



Adji Cress

Polygonum

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	schwarzer Pfeffer
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Vatertag, Wild, Halloween, Pilz, Muscheln, Kürbis, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Adji Cress ist eine Pflanze, die ursprünglich aus Ostasien stammt und insbesondere in Japan, Südkorea und China zu finden ist.



GESCHMACK

Adji?Cress is in Japan seit Jahrhunderten geschätzt. Als würziger Ersatz für schwarzen Pfeffer mit einem scharfen, aromatischen Kick.

GESCHMACKSFREUNDE

In Japan ist sie traditionell eine Delikatesse in Kombination mit fettem Fisch. Die Blätter wurden als Gemüse gegessen und waren in der Volksmedizin ein Mittel mit vermeintlich kühlender und blutstillender Wirkung.

HERKUNFT

Adji Cress ist eine Pflanze, die ursprünglich aus Ostasien stammt und insbesondere in Japan, Südkorea und China zu finden ist.

VERFÜGBARKEIT

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

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack

Süß, Salzig, Sauer, Bitter, Umami

Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Arabisch, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Mexikanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Orientalisch, Persisch, Peruanisch, Polnisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Schweizerisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verpackung	Solitaire (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Mischen, Mixen / Pürieren, Einmachen / Konservieren, Hacken, Konfitüre, Frittieren, Extrahieren, Fermentieren, Einweichen, Marinieren, Beizen / Einlegen, Braten, Räuchern, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Braun
Gerichte	Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Zitrusfrüchte, Mais, Gurke, Aubergine, Mango, Oliven, Erbsen, Ananas, Kürbis, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Minze, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Pilze (andere), Pistazie, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Salz, Vanille, Artischocken, Spargel, Avocado, Karotte, Blumenkohl, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Zwiebel, Kartoffel, Rhabarber, Brot, Couscous, Ei, Reis, Soja sauce, Tofu
Lateinischer Name	Polygonum
Synonyme	Wasserkresse, Japanische Pfeffer, Pfefferkresse, Urpfeffer
Abmessungen	Mindestens 3,5 cm, höchstens 6 cm hoch über dem Substrat.
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"