



Gartenkresse (BIO)

Lepidium

Herkunft	Afrika
Geschmack / Aroma	Kresse, rettich, Senf
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Weihnachten, Ostern, Wild, Hering, Pilz, Muscheln, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Gartenkresse (BIO) ist eine sehr beliebte cress, die auf vielfältige Weise verwendet werden kann.



GESCHMACK

Gartenkresse ist eine sehr beliebte cress, die auf vielfältige Weise verwendet werden kann. Sie verleiht Suppen oder Salaten einen aromatischen, leicht scharfen Geschmack.

GESCHMACKSFREUNDE

Auch als Brotbelag mit Zucker oder auf einem hart gekochten Ei kommt der besondere Geschmack gut zur Geltung. Versuchen Sie einmal einen Milchshake mit Erdbeeren und ein wenig Gartekresse.

URSPRUNG

Gartenkresse ist eine sehr alte Pflanze, die bereits in Ägypten angebaut wurde. Die Römer brachten sie wegen ihrer vermeintlichen medizinischen Wirkung mit nach Europa. Gartenkresse enthält viel Vitamin C und ist reich an Mineralstoffen und Caroten.

VERFÜGBARKEIT

Gartenkresse ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Gartenkresse den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack

Bitter, Sauer, Umami

Kulturen	Alpin, Balkanisch, Baltisch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Griechisch, Indisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Polnisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch, Türkisch
Verwendung	Dekorieren, Garnierung
Farben	Grün
Gerichte	Frühstück, Käse, Funktional, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Käse (andere), Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Mais, Gurke, Aubergine, Oliven, Ananas, Kürbis, Tomate, Schnittlauch, Anis, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Pistazie, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Schwarzer Pfeffer, Senf, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Pompoen, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Tofu
Nährstoffe	Vitamin A, Biotin, Folsäure / Vitamin B9, Eisen, Molybdän, Vitamin C, Vitamin E, Vitamin K, Calcium
Lateinischer Name	Lepidium
Abmessungen	Mindestens 2,5 cm über dem Substrat. Es müssen so viele Samen auf dem Substrat liegen, dass bei einer ausgewachsenen Kresse keine Lücken zwischen den Blättchen entstehen.
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"