

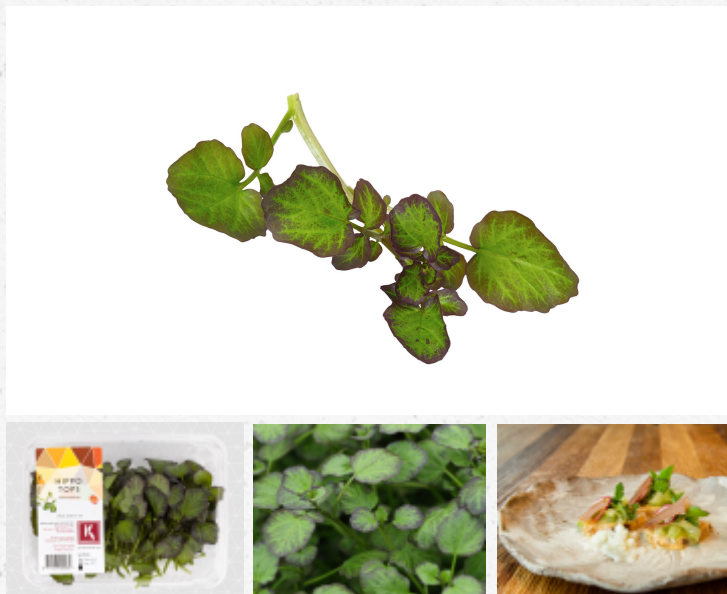


Hippo Tops

Nasturtium

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Pikantna rukiew wodna
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Wielkanoc, Dzień Ojca, Dziczyszna, Grzyby, Małże, Dynia, Trufle
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Hippo Tops to odmiana rukiew wodnej, z fioletowymi znaczeniami na kościu liści.



SMAK

Hippo Tops to odmiana rukiew wodnej, z fioletowymi znaczeniami na kościu liści.

TASTE FRIENDS

Hippo Tops są łatwe w użyciu i doskonale komponują się z szeroką gamą potraw. Powszechnym ich zastosowaniem jest zupa z rzęuchy. Ale Hippo Tops nadają się również do sałatek, świetnie komponują się również w połączeniu z miękkim mięsem lub warzywami.

POCHODZENIE

Hippo Tops to roślina wodna, która wciąż rośnie dziko w Europie i Azji. Roślina pochodzi z północno-wschodniej części Himalajów. Nazwa Hippo Tops pochodzi od Hipokratesa. Ten grecki filozof jako pierwszy dostrzegł korzystne działanie rukiew wodnej na zdrowie.

DOSTĘPNOŚĆ

Hippo Tops są dostępne przez cały rok i można je przechowywać w temperaturze od 2 do 7°C do tygodnia. Produkowane zgodnie ze społecznymi metodami uprawy, Hippo Tops spełniają standardy higieny w kuchni. Pędy są uprawiane z zachowaniem czystości i higieny.

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

SPECYFIKACJE

Smak

Gorzki, Kwaśny, Umami

Kultury	Alpejska, Azjatycka, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chi?ska, Holenderska, Francuska, Grecka, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ?r?dziemnomorska, Nordycka, Rosyjska, Hiszpa?ska, Turecka
Stosowanie	Blanszowanie, Mieszanie, Konserwowanie, Okaza?y, Fermentuj?cy, Marynowanie, Pali?, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Br?zowy, Zielony
Naczynia	Ser, Skorupiaki, Ryba, Funkcjonalny, Dzikizna, Grill, Obiad, Danie g??wne, Mi?so, Makaron, Dr?b, Sa?atki, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Sery (inne), Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Kukurydza, Og?rek, Bak?a?an, Cytryna, Limonka, Oliwki, Groch, Dynia, Pomidor, Jelenina, Kr?lik, Dzikizna (inne), Szczypiorek, Mi?ta, Sza?wia, Bylica draganek (estragon), Fasolka, Wo?owina, Szyunka suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), 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, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ry?, Sos sojowy, Tofu
Nazwa ?aci?ska	Nasturtium
Synonimy	Superfood, Rukiew wodna, Rukiew
Wymiary	Minimum 7 i maksimum 10 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