



## DER KULINARISCHE **Bio Black Pearl** (Austernseitling)

### Beschreibung

Der Black Pearl ist eine besondere Varietät des Austernseitlings und vereint Eigenschaften zweier Sorten. Er bildet kompakte, fleischige Fruchtkörper mit hell- bis dunkelgrauem Stiel und einem dunkelgrauen bis anthrazit-farbenen Hut, der jung fast schwarz wirkt – daher der Name. Die Hüte sind anfangs gewölbt, später leicht trichterförmig. Typisch ist die fast symmetrische Rosettenform mit mehreren Hüten aus einem gemeinsamen Stielansatz. Der Black Pearl wird erfolgreich in Indoor-Anlagen kultiviert und ist ganzjährig erhältlich.

### Kochen mit Black Pearl

Der Black Pearl zeichnet sich durch ein sehr würziges Aroma und der besonderen Umami-Note aus. Er ist fest und knackig und behält diese Konsistenz auch nach der Zubereitung. Die kreativen kulinarischen Möglichkeiten mit diesem Pilz sind endlos. Das Fleisch ist weiss, fest und elastisch, mit kaum Wasser-verlust beim Schneiden oder Garen.

### Lagerung & Haltbarkeit

Edelpilze kühl und trocken lagern. In einer Kartonschachtel oder Papier-tüte im Kühlschrank aufbewahren (nicht luftdicht verschliessen, Plastik entfernen). Die optimale Lagertempe-ratur liegt unter 5 °C. Bei durchgehen-der Kühlung sind die Pilze fünf Tage haltbar. Gefrorene Pilze direkt verarbeiten und nicht auftauen.

### Nährwertgehalt pro 100 g

Energie	122 kJ 29 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	1,7 g
Protein	3,7 g
Salz	0,67 g / kg

Aus natürlichen Rohstoffen wie Wasser, Holz, Getreide und Fasern leisten unser Edelpilze Substrate seit 2017 einen wertvollen Beitrag zu der Professionalisierung der Bio Edelpilzzucht in der Schweiz und der EU.

Zu unseren Kunden zählen die grössten Bio Edelpilz Produzenten, welche den Cross- und Detailhandel beliefern.