



Affilla Cress®

Pisum

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

Affilla Cress® verführt mit ihrer außergewöhnlich dekorativen, filigranen Form und ihrem süß-erbigen Geschmack. Ein stilvoller Eyecatcher und delikater Gaumenschmaus auf jedem Teller.



GESCHMACK

Affilla Cress® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Affilla Cress® verführt mit ihrer außergewöhnlich dekorativen, filigranen Form und ihrem süß-erbigen Geschmack. Ein stilvoller Eyecatcher und delikater Gaumenschmaus auf jedem Teller. Affilla Cress® 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 Affilla Cress® lässt sich in kalten und warmen Speisen oder in Salaten einsetzen, in denen der Erbsengeschmack besonders gut zum Ausdruck kommt.

HERKUNFT

Die Tribspitzen sind in Süd-Ost-Asien sehr populär. Chinesen nennen sie 'HE LAN DO' (ausgesprochen: che-lan-do), was so viel wie 'Holland' bedeutet! Durch unseren holländischen Vorfahren der VOC (Vereinigte Ostindische Gesellschaft) aus dem 'Goldenen Zeitalter' kamen Anbauer in diesem Teil der Welt und mit ihnen viele neue Ideen.

VERFÜGBARKEIT

Affilla Cress® ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Affilla 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, Alpin, Arabisch, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nord Amerikanisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch, Türkisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
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	Erbsenkresse, Erbsengrün, Crazy Pea, Snow Pea
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"