



BroccoCress®

Brassica

Origem	Europa do Sul
Sabor / Aroma	Brócolos crus
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Natal, Halloween, Cogumelos, Abóbora, Trufa
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

O Sabor de BroccoCress® é bastante suave.



SABOR

BroccoCress® é a marca Koppert Cress para uma planta comestível. O Sabor de BroccoCress® é bastante suave.

PROVE AMIGOS

Combina maravilhosamente com queijo. Também é muito bom para decorar todo tipo de pratos, para dar um toque especial a sopas e molhos. É um ótimo produto para ser usado na dieta diária.

ORIGEM

O brócolo é um vegetal já há muito conhecido, já era usado no tempo dos Romanos. É inclusive mais antigo que a couveflor, muito conhecido na América, e nos últimos 20 anos tem aumentado a sua popularidade na Europa. Os seus benefícios são bastante conhecidos. Tem-se dito muitas vezes que atua como protetor do coração e do sistema circulatório e está relacionado com a prevenção de alguns tipos de cancro. Não somos médicos e não se pode dizer que este vegetal pode eliminar o cancro. Mas que é um produto que tem componentes saudáveis e também com um ótimo sabor.

DISPONIBILIDADE

BroccoCress® esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C. Produzido em uma cultura socialmente responsável, BroccoCress® atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chinês, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Português, Russo, Espanhol, Tailandês, Turco
Uso	Cortar, Decoração, Guarnição, Óleo, Conservas
Cores	Verde
Pratos	Pequeno almoço, Queijo, Funcional, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Outros queijos, Enguia, Peixe (água doce), Milho, Pepino, Beringela, Tangerina, Laranja, Ervilhas, Abacaxi, Abóbora, Tomate, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Salsinha, Sálvia, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Pistáchio, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Pimenta preta, Canela, Cominho, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Alcaçuz, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu
Nutrientes	Molibdênio, Sulforafano
Nome em latim	Brassica
Sinônimos	Germinado de brócolo
Dimensões	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	Energia: 16 kcal / 67 kJ Lípidos: 0,24 g Dos quais saturados: 0,04 g Hidratos de carbono: 0,6 g Dos quais açúcares: - g Proteínas: 1,3 g Sal: 0,05 g Vitamina C: 62 mg SGS: 225 mg

Normas microbiológicas

Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g