

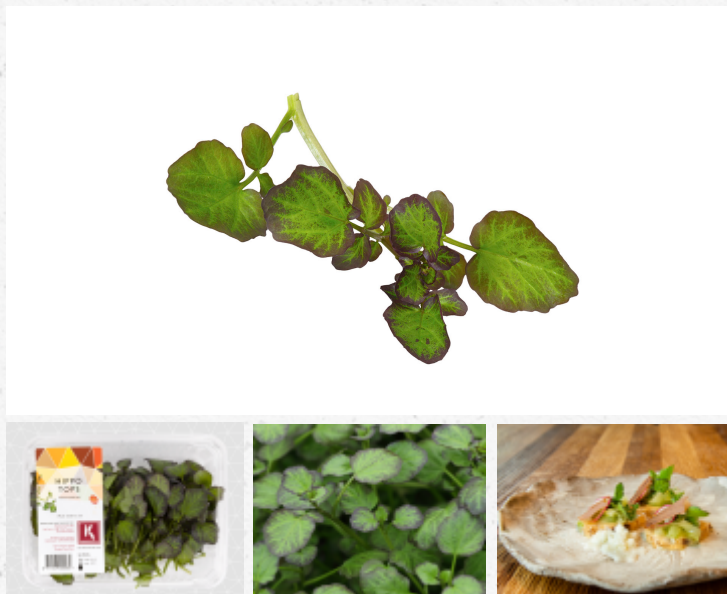


Hippo Tops

Nasturtium

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

Hippo Tops è una selezione di crescioni con tratti viola sulla punta delle foglie.



SAPORE

Hippo Tops è una selezione di crescioni con tratti viola sulla punta delle foglie.

TASTE FRIENDS

Hippo Tops è versatile e facile da usare in una grande varietà di pietanze. La ricetta più classica è quella della zuppa di crescione, ma Hippo Tops si può gustare in insalata e in combinazione con carni tenere o con altre verdure.

ORIGINE

Hippo Tops è una pianta acquatica che cresce ancora allo stato selvatico in Europa e Asia. La pianta è originaria del lato nord-orientale dell'Himalaya. Il nome Hippo Tops deriva da Ippocrate. Il sapiente greco fu il primo a riconoscere le eccellenti proprietà salutari del crescione.

DISPONIBILITÀ

Hippo Tops è disponibile per tutto l'anno e può essere conservato per una settimana a una temperatura compresa tra 2°C - 7°C. Prodotto secondo i dettami della coltivazione socialmente responsabile, Hippo Tops soddisfa le norme igieniche delle preparazioni alimentari. I germogli di crescione vengono coltivati in modo pulito e igienico.

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

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Aspro, Umami
--------------	---------------------

Culture	Alpina, Asiatica, Balcanica, Baltica, Cinese, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Russa, Spagnola, Turca
Uso	Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Inscatolare, Affettare, Fermentare, In salamoia, Affumicare, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Marrone, Verde
Piatti	Formaggio, Crostacei, Pesce, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pollame, Insalata, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Altri formaggi, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Mais, Cetriolo, Melanzana, Limone, Lime, Olive, Piselli, Zucca, Pomodoro, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Menta, Salvia, Dragoncello, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Cannella, Cumino, Senape, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabetola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Salsa di soia, Tofu
Nome latino	Nasturtium
Sinonimi	Crescione d'acqua
Dimensioni	" Minimo 7 e massimo 10 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