

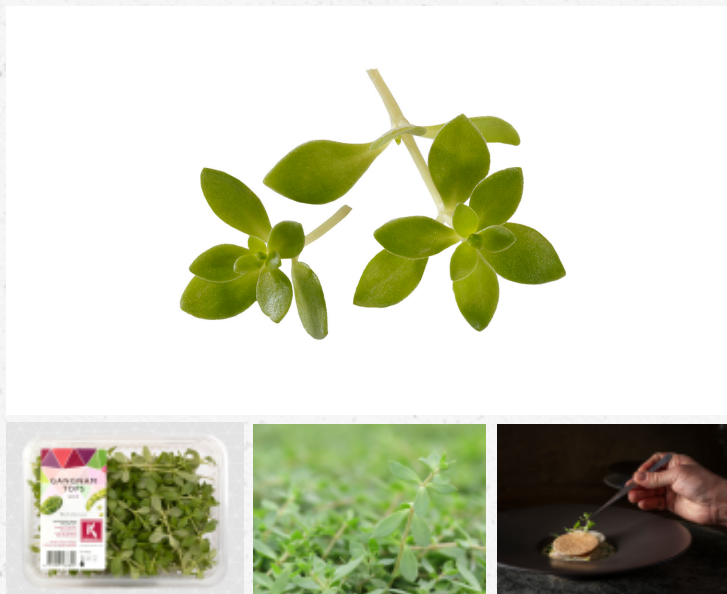


Gangnam Tops

Sedum

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Źwieży, lekko gorzki
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzień Ojca, Dziczyzna, Grzyby, Dynia, Trufle
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Dekoracyjna, naturalna oraz chrupiąca łączy dająca łączy smak w ustach.



SMAK

Dekoracyjna, naturalna oraz chrupiąca łączy dająca łączy smak w ustach.

TASTE FRIENDS

Źwieży smak Gangnam Tops łączy się z lekko gorzkim smakiem przypominającym portulaka. Przede wszystkim Gangnam Tops to smaczny dodatek do sałatek czy kanapek, ale dobrze komponuje się również z innymi składnikami, takimi jak tuńczyk, ryba, na przykład: makrela, i łosoś, czy też warzywami, jak na przykład: dynia, koper włoski, fasola, rośliny strączkowe i ziemniaki. Dzięki łagodnemu smakowi dobrze komponuje się w deserach z czerwonymi owocami.

Jasnozielony kolor i dźwięk Gangnam Tops sprawia, że jest on wyjątkowo dekoracyjny. Dlatego dobrze wpisuje się w dzisiejsze trendy: naturalny wygląd i kuchni nordyckiej. Gangnam Tops jest naprawdę wszechstronne.

POCHODZENIE

Gangnam Tops to ?odygi ro?liny pochodz?cej z Korei Po?udniowej, wyst?puj?ce równie? w niektórych cz??ciach kraju Chiny i Tajlandia. Gangnam Tops nale?? do rodziny sedum. Wszyscy znamy najlepiej rozchodnik jako ro?lin? okrywow?; mniej wiadomo, ?e inne odmiany s? rzeczywicie jadalne. W kuchni korea?skiej rozchodnik by? uznawany za jadalne dzikie warzywo ju? w XVI i XVII wieku: Namul, u?ywany w potrawach takich jak Dolnamul. Te ro?liny rosn? tylko na wolno?ci. Korea?czycy znaj? produkt jako warzywo wiosenne i przypisuj? mu szereg w?a?ciwo? ci. Uwa?a si?, ?e ro?lina dzi?ki wysokiej zawarto?ci polifenoli przeciwdzia?a starzeniu si? m?odej tkanki ??cznej.

Rob Baan po kulinarnej podró?y odkrywczej z wieloma najlepszymi szefami kuchni przywióz? produkt ze sob? z Korei Po?udniowej. Obecnie opracowali?my odpowiedni? metod? uprawy, dzi?ki czemu produkt jest ?atwo dost?pny przez ca?y rok i spe?nia odpowiednie normy bezpiecze?stwa ?ywno?ci.

DOST?PNO??

Gangnam Tops s? dost?pne przez ca?y rok i mo?na je ?atwo przechowywa? do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Produkt zosta? wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej spo?ecznie i spe?niaj?cej wszelkie standardy higieny w kuchni.

Produkt gotowy do u?ycia, poniewa? uprawia si? go w czystych oraz higienicznych warunkach.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami
Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Azjatycka, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chi?ska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ?ródziemnomorska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Perska, Portugalska, Turecka, Orientalna
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Dekoracja, Sma?enie na g?? bokim oleju, Garnirunek, Marynowanie, Pra?enie, Pali?, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Zielony
Naczynia	Ser, Kawa, Skorupiaki, Ryba, Dzikizna, Grill, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Drób, Sa?atki, Przek?ska, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa

Przyjazne smaki

Gin, Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s? onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Banan, Orzech kokosowy, Kukurydza, Og?rek, Mandarynka, Mango, Oliwki, Groch, Ananas, Dynia, Jelenina, Kr?lik, Dziczyzna (inne), Koper w?oski, Mi?ta, Sza?wia, Bylica draganek (estragon), Any?, Fasolka, Wo ?owina, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Orzech w?oski, Kurczak, Kaczka, G??, Ba ?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Dr?b (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Czarny pieprz, Cynamon, Kminek, Musztarda, S?l, Wanilia, Papryka chili, Szparag, Awokado, Burak, Kalafior, Cykoria, Fasola zwyczajna, Cebula, Ziemniak, Dynia pi? mowa, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu

Nazwa ?aci?ska

Sedum

Synonimy

Wok, Curry, Jadalne li?cie, Rze?ucha sa?atkowa, Rze? ucha kanapkowa, Li?cie kawy, Cykoria, Indyjska rze? ucha

Wymiary

od 3 do 6 cm

Normy mikrobiologiczne

Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g