

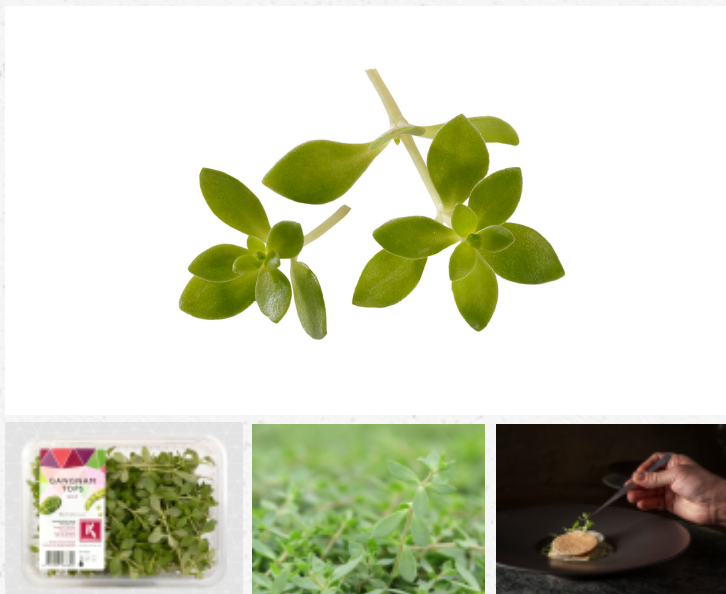


Gangnam Tops

Sedum

Origen	Asia
Sabor / Aroma	fresco, ligeramente amargo
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Setas, Calabaza, Trufa
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Un tallo decorativo y natural con una sensación en boca crujiente y fresca.



SABOR

Un tallo decorativo y natural con una palatabilidad fresca y crujiente. El sabor fresco de los Gangnam Tops se transforma en un sabor ligeramente amargo, que recuerda al de la verdolaga.

AMIGOS DEL GUSTO

Las tapas de Gangnam son principalmente una adición de buen gusto a las ensaladas o sándwiches, pero se combinan con múltiples ingredientes. Piense en el pescado azul, como la caballa o el arenque, o en vegetales como la calabaza, el hinojo, los frijoles, las legumbres o la papa. Debido al sabor suave, también combina bien con frutas rojas en postres. El color verde claro y la longitud de Gangnam Tops los hace particularmente decorativos. Se ajustan a las tendencias actuales: el aspecto natural y el Nordic Cuisine. Un ciempiés real.

ORIGEN

Gangnam Tops son tallos de una planta de Corea del Sur, que también se encuentra en partes de China y Tailandia. Gangnam Tops pertenece a la familia Sedum. Sedum se conoce principalmente como una cobertura del suelo, mientras que se sabe menos que varias especies también son comestibles. Sedum se menciona en la cocina coreana en los siglos 16 y 17, como verduras silvestres, Namul y en platos como Dolnamul. Sin embargo, esto solo crece en la naturaleza. Los coreanos conocen principalmente el producto como vegetales de primavera, a los que también atribuyen propiedades positivas. Se dice que el producto previene el envejecimiento del tejido conectivo joven debido a la cantidad de polifenoles. Rob Baan recientemente trajo el producto de Corea del Sur, después de un viaje culinario de descubrimiento con varios de los mejores chefs. Ahora hemos desarrollado un método de cultivo adecuado, lo que significa que el producto está disponible para alimentos durante todo el año.

DISPONIBILIDAD

Gangnam Tops está disponible todo el año. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2-7°C. Debido a que el producto procede de un cultivo socialmente responsable, Gangnam Tops cumple las normas higiénicas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chino, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Portugués, Turco, Oriental
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Decoración, Freír, Adornar, Encurtir, Asar, Fumar, Al vapor, Saltear
Colores	Verde
Platos	Queso, Café, Crustáceos, Pescado, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Ensalada, Snack, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Plátano, Coco, Maíz, Pepino, Mandarina, Mango, Aceitunas, Guisantes, Piña, Calabaza, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Hinojo, Menta, Salvia, Estragón, Anís, Alubias, Buey, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta shiitake, Otras setas, Nuez, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Canela, Comino, Mostaza, Sal, Vainilla, Chile, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Coliflor, Endivia, Alubia roja, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu
Nombre latino	Sedum
Sinónimos	Gangnam Tops
Dimensiones	3 a 6 cm
Normas microbiológicas	"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"