

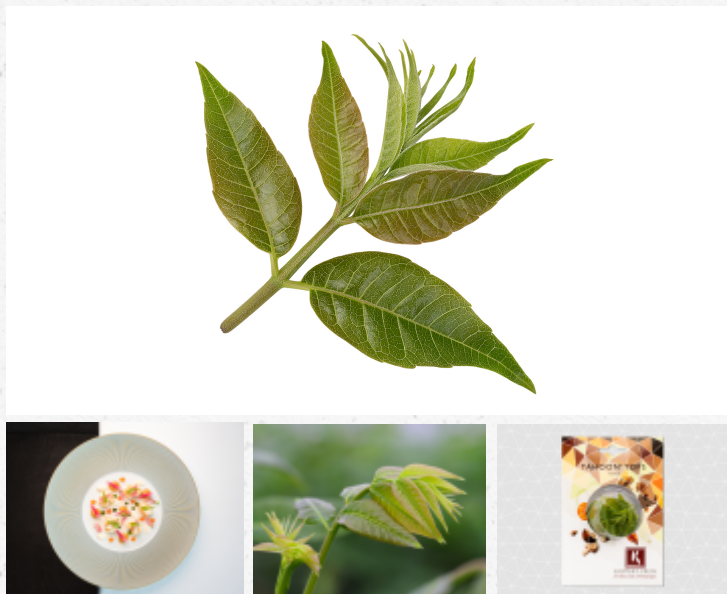


Tahoon® Tops

Toona

Origine	Asia
Sapore / Aroma	Funghi shiitake, cipolla, fagiolo
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Natale, Selvaggina, Fungo, Zucca, Tartufo
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Tahoon® Tops offre un profilo gustativo caratteristico, dato da un sapore di nocciola che ricorda le nocciole tostate.



GUSTO E TECNICHE

Tahoon® Tops combina note di nocciola, salate e terrose, che gli conferiscono un sapore tipico umami, equilibrato e intrigante che sicuramente conquisterà le papille gustative più esigenti. Una vera e propria variante speciale del Tahoon® Cress. Arricchite da sottili note di funghi, cipolle fritte e noci salate, queste cime aggiungono un'esperienza di gusto ricca e stupefacente. La consistenza è interessante, con una parte superiore croccante che offre un piacevole contrasto. L'aggiunta di funghi, cipolle e sottofondo terroso contribuisce a rendere unico ed esplosivo il sapore della foresta, creando una miscela armoniosa di consistenze e sapori.

AMICI DEL GUSTO

Tahoon® Tops si abbina bene alla selvaggina, ai formaggi o in combinazione con le noci. Quando non è stagione di cacciagione, si consiglia Tahoon® Tops con tapenade, olio e salse, è altamente raccomandato. Il sapore viene rilasciato al meglio quando le cime vengono riscaldate.

ORIGINE

Il Tahoon® Tops è un prodotto che si trova sul versante settentrionale dell'Himalaya. All'inizio della primavera, le persone raccolgono le piantine appena germogliate da sotto gli alberi, che sono il nostro crescione di Tahoon. I giovani germogli vengono poi utilizzati nei piatti. La letteratura locale lo descrive come uno stimolante per lo stomaco. In primavera, questi alti alberi producono germogli e foglie fresche e delicate, che vengono consumate come prelibatezza delle feste.

DISPONIBILITÀ

Il Tahoona® Tops è disponibile tutto l'anno e può essere conservato per un massimo di sette giorni a una temperatura compresa tra 2° e 7°C. Prodotto in una coltivazione socialmente responsabile, Tahoona® Tops soddisfa gli standard igienici in cucina. È possibile utilizzare questo prodotto immediatamente, poiché è coltivato in modo pulito e igienico.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Alpina, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Cilena, Cinese, Olandese, Inglese, Francese, Tedesca, Indiana, Indonesiana, Giapponese, Coreana, Messicana, Nordica, Nord Americana, Orientale, Peruviana, Spagnola, Tailandese
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Confettura, Copertura, Decorazione, Friggere, Essicare, Emulsionare, Estrarre, Fermentare, Contorno, Grattinate, Grigliare, Liquefare, Macerare, Marinare, Olio, Impasto per pasta, Arrosto, Affumicare, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Verde
Piatti	Formaggio, Cocktail, Caffè, Dessert, Pesce, Selvaggina, Griglia, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pollame, Insalata, Panino, Minestra, Sushi, Vegetariano, Verdure, Vegan
Ingredienti	Gin, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Merluzzo, Pesce marino, Mela, Albicocca, Banana, Mais, Melanzana, Fichi, Mango, Olive, Pesca, Ananas, Zucca, Cervo, Gioco carne (altri), Manzo, Prosciutto, Frattaglie, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Altro pollame, Calamaro, Pepe nero, Cumino, Carciofi, Asparago, Avocado, Carota, Cavolfiore, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Semi di zucca, Riso, Salsa di soia, Tofu
Nome latino	Toona
Sinonimi	Toona, Chinese Mahogany
Dimensioni	" Minimo 3 cm, massimo 5 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