

<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>BROCOLI</b> Brotes de <i>Brassica oleracea var itálica</i> de 4-5cm de longitud crecidos en sustrato de celulosa inerte con aproximadamente 40 g de peso fresco y envasados en recipientes de plástico reciclable PET de 250 mL.							
<b>CODIGO DE BARRAS</b>  8 436546 540007								
<b>CARACTERÍSTICAS COMPUESTOS BIOACTIVOS</b>	<table border="1" data-bbox="533 663 1528 819"> <tr> <td><b>Glucosinolatos (mg/100g peso fresco)</b></td> <td>264.5</td> </tr> <tr> <td><b>Compuestos fenólicos (mg/100g peso fresco)</b></td> <td>832.2</td> </tr> <tr> <td><b>Capacidad antioxidante (ensayo DPPH, mg Trolox/100g peso fresco)</b></td> <td>0.28</td> </tr> </table> <p>Su alto contenido en glucosinolatos, se relaciona con un efecto protector de cánceres como el de pulmón, colon y mama. También tiene un efecto preventivo en el riesgo de desarrollar enfermedades cardiovasculares.</p>		<b>Glucosinolatos (mg/100g peso fresco)</b>	264.5	<b>Compuestos fenólicos (mg/100g peso fresco)</b>	832.2	<b>Capacidad antioxidante (ensayo DPPH, mg Trolox/100g peso fresco)</b>	0.28
<b>Glucosinolatos (mg/100g peso fresco)</b>	264.5							
<b>Compuestos fenólicos (mg/100g peso fresco)</b>	832.2							
<b>Capacidad antioxidante (ensayo DPPH, mg Trolox/100g peso fresco)</b>	0.28							
<b>VIDA UTIL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 semanas en refrigerador y oscuridad.</li> <li>• La vida útil en expositor refrigerado es de 1 semana.</li> </ul>							
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenimiento en temperaturas de refrigeración (4-8°C) durante todo el tiempo de almacenamiento.</li> <li>• Almacenamiento para su mantenimiento en perfectas condiciones para su comercialización de 3 semanas.</li> </ul>							
<b>ENVASADO</b>	Recipientes de plástico reciclable PET perforados de 250 mL.							
<b>CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	<p>Los brotes de AQP-INGREDIENTS mantienen una alta seguridad alimentaria desde el punto de vista microbiológico. Analizada desde el día de la siembra hasta un mes de conservación en refrigeración. Una vez adquirido por el consumidor se tratará como una verdura de hoja convencional. Se recomienda un lavado con agua corriente o con agua y unas gotas de lejía alimentaria.</p> <p>Para su consumo, cortar por la base y utilizar los brotes como guarnición ó complemento.</p> <p>Debido a que en nuestro proceso de producción no se le adiciona fertilizante ni fitosanitario alguno, el consumo de éstos sin tratamiento de lavado no supone ningún riesgo para la salud.</p>							

<b>Valor Energético</b>	<b>24 Kcal/100 g</b>
<b>Fibra alimentaria</b>	<b>2,9 g/100 g</b>
<b>Grasas totales</b>	<b>0,4 g/100 g</b>
<b>Grasas saturadas</b>	<b>0.04 g/100 g</b>
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>1,7 g/100 g</b>
<b>Proteínas</b>	<b>2,3/100 g</b>
<b>Humedad</b>	<b>93 g/100 g</b>