



DER FRUCHTIGE Bio Enoki blanc

Beschreibung

Der Enoki blanc wird auch «Samtfussrübling» genannt und ist die weisse Version des Enoki d'Or. Er wird in Dunkelheit und unter erhöhtem CO₂-Gehalt kultiviert, wodurch er seine charakteristische weisse Farbe erhält. Im Gegensatz zur wilden Variante, die einem typischen Pilz ähnelt, zeichnet sich der Enoki blanc durch seinen langen, dünnen Stiel und die kleinen Köpfe aus. Er wächst in kleinen Büscheln, was optisch sehr schön aussieht und ist geschmacklich einzigartig. Der Enoki wird seit Jahren erfolgreich in Indoor-Anlagen kultiviert und ist somit das ganze Jahr im Handel verfügbar.

Kochen mit Enoki blanc

Der Enoki blanc besticht durch seine knackige Textur und seinen leicht fruchtigen Geschmack. Er ist eine beliebte Zutat in Salaten und Sandwiches, kann aber auch hervorragend in Suppen und anderen Gerichten verwendet werden. Der Pilz ist vielseitig einsetzbar und bereichert sowohl kalte als auch warme Speisen.

Lagerung & Haltbarkeit

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

Nährwertgehalt pro 100 g

Energie	154 kJ 37 kcal
Fett	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	8,0 g
Protein	2,7 g
Salz	0,03 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.