



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Gangnam Tops

Smaak	Fris, licht bitter
Gebruik	Salades, sandwiches, vette vis, pompoen, venkel, desserts
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Een decoratief en natuurlijk steeltje met een crunchy en fris mondgevoel. De frisse Gangnam Tops gaan over in een licht bittere smaak die doet denken aan postelein. Gangnam Tops zijn vooral een smaakvolle toevoeging aan salades of sandwiches, maar combineren met meerdere ingrediënten.

Denk aan vette vis, zoals makreel of haring, of groenten als pompoen, venkel, bonen, peulvruchten of aardappel. Door de milde smaak past het ook goed bij rood fruit in desserts. De lichtgroene kleur en de lengte van Gangnam Tops maakt ze bijzonder decoratief.

Ze passen daarmee in de trends van nu: de natuurlijke uitstraling en Nordic Cuisine. Een echte duizendpoot.



Gangnam Tops (*Crassulaceae*)

Oorsprong

Gangnam Tops zijn steeltjes van een plant uit Zuid Korea, die ook voor komt in delen van China en Thailand. Gangnam Tops behoren tot de Sedum familie.

Sedum kent men vooral als bodembedekker, minder bekend is dat diverse soorten ook eetbaar zijn. In de Koreaanse keuken wordt Sedum al genoemd in de 16e en 17e eeuw, als wilde groente, Namul en in gerechten als Dolnamul. Deze groeit echter alleen in het wild.

Koreanen kennen het product vooral als voorjaarsgroente, waar zij ook nog positieve eigenschappen aan toekennen. Men beweert dat het product veroudering van het jonge bindweefsel tegen gaat vanwege de hoeveelheid polyfenolen.

Rob Baan heeft het product recentelijk meegebracht uit Zuid Korea, na een culinaire ontdekkingsreis met verschillende topchefs. Inmiddels hebben we een geschikte teeltmethode ontwikkeld, waardoor het product jaarrond, voedselveilig beschikbaar is.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com