

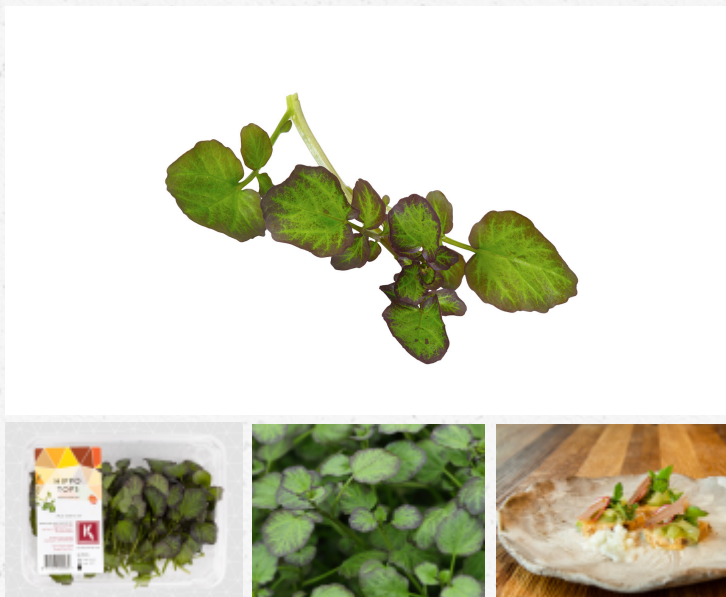


Hippo Tops

Nasturtium

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

Hippo Tops es una selección de berros, con tonos púrpura en la punta de las hojas.



SABOR

Hippo Tops es una selección de berros, con tonos púrpura en la punta de las hojas.

AMIGOS DEL GUSTO

Hippo Tops son fáciles de usar y compaginan con una gran variedad de platos; la crema de berros es una receta conocida. Sin embargo, Hippo Tops también es muy indicado para su uso en ensaladas y en combinación con carnes suaves o con otras verduras.

ORIGEN

Hippo Tops es una planta acuática que todavía crece espontáneamente en Europa y Asia. La planta es originaria de las laderas nororientales del Himalaya. El nombre Hippo Tops proviene de Hipócrates. Este filósofo griego fue el primero que descubrió los beneficios que el berro tiene para la salud.

DISPONIBILIDAD

Hippo Tops está disponible todo el año y se pueden guardar siete días a una temperatura de 2-7°C. Hippo Tops se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Los brotes se cultivan en un entorno limpio e higiénico.

Embalaje: Gastro-Norm (1/3 GN 100 – 4 l.)

ESPECIFICACIONES

Sabor

Amargo, Ácido, Umami

Culturas	Alpino, Asiático, Balcánico, Báltico, Chino, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Ruso, Español, Turco
Uso	Escaldar / Blanquear, Mezclar, Envasar, Cortar, Fermentar, Encurtir, Fumar, Al vapor, Saltear
Colores	Marrón, Verde
Platos	Queso, Crustáceos, Pescado, Funcional, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Ensalada, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Otros quesos, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Maíz, Pepino, Berenjena, Limón, Lima, Aceitunas, Guisantes, Calabaza, Tomate, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Menta, Salvia, Estragón, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Canela, Comino, Mostaza, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Salsa de soja, Tofu
Nombre latino	Nasturtium
Sinónimos	Berros punta lila
Dimensiones	Mínimo 7 y máximo 10 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"