



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Wheat Grass

| | |
|-----------------------|---|
| Sapore | Forte, dolce |
| Utilizzo | Se spremuto, un intenso colorante naturale per succhi di frutta, cocktails and desserts |
| Coltivazione | Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico |
| Disponibilita' | Tutto l'anno |
| Conservazione | Sino a 7 giorni a 2-7°C |

Sapore ed utilizzo

Wheat Grass ha un intenso sapore dolce. Nella attuale ricerca di prodotti salutari, Wheat Grass rappresenta sicuramente una eccellente scelta dato l'alto contenuto di fibra, clorofilla, magnesio e selenio e, inoltre, vitamina A, B, C, E e K.

Origine

Il frumento e' originario del Medio-Oriente. E' coltivato da piu' di 3000 anni.

Allergeni

Wheat Grass è la pianticella del grano tenero. Come è noto, il grano tenero (semi) contiene glutine e alcune persone possono sviluppare una reazione allergica nel caso siano ipersensibili al glutine.

Wheat Grass non contiene glutine di per sé, ma può tuttavia conservarne delle tracce, a causa del metodo con cui è prodotta.



Disponibilita' e conservazione

Wheat Grass e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni a 2-7°C

Produzione

Wheat Grass e' seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite.

Anche se coltivato pulito ed igienico, consigliamo di risciacquarlo prima dell'uso. Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

Per ulteriori informazioni

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

