



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sweet Peeper

Origin	Mexico
Sabor	algo amargo, dulce
Uso	bacalao, cócteles, ensaladas, livar, sopas
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Vida útil	hasta 7 días entre 12 y 16°C

Sabor y aplicación

Sweet Peeper combina perfectamente con platos calientes o fríos y sopas y ensaladas. Su elevado valor creativo, su textura dura y su sabor sencillo, seco, amargo, dulce y duradero ayudan a realzar notablemente los platos. La hojas amarillas y los brotes de color rosa y rojo aportan una mayor dimensión a los platos y son una referencia a su procedencia: el boniato o batata. Además de la hoja también se puede utilizar el brote, encurtido enriquece ensaladas y sandwiches.

Origen

El boniato o batata es originario de México y aunque su aspecto haga pensar que es familia de la patata, no lo es. El boniato no contiene almidón, sino inulina, una sustancia que se digiere más lentamente y por eso también es más sana para los pacientes diabéticos. Seleccionamos y envasamos con cuidado los brotes del boniato, que normalmente se suelen utilizar para su multiplicación.



Sweet Peeper (*Ipomoea*)

Disponibilidad y caducidad

Sweet Peeper está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a oscuras y a una temperatura entre 12 y 16°C. Sweet Peeper 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.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com