



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Sweet Lov

<b>Sabor</b>	Doce
<b>Utilização</b>	Em saladas, sobremesas, e para juntar a cocktails
<b>Cultivo</b>	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
<b>Disponibilidade</b>	Ano inteiro
<b>Vida de prateleira</b>	Até sete dias entre 2–7°C

### Sabor e aplicação

*Sweet Lov* é um núcleo de milho recém-germinado. O *Sweet Lov* faz parte da nossa gama de vegetais brancos, cultivados num ambiente cuidadosamente controlado para garantir o crocante característico e o sabor único e suculento.

*Sweet Lov* pode ser utilizado como decoração em saladas ou sobremesas, mas também como substituição de edulcorantes em várias preparações. *Sweet Lov* sobressai em combinação com um alimento amargo.

### Origem

O milho tem a sua origem na América Central e desde aí se propagou até à América do Sul. Há provas que se plantou no Perú há 6700 anos. O cultivo melhorou para produzir grãos maiores e mais nutritivos. Colombo trouxe a planta para a Europa, onde o milho doce se popularizou directamente como um ingrediente básico e nutritivo. O milho é a planta mais cultivada na América. Para a produção de *Sweet Lov*, utilizam-se sementes especialmente seleccionadas, obtendo-se um produto crocante com um sabor fresco doce e amargo.



*Sweet Lov* (*Zea mays*)

### Disponibilidade e armazenamento

*Sweet Lov* está disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C.

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



Conteúdo: 30 g



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

**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