



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Talpa Shoots

Smaak	Licht bitter
Gebruik	In salades, bij vis of schaaldieren
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Talpa Shoots roept meteen een lichte bitterheid op, maar met een zoete en hartige hint. Zeer aangenaam voor de smaakpapillen en bevredigend voor het spijsverteringssysteem, omdat het ook de speekselvorming bevordert.

Talpa Shoots kan worden gebruikt als garnering, in salades, bij vis of schaaldieren. De licht bittere smaak vult zowel moderne als traditionele keukens aan. *Talpa Shoots* kan in zijn geheel worden gebruikt en is geschikt voor verschillende toepassingen.

Oorsprong

In de Chinese en Koreaanse cultuur staat de paardenbloem algemeen bekend als een symbool van veerkracht, vasthoudendheid en doorzettingsvermogen, vanwege het idee dat het een plant is die tegenspoed en zware omstandigheden kan doorstaan en kan groeien door scheuren en rotsachtige grond.

De paardenbloem is gebruikt in traditionele geneeskundige systemen in Europa en Noord-Amerika vanwege het potentieel om de spijsvertering en levergezondheid te ondersteunen. De bladeren van de paardenbloem zijn oorspronkelijk groen en worden gebruikt in de Franse en bredere Europese keuken



Talpa Shoots (Taraxacum)

vanwege hun licht bittere smaak en voedingswaarde. De Fransen noemen het 'Pis-en-Lit'.

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Talpa Shoots is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen in het donker bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet *Talpa Shoots* aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Inhoud: 25 PCS



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Nederland
Tel. : +31 (0)174 24 28 19
Fax : +31 (0)174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com