



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sweet Lov

Sabor	Dulce
Uso	En ensaladas, postres y para añadir en cócteles
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta siete días entre 2-7°C

Sabor y aplicaciones

Sweet Lov es un grano de maíz recién germinado. El *Sweet Lov* forma parte de nuestra gama de verduras blancas, cultivadas en un entorno cuidadosamente controlado para garantizar el crujiente característico y el sabor jugoso único.

Sweet Lov se puede utilizar como decoración, en ensaladas o postres, pero también en sustitución de edulcorantes en varias preparaciones. *Sweet Lov* luce sobre todo en combinación con un alimento amargo contrastante.

Origen

El maíz tiene su origen en Centroamérica y desde allí se propagó a Sudamérica. Hay pruebas de que ya se plantó en Perú hace 6700 años. El cultivo se mejoró para producir mazorcas más grandes y nutritivas. Colón trajo la planta del maíz a Europa, donde el maíz dulce se popularizó directamente como ingrediente básico y nutritivo. El maíz es la planta más cultivada en América. Para la producción de *Sweet Lov* se utilizan semillas especialmente seleccionadas, obteniéndose un brote crujiente con un fresco sabor dulce y amargo.



Sweet Lov (*Zea mays*)

Disponibilidad y duración

Sweet Lov está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a oscuras y a una temperatura entre 2-7°C.

Sweet Lov 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.



Contenido: 30 g



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

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