



BroccoCress®

Brassica

Origen	Europa del Sur
Sabor / Aroma	brócoli crudo
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Navidad, Halloween, Setas, Calabaza, Trufa
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

El sabor de BroccoCress® es bastante suave.



SABOR

El sabor de BroccoCress® es bastante suave.

AMIGOS DEL GUSTO

Combina maravillosamente con queso. Va muy bien para decorar todo tipo de platos, para darle un toque a sopas y salsas; es muy buen producto para añadir a la dieta diaria.

ORIGEN

El brócoli es un vegetal que se conoce hace mucho tiempo, ya era usado por los antiguos Romanos. Es incluso mas antiguo que el coliflor, muy conocido en América y que en los últimos 20 años ha incrementado su popularidad en Europa. Los beneficios del brócoli son bastantes conocidos. Se ha dicho muchas veces que este vegetal trabaja como protector del corazón y del sistema circulatorio, se le relaciona con la prevención de algunos tipos de cáncer. No somos médicos y no estamos diciendo que el brócoli podría eliminar el cáncer del mundo. Pero este producto tiene componentes que ayudan a las salud y aparte tiene buen sabor.

DISPONIBILIDAD

BroccoCress® está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días, con una temperatura entre 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chino, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Portugués, Ruso, Español, Tailandés, Turco
Uso	Cortar, Decoración, Adornar, Aceite, Encurtir
Colores	Verde
Platos	Desayuno, Queso, Funcional, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Otros quesos, Anguila, Pescado (agua dulce), Maíz, Pepino, Berenjena, Mandarina, Naranja, Guisantes, Piña, Calabaza, Tomate, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Perejil, Salvia, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Pistacho, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Pimienta negra, Canela, Comino, Chile, Alcachofas, Espárragos, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Regaliz, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu
Nutrientes	Molibdeno, Sulforafano
Nombre latino	Brassica
Sinónimos	Germinado de brócoli
Dimensiones	Mínimo 3 cm y máximo 12 cm por encima del medio de cultivo. El diámetro de una hoja germinada debe ser de un mínimo de 0,4 cm y un máximo de 1,5 cm (80 % de las hojas germinadas).
Voedingswaarden	Valor energético: 16 kcal / 67 kJ Grasas: 0,24 g De las cuales saturadas: 0,04 g Hidratos de carbono: 0,6 g De los cuales azúcares: - g Proteínas: 1,3 g Sal: 0,05 g Vitamina C: 62 mg SGS: 225 mg
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g