Hippo Tops

Nasturtium

Origine	Asie
Goût / Arôme	cresson de fontaine au goût prononcé
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Champignon, Moules, Citrouille, Truffes
Stockage	Froid, 2-7 °C









Hippo Tops est une sélection de cresson de fontaine, caractérisée par un dessin mauve sur l'extrémité des feuilles.

GOÛT

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.

TASTE FRIENDS

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.

DISPONIBILITÉ

Le cresson Hippo Tops est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2°C et 7°C. Issu d'une culture raisonnée, le cresson Hippo Tops est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Les pousses sont produites dans des conditions propres et hygiéniques.
Emballage: Gastro-Norm (1/3 GN 100 – 4 l.)

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Acide, Umami
Cultures	Alpine, Asiatique, Balkanique, Baltique, Chinoise, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Russe, Espanole, Turque
Usage	Blanchir, Mélange, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Fermentation, Marinage / Confire, Fumé, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Marron, Vert
Plats	Fromage, Crustacés, Poisson, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Salade, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Autres fromages, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Maïs, Concombre, Aubergine, Citron, Citron vert, Olives, Pois, Citrouille, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Menthe, Sauge, Estragon, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Cannelle, Cumin, Moutarde, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Sauce soja, Tofu
Nom latin	Nasturtium
Dimensions	Minimum 7 et maximum 10 cm
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"