

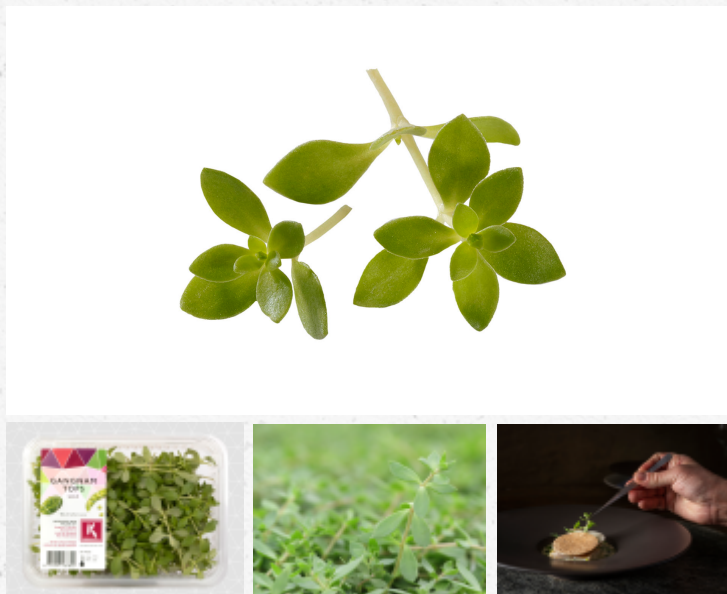


Gangnam Tops

Sedum

Origine	Asia
Sapore / Aroma	amarognolo, fresco
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Fungo, Zucca, Tartufo
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Stelo decorativo e naturale dal gusto fresco e dalla consistenza croccante.



SAPORE

Stelo decorativo e naturale dal gusto fresco e dalla consistenza croccante. I teneri Gangnam Tops hanno un sapore amarognolo che ricorda la portulaca. Fanno da gustoso complemento a insalate o panini, ma si abbinano anche a molti svariati ingredienti come, per esempio, i pesci grassi tipo sgombro o aringa, o le verdure quali zucche, finocchi, fagioli, legumi o patate.

TASTE FRIENDS

Il loro gusto delicato si accompagna bene ai frutti rossi nei dessert. Il colore verde chiaro e la lunghezza rendono i Gangnam Tops particolarmente decorativi e quindi perfetti per le tendenze culinarie più attuali del momento, quali la naturalità e la cucina nordica. In breve, sono davvero versatili.

ORIGINE

I Gangnam Tops sono gli steli di una pianta della Corea del Sud, presente anche in parti della Cina e della Thailandia, che appartiene alla famiglia delle Sedum. Le Sedum sono note come colture di copertura, meno noto è il fatto che diverse varietà sono anche commestibili. Nella cucina coreana le Sedum sono menzionate già nel XVI e XVII secolo come verdure selvatiche Namul e nelle pietanze come Dolnamul, che però crescono soltanto allo stato selvatico.

I coreani conoscono questo prodotto in particolare come verdura primaverile, per cui gli attribuiscono anche diverse caratteristiche positive. Si dice che il prodotto, grazie alla quantità di polifenoli contenuti, contrasti l'invecchiamento dei tessuti connettivi giovani. Di recente Rob Baan lo aveva portato dalla Corea del Sud, al termine di un viaggio di scoperta gastronomico con numerosi chef d'eccellenza. Nel frattempo abbiamo sviluppato un metodo di coltivazione idoneo che rende il prodotto disponibile all'uso alimentare tutto l'anno.

DISPONIBILITÀ

Gangnam Tops è disponibile durante tutto l'anno. La temperatura di conservazione per il prodotto si colloca tra 2°C - 7°C. Prodotto secondo i principi della coltivazione socialmente responsabile, Gangnam Tops soddisfa i requisiti d'igiene in cucina. Può essere usato direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e salubre.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Africana, Alpina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cinese, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Persiana, Portoghese, Turca, Oriental
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Decorazione, Friggere, Contorno, In salamoia, Arrosto, Affumicare, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Verde
Piatti	Formaggio, Caffè, Crostacei, Pesce, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pollame, Insalata, Spuntino, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Banana, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Mandarino, Mango, Olive, Piselli, Ananas, Zucca, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Finocchio, Menta, Salvia, Dragoncello, Anice, Fagioli, Manzo, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Fungo shiitake, Altri funghi, Noce, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Cannella, Cumino, Senape, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Asparago, Avocado, Barbabietola, Cavolfiore, Cicoria, Fagioli, Cipolla, Patata, Zucca, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu
Nome latino	Sedum
Sinonimi	Crescione indiano, foglie di caffè
Dimensioni	3 a 6 cm
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g