



RucolaCress®

Eruca

Herkunft	Afrika, Asien, Süd Europa
Geschmack / Aroma	Nüsse
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Jakobsmuscheln, Ostern, Wild, Pilz, Muscheln, Auster, Kürbis, Erdbeere, Trüffel
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Es ist erstaunlich, wie viel Geschmack in so einem kleinen Blatt steckt.



GESCHMACK

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

RucolaCress® ist besonders intensiv im Geschmack. Es ist erstaunlich, wie viel Geschmack in so einem kleinen Blatt steckt. Der charakteristische nussige Geschmack ist sehr prägnant.

GESCHMACKSFREUNDE

Wir liefern sie mit ganz kleinen Blättern und empfehlen, sie roh zu essen. Die extra feinen Blätter eignen sich besonders zu leichten Gerichten mit Salat, Fisch oder Fleischcarpaccio. RucolaCress® kann aber auch mitgekocht werden, z.B. in Soßen, besonders lecker in Pastasoßen. In warmen Speisen sollte die Kresse ganz zum Schluss hinzugefügt werden. Eine Pastasauce mit Rucola Cress ist einfach ein Gedicht.

HERKUNFT

Rucola ist bekannt als eine typisch mediterrane Zutat, die zur italienischen, griechischen, portugiesischen und auch spanischen Küche gehört. In Zeiten der Globalisierung finden wir sie aber auch im Nahen Osten, Ägypten und Nordafrika.

VERFÜGBARKEIT

RucolaCress® ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht RucolaCress® den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

ALLERGIEHINWEIS

Rucola ist kein bekanntes Allergen, enthält jedoch den Stoff, der die Senfallergie auslöst.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Sauer, Umami
Kulturen	Alpin, Arabisch, Balkanisch, Baltisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Mediterran, Persisch, Peruanisch, Spanisch, Türkisch, Oriental
Verwendung	Backen, Einmachen / Konservieren, Extrahieren, Fermentieren, Gel, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Frühstück, Käse, Krebstiere, Fisch, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse

Kongeniale Partner	Mozzarella, Käse (andere), Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Feigen, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Pfirsich, Ananas, Pommegranate, Kürbis, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Schnittlauch, Dill, Fenchel, Minze, Petersilie, Salbei, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Trüffel, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Senf, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Pompoen, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu
Nährstoffe	Vitamin A, Eisen, Vitamin C
Lateinischer Name	Eruca
Synonyme	Italienische Kresse, Burger Kresse, Salat Kresse, Sandwich Kresse, Suppen Kresse, Ruccola Kresse, Mediterrane Kresse, Senf Kresse, Rauken Kresse, nussige Kresse
Abmessungen	Mindestens 3 cm und höchstens 12 cm über dem Substrat. Der Durchmesser eines gekeimten Blattes muss mindestens 0,4 cm und höchstens 1,5 cm betragen. (80 % der gekeimten Blätter)
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