



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Wheat Grass

Smaak	Sterke zoet
Gebruik	Geperst, als kleurige smaak- component voor juices, cocktails en desserts
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Wheat Grass heeft een sterk zoete smaak. In de gezondheids-hype is Wheat Grass een geliefd product. Deze populariteit is toe te schrijven aan zijn hoge gehalte aan vezels chlorophyl, magnesium en Selenium. Tarwegras is één van de rijkste natuurlijke bronnen van vitamine A, vitamine B complex, B12, C, E en K. De medische werking van Wheat Grass is echter niet wetenschappelijk bewezen.

Oorsprong

Tarwe gras werd van oudsher van het Nabije Oosten tot aan het Midden Oosten, gebruikt als voedingsmiddel. Via Zuid Europa brachten kooplieden uit deze regio het graan naar de rest van Europa. Circa 3000 jaar geleden ontdekten men al de positieve eigenschappen en mogelijkheden van het graan.

Allergenen

Wheat Grass is een jong kiemplantje van tarwe. Van tarwe (zaden) is bekend dat dit gluten bevat en dat sommige individuen een allergische reactie kunnen krijgen als ze overgevoelig zijn voor gluten.



Wheat Grass (*Triticum*)

Wheat Grass zelf bevat geen gluten maar door de manier van produceren kan het wel sporen van gluten bevatten.

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Wheat Grass is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Wheat Grass aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Inhoud: 16 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)