



Honny® Cress

Stevia

Herkunft	Süd Amerika
Geschmack / Aroma	honigsüß
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Ostern, Muttertag, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Honny?Cress® verführt mit honigsüßer Intensität. Ideal für Desserts, süße Backwaren oder als fruchtiger Süßakzent zu Käse.



GESCHMACK

Honny Cress® verführt mit honigsüßer Intensität. Ideal für Desserts, süße Backwaren oder als fruchtiger Süßakzent zu Käse. Der Geschmack der Blätter bleibt angenehm im Mund.

GESCHMACKSFREUNDE

Vor allem in Desserts und Patisserie bietet diese kalorienfreie Zutat unzählige Möglichkeiten. Ferner ist sie dank ihrem süßen Geschmack der perfekte Gegenspieler für bittere und saure Zutaten. Honny® Cress harmoniert ausgezeichnet mit weißem Schimmelkäse, sauren Früchten oder Joghurt-Desserts.

HERKUNFT

Honny® Cress ist ursprünglich eine südamerikanische Pflanze, die schon weit vor den Konquistadoren als natürlicher Süßstoff gebraucht wurde. Heute ist es in den USA und vor allem in Japan ein wichtiger natürlicher Zuckerersatzstoff.

VERFÜGBARKEIT

Honny® Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Honny 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	Alpin, Argentinisch, Chilenisch, Kreolisch, Französisch, Mexikanisch, Peruanisch, Portugiesisch, Süd Amerikanisch, Spanisch
Verpackung	Solitaire (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Mixen / Pürieren, Panieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Trocknen, Gel, Überbacken, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Nudelteig, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Cocktail, Kaffee, Nachspeise, Obst, Funktional, Aufgüsse, Gebäck, Snack, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniaale Partner	Gin, Rum, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Apfel, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Gurke, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Basilikum, Dill, Minze, Petersilie, Estragon, Anis, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Trüffel, Haselnuss, Auster, Zimt, Vanille, Chili, Spargel, Rote Beete, Ingwer, Meerrettich, Zwiebel, Rhabarber, Couscous, Ponzu, Reis, Yuzu
Lateinischer Name	Stevia
Synonyme	Honig Kresse, Azteken Kresse, Aztekenkraut, Süßholzkraut, Stevia, Stevia Kresse, Dessert Kresse, Süße Kresse
Abmessungen	" Mindestens 6 cm maximal 10 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"