

A top-down view of a dark blue ceramic bowl filled with a variety of tempura. The main component is purple sweet potato, cut into thick, irregular pieces and coated in a light, golden-brown batter. It is surrounded by other tempura items, including what appears to be a piece of squid and some green vegetables. The bowl is garnished with fresh green herbs, sliced cucumbers, and cherry tomatoes. The entire dish is set on a dark wooden surface.

ICHIBAN  
SNACKS®

PURPLE SWEET POTATO

紫いも天

## JAPANSE PURPLE SWEET POTATO: KLEUR EN VEELZIJDIGHEID

De Japanse Purple Sweet Potato is een karaktervolle zoete aardappelvariëteit, herkenbaar aan haar diepe paarse kleur. Dit product wordt gewaardeerd om zijn natuurlijke uitstraling en veelzijdigheid, en vindt moeiteloos zijn plaats binnen zowel de Japanse als de Europese keuken.

### SMAAKPROFIEL

Lichtzoet van smaak met een volle, aardse ondertoon. De structuur is zacht en romig na bereiding. De diepe paarse kleur wijst op de aanwezigheid van antioxidanten, waar deze variëteit om bekend staat.



### TOEPASSINGEN

De Purple Sweet Potato is een veelzijdige en onderscheidende toevoeging aan elk menu. Perfect inzetbaar in sushi, poke bowls, lunch- en maaltijdsalades, maar ook ideaal als smaakvolle side dish of verrassende snack. Dankzij de intense kleur en unieke smaak komt dit product zowel tot zijn recht als hoofdbestanddeel én als opvallend visueel accent.

## PATATE DOUCE VIOLETTE JAPONAISE: COULEUR ET POLYVALENCE

La patate douce violette japonaise est une variété de patate douce, reconnaissable à son intense couleur pourpre. Appréciée pour son aspect violet naturel et sa polyvalence, elle s'intègre parfaitement aux cuisines japonaise et européenne.

### PROFIL GUSTATIF

Sa saveur légèrement sucrée et parfumé. Et possède une texture fondante après cuisson. Sa couleur pourpre témoigne de la présence d'antioxydants, qui font la renommés de cette variété.



### UTILISATION

La patate douce violette est un ingrédient original et polyvalent qui s'accordera à merveille à vos menus. Idéale pour agrémenter sushis, poke bowls et salades composées. Elle est aussi un accompagnement savoureux et en-cas surprenant. Grâce à sa couleur et à sa saveur unique, elle convient tout autant comme ingrédient principal que comme note de couleur.



ICHIBAN  
SNACKS®

ICHIBANSNACKS.EU

