



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# BroccoCress®

<b>Goût</b>	Brocoli cru
<b>Utilisation</b>	Poissons fumés, sandwiches
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

### Utilisation

BroccoCress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. BroccoCress® a un goût frais de brocoli. Certains connaisseurs y découvrent également un goût de radis.

Le BroccoCress se marie très bien avec un sandwich au fromage et dans les salades. Il conviendra parfaitement à la finition des sauces et potages.

### Origine

Le brocoli est une variété de légumes très ancienne, connue depuis le temps des Romains. Le brocoli a été introduit aux Etats-Unis par des immigrants italiens au début du siècle dernier. Vers 1980, sa popularité grandissait dans le reste de l'Europe.



BroccoCress (*Brassica*)

### Disponibilité & Conservation

BroccoCress est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2 et 4°C.

Cultivé en lutte biologique, BroccoCress répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Contenu: 10 barquettes par colis (30x40 cm)