



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sweet Lov

Geschmack	Süß
Passt zu	In Salaten und Desserts oder als Zutat für Cocktails
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2–7°C

Geschmack und Anwendung

Sweet Lov ist ein frisch gekeimtes Maiskorn. Da wir diese nach 'Cress-Art' anbauen, bleibt der junge Maiskeimling schön knackig und behält seinen einzigartig süßen, saftigen Geschmack. Sweet Lov können Sie als Garnierung, in Salaten oder in Desserts verwenden, aber auch als Ersatz für Süßstoff in allerlei Zubereitungen. Sweet Lov kommt am besten zur Geltung in Kombination mit bitteren Zutaten.

Herkunft

Mais stammt ursprünglich aus Mittelamerika und fand zunächst seinen Weg nach Südamerika. Archäologische Funde beweisen, dass die Pflanze schon vor 6700 Jahren in Peru angebaut wurde. Im Laufe der Zeit wurde sie zur Gewinnung größerer, nährstoffreicherer Fruchtkolben veredelt. Columbus brachte die Maispflanze nach Europa, wo Zuckermais schnell als nahrhaftes Grundnahrungsmittel an Beliebtheit gewann. Mais ist heute die meistangebaute Kulturpflanze in Amerika. Für Sweet Lov wird speziell ausgewähltes Saatgut verwendet, das knackige Sprossen mit einem süßlich-bitteren Geschmack liefert.



Sweet Lov (Zea Mays)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Sweet Lov ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei dunkler Lagerung bei 2–7°C sieben Tage lang frisch.

Sweet Lov stammt aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau und erfüllt alle Hygieneanforderungen in der Küche. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter



Verpackung: 40 g

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