

SUGAR SNAPS: DET GRØNNE ELEMENT



Foto: Sugar snaps

Længe har sugar snaps været en del af flere udenlandske køkkener, men det danske har været længere tid undervejs. Mange er dog ved at få øjnene op for det skønne produkt, som faktisk kan mere end man lige tror. Sugar snaps er nemme at bruge i salater og i wok retter - ja sågar som en lille snack mellem retterne. Den lille buttede bælgfrugt har mange anvendelses-

muligheder, hvilket gør den alsidig. I Danmark har vi i mange år sværget til dens bror, ærten, som i virkeligheden indeholder mange af de samme næringsstoffer. Sugar snaps er dog nemmere i den forstand, at de ikke skal skrælles eller pilles, så hvorfor er den ikke mere populær?

Sugar snaps er traditionelt set en grøntsag, som vokser under fjerne himmelstrøg. Dette ses også, hvis man kigger lidt nærmere på emballagen, som ryger i kurven. Her vil man ofte se Egypten, Peru, Guatemala og Kenya.

Dette er dog så småt ved at ændre sig, for hos Greenpeas har vi sat os for at ændre den måde som vi slæber rundt på CO₂ - og dermed også begynde at tilbyde både portugisiske og danske sugar snaps.

Vi ønsker at gøre brug af vores jord og give danskerne muligheden for, at tilgå varer der enten er lokale eller som minimum europæisk dyrket med dansk kvalitet for øje.

Dermed skabes der mulighed for, at man som forbruger i hvert fald kan tage valget om, hvilket af produkterne man helst vil have. Det synes vi er sundt fornuft!

Hos Greenpeas håber vi på, at produktet vil vinde frem og skabe den fornødne hype omkring dét, at købe europæisk produceret. Yderligere, at der vil være den accept fra supermarkederne, at der skal være forskel på placering.

De danske og portugisiske sugar snaps er sprøde og nemme at arbejde med. De går fantastisk i mange retter og indeholder desuden en betragtelig mængde protein, som kan erstatte animalske fødevarer. og så er de klimavenlige!

Vi er stolte af vores produkt og du bør kigge efter dem næste gang, at du handler ind. Vi er ret sikre på, at det vil være en sikker vinder ved hele familien.