



TATSOI MICRO-GREENS

JAPANESE TATSOI MICRO-GROENTE - TATSOI MICRO-POUSSE
TATSOI FUR MICROGREENS - TATSOI PARA MICROGREENS

(*Brassica rapa* var. *Narinosa*)



Micro-groenten worden voor het jonge plantje met kiemblad of eerste gewone blad, op vochthoudend materiaal gekweekt (keukenrol, watten, aarde). Voor de ontkieming donker en warm houden, na de ontkieming licht en koeler. Regelmatig water geven en na 7 tot 21 dagen oogsten door de jonge plantjes met een schaar af te knippen. Microgroenten hebben een sterk geconcentreerde smaak, terwijl ze een frisse, delicate en levendige uitstraling behouden. Ze bevatten soms tot 50 keer meer voedingsstoffen dan hun volwassen versie. Tatsoi is populair in de Aziatische keuken en heeft een milde smaak die lijkt op spinazie. **Zaden afkomstig van biologische landbouw.**



Premier stade de croissance de la plante, le micro-pousse est un concentré de minéraux, vitamines et antioxydants qui en font l'aliment-santé par excellence. Utilisé comme rehausseur de goût ou décoration de plats. Semez vos graines sur un lit de terreau ou sur du papier de cuisine, sans qu'elles ne se chevauchent. Tassez et arrosez. Avant germination, tenir au chaud et dans l'obscurité, après germination à la lumière. Vaporisez de l'eau 1 à 2 fois par jour. Récoltez en coupant la base de la tige, lorsque les cotylédons sont totalement développés (entre 7 à 21 jours). Légume d'origine asiatique, le tatsoi à un goût se rapprochant de celui de l'épinard. **Graines issues de l'agriculture biologique.**



Mikrogemüse wird für die Jungpflanze auf feuchtem Material (Küchenrolle, Watte, Erde) angebaut. Vor dem Keimen dunkel und warm und nach dem Keimen kühler halten. Regelmäßig gießen und nach 7 bis 21 Tagen durch Abschneiden der Jungpflanzen mit einer Schere ernten. Microgreens haben einen sehr konzentrierten Geschmack und behalten gleichzeitig ein frisches, zartes und lebendiges Aussehen. Sie enthalten manchmal bis zu 50-mal mehr Nährstoffe als ihre Erwachsenenversion. Tatsoi ist beliebt in der asiatischen Küche und hat einen milden Geschmack, der Spinat ähnelt. **Saatgut aus kontrolliert biologischem Anbau.**



Micro-vegetais são cultivados para a planta jovem. Semear em material húmido (rolo de cozinha, algodão, solo). Mantenha escuro e quente antes da germinação e mais frio após a germinação. Regue regularmente e colha após 7 a 21 dias, cortando as plantas jovens com uma tesoura. Microgreens têm um sabor altamente concentrado, mantendo uma aparência fresca, delicada e vibrante. Às vezes, contêm até 50 vezes mais nutrientes do que sua versão adulta. Tatsoi é popular na cozinha asiática e tem um sabor suave que se assemelha à espinafre. **Sementes provenientes de agricultura biológica.**



Micro-vegetales se cultivan para la planta joven. Siembre en material húmedo (rollo de cocina, algodón, tierra). Mantener oscuro y cálido antes de la germinación y más fresco después de la germinación. Riegue regularmente y coseche después de 7 a 21 días, cortando las plantas jóvenes con unas tijeras. Microgreens tienen un sabor altamente concentrado mientras mantienen una apariencia fresca, delicada y vibrante. A veces contienen hasta 50 veces más nutrientes que su versión adulta. Tatsoi es popular en la cocina asiática y tiene un sabor suave que se asemeja a las espinacas. **Semillas de origen ecológico.**



Germisem Sementes Lda.
Zona Industrial lote 16
3400-060 Oliveira do Hospital
Portugal - www.germisem.com



Sementes St. - Regras e normas CE - Nº de embalador: 3724