



## KOPPERT CRESS

### *Architecture Aromatique*

# Salad Pea

<b>Goût</b>	Goût subtil de pois
<b>Utilisation</b>	À utiliser comme légume/ingrédient dans les plats chauds ou froids
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à sept jours entre 2-7°C

#### Goût et utilisation

*Salad Pea* présente une texture croquante et une subtile saveur de pois frais, avec un arrière-goût sucré aux accents de noix.

*Salad Pea* peut être utilisé dans des plats chauds ou froids, dans des salades, comme ingrédient ou comme garniture. *Salad Pea* peut être utilisé comme ingrédient ou comme garniture.

#### Origine

*Salad Pea* est le résultat d'une sélection traditionnelle, avec davantage de feuilles que sur une plante normale. En Chine, les pousses de pois sont les premiers légumes frais disponibles au printemps. Dès les premiers rayons de soleil, les graines placées sur le rebord des fenêtres germent, officialisant ainsi l'arrivée du printemps.



*Salad Pea (Pisum)*

#### Disponibilité et conservation

*Salad Pea* est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2-7°C.

Cultivé en lutte biologique, ce *Salad Pea* répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.



Contenu: 110 grammes par barquette



Sucré



Umami



Salé



Acide



Amer

**Koppert Cress B.V.**

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com