

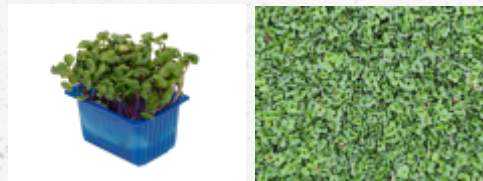


Chilli Cress

Raphanus

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	scharfer Senf
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Ostern, Halloween, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Chilli Cress ist mit ihrem pfeffrigen Radieschengeschmack ein pikanter und dekorativer Scharfmacher.



GESCHMACK

Chilli Cress ist mit ihrem pfeffrigen Radieschengeschmack ein pikanter und dekorativer Scharfmacher.

GESCHMACKSFREUNDE

Vor allem bei Aromen, die auch gut mit Radieschen harmonieren, kommt diese Kresse gut zur Geltung. In kalten Gerichten passt der Geschmack gut zu Salaten. Bei warmen Gerichten empfehlen sich für die Chilli Cress besonders fette/krokante Gerichte.

HERKUNFT

Chilli Cress stammt aus China, wo dieses sehr beliebte Produkt in vielen Gerichten Verwendung findet. Als ausgewachsene Pflanze ist 'Chilli Cress' eine große rot-grüne Rübe, die gerne mitgekocht wird um einem Gericht etwas Schärfe zu verleihen. Als Kresse muss 'Chilli Cress' unbedingt gekühlt aufbewahrt werden, damit man ein weiteres Wachstum verhindert.

VERFÜGBARKEIT

Chilli Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Chilli 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, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Peruanisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch, Türkisch
Verpackung	Solitaire (16 st), CressSingle
Verwendung	Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Hacken, Dekorieren, Frittieren, Trocknen, Fermentieren, Garnierung, Beizen / Einlegen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün, Rosa, Lila
Gerichte	Frühstück, Käse, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongenialem Partner	Käse (andere), Kabeljau, Aal, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Apfel, Mais, Gurke, Aubergine, Oliven, Kürbis, Tomate, Wassermelone, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Schnittlauch, Fenchel, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Pilze (andere), Hähnchen, Ente, Gans, Truthahn, Schwarzer Pfeffer, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Brokkoli, Blumenkohl, Knoblauch, Meerrettich, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Pommes, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu
Nährstoffe	Folsäure / Vitamin B9, Phosphor, Niacin / Vitamin B3, Vitamin B6, Vitamin C
Lateinischer Name	Raphanus
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 zwischen 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"