



DER MEDITERRANE Bio Kräuterseitling

Beschreibung

Der Kräuterseitling, auch bekannt als «Königs-Austernpilz» oder «Mannstreuseitling», stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und Teilen Asiens. In der Natur wächst er neben stärkereichen Kräuterwurzeln, was ihm seinen Namen verleiht. Charakteristisch für den Kräuterseitling ist sein dicker, fleischiger Stiel und der kleine hellbraune bis braune Hut. Die Lamellen sind weich und laufen weit in den vollen Stiel herein. Der Pilz kann je nach Verwendung und Vorliebe eher klein oder als grosse Kaliber geerntet werden. Er wird erfolgreich in Indoor-Anlagen kultiviert und ist das ganze Jahr im Handel verfügbar.

Kochen mit Kräuterseitling

Das zarte, nussige Aroma des Kräuterseitlings gleicht dem sanften Geschmack des Steinpilzes. Der Pilz ist sehr vielseitig einsetzbar. Sein Fleisch bleibt auch nach dem Garen bissfest. Er kann zu Fleischgerichten, in der vegetarischen Küche, in Suppen oder beim Grillieren verwendet werden. Er eignet sich zudem hervorragend als «Pulled Mushroom» in einem Burger. In Scheiben geschnitten und scharf angebraten entfaltet er sein Aroma am besten. Der Stiel des Kräuterseitlings ist essbar und bleibt auch nach dem Kochen bissfest. Der Pilz kann auch roh verzehrt werden.

Lagerung & Haltbarkeit

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

Nährwertgehalt pro 100 g

Energie	129 kJ 31 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	2,85 g
Protein	3,5 g
Salz	0,4 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.