



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Salad Pea®

<b>Geschmack</b>	Sehr feines Erbsengeschmack
<b>Passt zu</b>	Roh, Kalte, sowohl als warme Zubereitungen
<b>Anbau</b>	Gesellschaftlich vertretbarer Anbau mit biologischem Gewächsschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährlich
<b>Haltbarkeit</b>	Bis sieben Tage bei 2-7°C

### Geschmack und Anwendung

Salad Pea® ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Salad Pea hat einen subtilen Geschmack nach frischen grünen Erbsen mit einem süßen, nussigen Nachgeschmack und knackigem Biss. Es lässt sich sowohl in warmen als auch in kalten Gerichten verwenden, in Salaten, als Zutat oder als Garnierung. Salad Pea kann sowohl als Ganzes als auch in Teilen verwendet werden.

### Herkunft

Salad Pea ist das Ergebnis traditioneller Züchtung, mit mehr und größeren Blättern als an normalen Erbsenpflanzen. In China sind Erbsenschoten im Frühjahr das erste frische Gemüse, das angeboten wird. Bei den ersten warmen Sonnenstrahlen keimen die auf der Fensterbank stehenden Saaten und verbreiten damit ein echtes Frühlingsgefühl.



Salad Pea (*Pisum*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Salad Pea ist ganz Jährlich erhaltbar. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Produziert in einen Gesellschaftlich vertretbaren Anbau, erfüllt Salad Pea an die hygienische normen in die Küche. Die Produkte braucht mann vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé