

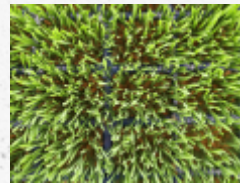


Wheat Grass

Triticum

Herkunft	Asien, Zentral Europa
Geschmack / Aroma	Kräftig und süß
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Ostern, Kürbis, Erdbeere
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Wheat Grass hat einen kräftigen und süssen Geschmack.



GESCHMACK

'Wheat Grass' hat einen kräftigen und süssen Geschmack.

GESCHMACKSFREUNDE

Gerade im Zusammenhang mit dem Gesundheits bewusstsein ist 'Wheat Grass' ein beliebtes Produkt. Die Popularität ist dem hohen Gehalt an Chlorophyll, Magnesium und Selen zuzuschreiben. Das Weizengras ist einer der reichsten natürlichen Lieferanten an Vitamin A, Vitamin-B-Komplex, B12, C, E und K.

HERKUNFT

Wheat Grass entsteht bei der Keimung von Weizen nach einem bis zu fünf Tagen. Weizen wurde seit jeher vom Nahen Osten bis hin zum Mittleren Osten als Nahrungsmittel verwendet. Über Süd Europa brachten dann Kaufleute das Gras nach Europa. Ca. 1000 vor Christus entdeckte man die positiven Eigenschaften und Verarbeitungsmöglichkeiten dieses Grases. Seit 1900 wird ständig nach neuen Arten und unbekannten Verwendungsmöglichkeiten geforscht.

VERFÜGBARKEIT

Wheat Grass ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Wheat Grass den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte braucht mann vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

ALLERGIEHINWEIS

Wheat Grass ist eine junge Keimpflanze von Weizen. Weizen (Saat) enthält bekanntermaßen Gluten, die bei Personen mit einer Überempfindlichkeit gegen Gluten eine allergische Reaktion auslösen können.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Süss
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indonesisch, Italienisch, Koreanisch, Mexikanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Thai
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Einmachen / Konservieren, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Dekorieren, Trocknen, Extrahieren, Einfrieren, Garnierung, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Sous vide, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Kaffee, Nachspeise, Obst, Funktional, Wild, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Salat, Suppe, Vorspeise, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Aal, Fisch (Süßwasser), Apfel, Banane, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Pfirsich, Birne, Erbsen, Ananas, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Minze, Estragon, Ameisen, Insekten (andere), Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Zimt, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Ingwer, Meerrettich, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rhabarber, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Lakritz, Olivenöl, Ponzu, Kürbiskerne, Reis, Zucker, Tofu, Yuzu
Nährstoffe	Vitamin A, Magnesium, Vitamin C, Vitamin E, Calcium, Gluthathion

Lateinischer Name	Triticum
Synonyme	Spa Kresse, dekorative Kresse, Weizengras, Bullenfutter
Abmessungen	Mindestens 7 cm und höchstens 12 cm over dem Substrat. Es müssen so viele Samen auf dem Substrat liegen, dass bei einer ausgewachsenen Kresse eine volle Schale entsteht.
Voedingswaarden	"Rohfaser / Trockene Fasern: 0,6% Natrium: 2,5 mmol Calcium: 7,0 mmol Magnesium: 7,5 mmol Kalium: 90 mmol Eisen: 0,2 mmol"
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"