



DER NUSSIGE Bio Shimeji blanc

Beschreibung

Der Shimeji ist ein würziger Pilz mit Nussaroma. In der Natur wächst der Pilz oft bei Laubbäumen, weshalb er im deutschsprachigen Raum auch «Buchenpilz» genannt wird. Es gibt ihn in weiss und braun. Der weisse Shimeji, auch «Weisser Buchenpilz» genannt, ist weiss bis cremefarben. Seine Hüte sind klein bis mittelgross und meist geöffnet, auf langen, festen Stielen sitzend. Der Pilz wird in Trauben mit etwas Substrat oder als Einzelpilz geerntet. Durch sein feines Aroma findet er in der Gastronomie grossen Anklang. In Indoor-Anlagen wird er erfolgreich kultiviert und ist somit im Handel ganzjährig verfügbar.

Kochen mit Shimeji blanc

Sein nussiges Aroma und sein zarter Geschmack machen den Shimeji zu einer Bereicherung für die moderne sowie die traditionelle Küche. Der Pilz behält auch nach dem Kochen seine Farbe und bleibt bissfest. Er ist eine wahre Gaumenfreude und oft eine Hauptzutat in Wokgerichten. Er eignet sich aber auch hervorragend in Kombination mit Fleisch und Fisch sowie für Suppen, Eintöpfe und Saucen. Der Stiel kann mitgegessen werden und bleibt nach dem Kochen bissfest.

Lagerung & Haltbarkeit

Edelpilze kühl und trocken lagern. In einer Kartonschachtel oder Papirtüte 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	145 kJ 35 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	5,3 g
Protein	3,4 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 Gross- und Detailhandel beliefern.