



Scarlet Cress

Amaranthus

Herkunft	Süd Europa
Geschmack / Aroma	milde rote Beete
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Halloween, Hering, Hummer, Muttertag, Pilz, Muscheln, Auster, Kürbis, Rhabarber, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C



Scarlet Cress ist eine besonders dekorative Kresse mit dem milden Geschmack roter Beete.

GESCHMACK

Scarlet Cress besticht durch ihre kräftig rote Optik und den mild erdigen Geschmack, der an rote Beete und Spinat erinnert. Dekorativ, geschmacklich überraschend vielseitig und ein optisches Highlight auf jedem Teller.

GESCHMACKSFREUNDE

Vielfältig einsetzbar. Etwa zu Desserts mit Frucht, zu Fisch- oder Fleischgerichten sowie als farbiger Akzent im Salat.

HERKUNFT

Scarlet Cress gehört zur Familie der nahrhaften Pflanzen, die als Blattgemüse oder Getreide bekannt sind. Sie sind eine reiche Quelle an Vitaminen und Mineralien. Die Samen selbst sollen einen größeren Gehalt an Eiweiß haben als Getreide.

VERFÜGBARKEIT

Scarlet Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Scarlet 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, Argentinisch, Asiatisch, Balkanisch, Baltisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Persisch, Peruanisch, Russisch, Türkisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Panieren, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Extrahieren, Einfrieren, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Rosa, Rot
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Banane, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Erbsen, Ananas, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Dill, Minze, Petersilie, Salbei, Estragon, Anis, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Nährstoffe	Vitamin A, Vitamin B6, Vitamin C, Calcium
Lateinischer Name	Amaranthus

Synonyme

Sushi Kresse, Salat Kresse, Dessert Kresse, Rote Kresse, Amaranth Kresse, Roter Amaranth, Rote Bete Kresse, Rohnen Kresse, Randen Kresse

Abmessungen

Mindestens 3 cm und höchstens 12 cm über dem Substrat. Der Durchmesser des echten Blattes muss mindestens 0,5 cm und höchstens 1,5 cm betragen (60 % der gekeimten Pflanzen).

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