



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Gangnam Tops

Sabor	fresco, ligeramente amargo
Uso	ensaladas, bocadillos, pescado azul, calabaza, hinojo, postres
Medio	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días a 2-7°C

Sabor y uso

Un tallo decorativo y natural con una palatabilidad fresca y crujiente. Los frescos Gangnam Tops se transforman en un sabor ligeramente amargo, que recuerda al de la verdolaga. Gangnam Tops supone un complemento sabroso para ensaladas y bocadillos, pero también combina con muchos otros ingredientes, tales como pescado azul, como caballa o arenque, o verduras, como calabaza, hinojo, legumbres o patata. Gracias a su sabor suave, también combina bien con frutos rojos en postres.

Debido a su color verde claro y su longitud, los Gangnam Tops son muy decorativos. Es decir, que encajan perfectamente en la tendencia actual: aspecto natural y cocina nórdica. En resumen, un producto realmente versátil.

Origen

Los Gangnam Tops son pequeños tallos de una planta de Corea del Sur, que también crece en algunas regiones de China y Tailandia. Los Gangnam Tops pertenecen a la familia Sedum.



Gangnam Tops (*Crassulaceae*)

Aunque las plantas Sedum son conocidas, sobre todo, por ser tapizantes, mucha gente ignora que varias de sus especies también son comestibles. En la cocina coreana, las primeras alusiones al Sedum datan del siglo XVI y XVII, como verdura silvestre, Namul, y en platos, como Dolnamul. Sin embargo, la misma solo crece en la naturaleza.

Los coreanos utilizan el producto como verdura de primavera, pero también se le atribuyen propiedades positivas. La gente asegura que el producto combate el envejecimiento del tejido conjuntivo, debido a su elevado contenido de polifenoles.

Rob Baan se trajo consigo este producto de Corea del Sur, después de un reciente viaje de descubrimiento culinario junto a varios chefs de cocina de prestigio. Actualmente, hemos desarrollado un método de cultivo adecuado, gracias al cual el producto está disponible durante todo el año y de un modo que garantiza la seguridad alimentaria.



Contenido: 50 tops en una taza



Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Holanda
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com