



Zorri Cress

Tropeolum

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Meerrettich, würzig
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, BBQ, Weihnachten, Ostern, Vatertag, Wild, Halloween, Pilz, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Zorri Cress - ihr würziger Geschmack eignet sich hervorragend in allen erfrischenden Gerichten.



GESCHMACK

Zorri Cress überzeugt mit intensiv würziger Schärfe und einem Hauch von Meerrettich, ergänzt durch subtile Honignoten. Ein auffälliger, dekorativer Akzent für Menüs mit Charakter.

GESCHMACKSFREUNDE

Diese kräftige Mischung aus Frische und Schärfe harmoniert besonders gut mit Ravioli, Schafskäse, Makrele oder als interessante Note in Salaten und kalten Buffets.

HERKUNFT

Zorri Cress ist der Keimling der Kapuzinerkresse. Eine würzige (Zier) Pflanze, die seit Jahrhunderten in Gärten wächst. Ursprünglich stammt die Pflanze aus den Anden und kam im 16. Jahrhundert über Peru nach Europa. Das Blatt ist schildförmig und daher galt die Pflanze auch als Symbol des Sieges.

VERFÜGBARKEIT

Zorri 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 Zorri 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, Umami

Kulturen	Alpin, Argentinisch, Balkanisch, Baltisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Türkisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Trocknen, Extrahieren, Fermentieren, Einfrieren, Gel, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Braten, Räuchern, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Braun, Grün, Rot
Gerichte	Käse, Fisch, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Käse (andere), Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Mais, Gurke, Aubergine, Oliven, Birne, Ananas, Pflaume, Kürbis, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Minze, Rosmarin, Estragon, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Salz, Artischocken, Spargel, Avocado, Blumenkohl, Meerrettich, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Soja sauce, Tofu
Lateinischer Name	Tropeolum
Synonyme	scharfe Kresse, Kapuziner Kresse, Wasabi Kresse, Mönchskresse, Urkresse, Nasturtium, Brasilianische Kresse, Ursprungskresse, Kapernkresse, Tropaeolum
Abmessungen	" Höhe mind. 5 cm bis max. 11 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"