



## KOPPERT CRESS

### *Architecture Aromatique*

# Wheat Grass

<b>Sabor</b>	Doce forte
<b>Utilização</b>	Espremido é um ingrediente colorido para sumos, cocktails e sobremesas
<b>Cultivo</b>	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
<b>Disponibilidade</b>	Ano inteiro
<b>Vida de prateleira</b>	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