

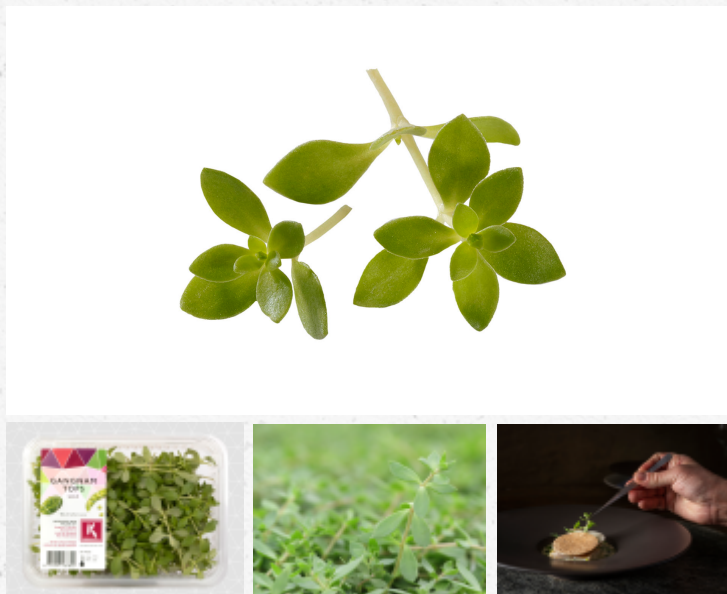


Gangnam Tops

Sedum

Origine	Asie
Goût / Arôme	frais, légèrement amer
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Champignon, Citrouille, Truffes
Stockage	Froid, 2-7 °C

Des tiges décoratives et naturelles caractérisées par une sensation croquante et fraîche en bouche.



GOÛT

Des tiges décoratives et naturelles caractérisées par une sensation croquante et fraîche en bouche. Les Gangnam Tops prennent ensuite un goût légèrement amer qui fait penser au pourpier.

TASTE FRIENDS

Ces tiges ajoutent du goût aux salades ou sandwiches, mais se combinent également à merveille avec plusieurs ingrédients. Pensez ici aux poissons gras comme le maquereau ou le hareng, ou aux légumes comme le potiron, le fenouil, les haricots, les légumineuses ou la pomme de terre. De par sa saveur douce, elles se combinent joliment avec des fruits rouges dans des desserts. La couleur vert clair et la longueur des Gangnam Tops rendent ces tiges particulièrement décoratives. Elles répondent donc parfaitement aux tendances d'aujourd'hui: une apparence naturelle et la Nordic Cuisine. Bref, des tiges aux multiples facettes.

ORIGINE

Les Gangnam Tops sont les tiges d'une plante originaire de Corée du Sud, rencontrée également en Chine et en Thaïlande. Les Gangnam Tops appartiennent à la famille des sedum. Nous connaissons surtout le sedum en tant que couvre-sol. Ce que l'on sait moins, c'est que de nombreuses variétés sont également comestibles. Au XVIe et au XVIIe siècles, le sedum était déjà utilisé dans la cuisine coréenne en tant que légume sauvage, Namul, et dans des plats comme le Dolnamul. Cette plante est toutefois uniquement rencontrée à l'état sauvage.

Les Coréens connaissent surtout ce produit en tant que légume printanier, auquel ils attribuent également des vertus bénéfiques. Il est prétendu que ce produit enraie le processus de vieillissement du jeune tissu conjonctif grâce à sa teneur élevée en polyphénols.

Rob Baan a ramené récemment ce produit de Corée du Sud, lors de l'un de ses voyages culinaires de découverte en compagnie de plusieurs grands chefs cuisiniers. Nous avons entre-temps développé une méthode de culture appropriée, permettant de produire pendant toute l'année un produit parfaitement sûr.

DISPONIBILITÉ

Gangnam Tops est disponible pendant toute l'année. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2°C et 7°C. Issu d'une culture raisonnée, Gangnam Tops est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Persane, Portugaise, Turque, Oriental
Usage	Cuisson, Blanchir, Décoration, Friture, Garniture, Marinage / Confire, Rôtir, Fumé, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Vert
Plats	Fromage, Café, Crustacés, Poisson, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Salade, Collation, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes

Ingrédients

Gin, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Banane, Noix de coco, Maïs, Concombre, Mandarine, Mangue, Olives, Pois, Ananas, Citrouille, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Fenouil, Menthe, Sauge, Estragon, Anis, Haricots, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignon shiitake, Autres Champignons, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Cannelle, Cumin, Moutarde, Sel, Vanille, Chili, Asperges, Avocat, Betterave, Choufleur, Chicorée, Haricots rouges, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu

Nom latin

Sedum

Dimensions

3 á 6 cm

Normes microbiologiques

"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"