



Purperkress (BIO)

Brassica

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Kohl
Jahreszeit	Herbst, Winter, BBQ, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Wild, Halloween, Hummer, Pilz, Muscheln, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Purperkress hat den Geschmack von Kohl, die bestechend tiefrote Farbe verleiht jedem Gericht einen besonderen Akzent.



GESCHMACK

Purperkress hat den Geschmack von Kohl, die bestechend tiefrote Farbe verleiht jedem Gericht einen besonderen Akzent.

GESCHMACKSFREUNDE

Fette Gerichte erhalten durch die Kresse einen frischen, pikanten Geschmack, beispielsweise Steak Tartare oder Thunfisch. Purperkress ist vielseitig einsetzbar, besonders in kalten Gerichten.

URSPRUNG

Purperkress ist eine dunkel violette Variante unserer Daikon Cress. Wir haben diese Sorte in den letzten 10 Jahren stetig weiter entwickelt. Die einheitliche rot-violette Färbung wird von Anthocyan, ein Antioxidans, das zur Gruppe der Flavonoide gehört, verursacht. Dieser sehr gesunde Inhaltsstoff ist in Purperkress in 10 mal stärkerer Konzentration als in einem herkömmlichen Radieschen enthalten.

VERFÜGBARKEIT

Purperkress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Purperkress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Süss, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Persisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai, Türkisch
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Extrahieren, Gel, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Schwarz, Blau, Braun, Lila
Gerichte	Frühstück, Käse, Krebstiere, Fisch, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniaale Partner	Mozzarella, Käse (andere), Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Oliven, Orange, Passionsfrucht, Ananas, Kürbis, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Petersilie, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Senf, Artischocken, Spargel, Avocado, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Ponzu, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu, Yuzu
Nährstoffe	Biotin, Phosphor, Mangan, Molybdän, Thiamin / Vitamin B1, Vitamin B6, Vitamin C
Lateinischer Name	Brassica
Synonyme	Sushi Kresse, Salat Kresse, Sandwich Kresse, Wok, Curry, Rote Kohlkresse, Rote Gartenkresse, Rote Kresse, Lila Kresse
Abmessungen	Mindestens 2,5 cm über dem Substrat. Es müssen so viele Samen auf dem Substrat liegen, dass bei einer ausgewachsenen Kresse keine Lücken zwischen den Blättchen entstehen.

Mikrobiologische Grenzwerte

"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"
