

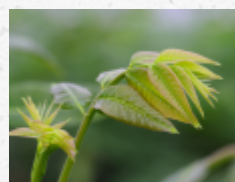


Tahoon® Tops

Toona

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Cogumelos Shiitake, Cebola, Castanhas
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Natal, Caça, Cogumelos, Abóbora, Trufa
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Tahoon® Tops oferece um perfil de sabor distinto, caracterizado por um sabor a fruto seco que lembra as avelãs torradas.



SABOR

O Tahoon® Tops combina notas de fruto seco, salgadas e terrosas, criando um sabor equilibrado e intrigante que irá certamente cativar as papilas gustativas mais exigentes. Uma verdadeira especialidade variante do Tahoon® Cress. Enriquecido com notas sutis de cogumelos, cebola frita e frutos secos salgados, estes tops oferecem uma experiência de sabor rica e satisfatória. A textura é deliciosa, com um topo crocante que proporciona um contraste agradável. A adição de cogumelos, cebolas e matizes terrosos contribui para o sabor único e explosivo da floresta, criando uma mistura harmoniosa de texturas e sabores.

AMIGOS DO SABOR

O Tahoon® Tops combina bem com caça, queijos ou em combinação com frutos secos. Quando não é época de caça, o Tahoon® Tops é altamente recomendado combinado com tapenade, azeite e molhos. O sabor é mais bem transferido quando os tops são aquecidos.

ORIGEM

O Tahoon® Tops é um produto encontrado no lado norte dos Himalaias. No início da primavera, são recolhidas as plântulas recém-germinadas debaixo das árvores, que é o nosso Tahoon Cress. Os rebentos jovens são depois utilizados em pratos. A literatura local descreve-o como um estimulante para o estômago. Na primavera, estas árvores altas produzem rebentos e folhas frescas e delicadas, que são consumidas como uma iguaria festiva.

DISPONIBILIDADE E PRAZO DE VALIDADE

O Tahoön® Tops está disponível durante todo o ano e pode ser conservado até sete dias entre 2° e 7°C. Produzido num cultivo socialmente responsável, o Tahoön® Tops cumpre as normas de higiene na 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	Alpino, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Chileno, Chinês, Holandês, Inglês, Francês, Alemão, Indiano, Indonésio, Japonês, Coreano, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Asiáticos, Peruano, Espanhol, Tailandês
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Cobertura, Decoração, Fritar, Secar, Emulsionar, Extracção, Fermentação, Guarnição, Gratinado, Grelhar, Liquidificar, Macerar, Marinar, Óleo, Massa, Assar, Fumado, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Verde
Pratos	Queijo, Cocktail, Café, Sobremesa, Peixe, Caça, Grelhado, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Salada, Sanduíche, Sopa, Sushi, Vegetariano, Legumes, Vegan
Ingredientes	Gin, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Café, Bacalhau, Peixe (água salgada), Maçã, Alperce, Banana, Milho, Beringela, Figos, Manga, Azeitonas, Pêssego, Abacaxi, Abóbora, Veado, Carne de caça (outros), Vaca, Presunto seco, Miúdos, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Outras aves, Lula, Pimenta preta, Cominho, Alcachofras, Espargos, Abacate, Cenoura, Couve-flor, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Sementes de abóbora, Arroz, Molho de soja, Tofu
Nome em latim	Toona
Sinónimos	Toona, Chinese Mahogany
Dimensões	Mínimo 3 cm, máximo 5 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