



DER LEUCHTENDE Bio Zitronenseitling

Beschreibung

Der Zitronenseitling, auch «Limonenseitling» oder «gelber Austernseitling» genannt, ist ein gelblicher, buschig wachsender Seitling mit trichterförmigem Hut und kurzem Stiel. Seine Beschreibung umfasst einen zitronengelben, muschelförmigen Hut mit einem Durchmesser von etwa 5 bis 7 cm. Der Pilz hat einen leicht fruchtigen, angenehmen Geschmack und ist reich an Vitamin B und Kalium. Zitronenseitlinge werden erfolgreich in Indoor-Anlagen kultiviert und sind ganzjährig erhältlich.

Kochen mit Zitronenseitling

Der Zitronenseitling entfaltet sein Aroma besonders gut, wenn er mit etwas Salz und Pfeffer scharf in der Pfanne angebraten wird. Speisen mit Fisch lassen sich hervorragend mit Zitronenseitlingen verfeinern. Als farbiger Akzent eignet er sich zudem ideal für Salate. Zwar verliert er bei der Zubereitung seine leuchtende Farbe, doch der ausgezeichnete Geschmack bleibt erhalten und lässt sich mit ein paar Spritzern Zitrone noch zusätzlich hervorheben.

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 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 Gross- und Detailhandel beliefern.