



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Tahoon® Tops

Sabor	Cogumelos Shiitake, cebola, nozes de faia
Utilização	Cogumelos, caça, queijos ou em combinação com nozes
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Tahoon® Tops é a marca Koppert Cress para um planta comestível. *Tahoon® Tops* oferece um perfil de sabor distinto, caracterizado por um sabor a fruto seco que lembra as avelãs torradas. *Tahoon® Tops* combina notas de fruto seco, salgadas e terrosas, criando um sabor muito umami, equilibrado e intrigante que irá certamente cativar as papilas gustativas mais exigentes. Uma verdadeira especialidade variante do *Tahoon® Cress*.

Tahoon® Tops combina bem com caça, queijos ou em combinação com frutos secos. Quando não é época de caça, *Tahoon® Tops* é altamente recomendado combinado com tapenade, óleo e molhos. O sabor é melhor transferido quando os topos são aquecidos.

Origem

Tahoon® Tops é um produto nativo do lado norte dos Himalaias. No início da primavera, são recolhidas as plântulas recém-germinadas debaixo das árvores, que é o nosso *Tahoon® Cress*. Os rebentos jovens são depois utilizados em pratos. A literatura local descreve-o como estimulante para o estômago. Na primavera, estas árvores altas produzem rebentos e folhas frescas e delicadas, que são consumidas como uma iguaria festiva.



Tahoon® Tops (Toona)

Disponibilidade e armazenamento

Tahoon® Tops esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, *Tahoon® Tops* atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 15 PCS



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

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