



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Salad Pea

Geschmack	Sehr feiner Erbsengeschmack
Passt zu	Roh Gemüse/Zutat in warmen oder kalten Gerichten
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2–7°C

Geschmack und Anwendung

Salad Pea hat einen subtilen Geschmack nach frischen grünen Erbsen mit einem süßen, nussigen Nachgeschmack und knackigem Biss.

Es lässt sich sowohl in warmen als auch in kalten Gerichten verwenden, in Salaten, als Zutat oder als Garnierung. *Salad Pea* kann sowohl als Ganzes als auch in Teilen verwendet werden.

Herkunft

Salad Pea ist das Ergebnis traditioneller Züchtung, mit mehr und größeren Blättern als an normalen Erbsenpflanzen. In China sind Erbsenschoten im Frühjahr das erste frische Gemüse, das angeboten wird. Bei den ersten warmen Sonnenstrahlen keimen die auf der Fensterbank stehenden Saaten und verbreiten damit ein echtes Frühlingsgefühl.



Salad Pea (Pisum)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Salad Pea ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage bei 2–7°C gelagert werden.

Produziert in einem gesellschaftlich vertretbaren Anbau erfüllt *Salad Pea* die hygienischen Anforderungen für die Küche. Das Produkt ist vor Gebrauch lediglich zu spülen, da *Salad Pea* in sauberem und hygienischem Umfeld angebaut wird.



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter



Verpackung: 110 Gramm pro Schälchen

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Niederlande
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com