



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Hippo Tops

<b>Goût</b>	Cresson de fontaine au goût prononcé
<b>Utilisation</b>	Décoratif, goûteux et en tant qu'ingrédient
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

### Goût et Utilisation

Hippo Tops est une sélection de cresson de fontaine, caractérisée par un dessin mauve sur l'extrémité des feuilles. Ce cresson s'utilise en toute facilité et se combine à merveille avec une multitude de plats. L'une de ses utilisations les plus populaires est la soupe au cresson. Mais il peut également être utilisé dans des salades et en combinaison avec des viandes tendres ou d'autres légumes.

### Origine

Hippo Tops est une plante aquatique qui est encore rencontrée à l'état sauvage en Europe et en Asie. Cette plante est originaire du côté nord-est de l'Himalaya. Son nom, Hippo Tops, est dérivé d'Hippocrate. Ce philosophe grec a en effet été le premier à reconnaître les vertus bénéfiques du cresson de fontaine sur la santé.



Hippo Tops (*Nasturtium*)

### Disponibilité et Conservation

Le cresson Hippo Tops est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2° et 7°C. Issu d'une culture raisonnée, le cresson Hippo Tops est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Les pousses sont produites dans des conditions propres et hygiéniques.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

