



DER DUFTENDE Bio Shiitake

Beschreibung

Der Shiitake, übersetzt «duftender Pilz», wurde um die Jahrtausendwende in China erwähnt. Sein Name bedeutet «Pilz (take), der am Pasania-Baum (shii) wächst». Traditionell wird er als kulinarische Delikatesse geschätzt und geniesst hohes Ansehen als Heilpilz. Der Shiitake besitzt einen dickfleischigen, festen Pilzkörper mit einem hell- bis dunkelbraunen Hut und die Lamellen an der Unterseite des Hutes sind weisslich bis cremefarben. Der Shiitake Pilz wird seit Jahren erfolgreich in Indoor-Anlagen kultiviert und ist somit das ganze Jahr im Handel verfügbar.

Kochen mit Shiitake

Der Shiitake ist sehr schmackhaft und eignet sich nicht nur für asiatische Gerichte. Charakteristisch für Shiitake-Pilze ist ihr sehr aromatischer und würziger Geschmack, welcher auch als «umami» bezeichnet wird. Sein Geschmack ist aussergewöhnlich aromatisch und erinnert leicht an Knoblauch. Das feste Fleisch und das intensive Aroma geben sowohl Saucen, Reis, Fleisch, Omeletts, Käsegerichten und weiteren Speisen eine besondere Note. Der Stiel kann ebenfalls gegessen werden. Um den vollen Geschmack zu entfalten, sollte der Pilz stark angebraten und nicht nur angedämpft 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 acht Tage haltbar. Gefrorene Pilze direkt verarbeiten und nicht auftauen.

Nährwertgehalt pro 100 g

Energie	105 kJ 25 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	1,6 g
Protein	2,7 g
Salz	0,05 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.