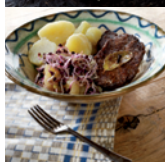




Il gusto matura nel buio...



I germogli sono piantine molto giovani che si raccolgono nei primi giorni di crescita. I nostri Natural Sprouts® nascono da semi specificamente selezionati; come unici agenti intervengono l'acqua, il calore, e... l'oscurità! I sapori e colori speciali dei germogli di verdura sono pura natura. I germogli, poi, sono molto salutari: contengono una quantità sorprendente di vitamine, minerali, bioflavonoidi, aminoacidi e acidi grassi insaturi; e a volte in concentrazione molto superiore che nella pianta adulta... e, per giunta, hanno un ottimo gusto!



Natural Sprouts® di Van der Plas Sprouts:

- Buoni, decorativi e molto salutari!
- Facili da digerire.
- Facili da usare, semplici da preparare.
- Tutto l'anno si raccolgono freschi quotidianamente e sono reperibili ovunque.
- Coltivati biologicamente con semi no OGM.
- l'Assortimento più ampio, la scelta più vasta di colori e sapori.
- Una scelta da intenditori per un prodotto naturale, pulito e salutare.

natural
sprouts



Natural Sprouts®
Germinano da semi esenti da OGM
con il solo ausilio di acqua, senza aggiunta di agenti
nutritivi o protettivi.

Tutti i nostri germogli si vendono in confezioni da
30, 50, 100, 250, 500 e 1000 grammi.



Van der Plas Sprouts

T. van der Plas BV

Bijlestaal 1, 1721 PT Broek op Langedijk
Holland

T +31 (0)226 332999

F +31 (0)226 332998

☎ info@vanderplassprouts.nl

www.vanderplassprouts.nl

Il gusto matura nel buio...





Germogli di adzuki
Questi germogli giapponesi di colore rosso-bruno conferiscono colore ed un tocco di piccante ad ogni insalata. Particolarmente indicati per pietanze cucinate nel wok.



Germogli di cece
Ceci germogliati brevemente, saporiti e sodi. Da saltare in padella, nelle minestre e in piatti italiani o africani. Crudi, arrostiti o fritti, eccellenti nelle insalate!



Germogli di bietola rossa
Sanno leggermente di terra, come le bietole rosse crude. Per il magnifico colore si usano soprattutto come decorazione. Ricchi di vitamine B11, B12, vitamina E, cromo e magnesio.



Germogli di Alfalfa
La migliore guarnizione per le insalate, eccellente in un panino imbottito. Ricca di vitamina C, D, E, K e minerali.



Garlic Sprouts
Germoglio fine, con un delicato sapore di aglio. In panini imbottiti, aperitivi, in pietanze a base di pesce.



Germogli di cavolo rosso
Germoglio dal sapore fresco, di un bel colore violetto. Si combina bene con diversi tipi di formaggio, mele ed insalate.



Germogli di piselli
Bel germoglio, lungo e bianco, dal sapore croccante e fresco, che ricorda il gusto dell'asparago. In insalate, da passare nel wok oppure come decorazione.



Germogli di coriandolo
Una combinazione unica di sapori: foglia e seme di coriandolo con una punta di limone! Adatto, ad esempio, per pesce, curry e pietanze messicane.



Rosabi Sprouts®
Un bel germoglio di bietola rosa dalla Corea, dal sapore più delicato rispetto alla 'sorella' rossa. Usati soprattutto come decorazione. Ricchi di vitamine B11, B12, vitamina E, cromo e magnesio.



Germogli di soia (Taugé)
Il germoglio più conosciuto, dal sapore fresco e delicato. Perfetto per insalate, minestre e pietanze cucinate nel wok.



Germogli di lenticchia
Sapore delicato, leggermente dolce, crudi, ma ancora meglio cotti a vapore! In pietanze passate in padella, minestre e insalate. Ricchi di vitamine B1, B2, C e di ferro



Sango Sprouts®
Variante rosso-viola del ravanello, con un eccellente gusto pepato. Insalate, sandwich, oppure da cuocere brevemente in padella mescolando.



Broccosprouts®
Gusto delicato di broccoli, con accenti al gusto di ravanello. In panini imbottiti, sandwich e insalate. Altamente salutare grazie al contenuto di SGS.



Germogli di porro
Fini e di un verde primaverile, gusto di porro molto marcato. Eccellenti in pietanze a base di pesce, in insalate fresche a base di verdure crude, in un panino con prosciutto o formaggio.



Germogli di grano
Arrostiti o al naturale, in insalate, con frutta oppure yoghurt. Ricchi di vitamina E.



Greenpeez®
Germoglio lussureggiante, con un sapore di fagiolini freschi. In insalate oppure da saltare brevemente in padella, magnifico!



Germogli di ravanello
Sapore vivo di ravanello, eccellente in un panino al formaggio e nelle insalate. Pietanze passate in padella, salse oppure rapidamente fritte insieme alla carne.



Germogli di finocchio
Dallo squisito gusto di anice. In pietanze a base di pesce, sul pane, ma anche per il dessert, ad esempio per guarnire un gelato!



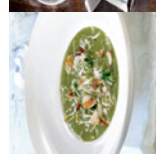
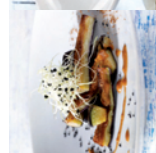
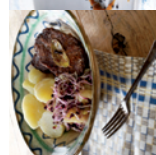
Mix di germogli
Un mix bello e salutare di diversi germogli, soprattutto per piatti da cuocere nel wok e nelle minestre, oppure crudo nelle insalate.



Germogli di rafano
Sono la variante verde dei germogli di ravanello, ma hanno un sapore più penetrante e piccante. Insalate, sandwich, oppure da cuocere brevemente in padella mescolando.



Germogli di girasole
Dal gusto delicato, con sentori di olio e di noce. Buoni nelle insalate, ma anche in pietanze calde. Ricchi di vitamine C, E, di fosforo, calcio e fitosteroli.



Van der Plas Sprouts

natural sprouts



Growing the taste of nature...