



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sweet Peeper

Geschmack	Leicht bitter, süß
Passt zu	Cocktails, Kabeljau, Livar, Rotbarben, Salat, Suppen
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 12–16°C

Geschmack und Anwendung

Sweet Peeper lässt sich perfekt sowohl mit warmen als auch kalten Gerichten wie Suppen und Salaten kombinieren. Aufgrund seiner hervorstechenden Optik, der Bissfestigkeit und seines einfachen, bitter-süßen Geschmacks, der lange anhält, hebt er die Gerichte auf ein höheres Niveau. Die gelben Blätter und rosa-roten Triebe verleihen dem Gericht eine zusätzliche Dimension und verweisen auf den Ursprung: die Süßkartoffel. Neben dem Blatt kann auch der Trieb verwendet werden; sauer eingelegt ist er eine herrliche Ergänzung für Salate und Sandwiches.

Herkunft

Die Süßkartoffel stammt ursprünglich aus Mexiko und im Gegensatz zu dem, was der Name nahelegt, gehört sie nicht zu der Familie der Kartoffeln. Die Süßkartoffel enthält keine Stärke, sondern Inulin, das viel langsamer verdaut wird und daher unter anderem für Diabetes-Patienten gesünder ist. Die Triebe der Süßkartoffel, die normalerweise für die Vermehrung verwendet werden, werden von uns sorgfältig ausgewählt und verpackt.



Sweet Peeper (*Ipomoea*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Sweet Peeper ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei dunkler Lagerung bei 12–16°C sieben Tage lang frisch.

Sweet Peeper 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.



Verpackung: 20 Blätter pro Schälchen



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter

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