



BroccoCress®

Brassica

Herkomst	Zuid Europa
Smaak / Aroma	Rauwe broccoli
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Kerstmis, Halloween, Paddestoel, Pompoen, Truffel
Bewaring	Koud, 2-7 °C

BroccoCress® heeft een milde broccolismaak.



SMAAK

BroccoCress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant.

BroccoCress® heeft een milde broccolismaak. Sommige proevers vinden het ook een beetje radijsachtig.

SMAAKVRIENDEN

Het is lekker in combinatie met een broodje kaas en in salades. Het is uitstekend geschikt voor het afmaken van soepen en sauzen. Met BroccoCress® maakt u een broodje 'echt' gezond.

OORSPRONG

Broccoli is een zeer oude groentesoort, die al bij de Romeinen bekend was. Broccoli is, in het begin van de vorige eeuw, via Italiaanse immigranten in de USA bekend geworden. Rond 1980 begon de populariteit ook in de rest van Europa.

BESCHIKBAARHEID

BroccoCress® is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet BroccoCress® aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak

Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami

Culturen	Afrikaans, Alpine, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Portugees, Russisch, Spaans, Thais, Turks
Techniek	Hakken, Decoratie, Garnering, Olie, Inmaken
Kleuren	Groen
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Kaas (andere), Paling, Vis (zoet water), Maïs, Komkommer, Aubergine, Mandarijn, Sinaasappel, Erwten, Ananas, Pompoen, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Peterselie, Salie, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Pistache, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Chili, Artisjokken, Asperge, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Drop, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu
Nutriënten	Molybdeen, Sulforafaan
Latijnse naam	Brassica
Synoniemen	Antioxidant, Broccoli cress, Gezonde cress
Afmetingen	Minimaal 3 cm en maximaal 12 cm boven de groeibodem. De doorsnede van een gekiemd blad moet minimaal 0,4 cm en maximaal 1,5 cm zijn (80% van de gekiemde bladeren).
Voedingswaarden	Energie: 16 kcal/ 67 kJ Vetten: 0,24 g waarvan verzadigd: 0,04 g Koolhydraten: 0,6 waarvan suikers: - g Eiwitten: 1,3 g Zout: 0,05g Vitamine C: 62 mg SGS: 225 mg
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g