



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

BroccoCress®

Sabor	Brócoli crudo
Uso	Ahumados, sándwiches sanos
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

Sabor y aplicaciones

BroccoCress® es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. El sabor de BroccoCress es bastante suave. Combina maravillosamente con queso.

Va muy bien para decorar todo tipo de platos, para darle un toque a sopas y salsas; es muy buen producto para añadir a la dieta diaria.

Origen

El brócoli es un vegetal que se conoce hace mucho tiempo, ya era usado por los antiguos Romanos. Es incluso mas antiguo que el coliflor, muy conocido en América y que en los últimos 20 años ha incrementado su popularidad en Europa.

Los beneficios del brócoli son bastantes conocidos. Se ha dicho muchas veces que este vegetal trabaja como protector del corazón y del sistema circulatorio, se le relaciona con la prevención de algunos tipos de cáncer. No somos médicos y no estamos diciendo que el brócoli podría eliminar el cáncer del mundo. Pero este producto tiene componentes que ayudan a las salud y aparte tiene buen sabor.



BroccoCress (*Brassica*)

Disponibilidad y duración

BroccoCress está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2 y 7°C.

La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2 y 4°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

