



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sweet Peeper

Sabor	Algo amargo, doce
Utilização	Cocktails, bacalhau, Livar, salmonete, saladas, sopas
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 12–16°C

Sabor e aplicação

Sweet Peeper combina perfeitamente tanto com pratos quentes e frios, como sopas ou saladas. Eleva os pratos a um novo nível graças ao seu alto valor criativo e boa mordida em combinação com o sabor duradouro, simples, seco e agridoce. As folhas amarelas e os botões rosa-avermelhado adicionam uma dimensão extra ao prato, dando um aceno à sua origem: a batata-doce. Além da folha, também se pode usar os rebentos em conserva como uma boa adição a saladas e sanduíches.

Origem

A batata doce foi originalmente descoberta no México, embora em contraste com o que o nome sugere, não está relacionada com a batata. Em vez de amido, a batata-doce contém inulina, que demora mais tempo a digerir. Isso torna-a mais saudável para pacientes com diabetes. Seleccionamos e empacotamos cuidadosamente os rebentos de batata-doce, que normalmente são usados para multiplicação.



Sweet Peeper (Ipomoea)

Disponibilidade e armazenamento

Sweet Peeper esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 12–16°C. Evitar o contacto da luz solar direto.

Produzido em uma ambiente adaptado, *Sweet Peeper* atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Conteúdo: 20 folhas por embalagem

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