

# Unser Asiasalatsortiment



**Landkresse**

Dieser Salat gleicht der bekannteren Gartenkresse. Das dunkelgrüne Blatt mit den runden Lappen ist äusserst zart. Der Geschmack ist würzig bis scharf und erinnert an Rettich. Landkresse sorgt für das gewisse Etwas auf dem Salatteller.

**Red Frills  
(Roter Rucola)**

Beim Zerbeißen der dunkelroten ganz schmalen und fein verzweigten Blätter entsteht der Geschmack von mittelscharfem Senf. Das jung geerntete Kohlgewächs sorgt für die aromatische Note in jedem Salat.

**Red Chard  
(Randenblätter)**

Die jungen Randenblätter haben den bei Mangold-Arten typischen erdigen Geschmack. Mit seinem Grünen Blatt und dem kräftig roten Stiel sowie den roten Blattäderchen ist der Red Chard ein Blickfang und Farbtupfer in der Palette der Schnittsalate.

**Tazoi grün**

Die runden dunkelgrünen Blätter des chinesischen Vertreters aus der Kohlfamilie sind nicht nur schön für das Auge. Der zarte Senfgeschmack der Blätter und der saftige Stiel sorgen für das besondere Esserlebnis

**Tazoi rot**

Mit den rot-violett gefärbten runden Blätter ist er ebenfalls ein Vertreter aus der Kohlfamilie. Im Geschmack ähnelt er dem des grünen Tazois. Jedoch intensiver und mit einer nussigen Note. Mit seiner kräftigen Farbe bringt er Abwechslung auf den Salatteller.

**Mizuna**

Dieser Salat aus Japan erinnert äusserlich an Frisée oder zu gross geratenen Rucola. Die gezackten hellgrünen Blätter sind äusserst dekorativ. Ist knackig und auch deshalb beliebt. Nussig und leicht pfeffrig im Geschmack. Ideal auch zum Garnieren.

