



Hippo Tops

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	würzige Brunnenkresse
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Ostern, Vatertag, Wild, Pilz, Muscheln, Kürbis, Trüffel
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Hippo Tops ist eine Variante der Brunnenkresse mit violetter Zeichnung am Ende der Blätter.



GESCHMACK

Hippo Tops ist eine Variante der Brunnenkresse mit violetter Zeichnung am Ende der Blätter.

GESCHMACKSFREUNDE

Hippo Tops lassen sich einfach verarbeiten und passen in eine Vielzahl von Gerichten. Eine bekannte Art der Zubereitung ist Brunnenkressesuppe, doch Hippo Tops eignen sich auch als Zutat für Salate sowie als Beilage zu milden Fleischsorten oder in Kombination mit anderen Gemüsen.

HERKUNFT

Hippo Tops ist eine Wasserpflanze, die in Europa und Asien noch wild vorkommt. Ursprünglich stammt die Pflanze aus dem nordöstlichen Himalaya. Der Name Hippo Tops ist abgeleitet von Hippokrates: Der griechische Philosoph war der Erste, der die positiven Gesundheitseigenschaften von Brunnenkresse erkannte.

VERFÜGBARKEIT

Hippo Tops sind ganzjährig erhältlich und können bei einer Temperatur von 2-7°C eine Woche lang aufbewahrt werden. Die aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau stammenden Hippo Tops erfüllen die Hygieneanforderungen für die Küche. Die Sprossen werden sauber und hygienisch angebaut.
Verpackung: Gastro-Norm (1/3 GN 100 - 4 l.)

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack

Bitter, Sauer, Umami

Kulturen	Alpin, Asiatisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Russisch, Spanisch, Türkisch
Verwendung	Blanchieren, Mischen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Fermentieren, Beizen / Einlegen, Räuchern, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Braun, Grün
Gerichte	Käse, Krebstiere, Fisch, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Salat, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Käse (andere), Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Mais, Gurke, Aubergine, Zitrone, Limette, Oliven, Erbsen, Kürbis, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Minze, Salbei, Estragon, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Senf, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Soja sauce, Tofu
Synonyme	Wasserkresse, Brunnenkresse, Suppenkresse