



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Hippo Tops

<b>Sapore</b>	Crescione piccante
<b>Utilizzo</b>	Per decorare, insaporire e come ingrediente principale
<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

*Hippo Tops* è una selezione di crescioni con tratti viola sulla punta delle foglie. *Hippo Tops* è versatile e facile da usare in una grande varietà di pietanze.

La ricetta più classica è quella della zuppa di crescione, ma *Hippo Tops* si può gustare in insalata e in combinazione con carni tenere o con altre verdure.

### Origini

*Hippo Tops* è una pianta acquatica che cresce ancora allo stato selvatico in Europa e Asia. La pianta è originaria del lato nord-orientale dell'Himalaya. Il nome *Hippo Tops* deriva da Ippocrate. Il sapiente greco fu il primo a riconoscere le eccellenti proprietà salutari del crescione.



*Hippo Tops* (*Nasturtium*)

### Disponibilita' e conservazione

*Hippo Tops* è disponibile per tutto l'anno e può essere conservato per una settimana a una temperatura compresa tra 2-7°C.

Prodotto secondo i dettami della coltivazione socialmente responsabile, *Hippo Tops* soddisfa le norme igieniche delle preparazioni alimentari. I germogli di crescione vengono coltivati in modo pulito e igienico.



Confezione: 50 pezzi per tazza



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro

**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