



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Salad Pea®

Goût	Subtil de pois
Utilisation	À utiliser comme légume/ingrédient dans les plats chauds ou froids.
Culture	En lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C

Goût et utilisation

Salad Pea® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Salad Pea présente une texture croquante et une subtile saveur de pois frais, avec un arrière-goût sucré aux accents de noix.

Salad Pea peut être utilisé dans des plats chauds ou froids, dans des salades, comme ingrédient ou comme garniture. Salad Pea peut être utilisé comme ingrédient ou comme garniture.

Origine

Salad Pea est le résultat d'une sélection traditionnelle, avec davantage de feuilles que sur une plante normale. En Chine, les pousses de pois sont les premiers légumes frais disponibles au printemps. Dès les premiers rayons de soleil, les graines placées sur le rebord des fenêtres germent, officialisant ainsi l'arrivée du printemps.



Salad Pea (*Pisum*)

Disponibilité et Conservation

Salad Pea est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C.

Cultivé en lutte biologique, ce produit répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

