



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Wheat Grass

Sabor	Fuerte y dulzon
Uso	Exprimido es un colorido ingrediente para zumos, cócteles y postres
Cultivo	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días a 2-7°C

Sabor y uso

Wheat Grass tiene un fuerte sabor dulzor. En las recientes tendencias de salud, el zumo de wheat grass ha convertido en un producto muy popular; esta se debe al alto contenido de fibras, clorofila, magnesio y selenio. Aparte es una de las mayores fuentes de Vitaminas A, complejo B, B12, C, E y K.

Origen: La historia del Wheat Grass

Wheat Grass originalmente era un cultivo comestible en el Medio Oriente, los mercantes llevaron las semillas al sur de Europa y de ahí se extendió por todo el continente. Hace aproximadamente 3000 años, los beneficios que caracterizan a esta hierba ya eran conocidos.

Disponibilidad y duración

Wheat Grass esta disponible todo el año y puede ser fácilmente almacenado por hasta 7 días a 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.



Wheat Grass (*Triticum*)

Alérgenos

Wheat Grass es un brote joven de trigo. Se sabe que el trigo y sus semillas contienen gluten y que algunas personas pueden presentar una reacción alérgica si son hipersensibles a esta sustancia. Los propios brotes Wheat Grass no contienen gluten, pero debido a su método de producción pueden contener trazas de gluten.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenido: 16 bandejas en una caja solitario