



Lupine Cress

Lupines

Herkunft	Süd Europa
Geschmack / Aroma	Umami
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, BBQ, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Pilz, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Lupine Cress bringt mit frischem Biss und zartem Bohnenaroma Raffinesse auf den Teller.



GESCHMACK

Der Geschmack erinnert an junge Bohnen – mit einem süßlichen Einstieg, gefolgt von milder Bitterkeit. Die knackige Konsistenz sorgt für einen authentischen Frischekick.

GESCHMACKSFREUNDE

Die Lupine Cress ist lange haltbar, einfach zu verarbeiten und ersetzt Gemüse als Beilage oder dient als Garnierung für vegetarische Gerichte. Aber auch zu leicht verdaulichem Fisch und Gerichten mit Weißfleisch macht die Lupine Cress sich gut.

HERKUNFT

Ursprünglich kommt die Lupine Cress aus dem Mittelmeerraum; Lupinen waren vor allem auf der iberischen Halbinsel und in Griechenland zu finden, aber auch in Italien ist die Lupine historisch belegt. Die groben Samen wurden im alten Rom als Spielgeld verwendet.

VERFÜGBARKEIT

Lupine Cress ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei 2-7°C bis zu sieben Tagen frisch. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht die Lupine Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

ALLERGIEHINWEIS

Lupinen sind Allergene und können eine Kreuzallergie mit Erdnüssen auslösen.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Alpin, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Mediterran, Spanisch, Schweizerisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Blanchieren, Mischen, Emulgieren, Fermentieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Weiß, Grün
Gerichte	Krebstiere, Fisch, Funktional, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Salat, Suppe, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Gurke, Aubergine, Oliven, Kürbis, Tomate, Schnittlauch, Fenchel, Minze, Estragon, Anis, Bohnen, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Walnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Senf, Chili, Avocado, Karotte, Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Ponzu, Reis, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Nährstoffe	L-Lysine
Lateinischer Name	Lupines
Synonyme	Wok, Curry, Umami Kresse, Lupinen Kresse, Schweizer Kresse, Bohnen Kresse, Mediterrane Kresse
Abmessungen	Mindestens 6 cm und höchstens 9 cm Höhe über dem Substrat. Etwa 20–25 Kressen in einem Becher.
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"