



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

### Sweet Lov

<b>Smaak</b>	Zoet
<b>Gebruik</b>	In salade, desserts en als toevoeging aan cocktails
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2-7°C

#### Smaak en toepassing

Sweet Lov is een vers ontkiemde maïskorrel. Doordat wij deze op een 'cress-wijze' voor u telen, blijft de jonge maïsscheut knapperig en behoudt het zijn uniek zoete en sappige smaak. Sweet Lov gebruikt u als garnering, in salades of desserts, maar ook als vervanger van zoetstof in diverse bereidingen. Sweet Lov komt met name tot zijn recht in combinatie met bittere tegenhangers.

#### Oorsprong

Maïs vindt zijn oorsprong in Midden Amerika en is van daaruit overgewaaid naar Zuid-Amerika. Er is bewijs dat al 6.700 jaar geleden het in Peru werd aangeplant. Het gewas werd veredeld voor grotere voedzamere kolven. Columbus nam de maïsplant mee naar Europa, waar de suikermaïs direct werd opgenomen als voedzaam basis ingrediënt. Maïs is het meest aangeplante gewas in Amerika. Voor Sweet Lov worden de speciaal geselecteerde zaden gebruikt met als resultaat een knapperige scheut met een frisse zoet-bittere smaak.



Sweet Lov (Zea Mays)

#### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Sweet Lov is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen in het donker bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Sweet Lov aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Inhoud: 40 g



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Nederland

Tel. : +31 (0)174 24 28 19

Fax : +31 (0)174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com