



Ghoa Cress®

Coriandrum

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	milder Koriander, Zitrus
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Winter, Jakobsmuscheln, Hering, Hummer, Pilz, Muscheln, Auster, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Zitronig-frisch, mit mildem Korianderhauch; ideal zu Fisch, Geflügel und Sommerdesserts



GESCHMACK

Ghoa Cress® begeistert mit ihrem frisch-zitronigen Aroma und dem milden, koriander-ähnlichen Duft. Ein zarter, tropisch inspirierter Geschmack, der wunderbar harmoniert mit Fisch, Geflügel, exotischen Früchten oder sogar Desserts.

GESCHMACKSFREUNDE

Ghoa Cress® passt sehr gut zu Fisch und Geflügel. Auch in der Suppe oder im Salat ist Ghoa Cress eine perfekte Zutat. Ghoa Cress® eignet sich auch für Desserts, beispielsweise in einer Kombination mit tropischem Obst oder Gin. Ghoa Cress® ist nicht nur wegen ihres frischen Geschmacks und des dekorativen Werts interessant, sondern auch wegen seiner angeblich gesundheitsfördernden Wirkung. Außerdem können auch die Samen verwendet werden.

HERKUNFT

Der Name Ghoa Cress® stammt ursprünglich aus Indien. Hier wird es zu fast allen Curry-Gerichten als Zutat verwendet. Goa ist eine Region an der Westküste Indiens. Durch die große Anzahl nicht-asiatischer Touristen, die etwas mildere Gerichte bevorzugen, steht hier Ghoa Cress® vermehrt auf der Speisekarte.

VERFÜGBARKEIT

Ghoa Cress® ist ganzjährig verfügbar und ist bis zu sieben Tage haltbar bei 2-7°C. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Ghoa Cress® den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Arabisch, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Japanisch, Koreanisch, Persisch, Peruanisch, Portugiesisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verpackung	Solitaire (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Extrahieren, Fermentieren, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Braun, Grün
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Krebstiere, Fisch, Obst, Funktional, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Pasta, Salat, Sandwich, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Blaubeere, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Feigen, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Erbsen, Ananas, Pommegranate, Kürbis, Tomate, Wassermelone, Basilikum, Schnittlauch, Dill, Minze, Petersilie, Salbei, Estragon, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Mandeln, Pistazie, Walnuss, Hähnchen, Ente, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Ponzu, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Nährstoffe	Vitamin A, Folsäure / Vitamin B9, Kupfer, Mangan, Molybdän, Vitamin D, Vitamin E, Vitamin K, Kalium
Lateinischer Name	Coriandrum
Synonyme	Sushi Kresse, Koriander Kresse, asiatische Kresse, Thai Kresse

Abmessungen

Mindestens 3 cm und höchstens 12 cm über dem Substrat. Der Durchmesser des echten Blattes muss mindestens 0,5 cm und höchstens 1,5 cm betragen (60 % der gekeimten Pflanzen).

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