



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

BroccoCress®

| | |
|------------------------|--|
| Smak | Surowy brokuł |
| Użycie | Ryba wędzona, zdrowe kanapki |
| Uprawa | Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw |
| Dostępność | Przez cały rok |
| Okres trwałości | Do 7 dni w temperaturze 2–7°C |

Smak i zastosowanie

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

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

Brokuł to bardzo stare warzywo znane już w czasach rzymskich. Jest nawet starszy niż kalafior. Włosi produkują brokoły, bardzo dobrze znane w Ameryce, a od dwudziestu lat coraz bardziej popularne w Europie. Powszechnie wiadomo o właściwościach brokoła. Ten produkt ma odpowiednie składniki, a także dobrze smakuje.



BroccoCress® (*Brassica*)

Dostępność i trwałość

BroccoCress są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane do tygodnia w temperaturze od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, BroccoCress spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com