



Vene Cress

Rumex

Herkunft	Asien, Zentral Europa, Nord Europa, Süd Europa
Geschmack / Aroma	Leicht säuerlich
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Halloween, Hering, Hummer, Muttertag, Pilz, Muscheln, Auster, Kürbis, Rhabarber, Erdbeere, Trüffel, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C



Vene Cress verfügt über ein sehr dekoratives Aussehen und einen überraschenden Geschmack.

GESCHMACK

Vene Cress verleiht Speisen mit ihrer zart säuerlichen Note und filigranen roten Adern einen eleganten, geschmacklichen Twist.

GESCHMACKSFREUNDE

Der leicht säuerliche Geschmack bietet gute Möglichkeiten für die vielseitige Verwendung dieser Kresse. Insbesondere bei fettreichen Gerichten wie fettem Fisch (Makrele), Kalbsbries und Leber, aber auch in einem grünen Salat ist Vene Cress eine attraktive Zutat.

HERKUNFT

Vene Cress ist der junge Keimling einer Gewürzpflanze, die von Europa bis nach Asien hinein weit verbreitet ist. Sie ist reich an Ascorbinsäure und wird bereits seit Jahrhunderten verwendet. Die Geschichte dieser Kresse reicht zurück bis zu den Römern, die diese Sauerampfervariante aßen, um Skorbut zu verhindern. Sie verwendeten die Gewürzpflanze auch, um ihre reichhaltige (fette) Nahrung besser bekömmlich zu machen.

VERFÜGBARKEIT

Vene 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 und 4°C. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Vene 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	Dekorieren, Garnierung
Farben	Grün, Rot
Gerichte	Frühstück, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Geflügel, Salat, Snack, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Oliven, Erbsen, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (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, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Rhabarber, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Reis, Tofu

Nährstoffe	Vitamin A, Eisen, Magnesium, Mangan, Molybdän, Vitamin K, Kalium
Lateinischer Name	Rumex
Synonyme	Sushi Kresse, Salat Kresse, Dessert Kresse, Sauerampfer, Blutampfer, Apfel Kresse, dekorative Kresse, Blutampfer Kresse, Bowls Kresse
Abmessungen	Höhe mind. 2,5 cm und max. 8 cm 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"