



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Wheat Grass

Sabor	Doce forte
Utilização	Espremido é um ingrediente colorido para sumos, cocktails e sobremesas
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Alérgenos

Wheat Grass é um brote jovem de trigo. Sabe-se que as sementes de trigo contêm glúten, o que pode causar uma reação alérgica nos indivíduos hipersensíveis ao glúten.

Wheat Grass não contém glúten, mas, devido ao processo de produção, pode conter traços de glúten.

Sabor e aplicação

Wheat Grass tem um forte sabor adoçante. Recentemente as tendências na saúde converteram o sumo de *Wheat Grass* num produto muito popular. Deve-se ao seu alto conteúdo de fibras, clorofila, magnésio e selénio. Além disso é uma das maiores fontes de vitaminas A, complexo B, B12, C, E e K.

Origem

Originalmente *Wheat Grass* era um cultivo comestível no Médio Oriente, os mercadores levaram as suas sementes para o sul da Europa e desde aí estendeu-se por todo o continente. Já há cerca de 3000 anos atrás eram conhecidos os benefícios desta planta.



Wheat Grass (Triticum)

Disponibilidade e armazenamento

Wheat Grass 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, *Wheat Grass* atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



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