



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Pepquiño®

Sapore	Cetriolo fresco con una vena acidula
Utilizzo	Snacks, insalate
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Da Aprile a Novembre
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Pepquiño® è il marchio di Koppert Cress per un frutto. Il sapore leggermente acidulo con sentori di cetriolo rendono Pepquiño un perfetto ingrediente per le insalate o, semplicemente, come snack.

Pepquiño può assorbire tutti i sapori (salato, dolce o acido) se tagliato o perforato. Da un punto di vista ornamentale, Pepquiño è un autentico valore aggiunto.

Origine

100% naturale! Pepquiño è una specie molto antica di cui è difficile determinare l'origine. Le nostre ricerche sembrano indicare che questo micro cetriolo (che invece è più vicino al melone..) abbia origine in Sud-America



Pepquiño (*Cucumis*)

Disponibilita' e conservazione

Pepquiño è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione è di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Pepquiño ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto necessita soltanto di una risciacquatura, essendo coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

