



Brotes vegetales

Mezcla de brotes cortados



Destaca por el color rojizo y morado del **amaranto** y la **col lombarda**, textura crujiente y sabor a frutos secos aportado por el brote de la **pipa de girasol** y la **rúcula**, que también añade un toque ligeramente picante.

Conservar **refrigerado**.
Producto lavado.
Peso neto 150 gr.

Brotes Vivos



Chopsuey

Muy utilizado en la cocina asiática en sopas, cocidos y como acompañamiento. Brote de pequeño tamaño con hojas succulentas y aromáticas. Su sabor tiene matices de menta.

Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **25 días**.



Guisante

Sabor intenso a guisante crudo. Textura crujiente y seca. Se utiliza para realzar el sabor vegetal de los platos y como elemento estético por la vistosidad de sus zarcillos retorcidos.

Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **15 días**.



Flor eléctrica

Esp.

Hojas de color verde brillante. Contiene un analgésico natural que produce una ligera sensación primero de hormigueo y después de adormecimiento en la boca que elimina cualquier sabor anterior.

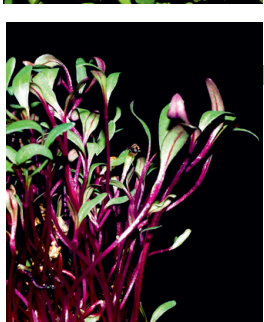
Conservar **sin refrigerar**.
Desarrollo **25 días**.



Hinojo

Muy aromático. Sus brotes amarillentos de hojas finas recuerdan a la menta y el anís. Puede mantener la envoltura de la semilla. Se utiliza en carnes, pescados, sopas, aliños y encurtidos.

Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **15 días**.



Remolacha

Hojas alargadas de color verde claro. Tallo de color púrpura intenso. De sabor neutro, se utiliza principalmente por su valor estético y para dar un toque de color a los platos.

Conservar **sin refrigerar**.
Desarrollo **25 días**.



Komatsuna roja

Híbrido de mostaza y espinaca. Las hojas son de color verde intenso con matices rojos en los bordes y las venas. Sabor ligeramente dulce que recuerda a la espinaca.

Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **15 días**.



Shiso bicolor

Esp.

Variedad que se distingue por ser de color verde en la parte superior de la hoja y morado en la inferior. Su sabor es más delicado que el shiso maduro.

Conservar **sin refrigerar**.
Desarrollo **25 días**.



Puerro

Brotes color verde pálido con semillas negras. Sabor suave a cebolla más delicado y dulce que el cebollino. Se emplea en ensaladas, sopas, cocidos, legumbres, pasta, carnes y pescados.

Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **15 días**.



Zanahoria

Brote crujiente con sabor a zanahoria fresca, con un regusto ligeramente amargo. Forma singular de la hoja verdadera, que recuerda a la hoja del perejil.

Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **25 días**.



Satureja

Ajedrea. Brote de aspecto muy delicado, con un tallo largo rematado por dos pequeñas hojas de color verde profundo. Su sabor es amargo con notas de tomillo y orégano y un ligero toque picante.

Conservar **sin refrigerar**.
Desarrollo **15 días**.



Albahaca Cinnamon

Esp.

Sabor intenso de albahaca con un ligero toque de canela. Se utiliza tanto en carnes y pescados como acompañando a platos de pasta. Su aroma a canela hace que sea adecuada para la preparación de postres.

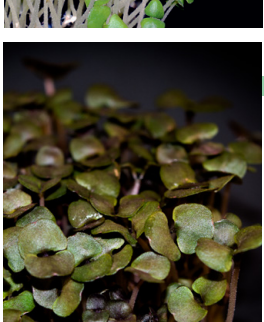
Conservar **sin refrigerar**.
Desarrollo **15 días**.



Berro

Color verde oscuro, tallo jugoso y sabor intenso ligeramente picante. Puede utilizarse en ensaladas, en cremas de verduras, guisos, carnes blancas y quesos suaves y semicurados.

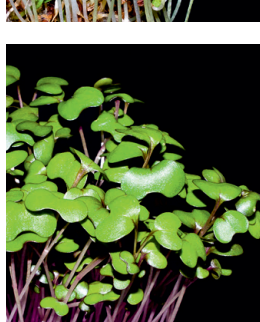
Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **10 días**.



Albahaca Crimson King

La Crimson King es un tipo de albahaca genovesa de un tono morado oscuro más fuerte que el de otras variedades. Su sabor es similar al de la albahaca tradicional, con un ligero toque anisado.

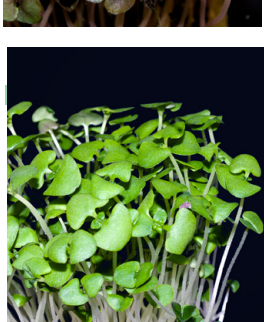
Conservar **sin refrigerar**.
Desarrollo **15 días**.



Col lombarda

Hojas brillantes de color verde intenso. Tallo jugoso con tonos morados. Sabor ligeramente dulce similar al brócoli, un poco amargo al final. Combina muy bien con sabores ácidos y cítricos.

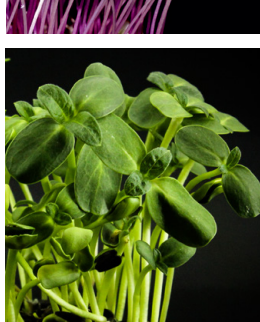
Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **10 días**.



Albahaca Limón

Une el sabor de la albahaca con un toque intenso a limón. Combina bien con aves, pescados, ensaladas y es muy utilizada en postres. Se usa en las cocinas de Indonesia, Thailandia y Laos.

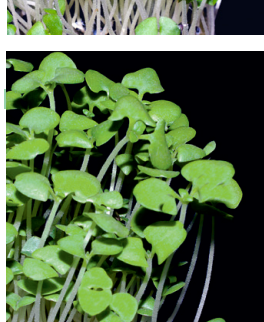
Conservar **sin refrigerar**.
Desarrollo **15 días**.



Girasol

Brote de gran tamaño, de color verde amarillento. Tanto las hojas como el tallo son crujientes y succulentas. Su sabor recuerda poderosamente al de las pipas de girasol con un toque dulce.

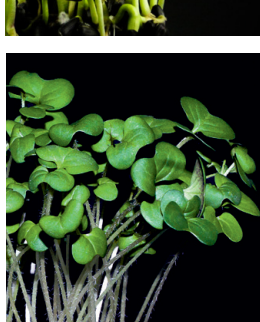
Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **10 días**.



Albahaca

Brote muy aromático y fresco, de color verde claro. Acompaña perfectamente platos a base de huevo, ensaladas, pescado, berenjena, tomate y quesos frescos.

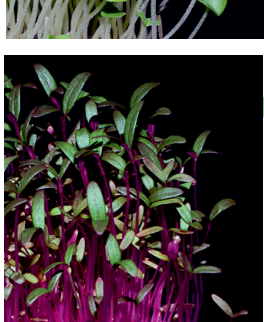
Conservar **sin refrigerar**.
Desarrollo **15 días**.



Mostaza

Hojas de color pálido, tallo fino y piloso. Los aceites esenciales le confieren su sabor picante a pimienta suave. Rica en vitamina C. Se utiliza para acompañar carnes, pescados y mariscos.

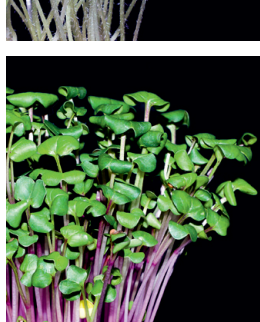
Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **10 días**.



Amaranto

Brote muy fino donde el color púrpura se mezcla con el blanco en el tallo y el verde de las hojas. Su sabor neutro le permite combinar tanto con preparaciones saladas como dulces. Da un toque de color.

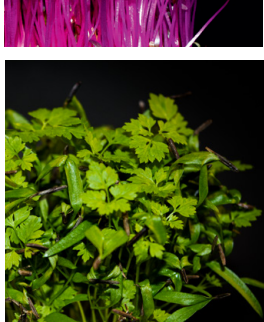
Conservar **sin refrigerar**.
Desarrollo **15 días**.



Rabanito Chino Rosa

Brote de hoja verde brillante y tallo rosa. Textura muy jugosa y sabor picante a guindilla. Combina muy bien con carnes y pescados crudos, también con cremas agrias y quesos frescos.

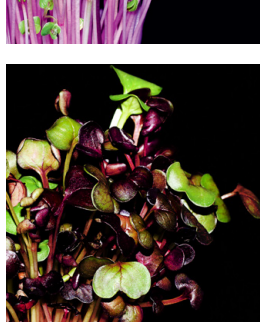
Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **10 días**.



Anthriscus

Perifollo. Es una de las variedades siempre presentes en la mezcla francesa de finas hierbas. Tiene un sabor suave similar al perejil, con un ligero toque anisado. Realza el sabor de los platos.

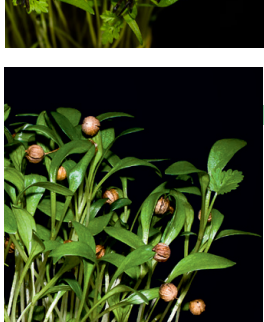
Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **15 días**.



Rabanito Rambo

Color verde oscuro con tonos rojizos. Sabor a nabo negro y rábano. Textura muy jugosa. Da un sabor fresco y picante a los platos. También se utiliza en preparaciones frías como ensaladas y entrantes.

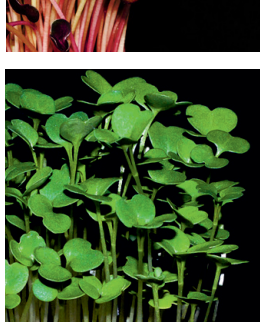
Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **10 días**.



Cilantro

Brote de color verde intenso con hojas alargadas. Los aceites esenciales que contiene le dan su sabor ácido refrescante. Se utiliza junto con pescados crudos, salsas y aderezos.

Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **15 días**.



Rúcula

Brotes delicados de textura jugosa. Sabor ligeramente picante y gusto a frutos secos. Se utiliza con pastas, mariscos y aves. También con tomate, aceitunas, ajo, cítricos y quesos.

Conservar **refrigerado**.
Desarrollo **10 días**.

Próximamente seguiremos ampliando nuestro catálogo de productos.

Pedidos: 947405445 - naturasuko@gmail.com

C/Madrid, 3. Barrio de Las Ventas. 09620 Saldaña de Burgos, Burgos.

www.naturasuko.es