



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Talpa Shoots

Sabor	Um pouco amargo
Utilização	Em saladas, com peixes ou marisco
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

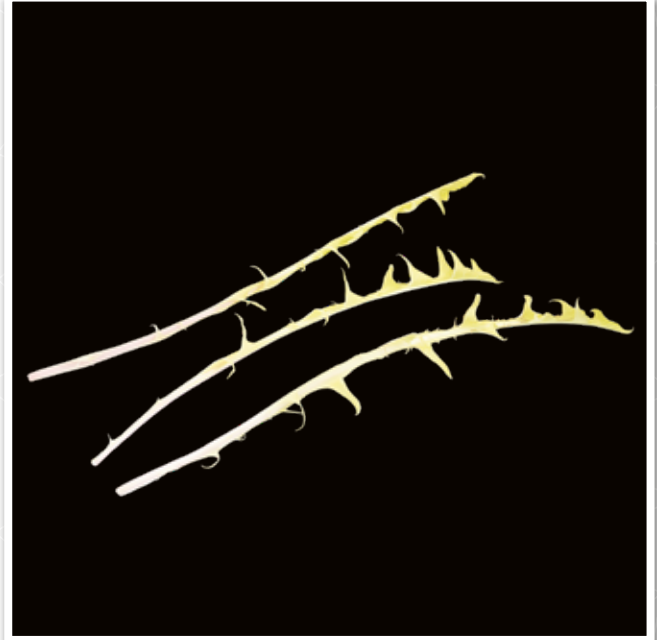
Talpa Shoots evoca imediatamente uma leve amargura, mas com um toque doce e salgado. Muito agradável ao paladar e satisfatório para o sistema digestivo, pois também estimula a salivação.

Talpa Shoots podem ser usados como guarnição, em saladas, com peixes ou marisco. O sabor levemente amargo complementa cozinhas modernas e tradicionais. *Talpa Shoots* podem ser usados como um todo e são adequados para várias aplicações.

Origem

Na cultura chinesa e coreana, o dente-de-leão é amplamente reconhecido como símbolo de resiliência, tenacidade e perseverança devido à ideia de que é uma planta que pode resistir à adversidade e a condições difíceis, crescendo através de rachaduras e solo rochoso.

O dente-de-leão tem sido usado em sistemas de medicina tradicional na Europa e na América do Norte pelo seu potencial em auxiliar na digestão e saúde do fígado. As folhas do dente-de-leão são originalmente verdes e são utilizadas na culinária francesa e europeia mais ampla pelo seu sabor



Talpa Shoots (Taraxacum)

levemente amargo e valor nutricional. Em francês, é chamado de 'Pis-en-Lit'.

Disponibilidade e armazenamento

Talpa Shoots esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, *Talpa Shoots* atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 25 PCS



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