



Spring Pea

Pisum

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

Spring Pea zeichnet sich durch ihre besonders auffällige und dekorative Form aus.



GESCHMACK

Spring Pea zeichnet sich durch ihre besonders auffällige und dekorative Form aus. Spring Pea gehört zur Familie der Gartenerbse. Dadurch ist sie in Gerichten der ausgezeichnete Erbsenersatz.

GESCHMACKSFREUNDE

Der süße Geschmack des Produkts harmoniert unter anderem gut mit bitteren, frisch-säuerlichen Gerichten. Die Spring Pea lässt sich in kalten und warmen Speisen oder in Salaten einsetzen, in denen der Erbsengeschmack besonders gut zum Ausdruck kommt.

HERKUNFT

Spring 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

Spring Pea ist ganz Jährlich erhaltbar und kann bis zu sieben Tage aufbewahrt werden bei einer Temperatur von 2-7°C. Produziert in einem gesellschaftlich vertretbaren Anbau, erfüllt Spring Pea alle hygienischen Normen in die Küche. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Arabisch, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nord Amerikanisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch, Türkisch
Verwendung	Blanchieren, Panieren, Frittieren, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün
Gerichte	Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Geflügel, Salat, Suppe, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Garnelen, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Mais, Gurke, Aubergine, Oliven, Erbsen, Kürbis, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Fenchel, Minze, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Pilze (andere), Walnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Senf, Chili, Spargel, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Reis, Soja sauce, Tofu
Nährstoffe	Biotin, Chrom, Kupfer, Niacin / Vitamin B3, Riboflavin / Vitamin B2, Selen, Thiamin / Vitamin B1, Vitamin C, Calcium
Lateinischer Name	Pisum
Synonyme	Crazy Pea, Snow Pea, Doperwten cress, Erwten cress, Doperwten kiem
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"