



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sweet Peeper

<b>Smak</b>	Lekko gorzki, słodki
<b>Użycie</b>	Koktajle, dorsz, Livar, barwena, sałatki, zupy
<b>Uprawa</b>	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
<b>Dostępność</b>	Przez cały rok
<b>Okres trwałości</b>	Do siedmiu dni w temperaturze 12–16°C

### Smak i wykorzystanie

Sweet Peeper doskonale komponuje się zarówno z potrawami na ciepło, jak i na zimno, takimi jak zupy czy sałatki. Dzięki swojej wyjątkowości i wyjątkowemu połączeniu zwyczajnego, wytrawnego i słodko-gorzkiego smaku przenosi dania na wyższy poziom. Żółte liście i różowo-czerwone pędy nadają potrawie dodatkowego wymiaru, jednocześnie dając ukłon w stronę jego pochodzenia: słodkiego ziemniaka. Oprócz liścia marynowane pędy można wykorzystać również jako doskonały dodatek do sałatek i kanapek.

### Pochodzenie

Sweet Peeper został pierwotnie odkryty w Meksyku, choć w przeciwieństwie do tego, co sugeruje nazwa, nie jest on spokrewniony z ziemniakiem. Zamiast skrobi, słodkie ziemniaki zawierają inulinę, której trawienie trwa dłużej. Dzięki temu jest zdrowszy dla osób chorych na cukrzycę. Starannie dobieramy i pakujemy pędy słodkich ziemniaków, które są zwykle używane do rozrastania.



Sweet Peeper (*Ipomoea*)

### Dostępność i trwałość

Sweet Peeper jest dostępny przez cały rok i można go przechowywać w temperaturze 12–16°C, w ciemności, do siedmiu dni.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, Sweet Peeper spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie splukania.



Zawartość: 20 liści na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

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