Atsina® Cress

Agastache

Herkunft	Nord Amerika
Geschmack / Aroma	süßer Anis, Süßholz mit einem Hauch Fenchel
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Ostern, Wild, Hummer, Muttertag, Pilz, Muscheln, Auster, Kürbis, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Atsina Cress® begeistert mit ihrem süß?anisartigen Aroma und veredelt sowohl Deserts, wie auch Fischgerichte. Ein eleganter Akzent für kreative Küchen.

GESCHMACK

Atsina® Cress ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Atsina Cress® begeistert mit ihrem süß?anisartigen Aroma und veredelt sowohl Deserts, wie auch Fischgerichte. Ein eleganter Akzent für kreative Küchen.

GESCHMACKSFREUNDE

Atsina® Cress hat einen süßen Anisgeschmack, der sich ausgezeichnet mit Süßspeisen kombinieren lässt und sich besonders gut in einem Dessert mit (weißer) Schokolade entfaltet. Atsina® Cress eignet sich dank der Fenchelnote auch hervorragend zu einer Kombination mit milden Fischarten, wie Seebarsch, Kabeljau, Heilbutt und Seewolf

HERKUNFT

Astina® Cress, der Name geht auf einen Indianerstamm in Nordamerika zurück. Er verwendete die Blätter dieser Pflanze zur Bereitung eines süßlich schmeckenden Getränkes. Die Blätter haben außerdem bei Atemproblemen eine heilsame Wirkung.

VERFÜGBARKEIT

Atsina® Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Atsina® 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, Arabisch, Asiatisch, Australisch, Baltisch, Chilenisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Mexikanisch, Nordisch, Persisch, Peruanisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Abdecken, Ausstechen, Extrahieren, Einfrieren, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Sous vide, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Wild, Grill, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Geflügel, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Minze, Estragon, Anis, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Senf, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Ingwer, Zwiebel, Kartoffel, Rhabarber, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Olivenöl, Ponzu, Reis, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Agastache

Synonyme	Orangen Kresse, Süßholz Kresse, Anis Kresse, Fenchel Kresse, Dessert Kresse, Süße Kresse
Abmessungen	Der Durchmesser eines gekeimten Blattes muss mindestens 0,4 cm und höchstens 1,5 cm betragen. Es müssen so viele Samen auf dem Substrat liegen, dass bei einer ausgewachsenen Kresse keine Lücken zwischen 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"