

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.

Brotos Vivos

• Cajas de 9 o de 20 macetas de brotes vegetales en formato vivo.

• Más de 25 variedades en catálogo.

• **Brotos disponibles todo el año:** Entrega semanal, bajo pedido, teniendo en cuenta los días de desarrollo que se detallan para cada variedad.

• **Selección a la carta:** el cliente puede configurar el contenido de cada caja eligiendo las variedades en la cantidad que prefiera, sin que cambie el precio.



Variedades en formato vivo:



Acedera roja

Hoja ovalada de color verde intenso con llamativas venas rojizas. Textura crujiente y sabor cítrico ligeramente ácido, que aporta un toque refrescante, por ejemplo, en ensaladas, carpaccios y pescados.

Conservar **sin refrigerar**. Desarrollo **30 días**.



Albahacas

Diferentes variedades de albahacas, todas ellas aromáticas, de color verde claro. Además de la albahaca **tradicional**, contamos con albahaca **Cinnamon** (con un ligero toque a canela) y Albahaca **Limón**.

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



Albahaca morada

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**.



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**.



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**.



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**.



Chopsuey

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

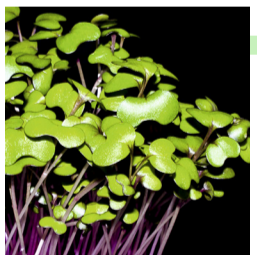
Conservar **refrigerado**. Desarrollo **25 días**.



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**.



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**.



Flor eléctrica

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**.



Girasol

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

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



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.

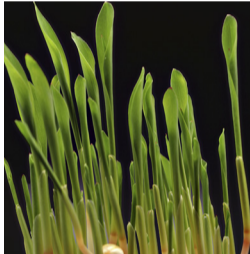
Conservar **refrigerado**. Desarrollo **15 días**.



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**.



Maíz dulce

Brote crujiente y jugoso, de gran tamaño, con un sabor agríndice y fresco, que deja en boca un agradable regusto a regaliz. Combina bien con todo tipo de platos, especialmente postres.

Conservar **sin refrigerar**. Desarrollo **10 días**.



Mandarina (tagete)

Brote crujiente de tallo anaranjado y con una peculiar hoja verde dentada. Sabor cítrico ligeramente amargo que recuerda a la piel de mandarina. Ideal para decorar platos de pescado, postres e incluso cócteles.

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**.



Puerro

Brotos 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**.



Rabanito Chino Rosa

Brote de hoja muy 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.

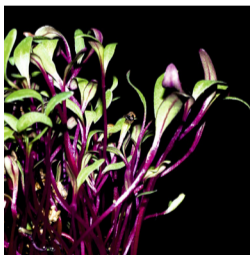
Conservar **refrigerado**. Desarrollo **10 días**.



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.

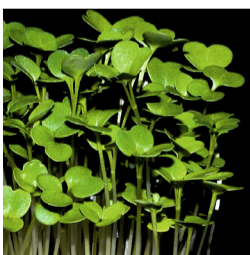
Conservar **refrigerado**. Desarrollo **10 días**.



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**.



Rúcula

Brotos 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**.



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**.



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**.

Consejos de conservación de los brotes vivos:

En formato vivo, todas las variedades aguantan bien a temperatura ambiente (entre 18 y 27 grados).

Sin embargo, para una conservación más óptima:

* Las macetas de color **morado** (color frío), se recomienda conservarlas en nevera (evitando el frío demasiado directo) de manera que dejan de crecer y se alarga su vida útil, sin necesidad de regarlas.

* Las macetas de color **naranja** (color cálido), no aguantan bien el frío, por lo que se aconseja conservarlas a temperatura ambiente. Es posible que cada dos/tres días la maceta pierda peso y requiera un riego. Es suficiente con sumergirlas desde la base en agua durante unos 10 segundos, debiendo retirarlas después del agua para que no tengan exceso de riego.

Próximamente *quiremos ampliando*
nuestro catálogo de productos.

Pedidos: 640 52 97 39 - naturasuko@gmail.com

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

www.naturasuko.es