



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Talpa Shoots

Smak	Lekko gorzki
Użycie	Do sałatek, z rybami lub skorupiakami
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

Smak i wykorzystanie

Talpa Shoots od razu przywołuje lekką gorycz, ale z nutą słodkości i słonego smaku. Bardzo przyjemne dla podniebienia i zaspokajające dla układu trawiennego, ponieważ również wywołuje ślinienie się.

Talpa Shoots mogą być używane jako dekoracja, do sałatek, z rybami lub skorupiakami. Delikatny, lekko gorzki smak doskonale komponuje się zarówno z nowoczesnymi, jak i tradycyjnymi kuchniami. *Talpa Shoots* mogą być stosowane jako całość i są odpowiednie do różnych zastosowań.

Pochodzenie

W chińskiej i koreańskiej kulturze mniszek lekarski jest powszechnie uznawany za symbol odporności, wytrwałości i uporczywości, ze względu na to, że jest rośliną, która może przetrwać w trudnych warunkach, rosnąc przez szczeliny i kamienistą glebę.

Mniszek lekarski był stosowany w tradycyjnych systemach medycyny w Europie i Ameryce Północnej ze względu na jego potencjał wspomagający trawienie i zdrowie wątroby. Liście mniszka lekarskiego oryginalnie są zielone i są używane we francuskiej i szerszej europejskiej kuchni ze względu na ich



Talpa Shoots (Taraxacum)

lekko gorzki smak i wartość odżywczą. Po francusku nazywa się go 'Pis-en-Lit'.

Dostępność i trwałość

Talpa Shoots są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Talpa Shoots* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie spłukania.



Zawartość: 25 PCS



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