



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Gangnam Tops

| | |
|------------------------|--|
| Smak | Świeży, lekko Gorzki |
| Użycie | Sałatki, kanapki, tłuste ryby, dynia, koper włoski, desery |
| Uprawa | Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw |
| Dostępność | Przez cały rok |
| Okres trwałości | Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C |

Smak i wykorzystanie

Dekoracyjna i naturalna łądoga o chrupiącym i świeżym zapachu. Świeży smak *Gangnam Tops* łączy się z lekko gorzkim smakiem przypominającym portulaka. Przede wszystkim *Gangnam Tops* to smaczny dodatek do sałatek czy kanapek, ale dobrze komponuje się również z innymi składnikami, takimi jak tłusta ryba, na przykład: makreła, i śledź, czy też warzywami, jak na przykład: dynia, koper włoski, fasola, rośliny strączkowe i ziemniaki. Dzięki łagodnemu smakowi dobrze komponują się w deserach z czerwonymi owocami. Jasnozielony kolor i długość *Gangnam Tops* sprawia, że jest on wyjątkowo dekoracyjny. Dlatego dobrze wpisuje się w dzisiejsze trendy: naturalny wygląd i kuchnię nordycką. *Gangnam Tops* są naprawdę wszechstronne.

Pochodzenie

Gangnam Tops to łądoga rośliny pochodzącej z Korei Południowej, występujące również w niektórych częściach kraju Chiny i Tajlandia. *Gangnam Tops* należą do rodziny sedum. Wszyscy znamy najlepiej rozchodnik jako roślinę okrywową; mniej wiadomo, że inne odmiany są rzeczywiście jadalne. W kuchni koreańskiej rozchodnik był uznawany za jadalne dzikie warzywo już w XVI i XVII wieku. Namul, używany w potrawach takich jak Dolnamul. Te rośliny rosną tylko na wolności. Koreańczycy znają produkt jako warzywo wiosenne i przypisują mu szereg właściwości. Uważa się, że roślina



Gangnam Tops (Crassulaceae)

dzięki wysokiej zawartości polifenoli przeciwdziała starzeniu się młodej tkanki łącznej. *Rob Baan* po kulinarnej podróży odkrywczej z wieloma najlepszymi szefami kuchni przywiózł produkt ze sobą z Korei Południowej. Obecnie opracowaliśmy odpowiednią metodę uprawy, dzięki czemu produkt jest łatwo dostępny przez cały rok i spełnia odpowiednie normy bezpieczeństwa żywności.

Dostępność i trwałość

Gangnam Tops są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C. Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Gangnam Tops* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie splukania.



Zawartość: 50 liści na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com