



Salad Pea

Pisum

Herkunft

Afrika, Asien, Australien,
Zentral Europa, Nord
Amerika, Nord Europa, Süd
Amerika, Süd Europa

Geschmack / Aroma

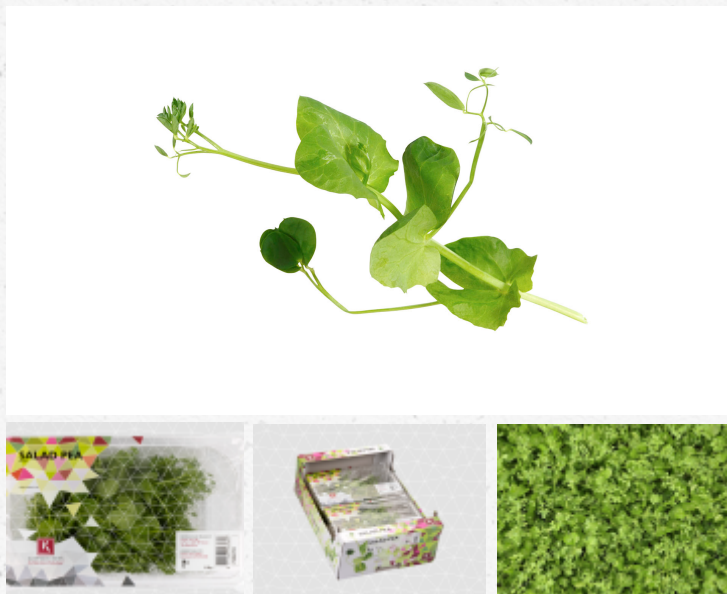
sehr feiner
Erbsengeschmack

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



Salad Pea hat einen subtilen Geschmack nach frischen grünen Erbsen mit einem süssen, nussigen Nachgeschmack und knackigem Biss.

GESCHMACK

Mehr Biss. Mehr Geschmack. Mehr als nur Erbsensprossen! Salad Pea ist ein Produkt von einzigartiger Premium-Qualität. Von Garnitur bis Signature Dish. Salad Pea ist kreatives Plating, effizienter Service, kalkulierbarer Wareneinsatz und kein Verlust.

GESCHMACKSFREUNDE

Mit ihrem feinen Geschmack nach frischen grünen Erbsen, einer süß-nussigen Note, knackigem Biss und lebhafter Optik bietet die Salad Pea unzählige Einsatzmöglichkeiten in der gehobenen Küche.

Warm oder kalt – als Zutat oder Garnitur. Ob blanchiert, mariniert, kurz gebraten oder in Ölen verarbeitet: Salad Pea bringt Tiefe und Frische in jedes Gericht. Dank ihrer langen Lagerfähigkeit ist sie zudem ergiebig und zuverlässig im täglichen Mise en Place.

HERKUNFT

Salad Pea ist das Ergebnis traditioneller Züchtung, mit mehr und größeren Blättern als an normalen Erbsenpflanzen. In China sind Erbsenschoten im Frühjahr das erste frische Gemüse, das angeboten wird. Bei den ersten warmen Sonnenstrahlen keimen die auf der Fensterbank stehenden Saaten und verbreiten damit ein echtes Frühlingsgefühl.

VERFÜGBARKEIT

Salad Pea ist das ganze Jahr erhältlich und kann bis zu sieben Tage aufbewahrt werden bei einer Temperatur von 2-7°C. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht die Salad Pea den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.
Verpackung: Gastro-Norm (1/3 GN 100 – 4 l.)

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
Verwendung	Backen, Blanchieren, Hacken, Dekorieren, Fermentieren, Einfrieren, Garnierung, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün
Gerichte	Frühstück, Käse, Krebstiere, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse

Kongeniaale Partner

Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Zitrone, Limette, Mango, Oliven, Orange, Pfirsich, Birne, Ananas, Kürbis, Himbeere, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Dill, Fenchel, Estragon, Bohnen, Rindfleisch, 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, Zimt, Kreuzkümmel, Senf, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Rhabarber, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Lakritz, Olivenöl, Ponzu, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu, Yuzu

Nährstoffe

Biotin, Folsäure / Vitamin B9, Molybdän, Vitamin B6, Vitamin C, Vitamin K

Lateinischer Name

Pisum

Synonyme

Sushi Kresse, Burger Kresse, Salat Kresse, Sandwich Kresse, Wok, Curry, Salat Erbsen, Erbsen Kresse, Erbsensprossen, geschnittene Kresse

Abmessungen

" Länge mindestens 18 cm bis maximal 25 cm"

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"