



Brotes & Germinados

¡Cultiva nuevos sabores!

**Euro
garden**



Tendencias del mercado

En Semillas Fitó somos especialistas en semillas desde 1880. Los más de 140 años de experiencia en el sector nos permiten conocer de cerca a nuestro consumidor. Es por ello que desde Eurogarden seguimos apostando por ampliar nuestra gama de productos para dar respuesta a las nuevas tendencias del mercado.

Los consumidores cada vez cuidan más su alimentación y buscan nuevos sabores e ingredientes saludables para su dieta diaria.

Los brotes y germinados ofrecen un alto aporte nutricional y un efecto favorable sobre la salud

Cultivar nuestras propias verduras o aromáticas en casa sigue en auge.

Además de disfrutar de un hobby apasionante, los consumidores valoran obtener productos frescos y saludables.

¿Por qué cultivar brotes y germinados?

Con Eurogarden queremos completar la experiencia de una **alimentación saludable desde el cultivo**.

Los brotes y germinados suponen un **nuevo abanico de sabores y texturas** para experimentar en la cocina. Además, tienen todas estas **ventajas**:



Cultivo muy sencillo y rápido

Germinación muy rápida y cultivo sencillo. En pocos días estarán listos para comer.



En tu cocina

Son el cultivo perfecto para repisas y encimeras de la cocina, o cualquier espacio reducido con luz.



Siembra todo el año

Se pueden cultivar en el interior, por lo que no importa la estación del año en la que estemos. Los brotes y germinados necesitan temperatura más o menos constante y luz natural.



Concentración de nutrientes muy alta

Aportan beneficios a nuestra salud gracias a los altos valores de nutrientes y propiedades que contienen.



¿Son lo mismo?

Resulta muy habitual confundirlos, pero en realidad, germinados y brotes son distintos estados en el desarrollo de las plantas se cultivan y se consumen de forma diferente.

GERMINADOS

Son la primera fase de desarrollo de una planta. No necesitan sustrato, solo necesitarás agua y una germinadora. Se consumen a los pocos días, con raíz y semilla incluida. Tienen una textura crujiente y su sabor puede ser diferente al de la versión desarrollada, lo que los hace perfectos para incluir a tus platos aquellas verduras que no te apasionan en su versión desarrollada, o para probar sabores nuevos.

En Eurogarden encontrarás 10 variedades de semillas para germinados, los identificarás por su sobre azul.

BROTOS

Deben cultivarse para poder llegar a una segunda fase de desarrollo, en el que desarrollan hojas y se convierten en una versión mini de la planta desarrollada. Para ello, necesitan un medio sobre el que sostenerse y del que nutrirse. Son perfectos para cultivar plantas que en su estado adulto ocuparían demasiado espacio o no están de temporada o para probar variedades raras y gourmet. En Eurogarden encontrarás 10 variedades de semillas para brotes, los identificarás por su sobre marrón.



Brotamos

Cultivar brotes es un proceso simple y gratificante que puedes llevar a cabo en tu propia cocina. Aquí te damos los pasos básicos:



1 Coloca el sustrato o la pastilla de coco en la bandeja y vierte agua para que se deshaga.



2 Siembra las semillas por toda la superficie.



3 Mantén húmedo el sustrato durante todo el proceso pulverizando agua de manera regular.



4 ¡A las pocas semanas, estarán listos para consumir, corta por la base para cosecharlos!

Consejo:

**Si las variedades que has sembrado necesitan oscuridad, coloca un trapo que cubra la superficie. Cuando hayan brotado, retira el trapo y asegúrate de colocar la bandeja en un rincón luminoso sin sol directo.*

**Siembra sólo media bandeja. A la semana siguiente, cuando ya hayan brotado siembra la otra mitad. Así podrás escalonar las cosechas durante más tiempo.*

Germinamos

Existen muchas técnicas para realizar germinados. Pero absolutamente todas, siguen un esquema similar. Estas son nuestras recomendaciones:



1 Introduce las semillas en la germinadora de tarro.



2 Añade agua. Déjalas en remojo durante unas horas. Este paso es importante ya que activa a las semillas y así inicia su proceso de crecimiento.



3 Retira el agua y coloca la germinadora en su soporte para escurrir el agua sobrante.



4 ¡A los pocos días podrás cosechar tus germinados!

Consejo:

**Antes de sembrar tus semillas por primera vez, colócalas en un colador y límpialas bajo el grifo con algo de presión.*

**Es necesario mantener la humedad constante en el interior del tarro para que las semillas estén hidratadas y puedan germinar. Para ello, un par de veces al día deberás remojar las semillas rellenar la germinadora con agua y vaciarla. Cuando acabes, déjala siempre en su soporte para escurrir el agua sobrante.*

Sobre Germinados

Pictograma días recolección (Days harvest icon)

Nombre colección (Collection name)

Imágenes propias con recetas (Own images with recipes)

Color azul representando el agua, identificativo de la colección (Blue color representing water, collection identifier)

Pictograma cultivo en agua (Cultivation in water icon)

Pictogramas ventajas de los germinados (Benefits of sprouts icons)

Sellos oficiales organismos ECO (Official ECO organism seals)

Código QR web (QR code for website)

Descripción sobre el sabor, los usos culinarios y propiedades (Description of taste, culinary uses, and properties)

Paso a paso cómo cultivar con el Tarro Germinados Eurogarden (Step-by-step guide to growing with Eurogarden sprout jar)

Sobre Brotos

Pictograma días recolección (Days harvest icon)

Nombre colección (Collection name)

Imágenes propias con recetas (Own images with recipes)

Color azul representando el agua, identificativo de la colección (Blue color representing water, collection identifier)

Pictograma cultivo en agua (Cultivation in water icon)

Pictogramas ventajas de los germinados (Benefits of sprouts icons)

Sellos oficiales organismos ECO (Official ECO organism seals)

Código QR web (QR code for website)

Descripción sobre el sabor, los usos culinarios y propiedades (Description of taste, culinary uses, and properties)

Paso a paso cómo cultivar con el Tarro Germinados Eurogarden (Step-by-step guide to growing with Eurogarden sprout jar)

Semillas testadas contra "Salmonella spp, listeria monocytogenes, Ecoli 0157:H7 & Ehec".
Garantía de calidad alimentaria.

GERMINADOS



Berros
12089



Salad Spicy Mix
12082



Salad Mix
12083



Judía Mungo
12084



Alfalfa
12085



Rúcula
12087



Mostaza blanca
12086



Rabanito verde
12088



Brócoli
12090



Lentejas
12091

BROTOS



Berros
12275



Tatsoi
12268



Albahaca Limón
12272



Salad Mix
12271



Mizuna
12274



Mostaza Roja
12273



Guisante Stardust
12269



Acelga Rainbow Mix
12277



Acedera Roja
12280



Rabanito Daikon Rojo
12276

Complementos para la siembra

Código	12302
Artículo	TARRO GERMINADOS EUROGARDEN
EAN	8410579013172
Unidad mínima de compra	6
Dimensiones artículo	11x7x10 cm

Incluye un sobre de semillas de germinados de regalo.



8 410579 013172



8 410579 013257

Código	12306
Artículo	MACETA BROTES EUROGARDEN
EAN	8410579013172
Unidad mínima de compra	6
Dimensiones artículo	6,2x11,4 cm

Incluye una pastilla de fibra de coco y sobre de semillas de brotes de regalo.

Punto de venta

Expositor específico de la colección para destacar en el punto de venta

Ref. 12255 EXPOSITOR DE PIE BROTES & GERMINADOS EUROGARDEN

Expositor de cartón y de fácil montaje, con 20 ganchos para colgar los sobres.

Estanterías en la parte inferior para colocar los gadgets de cultivo y fomentar la venta cruzada.





**¡Consulta nuestra web
para recetas y consejos!**

