



Motti Cress

Levisticum

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Liebstöckel, Sellerie
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Vatertag, Wild, Pilz, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Motti Cress ist eine schmackhafte und dekorative Kresse und der junge Keimling einer aromatischen Gewürzpflanze, die seit Jahrhunderten verwendet wird und sich vielseitig kombinieren lässt.



GESCHMACK

Motti Cress ist eine schmackhafte und dekorative Kresse und der junge Keimling einer aromatischen Gewürzpflanze, die seit Jahrhunderten verwendet wird und sich vielseitig kombinieren lässt.

GESCHMACKSFREUNDE

Die Pflanze gilt als natürlicher Geschmacksverstärker und kann bei natriumarmen (salzarmen) Speisen eingesetzt werden. Dank seines intensiven Aromas eignet sich das Produkt sowohl für warme als auch für kalte Speisen.

HERKUNFT

Motti Cress ist der junge Keimling einer Pflanze, die ursprünglich aus Asien stammt. Die Mitglieder der niederländischen Ostindien-Kompanie hatten die Gewürzpflanze schnell entdeckt und sorgten dafür, dass es in die verschiedensten Länder exportiert wurde. Die Pflanze wird auch als ein natürliches Antibiotikum bezeichnet, unterstützt vermeintlich die innere Reinigung und enthält die Vitamine A, B und C.

VERFÜGBARKEIT

Motti Cress ist ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2-7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2-4°C. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Motti Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Süss, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Balkanisch, Baltisch, Niederländisch, Französisch, Deutsch, Griechisch, Italienisch, Koreanisch, Russisch, Türkisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Panieren, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Extrahieren, Fermentieren, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Braten, Räuchern, Sous vide, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün
Gerichte	Wild, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Geflügel, Suppe, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Käse (andere), Mais, Gurke, Aubergine, Oliven, Passionsfrucht, Ananas, Pommegranate, Kürbis, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Schnittlauch, Minze, Petersilie, Salbei, Estragon, Bohnen, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Pilze (andere), Haselnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Schwarzer Pfeffer, Senf, Salz, Chili, Artischocken, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu
Lateinischer Name	Levisticum
Synonyme	Maggi Kresse, Maggikraut, Liebstöckel Kresse, Deutsche Kresse, Suppenkresse, Sellerie Kresse
Abmessungen	Mindestens 5 cm und höchstens 12 cm Höhe, 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"