

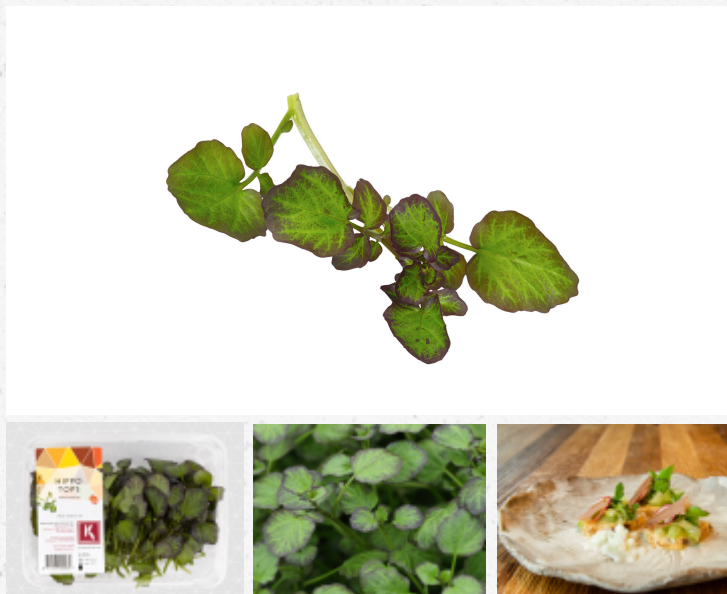


Hippo Tops

Nasturtium

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

Hippo Tops é uma seleção de agriões, com tom púrpura na orla das folhas.



SABOR

Hippo Tops é uma seleção de agriões, com tom púrpura na orla das folhas.

PROVE AMIGOS

Hippo Tops são fáceis de usar e combinam com uma enorme variedade de pratos; por exemplo sopa de agrião, que é uma receita fácil e conhecida. Também é muito indicada a sua utilização em saladas, sandwiches, combinação com carnes suaves ou com ostras.

ORIGEM

Hippo tops é uma planta aquática que ainda cresce espontaneamente na Europa e na Ásia. É originária das encostas do nordeste dos Himalaias. O nome Hippo Tops é inspirado em Hipócrates, filósofo grego que foi o primeiro a descobrir os benefícios que o agrião tem na saúde.

DISPONIBILIDADE

Hippo 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, Hippo 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.

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

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Azedo, Umami
Culturas	Alpino, Aziatisch, Bálcãs, Báltico, Chinês, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Russo, Espanhol, Turco
Uso	Branquear, Misturar, Enlatados, Cortar, Fermentação, Conservas, Fumado, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Castanho, Verde
Pratos	Queijo, Crustáceos, Peixe, Funcional, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Salada, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Outros queijos, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Milho, Pepino, Beringela, Limão, Lima, Azeitonas, Ervilhas, Abóbora, Tomate, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Hortelã, Sálvia, Estragão, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Canela, Cominho, Mostarda, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Molho de soja, Tofu
Nome em latim	Nasturtium
Sinônimos	Agrião de ponta roxa
Dimensões	Mínimo 7 e máximo 10 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