

KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Hippo Tops

| | |
|----------------------|---|
| Goût | Relevé cresson de fontaine |
| Utilisation | Décoratif, goûteux et en tant qu'ingrédient |
| Culture | Cultivé en lutte biologique |
| Disponibilité | Toute l'année |
| Conservation | Jusqu'à sept jours entre 2-7°C |

Goût et utilisation

Hippo Tops est une sélection de cresson de fontaine, caractérisée par un dessin mauve sur l'extrémité des feuilles. Ce cresson s'utilise en toute facilité et se combine à merveille avec une multitude de plats.

L'une de ses utilisations les plus populaires est la soupe au cresson. Mais il peut également être utilisé dans des salades et en combinaison avec des viandes tendres ou d'autres légumes.

Origine

Hippo Tops est une plante aquatique qui est encore rencontrée à l'état sauvage en Europe et en Asie. Cette plante est originaire du côté nord-est de l'Himalaya. Son nom, *Hippo Tops*, est dérivé d'Hippocrate. Ce philosophe grec a en effet été le premier à reconnaître les vertus bénéfiques du cresson de fontaine sur la santé.



Hippo Tops (*Nasturtium*)

Disponibilité et conservation

Hippo Tops est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2-7°C.

Issu d'une culture raisonnée, *Hippo Tops* sont conformes aux normes d'hygiène alimentaire. Les pousses sont produites dans des conditions propres et hygiéniques.



Contenu: 50 tops par barquette



Sucré



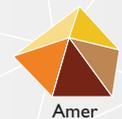
Umami



Salé



Acide



Amer

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