



Basil Cress

Ocimum

Herkunft	Süd Europa
Geschmack / Aroma	Basilikum
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Ostern, Muscheln, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Warm, 12-16 °C

Basil Cress ist eine kräftige, frische Basilikumkresse mit mildem Nelkenaromen.



GESCHMACK

Basil Cress, eine kräftige, frische Kresse mit klarem Basilikumaroma und dezenten Gewürznelkentönen. Dank der jungen Blattstruktur kann sie komplett verwendet werden und behält auch beim Erhitzen ihren vollen Geschmack.

GESCHMACKSFREUNDE

Der Geschmack der Basil Cress kommt am besten in einer Kombination mit Kalb, Lamm oder Huhn zur Geltung. Salaten verleiht sie einen mediterranen Touch, Fruchtgemüse in Kombination mit vegetarischen Gerichten erhalten durch die Kresse eine besondere Note. Eine besonders gute Eigenschaft von Basis Cress ist, dass sie auch bei Erwärmung ihren charakteristischen Geschmack nicht verliert.

HERKUNFT

Basilikum ist ein in der ganzen Welt beliebtes Küchenkraut. Bei den meisten Menschen ruft es unmittelbar Assoziationen mit der italienischen und Mittelmeerküche hervor. Dass Basilikum auch gerne in der indonesischen und thailändischen Küche verwendet wird, ist weniger bekannt. In Indien ist Basilikum ein heiliges Kraut, das als Opfergabe für die Hindugötter dient.

VERFÜGBARKEIT

Basil Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 12-16°C aufbewahrt werden. Lagern Sie dieses Produkt niemals im Kühlschrank, es mag keine Temperaturen unter 8°C. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Basil 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, Balkanisch, Baltisch, Chilenisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Japanisch, Peruanisch, Portugiesisch, Spanisch, Türkisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Mischen, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Extrahieren, Einfrieren, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Sous vide, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Aprikose, Banane, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Gurke, Aubergine, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Pfirsich, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Hase, Basilikum, Schnittlauch, Dill, Fenchel, Minze, Petersilie, Estragon, Anis, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Trüffel, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Senf, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Knoblauch, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Zucker, Tofu, Yuzu
Nährstoffe	Eisen, Riboflavin / Vitamin B2, Vitamin C, Calcium
Lateinischer Name	Ocimum
Synonyme	Basilikum Kresse, Italienische Kresse, Königskresse, Baby Basilikum, Heiliges Kraut, Caprese

Abmessungen

Mindestens 3 cm und höchstens 12 cm über dem Substrat. Der Durchmesser eines gekeimten Blattes muss mindestens 0,8 cm und höchstens 2 cm betragen (80 % der gekeimten Blätter).

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