



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Gangnam Tops

Sabor	Fresco, ligeiramente amargo
Utilização	Saladas, sandwiches, peixe gordo, abóbora, funcho, sobremesas
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Um talo decorativo e natural, com um sabor fresco e crocante. *Gangnam Tops* transforma-se num sabor ligeiramente amargo, que recorda as beldroegas. É um complemento saboroso para saladas, sandwiches, mas também com muitos outros ingredientes tais como peixe gordo, como cavala ou arenque, ou verduras como abóbora, funcho, leguminosas ou batata. Graças ao seu sabor suave, também combina com frutos vermelhos em sobremesas. Devido à sua cor verde clara e longitude, são muito decorativos. Encaixam perfeitamente na tendência atual: aspeto natural e cozinha nórdica. Em resumo é um produto muito versátil.

Origem

Gangnam Tops são pequenos talos de uma planta da Coreia do Sul, que também cresce nalgumas regiões da China e Tailândia. *Gangnam Tops* pertencem à família Sedum. Ainda que algumas plantas Sedum sejam conhecidas sobretudo por serem rasteiras, muita gente ignora que várias das suas espécies sejam comestíveis. Na cozinha coreana las primeiras alusões ao Sedum datam do sec. XVI e XVII como plantas selvagens, Namul e em pratos como Dolnamul. No entanto, a mesma só cresce na Natureza. Os coreanos utilizam o produto como verdura de primavera, mas também se atribuem propriedades positivas. Diz-se que combate o envelhecimento do tecido



Gangnam Tops (Crassulaceae)

conjuntivo, devido ao seu alto teor de polifenóis. *Rob Baan* trouxe este produto da Coreia do Sul, após uma recente jornada de descoberta culinária com vários chefes de prestígio. Atualmente, desenvolvemos um método de cultivo adequado, graças ao qual o produto está disponível durante todo o ano e de forma a garantir a segurança alimentar.

Disponibilidade e armazenamento

Gangnam 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, *Gangnam 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.



Conteúdo: 50 tops em uma bandeja



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com