

# Produktdatenstammblatt

**Produkt / genaue Bezeichnung:**

KIRNIG BIO Kräuterseitling ( IT BIO 013)

**Einheit:**

1 kg

**Kurze Produktbeschreibung:**

Bio-Kräuterseitlinge sind eigentlich mediterranen Ursprungs. Sie zeichnen sich durch ihr zartes Aroma aus. Der Geschmack erinnert ebenso wie ihre Konsistenz an Steinpilze. Deshalb sind sie nicht nur außerhalb der Saison eine willkommene Alternative zu den wildwachsenden Steinpilzen. Sehr gut schmecken sie in Suppen, als Vorspeisen und als Beilage zu Wild- oder vegetarischen Gerichten. Ähnlich wie Champignons kann man Bio-Kräuterseitlinge auch sehr gut grillen. Beliebt sind ihre Kalorienarmut, die reichlich vorhandenen Mineralstoffe und ihr Eiweißgehalt. Bio-Kräuterseitlinge sind sehr gut haltbar. Wichtig ist dabei eine kühle Lagerung. Auch eingelegt schmeckt der Bio-Kräuterseitling hervorragend. Übrigens kann bei diesem Pilz alles verwendet werden, Stiel und Hut sind gleichermaßen wertvoll. Auf das Waschen der Pilze sollte man allerdings verzichten, da dabei wertvolle Geschmacksanteile verloren gehen würden.



KIRNIG BIO KRÄUTERSEITLINGE

**Lieferant:**

**KIRNIG- Südtiroler Edelpilze**

Andreas Kalser & Obkircher Josef

Einfache landwirt. Gesellschaft

Thalweg 10

39040 Aldein