



BroccoCress®

Brassica

Origine	Europa Meridionale
Sapore / Aroma	broccoli crudi
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Natale, Halloween, Fungo, Zucca, Tartufo
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

BroccoCress® ha un sapore molto delicato.



SAPORE

BroccoCress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile.

BroccoCress® ha un sapore molto delicato.

TASTE FRIENDS

Si accompagna perfettamente al formaggio. È molto decorativa come tocco finale su zuppe e salse. Per le sue proprietà salutari è una ottima aggiunta alla dieta.

ORIGINE

Il broccolo è un ortaggio di antica origine, già ben conosciuto ai tempi dei romani e più antico del cavolfiore. Tipico prodotto italiano, è comunque molto noto in America e sempre più popolare in tutta Europa. Le proprietà salutari del broccolo sono ben note (sostanze antiossidanti). È un eccellente ingrediente con un ottimo sapore.

DISPONIBILITÀ

BroccoCress® è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservato sino a 7 giorni a 2°C - 7°C.

Produzione

Accla Cress è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. La pianta è prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario. Prodotta seguendo le linee guida.

CARATTERISTICHE

Gusto

Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami

Culture	Africana, Alpina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cinese, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Portoghese, Russa, Spagnola, Tailandese, Turca
Uso	Affettare, Decorazione, Contorno, Olio, In salamoia
Colori	Verde
Piatti	Prima colazione, Formaggio, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Altri formaggi, Anguilla, Pesce d'acqua dolce, Mais, Cetriolo, Melanzana, Mandarino, Arancia, Piselli, Ananas, Zucca, Pomodoro, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Prezzemolo, Salvia, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Pistacchio, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Pepe nero, Cannella, Cumino, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Liquirizia, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu
Nutrienti	Molibdeno, Sulforafano
Nome latino	Brassica
Sinonimi	Crescione di broccolo, cibo salutare
Dimensioni	Minimo 3 cm e massimo 12 cm sopra il terreno di coltura. Il diametro di una foglia germogliata deve essere compreso tra un minimo di 0,4 cm e un massimo di 1,5 cm (80% delle foglie germogliate).
Voedingswaarden	Energia: 16 kcal / 67 kJ Grassi: 0,24 g Di cui acidi grassi saturi: 0,04 g Carboidrati: 0,6 g Di cui zuccheri: - g Proteine: 1,3 g Sale: 0,05 g Vitamina C: 62 mg SGS: 225 mg
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g