



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Hippo Tops

Sabor	Agrião picante
Utilização	Dar sabor, decoração, como ingrediente
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

Hippo Tops é uma seleção de agriões, com tom púrpura na orla das folhas. *Hippo Tops* são fáceis de usar e combinam com uma enorme variedade de pratos; por exemplo sopa de agrião, que é uma receita fácil e conhecida. Também é muito indicada a sua utilização em saladas, sandwiches, combinação com carnes suaves ou com ostras.

Origem

Hippo tops é uma planta aquática que ainda cresce espontaneamente na Europa e na Ásia. É originária das encostas do nordeste dos Himalaias. O nome *Hippo Tops* é inspirado em Hipócrates, filósofo grego que foi o primeiro a descobrir os benefícios que o agrião tem na saúde.



Hippo Tops (*Nasturtium*)

Disponibilidade e armazenamento

Hippo Tops 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. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, *Hippo Tops* 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: 50 tops em uma bandeja



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

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