



BroccoCress®

Brassica

Pochodzenie	Europa Południowa
Smak/Aromat	Surowy broku?
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Boże Narodzenie, Halloween, Grzyby, Dynia, Trufle
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Smak BroccoCress® jest bardzo łagodny.



SMAK

BroccoCress® to nazwa jadalnej rośliny marki Koppert Cress. Smak BroccoCress® jest bardzo łagodny.

TASTE FRIENDS

Wspaniale komponuje się z serem. Nadaje się również do dekoracji wszelkiego rodzaju potraw, stanowi doskonałe wykończenie do zup i sosów oraz bardzo dobry dodatek do diety.

POCHODZENIE

Broku? to bardzo stare warzywo znane już w czasach rzymskich. Jest nawet starszy niż kalafior. W?osi produkuj? broku?y, bardzo dobrze znane w Ameryce, a od dwudziestu lat coraz bardziej popularne w Europie. Powszechnie wiadomo o w?a?ciwo?ciach broku?a. Ten produkt ma odpowiednie sk?adniki, a tak?e dobrze smakuje.

DOSTĘPNOŚĆ

BroccoCress® jest dostępna przez cały rok i można ją łatwo przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2 do 4°C. Wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej społecznie, BroccoCress spełnia higieniczne standardy kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak

Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami

Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Azjatycka, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chi?ska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ?r?dziemnomorska, Nordycka, P?nocno Ameryka?ska, Portugalska, Rosyjska, Hiszpa?ska, Tajska, Turecka
Stosowanie	Okaza?y, Dekoracja, Garnirunek, Olej, Marynowanie
Kolor	Zielony
Naczynia	?niadanie, Ser, Funkcjonalny, Dziczyzna, Grill, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Pizza, Dr?b, Sa?atki, Kanapka, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Sery (inne), W?gorz, Ryby (s?odkowodne), Kukurydza, Og?rek, Bak?a?an, Mandarynka, Pomara?cza, Groch, Ananas, Dynia, Pomidor, Jelenina, Kr?lik, Dziczyzna (inne), Szczypiorek, Pietruszka, Sza?wia, Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Pistacja, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Dr?b (inne), Czarny pieprz, Cynamon, Kminek, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Burak, Seler, Broku?y, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu
Sk?adniki od?ywcze	Molibden (ug), Sulforafan
Nazwa ?aci?ska	Brassica
Synonimy	Sulforaphan, Superfood, Rze?ucha broku?owa, Zdrowa rze?ucha, Zdrowe jedzenie, Rze?ucha antyoksydacyjna, Rze?ucha dla sportowca
Wymiary	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	Warto?? energetyczna: 16 kcal / 67 kJ T?uszcz: 0,24 g W tym kwasy t?uszczowe nasycone: 0,04 g W?glowodany: 0,6 g W tym cukry: - g Bia?ko: 1,3 g Sól: 0,05 g Witamina C: 62 mg SGS: 225 mg
Normy mikrobiologiczne	Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g