



BroccoCress®

Brassica

Origine	Europe du Sud
Goût / Arôme	brocoli cru
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Noël, Halloween, Champignon, Citrouille, Truffes
Stockage	Froid, 2-7 °C

BroccoCress® a un goût frais de brocoli.



GOÛT

BroccoCress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. BroccoCress® a un goût frais de brocoli. Certains connaisseurs y découvrent également un goût de radis.

TASTE FRIENDS

Le BroccoCress® se marie très bien avec un sandwich au fromage et dans les salades. Il conviendra parfaitement à la finition des sauces et potages.

ORIGINE

Le brocoli est une variété de légumes très ancienne, connue depuis le temps des Romains. Le brocoli a été introduit aux Etats-Unis par des immigrants italiens au début du siècle dernier. Vers 1980, sa popularité grandissait dans le reste de l'Europe.

DISPONIBILITÉ

BroccoCress® est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, BroccoCress® répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
-------------	---------------------------------

Cultures	Africaine, Alpine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Portugaise, Russe, Espanole, Thaïlandaise, Turquie
Usage	Hacher, Décoration, Garniture, Huile, Marinage / Confire
Coleurs	Vert
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Autres fromages, Anguille, Poisson d'eau douce, Maïs, Concombre, Aubergine, Mandarine, Orange, Pois, Ananas, Citrouille, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Persil, Sauge, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Pistache, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Poivre noir, Cannelle, Cumin, Chili, Artichauts, Asperges, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Réglette, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu
Nutriments	Molybdène, Sulforaphane
Nom latin	Brassica
Dimensions	Minimum 3 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Le diamètre d'une feuille germée doit être de 0,4 cm minimum à 1,5 cm maximum (80 % des feuilles germées).
Voedingswaarden	Énergie : 16 kcal / 67 kJ Matières grasses : 0,24 g Dont acides gras saturés : 0,04 g Glucides : 0,6 g Dont sucres : - g Protéines : 1,3 g Sel : 0,05 g Vitamine C : 62 mg SGS : 225 mg
Normes microbiologiques	Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g