



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Talpa Shoots

<b>Sapore</b>	Leggermente amaro
<b>Utilizzo</b>	Nelle insalate, con pesce o crostacei
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a sette giorni a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

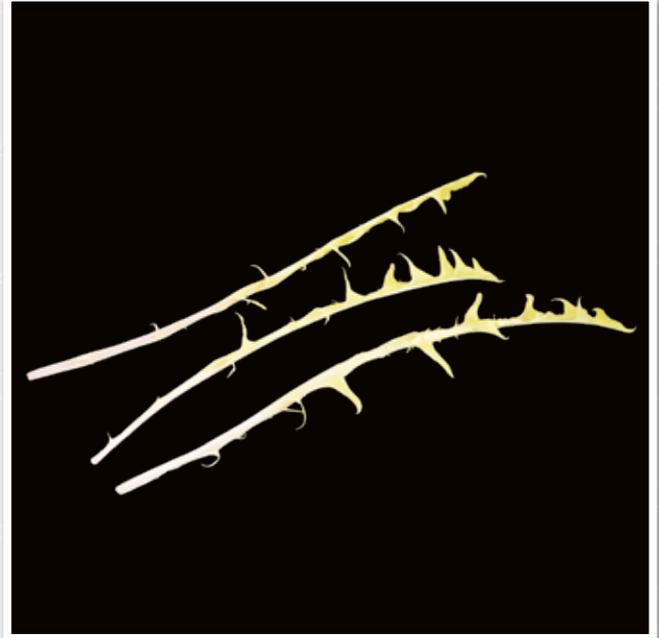
*Talpa Shoots* suggerisce immediatamente una leggera amarezza, ma con note dolci e saporite. Molto piacevole al palato e appagante per il sistema digestivo in quanto stimola la salivazione.

*Talpa Shoots* può essere utilizzato come guarnizione, nelle insalate, con pesce o crostacei. Per il suo sapore leggermente amaro si abbina alle cucine moderne e tradizionali. *Talpa Shoots* può essere usato intero ed è adatto per varie applicazioni.

### Origini

Nella cultura cinese e coreana, il tarassaco è ampiamente riconosciuto come simbolo di resilienza, tenacia e perseveranza perché è una pianta in grado di resistere all'avversità e alle condizioni difficili crescendo attraverso le fessure e il terreno roccioso.

Il tarassaco è stato utilizzato nei sistemi di medicina tradizionale in Europa e in America del Nord per le sue capacità di favorire la digestione e la salute del fegato. Le foglie del tarassaco sono originariamente verdi e vengono utilizzate nella cucina francese e europea per il loro sapore leggermente amaro e il loro valore nutrizionale. In francese è chiamato 'Pis-en-Lit'.



*Talpa Shoots (Taraxacum)*

### Disponibilita' e conservazione

*Talpa Shoots* è disponibile tutto l'anno e può essere conservato al buio fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2-7°C.

Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli *Talpa Shoots* soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usate direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro



Confezione: 25 PCS

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