



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Gangnam Tops

Sabor	fresco, ligeramente amargo
Uso	ensaladas, bocadillos, pescado azul, calabaza, hinojo, postres
Medio	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días a 2-7°C

Sabor y uso

Un tallo decorativo y natural con una palatabilidad fresca y crujiente. El sabor fresco de los Gangnam Tops se transforma en un sabor ligeramente amargo, que recuerda al de la verdolaga. Gangnam Tops son un complemento sabroso para ensaladas y bocadillos, pero también combinan con muchos otros ingredientes, tales como el pescado azul, la caballa o el arenque, o las verduras como la calabaza, el hinojo, las legumbres o la patata.

Gracias a su sabor suave, también combina bien con frutos rojos en postres. Debido a su color verde claro y su tamaño, los Gangnam Tops son muy decorativos. Es decir, que encajan perfectamente con las últimas tendencias como la del "toque natural" o la cocina nórdica. En resumen, un producto realmente versátil.

Origen

Los Gangnam Tops son pequeños tallos de una planta de Corea del Sur, que también crece en algunas regiones de China y Tailandia. Los Gangnam Tops pertenecen a la familia del Sedum. Aunque las plantas de Sedum son más bien



Gangnam Tops (*Crassulaceae*)

conocidas por ser plantas tapizantes, muchos ignoramos que varias de sus especies también son comestibles. En la cocina coreana, las primeras alusiones al Sedum como verdura silvestre datan del siglo XVI y XVII, en concreto el Namul, utilizado en platos como el Dolnamul. Sin embargo, la misma solo crece en la naturaleza.

Los coreanos conocen el producto principalmente como verdura de primavera y se le atribuyen varias propiedades positivas. Se afirma que el producto combate el envejecimiento del tejido conjuntivo, debido a su elevado contenido de polifenoles.

Rob Baan trajo el producto de vuelta con él de Corea del Sur, después de un viaje reciente de descubrimiento culinario que hizo junto a varios cocineros de prestigio. Actualmente, hemos desarrollado un método de cultivo sostenible, gracias al cual el producto está disponible durante todo el año y garantiza los estándares de seguridad alimentaria.



Contenido: 50 tops en una taza



Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com