



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# BroccoCress®

<b>Smaak</b>	Rauwe broccoli
<b>Gebruik</b>	Gerookte vis, broodje 'echt' gezond
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

BroccoCress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. BroccoCress® heeft een milde broccolismaak. Sommige proevers vinden het ook een beetje radijsachtig. Het is lekker in combinatie met een broodje kaas en in salades. Het is uitstekende geschikt voor het afmaken van soepen en sauzen.

Met BroccoCress maakt u een broodje 'echt' gezond.

### Oorsprong

Broccoli is een zeer oude groentesoort, die al bij de Romeinen bekend was.

Broccoli is, in het begin van de vorige eeuw, via Italiaanse immigranten in de USA bekend geworden. Rond 1980 begon de populariteit ook in de rest van Europa.



BroccoCress (*Brassica*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

BroccoCress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet BroccoCress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Inhoud: 10 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com