

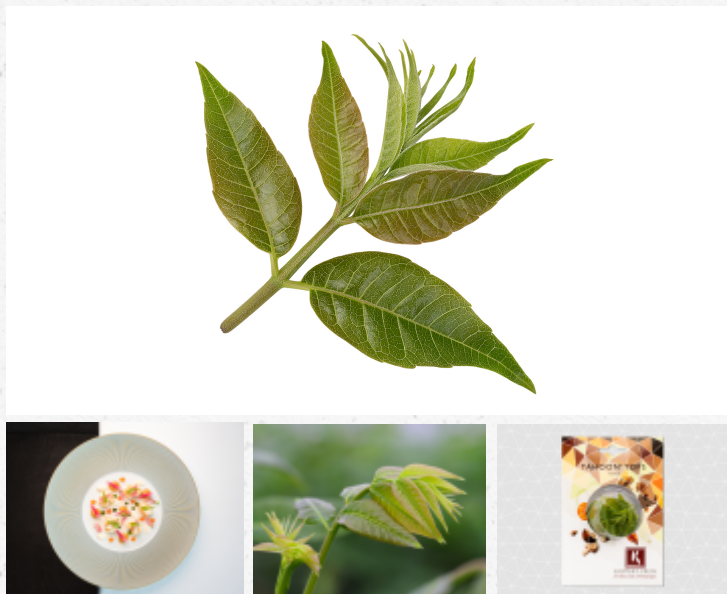


Tahoon® Tops

Toona

Origen	Asia
Sabor / Aroma	Nutty, savoury earthy notes, umami
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Navidad, Caza, Setas, Calabaza, Trufa
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Tahoon® Tops ofrece un perfil de sabor distintivo que se caracteriza por un marcado sabor a fruto seco que recuerda a las avellanas tostadas.



SABOR

Tahoon® Tops combina notas a fruto seco, saladas y terrosas, creando un sabor muy umami, equilibrado e intrigante que cautivará a las papilas gustativas más exigentes. Una auténtica especialidad variante de Tahoon® Cress. Enriquecidos con sutiles toques de setas, cebollas fritas y sabrosos frutos secos, estos tops aportan una experiencia gustativa rica y satisfactoria. La textura es deliciosa, con una parte superior crujiente que proporciona un agradable contraste. La adición de setas, cebollas y matices terrosos se suma al sabor único y explosivo del bosque, creando una armoniosa mezcla de texturas y sabores.

SABORES AMIGOS

Tahoon® Tops combina bien con caza, quesos o en combinación con frutos secos. Cuando no es temporada de caza, es muy recomendable combinar Tahoon Tops con tapenade, aceite y salsas. El sabor se transfiere mejor cuando se calientan las tapas.

ORIGEN

Tahoon® Tops es un producto originario de la vertiente norte del Himalaya. A principios de la primavera, se recogen de debajo de los árboles los brotes recién germinados, que son nuestros Tahoon Cress. Los brotes jóvenes se utilizan en platos. La literatura local lo describe como estimulante para el estómago. En primavera, estos altos árboles producen brotes y delicadas hojas frescas, que se consumen como manjar festivo.

DISPONIBILIDAD Y CADUCIDAD

Tahoon® Tops está disponible todo el año y puede conservarse hasta siete días a una temperatura comprendida entre 2° y 7°C. Producido en cultivos socialmente responsables, Tahoon® Tops cumple las normas de higiene en la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Chileno, Chino, Holandés, Inglés, Francés, Alemán, Indio, Indonesio, Japonés, Coreano, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Oriental, Peruano, Español, Tailandés
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Confitura, Cubrir, Decoración, Freír, Secar, Emulsionar, Extraer, Fermentar, Adornar, Gratinar, Parrilla, Licuar, Macerar, Marinar, Aceite, Masa, Asar, Fumar, Al vapor, Saltear
Colores	Verde
Platos	Queso, Cóctel, Café, Postre, Pescado, Caza, Parrilla, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Ensalada, Bocadoillo, Sopa, Sushi, Vegetariano, Verdura, Vegan
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, Bacalao, Pescado (agua salada), Manzana, Albaricoque, Plátano, Maíz, Berenjena, Higos, Mango, Aceitunas, Melocotón, Piña, Calabaza, Ciervo, Carne de caza (otros), Buey, Jamón salado, Casquería, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Otros aves, Calamar, Pimienta negra, Comino, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Zanahoria, Coliflor, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Semillas de calabaza, Arroz, Salsa de soja, Tofu
Nombre latino	Toona
Sinónimos	Toona, Chinese Mahogany
Dimensiones	" Mínimo 3 cm, máximo 5 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"