



Persinette® Cress

Petroselinum

Herkunft	Süd Europa
Geschmack / Aroma	Petersilie
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Weihnachten, Ostern, Vatertag, Wild, Hering, Pilz, Kürbis, Trüffel
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Sehr bekanntes dekoratives Gewürzkraut für Suppen, Fleisch, Fisch und Geflügel.



GESCHMACK

Persinette® Cress ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze.

Sehr bekanntes dekoratives Gewürzkraut für Suppen, Fleisch, Fisch und Geflügel.

Durch die Verwendung kurz vor dem Servieren wird verhindert, dass das Gericht einen bitteren Geschmack erhält.

GESCHMACKSFREUNDE

Die Verwendung des frischen Krauts ist außerdem besser als es mitzukochen, zu frittieren oder zu trocknen. Die Kresse unterscheidet sich aufgrund der feineren Struktur der jungen Pflanze von der herkömmlichen Petersilie durch einen feineren Geschmack mit einem angenehmen Mundgefühl.

HERKUNFT

Die Petersilie ist ein sehr beliebtes Gartenkraut, das sowohl als Geschmacksverstärker als auch zur Garnierung verwendet wird. Die Pflanze stammt aus dem Mittelmeerraum und wurde bereits in der Antike in vielen Gerichten verwendet. Die Römer brachten die Petersilie nach Westeuropa.

VERFÜGBARKEIT

Persinette® Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Persinette® 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, Alpin, Arabisch, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Mexikanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Persisch, Peruanisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Mischen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Extrahieren, Fermentieren, Gel, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Frühstück, Käse, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Feigen, Grapefruit, Kalamansi, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Senf, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Kidney-Bohnen, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Soja sauce, Zucker, Tofu
Nährstoffe	Vitamin A, Eisen, Vitamin C, Vitamin K, Calcium
Lateinischer Name	Petroselinum

Synonyme

Sandwich Kresse, Wok, Curry, Deutsche Kresse, Petersilien Kresse, Kartoffel Kresse, Suppen Kresse

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"