



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Wheat Grass

Goût	Sucré
Utilisation	Pressé, ingrédient savoureux et coloré pour les jus, cocktails et desserts
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C.

Goût et utilisation

Wheat Grass doit être pressé pour en obtenir un jus sucré. Au niveau santé, le jus de Wheat Grass est un produit apprécié. Cette popularité est due à sa forte concentration en chlorophylle, magnésium et sélénium. Les pousses de blé sont une source naturellement riche en vitamine A, vitamine B, B12, C, E et K. L'effet sur la santé de Wheat Grass n'a cependant pas été scientifiquement prouvé.

Origine

A l'origine les pousses de blé étaient utilisées du Proche-Orient jusqu'au Moyen-Orient comme produit alimentaire. Les marchands l'amènèrent dans toute l'Europe par le biais de l'Europe du Sud. Il y environ 3000 ans, on découvrait déjà les propriétés positives du blé et ses différentes possibilités d'utilisation.



Wheat Grass (*Triticum*)

Disponibilité et conservation

Wheat Grass est disponible toute l'année et peut se conserver jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C. Produit en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.

Allergènes

Wheat Grass est un jeune germe de blé. Le blé (graines), c'est connu, contient du gluten. Les personnes qui sont hypersensibles au gluten peuvent avoir une réaction allergique. C'est connu également. Wheat Grass ne renferme pas de gluten mais, étant la méthode de production utilisée, ce germe peut contenir des traces de gluten.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenu: 16 barquettes par colis (30x40 cm)