



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sweet Peeper

Sapore	Amarognolo, dolce
Utilizzo	Cocktail, merluzzo, Livar, triglie, salate, zuppe
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a sette giorni a 12–16°C

Sapore ed utilizzo

Sweet Peeper è perfetto da abbinare a piatti (o zuppe) sia caldi che freddi e insalate. Per il suo valore creativo di alta qualità, il suo gusto deciso e il sapore agrodolce e asciutto persistente innalza ogni piatto a un livello superiore. Le foglie gialle e i germogli rosa/rossi aggiungono a ogni piatto una dimensione extra richiamando alle origini, ovvero la patata dolce. Oltre alla foglia, è possibile utilizzare anche il germoglio, che sotto aceto è un arricchimento per insalate e sandwich.

Origini

La patata dolce, originaria del Messico, contrariamente a quanto suggerisce il nome non appartiene alla famiglia della patata. La patata dolce non contiene amido, ma inulina che si digerisce molto più lentamente ed è quindi più salutare per varie categorie di consumatori, tra cui i pazienti diabetici. I germogli della patata dolce, normalmente utilizzati per la riproduzione, vengono da noi accuratamente selezionati e confezionati.



Sweet Peeper (Ipomoea)

Disponibilita' e conservazione

Sweet Peeper è disponibile tutto l'anno e può essere conservato al buio fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 12–16°C.

Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli *Sweet Peeper* soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usate direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.



Confezione: 20 pezzi per tazza



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro

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