

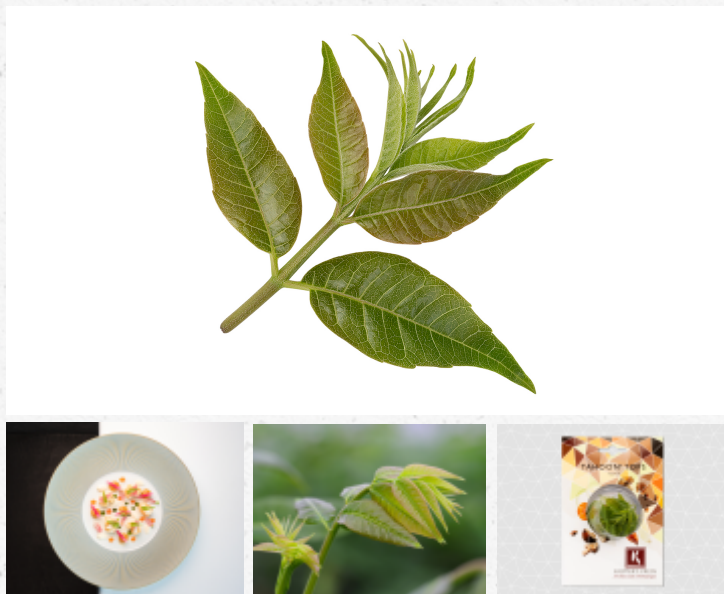


Tahoon® Tops

Toona

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Nootachtig, hartige aardse tonen
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Kerstmis, Wild, Paddestoel, Pompoen, Truffel
Bewaring	Koud, 2-7 °C

De Tahoon® Tops bieden een onderscheidend smaakprofiel dat wordt gekenmerkt door een uitgesproken nootachtige smaak die doet denken aan geroosterde hazelnoten.



SMAAK

De Tahoon® Tops combineert nootachtige, hartige en aardse tonen, waardoor een uitgebalanceerde en intrigerende smaak ontstaat die de kritische smaakpapillen zeker zal boeien. Een ware specialities variant van de Tahoon® Cress. Verrijkt met subtiele hints van champignons, gebakken uien en hartige noten, bieden deze tops een rijke en bevredigende smaakervaring. De textuur is heerlijk, met een knapperige bovenkant die voor een aangenaam contrast zorgt. De toevoeging van paddenstoelen, uien en aardse ondertonen draagt bij aan de unieke en explosieve bossmaak, waardoor een harmonieuze mix van texturen en smaken ontstaat.

SMAAKVRIENDEN

Tahoon® Tops is goed te combineren met wild, kazen of in een notensalade. Buiten het wildseizoen is Tahoon® Tops, in combinatie met tapenade, olie en sauzen, een aanrader. Verwarming van de tops geeft een heel goede smaakoverdracht.

OORSPRONG

Tahoon® Tops is een product dat voorkomt aan de noordkant van de Himalaya. In het vroege voorjaar verzamelen mensen de vers ontkiemende zaailingen van onder de bomen, wat onze Tahoon Cress is. De jonge scheuten worden dan gebruikt in gerechten. In de lokale literatuur wordt het beschreven als een stimulans voor de maag. In de lente produceren deze hoge bomen scheuten en verse delicate bladeren, die als feestelijke delicatessen worden gegeten.

BESCHIKBAARHEID

Tahoon® Tops is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Tahoon® Tops aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.?

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Alpine, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Chileens, Chinees, Nederlands, Engels, Frans, Duits, Indiaas, Indonesisch, Japans, Koreaans, Mexicaans, Nordic, Noord Amerikaans, Oosters, Peruviaans, Spaans, Thais
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Bedekken, Decoratie, Frituren, Drogen, Emulgeren, Extraheren, Fermenteren, Garnering, Gratineren, Grillen, Liquify / Vloeibaar maken, Weken, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Roosteren, Roken, Stomen, Roerbak
Kleuren	Groen
Gerechten	Kaas, Cocktail, Koffie, Dessert, Vis, Wild, Grill, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Salade, Sandwich, Soep, Sushi, Vegetarisch, Groenten, Vegan
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Kabeljauw, Vis (zout water), Appel, Abrikoos, Banaan, Maïs, Aubergine, Vijgen, Mango, Olijven, Perzik, Ananas, Pompoen, Hert, Wild (andere), Rundvlees, Gedroogde ham, Organen, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Gevogelte (andere), Inktvis, Zwarte peper, Komijn, Artisjokken, Asperge, Avocado, Wortel, Bloemkool, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Pompoenpitten, Rijst, Sojasaus, Tofu
Latijnse naam	Toona
Synoniemen	Toona, Chinese Mahogany
Afmetingen	Minimaal 3 cm, maximaal 5 cm
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g