



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Talpa Shoots

<b>Sabor</b>	Ligeramente amargo
<b>Uso</b>	En ensaladas, con pescado o crustáceos
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta siete días entre 2-7°C

### Sabor y aplicaciones

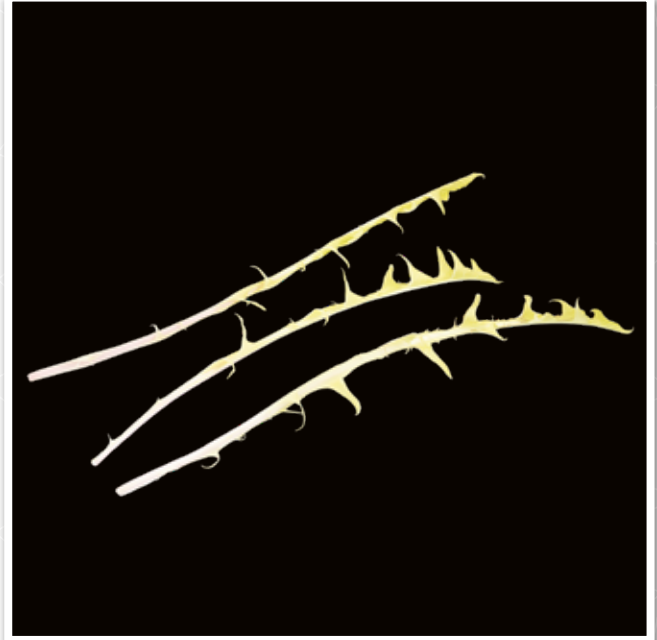
*Talpa Shoots* aporta de inmediato una ligera amargura en mente, pero con un toque dulce y sabroso. Muy agradable al paladar y satisfactorio para el sistema digestivo, ya que también provoca salivación.

*Talpa Shoots* se puede utilizar como guarnición, en ensaladas, con pescado o crustáceos. Su sabor ligeramente amargo complementa la cocina moderna y la tradicional. *Talpa Shoots* se puede utilizar en su totalidad y es adecuado para diversas aplicaciones.

### Origen

En la cultura china y coreana, el diente de león es ampliamente reconocido como un símbolo de resistencia, tenacidad y perseverancia debido a la idea de que es una planta capaz de soportar la adversidad y las duras condiciones, y crecer a través de grietas y suelos rocosos.

El diente de león se ha utilizado en sistemas de medicina tradicional en Europa y América del Norte por su potencial para favorecer la digestión y la salud del hígado. Las hojas del diente de león son originalmente verdes y se utilizan en la



*Talpa Shoots (Taraxacum)*

cocina francesa y europea más amplia, por su sabor ligeramente amargo y su valor nutricional. En francés se llama 'Pis-en-Lit'.

### Disponibilidad y duración

*Talpa Shoots* está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a oscuras y a una temperatura entre 2-7°C.

*Talpa Shoots* se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.



Contenido: 25 PCS



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

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