



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Gangnam Tops

<b>Sapore</b>	fresco, amarognolo
<b>Utilizzo</b>	insalate, panini, pesci grassi, zucche, finocchi, dessert
<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 7 giorni a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

Stelo decorativo e naturale dal gusto fresco e dalla consistenza croccante. I teneri Gangnam Tops hanno un sapore amarognolo che ricorda la portulaca. Fanno da gustoso complemento a insalate o panini, ma si abbinano anche a molti svariati ingredienti come, per esempio, i pesci grassi tipo sgombero o aringa, o le verdure quali zucche, finocchi, fagioli, legumi o patate. Il loro gusto delicato si accompagna bene ai frutti rossi nei dessert.

Il colore verde chiaro e la lunghezza rendono i Gangnam Tops particolarmente decorativi e quindi perfetti per le tendenze culinarie più attuali del momento, quali la naturalità e la cucina nordica. In breve, sono davvero versatili.

### Origine

I Gangnam Tops sono gli steli di una pianta della Corea del Sud, presente anche in parti della Cina e della Thailandia, che appartiene alla famiglia delle Sedum.



Gangnam Tops (*Crassulaceae*)

Le Sedum sono note come colture di copertura, meno noto è il fatto che diverse varietà sono anche commestibili. Nella cucina coreana le Sedum sono menzionate già nel XVI e XVII secolo come verdure selvatiche Namul e nelle pietanze come Dolnamul, che però crescono soltanto allo stato selvatico.

I coreani conoscono questo prodotto in particolare come verdura primaverile, per cui gli attribuiscono anche diverse caratteristiche positive. Si dice che il prodotto, grazie alla quantità di polifenoli contenuti, contrasti l'invecchiamento dei tessuti connettivi giovani.

Di recente Rob Baan lo aveva portato dalla Corea del Sud, al termine di un viaggio di scoperta gastronomica con numerosi chef d'eccellenza. Nel frattempo abbiamo sviluppato un metodo di coltivazione idoneo che rende il prodotto disponibile all'uso alimentare tutto l'anno.



Confezione: 50 pezzi per tazza



**Koppert Cress B.V.**

De Poel 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com