

KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sweet Peeper

Goût	Légèrement amer, sucré
Utilisation	Cocktails, morue, Livar, rouget, salades, soups
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à sept jours entre 12–16°C

Goût et utilisation

Sweet Peeper se marie à merveille aussi bien dans des plats chauds que froids, des soupes et des salades. Permettant des créations multiples et laissant un goût doux-amer authentique en bouche, ce produit à la saveur prononcée fait passer n'importe quel plat au niveau supérieur. Les feuilles jaunes et les pousses roses/rouges donnent une dimension supplémentaire à votre préparation culinaire et ne sont pas sans rappeler les origines de ce produit : la patate douce. Outre la feuille, la pousse peut également être utilisée. Marinée au vinaigre, elle vient enrichir salades et sandwiches.

Origine

La patate douce est originaire du Mexique. Contrairement à ce que son nom pourrait faire penser, elle n'appartient pas à la famille de la pomme de terre. La patate douce ne contient pas d'amidon, mais de l'inuline qui se digère de manière beaucoup plus lente. Elle est donc plus saine notamment pour les diabétiques. Les pousses de patate qui sont normalement utilisées pour la multiplication sont soigneusement sélectionnées et emballées par nos soins.



Sweet Peeper (Ipomoea)

Disponibilité et conservation

Sweet Peeper est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours à l'abri de la lumière entre 12–16°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Sucré



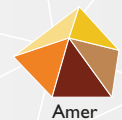
Umami



Salé



Acide



Amer

Contenu: 20 feuilleter par barquette

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