

Favorecen la reactivación del organismo y tienen propiedades diuréticas y emolientes. Son ricos en vitaminas A y C y en sales minerales como calcio, hierro, fósforo y magnesio. Se suelen combinar con pasta fría, entremeses y quesos o ensaladas.



Anímate y cultiva tus propios Brotes Ecológicos en casa. Una experiencia sana, fácil y divertida para disfrutar y cuidar la salud de toda la familia.

BANDEJAS GERMINADORAS: El contenido del sobre es para cultivar 3 bandejas

1 Llenar con agua la bandeja hasta el nivel superior y luego colocar la rejilla. *Encher a bandeja com água até ao nível superior e depois colocar a grelha.*



4 Comienza la germinación. Mantener la temperatura entre 20/25° C y el nivel de agua justo por debajo de la bandeja. *A germinação começa. Manter a temperatura entre 20/25° C no nível de água exactamente abaixo da bandeja.*



2 Distribuir las semillas uniformemente sobre la rejilla. Colocar la tapa transparente. *Distribuir a semente uniformemente sobre a grade. Colocar a tampa transparente.*



5 Quitar la tapa transparente a los dos días. Dejar crecer en unos 5-6 días hasta la altura deseada. *Remover a cobertura transparente em dois dias. Deixar crescer durante 5-6 dias até à altura desejada.*



3 Pulverizar con agua varias veces al día hasta que empiece a germinar. *Pulverização com água, várias vezes por dia até que começa a germinar.*



6 Recolectar los brotes con una tijera, están listos para consumir. Se conservan hasta 10 días en la nevera. *Recolher os rebentos com uma tesoura; estão prontos para serem consumidos. Conservam-se durante um máximo de 10 dias no frigorífico.*



Semillas Batlle S.A. Molins de Rei Barcelona (España)
www.semillasbatlle.com Reglas y normas C.E. Semillas standard.

160088BOLS

Nº Lote/ Nº Lote: Utilizar antes de/ Utilizar antes de: Peso neto g/ Peso neto g:

000001 01/2014 DIC 2019

14

