



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sweet Lov

Smak	Słodkie
Użycie	Do sałatek, deserów oraz jako składnik koktajli
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

Smak i wykorzystanie

Sweet Lov to świeżo wykiełkowane ziarno kukurydzy. Sweet Lov jest częścią naszej białej gamy warzyw, uprawianej w starannie kontrolowanym środowisku, aby zapewnić charakterystyczną chrupkość i unikalny soczysty smak.

Sweet Lov może być stosowany jako dodatek do sałatek lub deserów lub jako zamiennik cukru w różnych potrawach. Sweet Lov jest szczególnie pyszny w połączeniu z gorzkimi odpowiednikami.

Pochodzenie

Kukurydza została sprowadzona do Ameryki Południowej z jej naturalnego domu w Ameryce Środkowej. Znalaziono dowody na to, że peruwiańska uprawa kukurydzy sięga 6 700 lat wstecz. Uprawa została wyhodowana, aby wyprodukować większe, bardziej odżywcze kłosa. Krzysztof Kolumb przywiózł kukurydzę z powrotem do Europy, gdzie kukurydza cukrowa szybko stała się pożywnym produktem. Kukurydza jest najpowszechniej uprawianą rośliną uprawną w Ameryce. Sweet Lov jest wyhodowany ze specjalnie wyselekcjonowanych nasion, które dają chrupiące kielki o świeżym, słodko-gorzkiemu smaku.



Sweet Lov (*Zea mays*)

Dostępność i trwałość

Sweet Lov są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C.

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



Zawartość: 30 g



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