

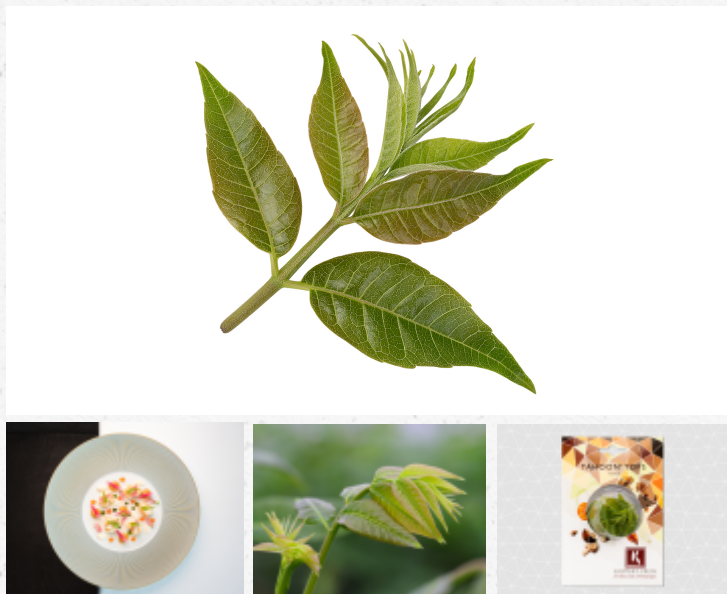


Tahoon® Tops

Toona

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Grzyby shiitake, cebula, orzechy bukowe
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Boże Narodzenie, Dzikizna, Grzyby, Dynia, Trufle
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Tahoon® Tops oferuje charakterystyczny profil smakowy, który charakteryzuje się wyraźnym orzechowym smakiem przypominającym prażone orzechy laskowe.



SMAK

Tahoon® Tops zawiera w sobie orzechowe, pikantne i ziemiste nuty, tworząc bardzo umami, zrównoważony i intrygujący smak, który z pewnością urzeknie wymagające kubki smakowe. Prawdziwy wariant specjałów Tahoon® Cress. Wzbogacone subtelnymi nutami grzybów, smażonej cebuli i pikantnych orzechów, te topy dodają bogatych i satysfakcjonujących doznań smakowych. Tekstura jest pyszna, a chrupiący wierzch zapewnia przyjemny kontrast. Dodatek grzybów, cebuli i ziemistego posmaku dodaje wyjątkowego i wybuchowego leśnego smaku, tworząc harmonijne połączenie tekstur i smaków.

TASTE FRIENDS

Tahoon® Tops dobrze komponuje się z dzikizną, serami lub w połączeniu z orzechami. Kiedy nie ma sezonu na dzikizną, Tahoon® Tops jest wysoce zalecany w połączeniu z tapenadą, oliwą i sosami. Smak najlepiej wydobywa się po podgrzaniu topów.

POCHODZENIE

Tahoon® Tops to produkt pochodzący z północnej części Himalajów. Wczesną wiosną ludzie zbierają spod drzew wiecznie zielone sadzonki, które są naszą rzeką Tahoon. Młode pądy są następnie wykorzystywane w potrawach. Lokalna literatura opisuje je jako stymulujące dla zdrowia. Wiosną te wysokie drzewa wytwarzają pądy i wiecznie delikatne liście, które są spożywane jako wartościowy przysmak.

DOSTĘPNOŚĆ I OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Tahoon® Tops jest dostępny przez cały rok i może być przechowywany do siedmiu dni w temperaturze od 2° do 7°C. Produkowany w społecznie odpowiedzialnych uprawach, Tahoon® Tops spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie spłukania.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Alpejska, Argentyńska, Azjatycka, Australijska, Bałkańska, chilijska, Chińska, Holenderska, Angielska, Francuska, Niemiecka, Indyjska, Indonezyjska, Japońska, Koreańska, Meksykańska, Nordycka, Północno Amerykańska, Wschodnia, Peruwianska, Hiszpańska, Tajska
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Konserwowanie, Okazowy, Zimny napar, Konfitura, Pokrycie, Dekoracja, Smażenie na gorącym oleju, Wsuszenie, Emulgować, Ekstrahujący, Fermentujący, Garnirunek, Zapiekanka, Pieczenie na rożnie, Skrapianie, Macerować, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Prażenie, Palić, Gotowanie na parze, Wymieszać smażyć
Kolor	Zielony
Naczynia	Ser, Koktajle, Kawa, Desery, Ryba, Dzikie, Grill, Napary, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Drób, Sałatki, Kanapki, Zupy, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa, Vegan
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Dorsz, Ryby (świeżo), Jabłko, Morela, Banan, Kukurydza, Bakłażan, Figi, Mango, Oliwki, Brzoskwinia, Ananas, Dynia, Jelenina, Dzikie (inne), Wołowina, Szynka suszona, Podroby, Cielęcina, Mięso (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Migdały, Orzech włoski, Pistacja, Orzech włoski, Orzechy, Kurczak, Drób (inne), Karmelita, Czarny pieprz, Kminek, Karczochy, Szparagi, Awokado, Marchewka, Kalafior, Cebula, Ziemniak, Dynia pieczona, Bataty (słodkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Nasiona dyni, Ryż, Sos sojowy, Tofu
Nazwa łacińska	Toona
Synonimy	Toona, Chinese Mahogany
Wymiary	" Minimum 3 cm, maksimum 5 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