



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Salad Pea

<b>Sabor</b>	Sabor sutil a guisante
<b>Uso</b>	Se usa como verdura/ingrediente en platos fríos y calientes
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta siete días entre 2-7°C

### Sabor y aplicaciones

*Salad Pea* tiene un sabor sutil a guisantes frescos, con un regusto dulce a frutos secos y una textura crujiente.

Se puede usar en platos fríos y calientes, en ensaladas, como ingrediente o como guarnición. Se puede usar toda la planta *Salad Pea* o en partes.

### Origen

*Salad Pea* es el resultado de un trabajo de mejora tradicional, con más hojas que una planta de guisantes habitual. En China, los brotes de guisante en la primavera son las primeras verduras frescas disponibles. Con los primeros rayos del sol, brotan las semillas que se han colocado sobre el alféizar, anunciando la llegada de la primavera.



*Salad Pea (Pisum)*

### Disponibilidad y duración

*Salad Pea* esta disponible todo el año y puede almacenarse por siete días entre 2-7°C.

Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

**Koppert Cress B.V.**

De Poel 1

2681 MB Monster

Países Bajos

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

Contenido: 110 gramos por bandeja