



Accla Cress

Tagetes

Herkunft	Süd Amerika
Geschmack / Aroma	frisch, nach Minze und Zitrus
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Spargel, Jakobsmuscheln, Wild, Hummer, Auster, Kürbis, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Accla Cress hat einen frischen, zitrusartigen Geschmack.



GESCHMACK

Accla?Cress® mischt frischen Zitronenhauch mit Minzfrische. Ein kleiner Kick in Dessert und Hauptgang.

GESCHMACKSFREUNDE

Die Kresse passt sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Gerichten. Kombinationen mit Desserts bieten sich ganz selbstverständlich an. Wer jedoch kreativ denkt, kann die Kresse auch hervorragend zusammen mit Gemüse, beispielsweise Rüben, Pastinak oder Tomaten, einsetzen. Darüber hinaus ist die Kresse eine gute Ergänzung zu fetten Gerichten, wie Blutwurst, Geflügel oder Gänseleber.

HERKUNFT

Die Kresse stammt aus Südamerika, wo sie auf den Steppen Perus wächst. Die lokale Bevölkerung verwendete diese Pflanze für verschiedene Zwecke. Aufgrund ihrer angeblichen Heilkraft war die Pflanze vor allem als warmes oder kaltes Getränk beliebt.

VERFÜGBARKEIT

Accla Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Accla Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack

Süß, Salzig, Sauer, Bitter, Umami

Kulturen	Afrikanisch, Chilenisch, Kreolisch, Französisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Mexikanisch, Peruanisch, Portugiesisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Mischen, Mixen / Pürieren, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Extrahieren, Einfrieren, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Braun, Grün
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Aufgüsse, Pasta, Gebäck, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniaale Partner	Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Seeteufel, Fisch (Salzwasser), Schalentiere, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Ananas, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Dill, Minze, Estragon, Ameisen, Insekten (andere), Ziege, Lamm, Steinpilze, Trüffel, Mandeln, Pistazie, Hähnchen, Ente, Fasan, Coquilles, Auster, Tintenfisch, Zimt, Salz, Vanille, Chili, Spargel, Avocado, Karotte, Ingwer, Zwiebel, Rhabarber, Süßkartoffel, Couscous, Olivenöl, Ponzu, Reis, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Tagetes
Synonyme	Tagetes, Zitrus Kresse, Litschi Kresse
Abmessungen	Mindestens 3 cm, höchstens 12 cm über dem Substrat. Es müssen so viele Samen auf dem Substrat liegen, dass bei einer ausgewachsenen Kresse keine Lücken tussen den Kresseblättern 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