



Hippo Tops

Köken	Asya
Tat / Aroma	su teresi
Sezon	Bahar, Yaz, Sonbahar, Kış, Kuşkonmaz, Barbekü, Paskalya, Babalar günü, Vahşi, Mantar, Midye, bal kabağı, Trüf mantar
Depolama	Soğuk, 2-7 °C

Hippo Tops (Su teresi filizi) kullanımı kolay ve kullanımda yemek çeşitleri açısından çok geniş bir yelpazeye sahiptir.



TAT

Hippo Tops bir tür su teresidir.

TASTE FRIENDS

Hippo Tops kullanımı kolay ve kullanımda yemek çeşitleri açısından çok geniş bir yelpazeye sahiptir. En fazla su teresi çorbasında kullanılır. Ayrıca, salatalarda, yumurtalı etlerde, veya diğer sebzelerle birlikte kombine olarak da kullanılır.

MENŞEİ

Suteresi, avrupalı birçok noktada ve asyanın genelinde yabani olarak yetişen bir bitkidir. Esas kökeni ise himalayalar kuzey doğu bölgesidir. Hippo Tops ismi hıppocrates ten gelmektedir. Bu yunan filozofu, su teresinin, sağlık yönünden faydalarının keşfinden ilk kişi oldu.

BULUNABİLİRLİK

Hippo Tops, yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2°C - 4°C dir. Biz sosyal sorumluluğumuz gereği mutfağınızda ürünü, temiz ve hijyenik koşullarda yetiştirilerek kullanıma hazır olarak gönderiyoruz. Paketleme: Gastro-Norm (1/3 GN 100 - 4 l.)

OZELLİKLER

Tat Acı, Ekşi, Umami

Kültürler Alp, Asya, Baltık, Baltisch, Çince, Flemenkçe, Fransızca, Yunan, İtalyan, Japon, Koreli, Akdeniz, Skandinav, Rusça, İspanyol, Türkçe

Kullanım	Haşlama, Harmanlama, Konservelemek, Kızırma, Fermente, Asitle temizleme, Duman, Buharlama, Kızartma karıştırma
Renkler	Kahverengi, Yeşil
Bulaşıklar	Peynir, Kabuklular, Balık, Fonksiyonel, Vahşi, Izgara, Öyle yemeği, Ana pemek, Et, Makarna, Kanatlılar, Salatalar, Atıştırmalık, Çorbalar, Starter, Suşi, Vejeteryan, Sebzeler
Malzemeler	Diğerleri peynir, Karidesler, Istakoz, Yengeç, Kabuklular diğerleri, Morina, Yılanbalığı, Maymunbalığı, Somon, Balık (tuzlu su), Balık (tatlı su), Kabuklu deniz hayvanı, Elma, Mısır, Salatalık, Patlıcan, Limon, Misket limonu, Zeytin, Bezelye, Kabak, Domates, Geyik, Tavşan, Av eti (diğerleri), Frenk soğanı, Nane, Adaçayı, Tarhun otu, Fasulyeler, Sığır eti, Kurutulmuş jambon, Keçi, Kuzu, Organlar, Domuz, Koyun, Dana eti, Porcini mantarları, Shii Mantarı, Yermantar, Balık mantarları, Tavuk, Ördek, Kaz, Sülün, Güvercin, Bıldırcın, Hindi, Kümes hayvanları diğerleri, Coquilles, Istiridye, Kalamar, Karabiber, Tarçın, Kimyon, Hardal, Tuz, Vanilya, Acı biber, Enginar, Kuşkonmaz, Avokado, Pancar kökü, Kereviz, Havuç, Karnabahar, Hindiba, Sarımsak, Zencefil, Yabanturpu, Süs lahanası, Fasulye, Marul, Soğan, Patates, Turp, Kabak, Tatlı patates, Kuskus, Yumurta, Zeytin yağı, Kabak çekirdeği, Pirinç, Soya sosu, Soya peyniri