



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sweet Peeper

Sabor	Algo amargo, dulce
Uso	Cócteles, bacalao, Livar, Salmonete ensaladas, sopas
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta siete días entre 12–16°C

Sabor y aplicación

Sweet Peeper combina perfectamente con platos calientes o fríos y sopas y ensaladas. Su elevado valor creativo, su textura dura y su sabor sencillo, seco, amargo, dulce y duradero ayudan a realzar notablemente los platos. La hojas amarillas y los brotes de color rosa y rojo aportan una mayor dimensión a los platos y son una referencia a su procedencia: el boniato o batata. Además de la hoja también se puede utilizar el brote, encurtido enriquece ensaladas y sandwiches.

Origen

El boniato o batata es originario de México y aunque su aspecto haga pensar que es familia de la patata, no lo es. El boniato no contiene almidón, sino inulina, una sustancia que se digiere más lentamente y por eso también es más sana para los pacientes diabéticos. Seleccionamos y envasamos con cuidado los brotes del boniato, que normalmente se suelen utilizar para su multiplicación.



Sweet Peeper (Ipomoea)

Disponibilidad y caducidad

Sweet Peeper está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a oscuras y a una temperatura entre 12–16°C.

Sweet Peeper se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Contenido: 20 hojas por bandeja

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Países Bajos
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com