



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Salad Pea

Sabor	Ervilha sutil
Utilização	É usado como verdura/ingrediente em pratos frios e quentes
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Salad Pea um sabor subtil a ervilhas frescas, com um travo doce a frutos secos e com uma textura crocante.

Pode ser usado em pratos frios e quentes, saladas, como ingrediente ou como guarnição. *Salad Pea* pode ser utilizado na sua totalidade ou só em partes.

Origem

Salad Pea é o resultado da melhoria da plantação tradicional, com mais folhas que uma planta de ervilhas normal. Na China, os rebentos de ervilhas na primavera são as primeiras verduras frescas disponíveis. Com os primeiros raios de sol, germinam as sementes colocadas no peitoril das janelas, anunciando a primavera.



Salad Pea (Pisum)

Disponibilidade e armazenamento

Salad Pea esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, *Salad Pea* atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 110 g por embalagem



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com