



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

BroccoCress®

Geschmack	Roher Brokkoli
Passt zu	Geräucherter Fisch, Sandwich
Anbau	Biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

BroccoCress® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Der Geschmack von BroccoCress® ist sehr mild. Sie schmeckt einfach wunderbar, z.B. auf einem Käse-Sandwich.

Ebenso lässt sie sich hervorragend für alle möglichen Arten von warmen Gerichten, u.a. Suppen und Soßen verwenden.

Herkunft

Dieses sehr alte Gemüse war schon zu Zeiten der Römer bekannt. Italiener verbreiteten diese Pflanze in Amerika, und in den letzten 20 Jahren wird sie auch sehr viel in Europa gegessen.

Der gesundheitliche Wert von Brokkoli mit seinem hohen Vitamingehalt ist mittlerweile hinlänglich bekannt. BroccoCress hat besonders gesunde Inhaltsstoffe und ist zudem noch äußerst schmackhaft.



BroccoCress (*Brassica*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

BroccoCress ist ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht BroccoCress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Verpackung: 10 Schälchen in ein Solitairbox (30x40 cm)