



## KOPPERT CRESS

### *Architecture Aromatique*

# Sweet Peeper

<b>Smaak</b>	Licht bitter, zoet
<b>Gebruik</b>	Cocktails, kabeljauw, Livar, rode mul, salades, soepen
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot negen dagen bij 12–16°C

### Smaak en toepassing

Sweet Peeper is perfect te combineren in zowel warme als koude gerechten/soepen en salades. Door zijn hoogwaardige creatieve waarde, zijn stevige bite en de eenvoudige, droge bitterzoete smaak welke lang blijft hangen, tilt hij gerechten naar een hoger niveau. De gele bladeren en roze/rode scheuten geven een gerecht een extra dimensie en verwijzen naar de oorsprong: de zoete aardappel. Naast het blad kan ook de scheut gebruikt worden, ingelegd in het zuur is het een verrijking van salades en sandwiches.

### Oorsprong

De zoete aardappel komt oorspronkelijk uit Mexico, in tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden is het geen familie van de aardappel. De zoete aardappel bevat geen zetmeel, maar inuline dat veel langzamer verteert en daarom voor onder andere diabetespatiënten gezonder is. De scheuten van de aardappel die normaal worden gebruikt voor de vermeerdering worden door ons zorgvuldig geselecteerd en verpakt.



Sweet Peeper (*Ipomoea*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Sweet Peeper is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen in het donker bewaard worden tussen 12–16°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Sweet Peeper aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Inhoud: 20 bladeren per schaal



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Nederland

Tel. : +31 (0)174 24 28 19

Fax : +31 (0)174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com