



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Hippo Tops

Smak	Pikantna rukiew wodna
Użycie	Dekoracyjne, smaczny również jako składnik
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

Hippo Tops to odmiana rukiew wodnej, z fioletowymi znaczeniami na końcu liści. *Hippo Tops* są łatwe w użyciu i doskonale komponują się z szeroką gamą potraw.

Powszechnym ich zastosowaniem jest zupa z rzeżuchy. Ale *Hippo Tops* nadają się również do sałatek, świetnie komponują się również w połączeniu z miękkim mięsem lub warzywami.

Pochodzenie

Hippo Tops to roślina wodna, która wciąż rośnie dziko w Europie i Azji. Roślina pochodzi z północno-wschodniej części Himalajów. Nazwa *Hippo Tops* pochodzi od Hipokratesa. Ten grecki filozof jako pierwszy dostrzegł korzystne działanie rukiew wodnej na zdrowie.



Hippo Tops (*Nasturtium*)

Dostępność i trwałość

Hippo Tops są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

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



Zawartość: 50 liści na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

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