



Limon Cress

Ocimum

Herkunft	Süd Amerika
Geschmack / Aroma	Anis, Limonen
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Winter, Spargel, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Ostern, Hummer, Muttertag, Auster, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Warm, 12-16 °C

Limon Cress zeichnet sich durch ihren köstlichen Limonenduft und ihr Limonenaroma aus.



GESCHMACK

Limon?Cress verführt mit intensivem Limettenduft und feinen Anisnoten. Erfrischend, leicht süß und ideal als geschmacklicher Twist zu Desserts, frischen Früchten oder Cocktailkompositionen.

GESCHMACKSFREUNDE

Besonders in Desserts kommt das Limonenaroma gut zur Geltung. Doch ihre Frische macht die Kresse auch zum idealen Verfeinerer von Frucht- und alkoholischen Cocktails. Die Anistöne der Limon Cress entfalten sich am besten in Kombinationen mit Schalen- und Krustentieren.

HERKUNFT

Zu der Familie des Basilikum gehören ungefähr 150 verschiedene Arten, u.a. Limon Cress. All diese Arten unterscheiden sich sehr stark in Aussehen, Geschmack und Geruch.

VERFÜGBARKEIT

Limon Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 12-16°C aufbewahrt werden. Halten Sie sich an die Temperaturangabe, sonst verfärben sich die Blätter. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Limon 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, Australisch, Chilenisch, Kreolisch, Französisch, Griechisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Mediterran, Mexikanisch, Peruanisch, Portugiesisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai, Türkisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Mischen, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Einfrieren, Gel, Überbacken, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Aufgüsse, Mittagessen, Pasta, Gebäck, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniaale Partner	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Basilikum, Dill, Fenchel, Minze, Estragon, Anis, Insekten (andere), Bohnen, Ziege, Lamm, Innereien, Schaf, Kalbfleisch, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Pistazie, Walnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Zwiebel, Rettich, Rhabarber, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Lakritz, Olivenöl, Ponzu, Reis, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Nährstoffe	Riboflavin / Vitamin B2, Vitamin C, Calcium
Lateinischer Name	Ocimum
Synonyme	Zitrus Kresse, Sushi Kresse, asiatische Kresse, Thai Kresse, Dessert Kresse, Zitronen Kresse, Limonen Kresse, Süße Kresse, Limetten Kresse, Thai Basilikum

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"