



BroccoCress®

Brassica

Herkunft	Süd Europa
Geschmack / Aroma	roher Brokkoli
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Weihnachten, Halloween, Pilz, Kürbis, Trüffel
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Der Geschmack von BroccoCress® ist sehr mild.



GESCHMACK

BroccoCress® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Der Geschmack von BroccoCress® ist sehr mild.

GESCHMACKSFREUNDE

Sie schmeckt einfach wunderbar, z.B. auf einem Käse-Sandwich. Ebenso lässt sie sich hervorragend für alle möglichen Arten von warmen Gerichten, u.a. Suppen und Soßen verwenden.

HERKUNFT

Dieses sehr alte Gemüse war schon zu Zeiten der Römer bekannt. Italiener verbreiteten diese Pflanze in Amerika, und in den letzten 20 Jahren wird sie auch sehr viel in Europa gegessen. Der gesundheitliche Wert von Brokkoli mit seinem hohen Vitamingehalt ist mittlerweile hinlänglich bekannt. BroccoCress® hat besonders gesunde Inhaltsstoffe und ist zudem noch äußerst schmackhaft.

VERFÜGBARKEIT

BroccoCress® ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht BroccoCress® den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack

Süß, Salzig, Sauer, Bitter, Umami

Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch, Thai, Türkisch
Verwendung	Hacken, Dekorieren, Garnierung, Öl, Beizen / Einlegen
Farben	Grün
Gerichte	Frühstück, Käse, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Käse (andere), Aal, Fisch (Süßwasser), Mais, Gurke, Aubergine, Mandarine, Orange, Erbsen, Ananas, Kürbis, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Petersilie, Salbei, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Pistazie, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Schwarzer Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Chili, Artischocken, Spargel, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Lakritz, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu
Nährstoffe	Molybdän, Sulforaphane
Lateinischer Name	Brassica
Synonyme	Brokkoli Kresse, Gesunde Kresse, antioxidante Kresse, Sportler Kresse
Abmessungen	Mindestens 3 cm und höchstens 12 cm über dem Substrat. Der Durchmesser eines gekeimten Blattes muss mindestens 0,4 cm und höchstens 1,5 cm betragen (80 % der gekeimten Blätter).
Voedingswaarden	Energie: 16 kcal/ 67 kJ Fatte: 0,24 g Davon gesättigt: 0,04 g Kohlenhydrate: 0,6 g Davon Zucker: - g Proteine: 1,3 g Salz: 0,05g Vitamin C: 62 mg SGS: 225 mg
Mikrobiologische Grenzwerte	Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g