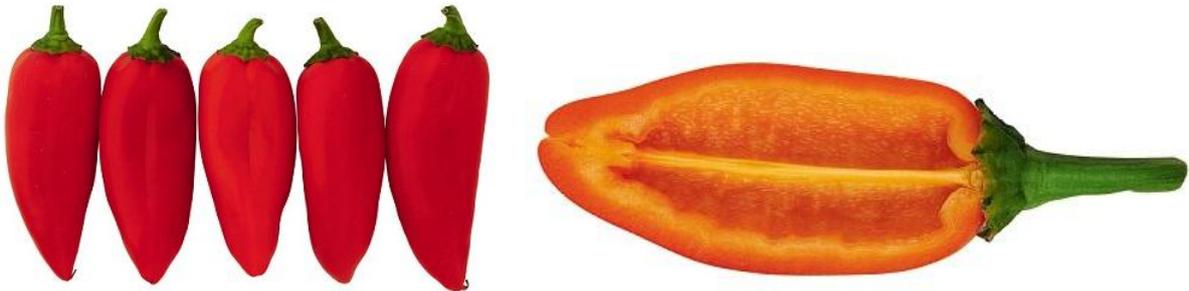


[영국] 세계 최초 씨 없는 고추판매

영국의 대표적인 식품 소매업체인 막스 앤 스펜서 (Marks & Spence)는 Melrow Salads사와 Syngenta와 함께 더 달고 아삭아삭하면서 씨가 없는 Angello라는 고추 품종을 개발하였다.

< Angello의 겉모습과 단면 >



이에 따라 막스 앤 스펜서는 세계 최초의 씨가 없는 고추를 판매하는 첫 번째 소매업체가 되었다. 막스 앤 스펜서는 씨 없는 고추를 판매함으로써 이 고추를 먹는, 특히 조리하지 않은 채 날로 먹는 소비자들에게 더욱 큰 편리성이라는 편익을 제공할 수 있게 되었다고 강조했다.

특허출원된 품종인 Angello는 막스 앤 스펜서, 샐러드 공급업체인 Melrow Salads, 그리고 야채 종자 개발업체인 Syngenta가 15년간의 오랜 재배실험 끝에 탄생시킨 제품이다.

Angello의 당도는 일반적인 씨가 있는 고추보다 당도가 25%가 높으며 기존 고추와는 완전히 다른 새로운 품종이다. 한편, 이 품종은 스페인 남부, 이스라엘, 그리고 네덜란드에서 재배되고 있다.

막스 앤 스펜서에서는 씨 없는 고추인 Angello의 가격을 100g 한 팩에 1.79 파운드 (한화 3,240 원)로 책정하고 12월 4일부터 판매에 들어 갔다.

출처: www.fruitnet.com