### Dostępność i trwałość

*Tahoon® Tops* są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Tahoon® Tops* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie spłukania.



Zawartość: 15 PCS



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

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