



## 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 7 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° e 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.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

