



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Hippo Tops

<b>Geschmack</b>	Würzige Brunnenkresse
<b>Passt zu</b>	Dekoratив, geschmackvoll und als Küchenzutat
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

### Geschmack und Anwendung

Hippo Tops ist eine Variante der Brunnenkresse mit violetter Zeichnung am Ende der Blätter. Hippo Tops lassen sich einfach verarbeiten und passen in eine Vielzahl von Gerichten.

Eine bekannte Art der Zubereitung ist Brunnenkressesuppe, doch Hippo Tops eignen sich auch als Zutat für Salate sowie als Beilage zu milden Fleischsorten oder in Kombination mit anderen Gemüsen.

### Herkunft

Hippo Tops ist eine Wasserpflanze, die in Europa und Asien noch wild vorkommt. Ursprünglich stammt die Pflanze aus dem nordöstlichen Himalaya. Der Name Hippo Tops ist abgeleitet von Hippokrates: Der griechische Philosoph war der Erste, der die positiven Gesundheitseigenschaften von Brunnenkresse erkannte.



Hippo Tops (*Nasturtium*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Hippo Tops sind ganzjährig erhältlich und können bei einer Temperatur von 2 bis 7 °C eine Woche lang aufbewahrt werden. Die aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau stammenden Hippo Tops erfüllen die Hygieneanforderungen für die Küche. Die Sprossen werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

