

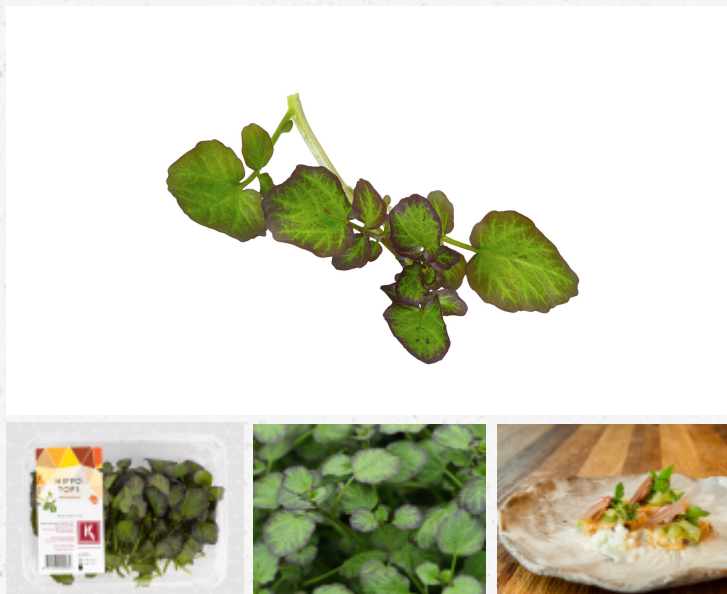


Hippo Tops

Nasturtium

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Pittige waterkers
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Pasen, Vaderdag, Wild, Paddestoel, Mossel, Pompoen, Truffel
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Hippo Tops is een waterkers selectie, met een paarse tekening aan het uiteinde van de bladeren.



SMAAK

Hippo Tops is een waterkers selectie, met een paarse tekening aan het uiteinde van de bladeren.

SMAAKVRIENDEN

Hippo Tops zijn makkelijk in gebruik en passen in een gevarieerde reeks gerechten. Een bekende toepassing is waterkerssoep. Maar het Hippo Tops zijn ook geschikt voor gebruik als salade en in combinatie met zachte vleessoorten of met andere groenten.

OORSPRONG

Hippo Tops is een waterplant die in Europa en Azië nog in het wild voorkomt . Van origine komt de plant uit de Noord-Oost zijde van de Himalaya's. De naam Hippo Tops is afgeleid van Hippocrates. Deze Griekse wijsgeer was de eerste die de positieve gezondheidseigenschappen van waterkers herkende.

BESCHIKBAARHEID

Hippo Tops zijn het hele jaar beschikbaar en kunnen tot een week bewaard worden bij een temperatuur tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Hippo Tops aan de hygiënische normen in de keuken. De scheuten worden schoon en hygiënisch geteeld.
Verpakking: Gastro-Norm (1/3 GN 100 – 4 l.)

SPECIFICATIES

Smaak

Bitter, Zuur, Umami

Culturen	Alpine, Aziatisch, Balkan, Baltisch, Chinees, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Russisch, Spaans, Turks
Techniek	Blancheren, Blending / Mengen, Canning / Conserveren, Hakken, Fermenteren, Inmaken, Roken, Stomen, Roerbak
Kleuren	Bruin, Groen
Gerechten	Kaas, Schaaldieren, Vis, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Salade, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Kaas (andere), Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Maïs, Komkommer, Aubergine, Citroen, Limoen, Olijven, Erwt, Pompoen, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Munt, Salie, Dragon, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Mosterd, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Sojasaus, Tofu
Latijnse naam	Nasturtium
Synoniemen	Waterkers, Bonte waterkers
Afmetingen	minimaal 7 cm, maximaal 10 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