



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Talpa Shoots

Goût	Légèrement amer
Utilisation	Dans les salades, avec du poisson ou des crustacés
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à sept jours entre 2-7°C

Goût et utilisation

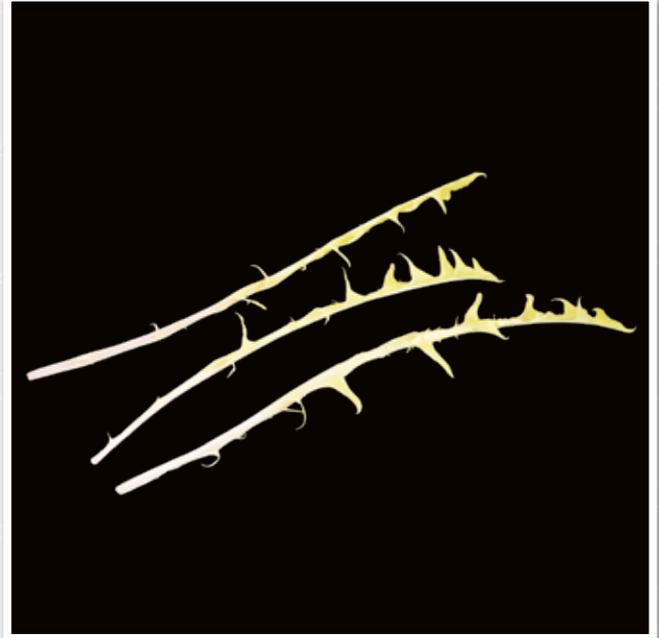
Talpa Shoots évoquent immédiatement une légère amertume, mais avec une touche douce et savoureuse. Il est très agréable au palais et favorable au système digestif car il provoque également la salivation.

Talpa Shoots peuvent être utilisés comme garniture, dans les salades, avec du poisson ou des crustacés. La saveur légèrement amère complète les cuisines modernes et traditionnelles. *Talpa Shoots* peuvent être utilisés dans leur ensemble et conviennent à diverses applications.

Origine

Dans la culture chinoise et coréenne, le pissenlit est largement reconnu comme un symbole de résilience, de ténacité et de persévérance parce que c'est une plante capable de supporter l'adversité et des conditions difficiles, et de pousser à travers les fissures et le sol rocailleux.

Le pissenlit a été utilisé dans les systèmes de médecine traditionnelle en Europe et en Amérique du Nord en raison de son potentiel pour aider la digestion et la santé du foie. Les feuilles du pissenlit sont initialement vertes et sont utilisées dans



Talpa Shoots (Taraxacum)

la cuisine française et plus largement européenne en raison de leur saveur légèrement amère et de leur valeur nutritionnelle. En français, on l'appelle 'Pis-en-Lit'.

Disponibilité et conservation

Talpa Shoots est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours à l'abri de la lumière entre 2-7°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Contenu: 25 PCS



Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Pays-Bas
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com