



Borage Cress

Borago

Herkunft	Afrika, Asien
Geschmack / Aroma	salzig, wie Austern oder Gurken
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Jakobsmuscheln, Ostern, Pilz, Muscheln, Auster, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Wer einmal Borage Cress gekostet hat, versteht, warum die Kresse im Volksmund als Gurkenkraut bezeichnet wird.



GESCHMACK

Borage Cress überzeugt mit frischer Meeresnote und knackiger, saftiger Konsistenz. Ein aromatischer Mix aus salziger Brise und leicht bitterem Gurkenhauch. Ideal als raffinierte Beigabe zu Fisch, Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln oder Crustaceen, sowie als überraschende Komponente zu Steak Tartare oder Salaten.

GESCHMACKSFREUNDE

Borage Cress eignet sich ausgezeichnet zur Verwendung mit Schalen- und Krustentieren oder mit leicht gegarten, mild geräucherten Fischarten. Für die Kombination mit Fleisch oder einem Steak Tartare ist Borage Cress ebenfalls ein heißer Tipp.

HERKUNFT

Der Name kommt ursprünglich aus dem arabischen Raum und ist abgeleitet von 'Abu Rache', 'Abu' bedeutet Vater und 'Rache' bedeutet Schwitzen. Wenn Sie Fieber haben und Borage Cress essen, wird durch das Schwitzen das Fieber gesenkt.

VERFÜGBARKEIT

Borage Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Borage 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, Asiatisch, Balkanisch, Baltisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Mexikanisch, Nordisch, Peruanisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Türkisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Frittieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern
Farben	Grün
Gerichte	Frühstück, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Salat, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Mais, Gurke, Oliven, Kürbis, Tomate, Wassermelone, Basilikum, Dill, Salbei, Bohnen, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Trüffel, Pilze (andere), Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Spargel, Avocado, Rote Beete, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Kidney-Bohnen, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Lakritz, Olivenöl, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu
Nährstoffe	Calcium
Lateinischer Name	Borago
Synonyme	Gurken Kresse, Gin Tonic Kresse, Borretsch, Austernkresse
Abmessungen	Mindestens 3 cm, höchstens 12 cm über dem Substrat. Es müssen so viele Samen auf dem Substrat liegen, dass bei einer ausgewachsenen Kresse keine Lücken tussen den Kresseblättern 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"