



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Hippo Tops

<b>Smaak</b>	Pittige waterkers
<b>Gebruik</b>	Decoratief, smaakvol en als ingrediënt
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

Hippo Tops is een waterkers selectie, met een paarse tekening aan het uiteinde van de bladeren. Hippo Tops zijn makkelijk in gebruik en passen in een gevarieerde reeks gerechten. Een bekende toepassing is waterkerssoep. Maar Hippo Tops zijn ook geschikt voor gebruik als salade en in combinatie met zachte vleessoorten of met andere groenten.

### Oorsprong

Hippo Tops is een waterplant die in Europa en Azië nog in het wild voorkomt. Van origine komt de plant uit de Noord-Oost zijde van de Himalaya's. De naam Hippo Tops is afgeleid van Hippocrates. Deze Griekse wijsgeer was de eerste die de positieve gezondheidseigenschappen van waterkers herkende.



Hippo Tops (*Nasturtium*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Hippo Tops zijn het hele jaar beschikbaar en kunnen tot een week bewaard worden bij een temperatuur tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Hippo Tops aan de hygiënische normen in de keuken. De scheuten worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

