



Gangnam Tops

Sedum

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	frisch, leicht bitter
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Pilz, Kürbis, Trüffel
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Ein dekorativer und natürlicher Stiel mit einem knackigen und frischen Mundgefühl.



GESCHMACK

Ein dekorativer und natürlicher Stiel mit einem knackigen und frischen Mundgefühl. Die frischen Gangnam Tops gehen in einen leicht bitteren Geschmack über, der an Portulak erinnert.

GESCHMACKSFREUNDE

Gangnam Tops sind vor allem eine schmackhafte Ergänzung für Salate oder Sandwiches, harmonisieren aber mit verschiedenen Gerichten, zum Beispiel mit fettem Fisch wie Makrele oder Hering aber auch mit Gemüse wie Kürbis, Fenchel, Bohnen, Hülsenfrüchten oder Kartoffeln. Aufgrund ihres milden Geschmacks passen Gangnam Tops auch gut zu rotem Obst in Desserts. Ihre hellgrünliche Farbe und ihre Länge macht Gangnam Tops besonders dekorativ. Sie passen damit zu den aktuellen Trends: der natürlichen Ausstrahlung und Nordic Cuisine. Ein wahrer Tausendsassa!

HERKUNFT

Gangnam Tops sind Stiele einer Pflanze aus Südkorea, die auch in Teilen Chinas und Thailands vorkommt. Gangnam Tops gehören zur Sedum-Familie. Sedum ist hauptsächlich als Bodendeckerpflanze bekannt – weniger bekannt ist, dass verschiedene Arten auch essbar sind. In der koreanischen Küche wurde Sedum bereits im 16. und 17. Jahrhundert als Wildgemüse, Namul und in Gerichten wie Dolnamul erwähnt. Es wächst allerdings nur in freier Wildbahn. Koreaner kennen das Produkt vor allem als Frühlingsgemüse, dem sie auch positive Eigenschaften zuschreiben. Es wird behauptet, dass das Produkt die Alterung des jungen Bindegewebes durch die Menge der Polyphenole verhindert. Rob Baan hat das Produkt vor kurzem aus Südkorea mitgebracht, nachdem er eine kulinarische Entdeckungsreise mit mehreren Spitzenköchen unternommen hatte. Mittlerweile haben wir eine geeignete Anbaumethode entwickelt, sodass das Produkt das ganze Jahr über lebensmittelsicher verfügbar ist.

VERFÜGBARKEIT

Gangnam Tops ist ganzjährig erhältlich. Die Lagertemperatur für dieses Produkt beträgt 2-7°C. Da Gangnam Tops nachhaltig angebaut wird, erfüllt sie die Hygieneanforderungen in der Küche. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Persisch, Portugiesisch, Türkisch, Oriental
Verwendung	Backen, Blanchieren, Dekorieren, Frittieren, Garnierung, Beizen / Einlegen, Braten, Räuchern, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün
Gerichte	Käse, Kaffee, Krebstiere, Fisch, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Salat, Snack, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse

Kongeniaale Partner	Gin, Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Banane, Kokosnuss, Mais, Gurke, Mandarine, Mango, Oliven, Erbsen, Ananas, Kürbis, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Fenchel, Minze, Salbei, Estragon, Anis, Bohnen, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Walnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Senf, Salz, Vanille, Chili, Spargel, Avocado, Rote Beete, Blumenkohl, Chicoree, Kidney-Bohnen, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Couscous, Ei, Olivenöl, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu
Lateinischer Name	Sedum
Synonyme	essbare Blätter, Salat Kresse, Sandwich Kresse, Kaffeeblätter, Indische Kresse, Wok, Curry
Abmessungen	3 bis 6 cm
Mikrobiologische Grenzwerte	"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"