



Lupine Tops

Lupines

Herkunft	Süd Europa
Geschmack / Aroma	Kräftiger Biss, leicht bitter, frischer Bohnengeschmack, knackig
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, BBQ, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Pilz, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Lupine Tops sind junge Triebe der Lupinenpflanze, die zur selben Familie gehört wie die Lupine Cress.



GESCHMACK

Lupine Tops verfügen über eine klare Struktur und einen delikaten Geschmack, der frische Erbsen, leichte Bitterkeit und ein feines nussig-würziges Aroma kombiniert – besonders detailreich beim Braten oder kurzen Garen.

GESCHMACKSFREUNDE

Die Lupine Tops ist lange haltbar, einfach zu verarbeiten und ersetzt Gemüse als Beilage oder dient als Garnierung für vegetarische Gerichte. Aber auch zu leicht verdaulichem Fisch und Gerichten mit Weißfleisch macht die Lupine Tops sich gut.

HERKUNFT

Ursprünglich kommt die Lupine Tops aus dem Mittelmeerraum; Lupinen waren vor allem auf der iberischen Halbinsel und in Griechenland zu finden, aber auch in Italien ist die Lupine historisch belegt. Die groben Samen wurden im alten Rom als Spielgeld verwendet.

VERFÜGBARKEIT

Lupine Tops ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei 2-7°C bis zu sieben Tagen frisch. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht die Lupine Tops den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

ALLERGIEHINWEIS

Lupinen sind Allergene und können eine Kreuzallergie mit Erdnüssen auslösen.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Alpin, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Mediterran, Spanisch, Schweizerisch
Verwendung	Blanchieren, Mischen, Emulgieren, Fermentieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Weiß, Grün
Gerichte	Krebstiere, Fisch, Funktional, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Salat, Suppe, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Gurke, Aubergine, Oliven, Kürbis, Tomate, Schnittlauch, Fenchel, Minze, Estragon, Anis, Bohnen, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Walnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Senf, Chili, Avocado, Karotte, Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Ponzu, Reis, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Nährstoffe	L-Lysine
Lateinischer Name	Lupines
Synonyme	Wok, Curry, Swiss Cress, Bean Cress, Protein cress, Vegan cress, Plantaardige proteine, Lupine, Vega cress
Abmessungen	" Mindestens 6, höchstens 8 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"