



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

BroccoCress®

Sabor	Brócolos crus
Utilização	Fumados, sandwiches saudáveis
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

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



BroccoCress® (Brassica)

Disponibilidade e armazenamento

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.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1
2681 MB Monster
Holanda
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com