

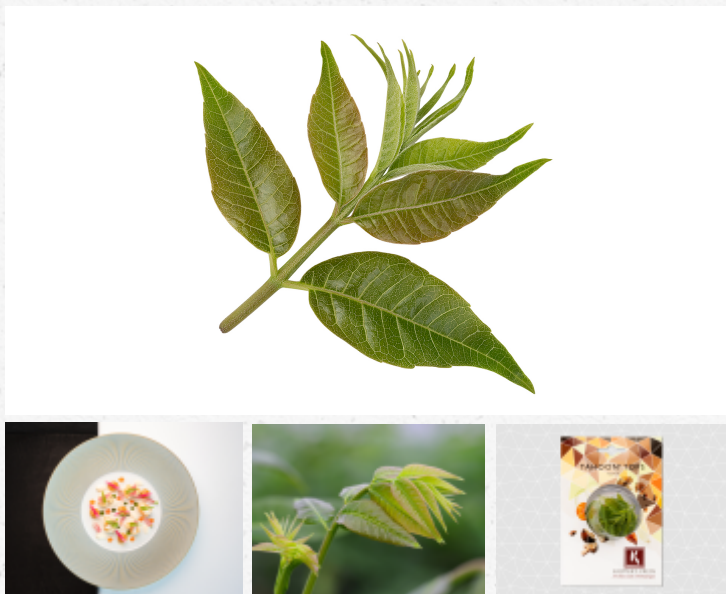


Tahoon® Tops

Toona

Origine	Asie
Goût / Arôme	Champignons Shiitake, oignon, noix de pin
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Noël, Gibier, Champignon, Citrouille, Truffes
Stockage	Froid, 2-7 °C

Tahoon® Tops offre un profil gustatif distinctif qui se caractérise par une saveur de noix rappelant celle des noisettes grillées.



TASTE

Le Tahoon® Tops associe des notes de noisette, salées et terreuses, créant une saveur très umami, équilibrée et intrigante qui ne manquera pas de captiver les palais exigeants. Une véritable variante de spécialité du Tahoon® Cress. Enrichies de notes subtiles de champignons, d'oignons frits et de noix salées, ces fanes ajoutent une expérience gustative riche et satisfaisante. La texture est délicieuse, avec un sommet croustillant qui offre un agréable contraste. L'ajout de champignons, d'oignons et de notes terreuses ajoute à la saveur forestière unique et explosive, créant un mélange harmonieux de textures et de saveurs.

TASTE FRIENDS

Le Tahoon® Tops se marie bien avec le gibier, les fromages ou les noix. En dehors de la saison du gibier, le Tahoon® Tops est vivement recommandé avec la tapenade, l'huile et les sauces. La saveur est mieux transmise lorsque les tops sont chauffés.

L'ORIGINE

Le Tahoon® Tops est un produit originaire du versant nord de l'Himalaya. Au début du printemps, les gens ramassent les jeunes pousses fraîchement germées sous les arbres, ce qui constitue notre Tahoon Cress. Les jeunes pousses sont ensuite utilisées dans les plats. La littérature locale décrit cette plante comme stimulante pour l'estomac. Au printemps, ces grands arbres produisent des pousses et des feuilles fraîches et délicates, qui sont consommées comme un mets de fête.

DISPONIBILITÉ ET DURÉE DE CONSERVATION

Le Tahoon® Tops est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours à une température comprise entre 2 et 7°C. Produit dans le cadre d'une culture socialement responsable, le Tahoon® Tops répond aux normes d'hygiène dans la cuisine. Il vous suffit de rincer les feuilles avant usage.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Alpine, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Chilienne, Chinoise, Néerlandaise, Anglaise, Française, Allemande, Indienne, Indonésienne, Japonaise, Coréenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Orientale, Péruvienne, Espanole, Thaïlandaise
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Confiture, Couvrir, Décoration, Friture, Séchage, Extraire, Extraheren, Fermentation, Garniture, Gratiner, Griller, Liquéfier, Macérer, Mariner, Huile, Pâtes, Rôtir, Fumé, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Vert
Plats	Fromage, Cocktail, Café, Dessert, Poisson, Gibier, Grillé, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Salade, Sandwich, Soupe, Sushi, Végétarien, Légumes, Vegan
Ingrédients	Gin, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Morue, Poisson de mer, Pomme, Abricot, Banane, Maïs, Aubergine, Figs, Mangue, Olives, Pêche, Ananas, Citrouille, Cerf, Viande de Gibier (autre), Boeuf, Jambon sec, Trippes, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Autres Volailles, Calamar, Poivre noir, Cumin, Artichauts, Asperges, Avocat, Carotte, Choufleur, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Graines de citrouille, Riz, Sauce soja, Tofu
Nom latin	Toona
Synonymes	Toona, Chinese Mahogany
Dimensions	" Minimum 3 cm, maximum 5 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"