



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Hippo Tops

Sapore	Crescione piccante
Utilizzo	Per decorare, insaporire e come ingrediente principale
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	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.



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.



Per ulteriori informazioni

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