



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Salad Pea

Sapore	Gusto delicato di piselli
Utilizzo	Come componente vegetale/ingrediente nei piatti caldi e freddi
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a sette giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Salad Pea ha un gusto delicato di pisello fresco, con un retrogusto dolce di noce ed e' deliziosamente croccante.

Può essere utilizzato in piatti sia caldi che freddi, in insalate, come ingrediente o guarnizione. *Salad Pea* può essere utilizzato sia integralmente che in parti.

Origini

Salad Pea è il risultato di una selezione con metodi tradizionali che ha permesso di ottenere una pianta con un fogliame più rigoglioso rispetto a una normale pianta di pisello. In Cina, i suoi germogli sono le prime verdure a essere disponibili in primavera. Con i primi raggi di sole germogliano i semi posti sui davanzali delle finestre, donando una vera sensazione di primavera.



Salad Pea (Pisum)

Disponibilita' e conservazione

Salad Pea e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a sette giorni dalla consegna tra i 2-7°C.

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



Confezione: 110 grammi per tazza



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Paesi Bassi

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com