



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Gangnam Tops

<b>Goût</b>	frais, légèrement amer
<b>Utilisation</b>	salades, sandwiches, poissons gras, potiron, fenouil, desserts
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

### Goût et Utilisation

Des tiges décoratives et naturelles caractérisées par une sensation croquante et fraîche en bouche... Les Gangnam Tops prennent ensuite un goût légèrement amer qui fait penser au pourpier. Ces tiges ajoutent du goût aux salades ou sandwiches, mais se combinent également à merveille avec plusieurs ingrédients. Pensez ici aux poissons gras comme le maquereau ou le hareng, ou aux légumes comme le potiron, le fenouil, les haricots, les légumineuses ou la pomme de terre. De par sa saveur douce, elles se combinent joliment avec des fruits rouges dans des desserts. La couleur vert clair et la longueur des Gangnam Tops rendent ces tiges particulièrement décoratives.

Elles répondent donc parfaitement aux tendances d'aujourd'hui : une apparence naturelle et la Nordic Cuisine. Bref, des tiges aux multiples facettes!

### Origine

Les Gangnam Tops sont les tiges d'une plante originaire de Corée du Sud, rencontrée également en Chine et en Thaïlande. Les Gangnam Tops appartiennent à la famille des sedum.



Gangnam Tops (*Crassulaceae*)

Nous connaissons surtout le sedum en tant que couvre-sol. Ce que l'on sait moins, c'est que de nombreuses variétés sont également comestibles. Au XVIe et au XVIIe siècles, le sedum était déjà utilisé dans la cuisine coréenne en tant que légume sauvage, Namul, et dans des plats comme le Dolnamul. Cette plante est toutefois uniquement rencontrée à l'état sauvage.

Les Coréens connaissent surtout ce produit en tant que légume printanier, auquel ils attribuent également des vertus bénéfiques. Il est prétendu que ce produit enraie le processus de vieillissement du jeune tissu conjonctif grâce à sa teneur élevée en polyphénols.

Rob Baan a ramené récemment ce produit de Corée du Sud, lors de l'un de ses voyages culinaires de découverte en compagnie de plusieurs grands chefs cuisiniers. Nous avons entre-temps développé une méthode de culture appropriée, permettant de produire pendant toute l'année un produit parfaitement sûr.



Contenu: 50 Tops par barquette



**Koppert Cress B.V.**

De Poel I

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com