

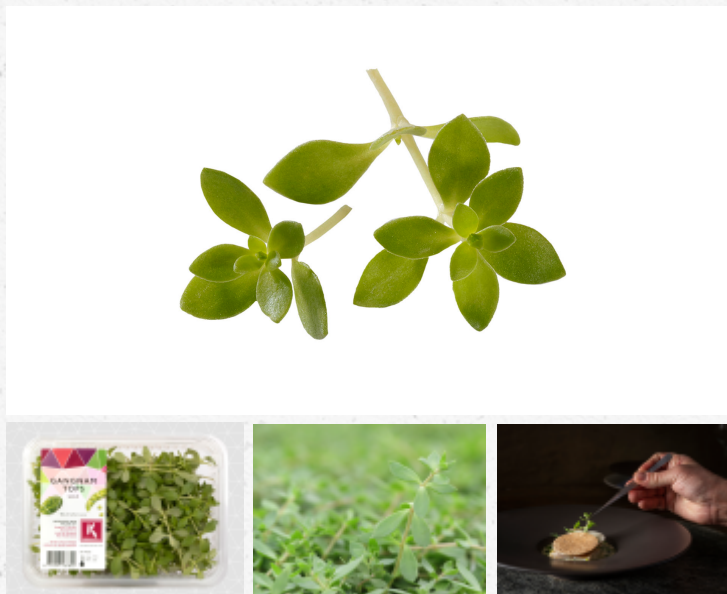


Gangnam Tops

Sedum

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Fresco, ligeiramente amargo
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Cogumelos, Abóbora, Trufa
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Um talo decorativo e natural, com um sabor fresco e crocante.



SABOR

Um talo decorativo e natural, com um sabor fresco e crocante. Gangnam Tops transforma-se num sabor ligeiramente amargo, que recorda as beldroegas.

PROVE AMIGOS

É um complemento saboroso para saladas, sandwiches, mas também com muitos outros ingredientes tais como peixe gordo, como cavala ou arenque, ou verduras como abóbora, funcho, leguminosas ou batata. Graças ao seu sabor suave, também combina com frutos vermelhos em sobremesas. Devido à sua cor verde clara e longitude, são muito decorativos. Encaixam perfeitamente na tendência atual: aspeto natural e cozinha nórdica. Em resumo é um produto muito versátil.

ORIGEM

Gangnam Tops são pequenos talos de uma planta da Coreia do Sul, que também cresce nalgumas regiões da China e Tailândia. Gangnam Tops pertencem à família Sedum. Ainda que algumas plantas Sedum sejam conhecidas sobretudo por serem rasteiras, muita gente ignora que várias das suas espécies sejam comestíveis. Na cozinha coreana las primeiras alusões ao Sedum datam do sec. XVI e XVII como plantas selvagens, Namul e em pratos como Dolnamul. No entanto, a mesma só cresce na Natureza.

Os coreanos utilizam o produto como verdura de primavera, mas também se atribuem propriedades positivas. Diz-se que combate o envelhecimento do tecido conjuntivo, devido ao seu alto teor de polifenóis. Rob Baan trouxe este produto da Coreia do Sul, após uma recente jornada de descoberta culinária com vários chefes de prestígio. Atualmente, desenvolvemos um método de cultivo adequado, graças ao qual o produto está disponível durante todo o ano e de forma a garantir a segurança alimentar.

DISPONIBILIDADE

Gangnam Tops esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C. Produzido em uma ambiente adaptado, Gangnam Tops atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chinês, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Português, Turco, Oriental
Uso	Cozer, Branquear, Decoração, Fritar, Guarnição, Conservas, Assar, Fumado, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Verde
Pratos	Queijo, Café, Crustáceos, Peixe, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Salada, Snack, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes

Ingredientes

Gin, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Banana, Coco, Milho, Pepino, Tangerina, Manga, Azeitonas, Ervilhas, Abacaxi, Abóbora, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Funcho, Hortelã, Sálvia, Estragão, Anis, Feijões, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Noz, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Canela, Cominho, Mostarda, Sal, Baunilha, Malagueta, Espargos, Abacate, Beterraba, Couve-flor, Chicória, Feijão encarnado, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Cuscuz, Ovo, Azeite, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu

Nome em latim

Sedum

Sinônimos

Gangnam Tops

Dimensões

3 a 6 cm

Normas microbiológicas

Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g