



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.



Wheat Grass (*Triticum*)

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.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)