

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

Mobil. 49(0)172 2805129

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

Bio Shii- Take

(Lentinula edodes)

Synonyme:

Shiitake – Pasaniapilz

Beschreibung:

Der Bio Shii-take ist ein klassischer Ständerpilz mit einem hell- bis dunkelbraunen Hut, einem fast weissen, leicht beschuppten Stiel und hellen Lamellen.

Die Lamellen laufen etwas am Stiel herab und sind glatt bis rau. Der Stiel ist meist in der Mitte des Hutes, kann aber auch etwas seitlich ansetzen. Der Hutrand ist im jungen Stadium noch nach innen eingerollt. Die Huthaut ist meist mit zarten Flocken bedeckt. In China wird der Shiitake übersetzt auch duftender Pilz genannt oder Pilz für den Winter was sich auf den feinen, pilzigen Geruch bezieht, den er im frischen Zustand verströmt.

In den Wäldern Chinas und Japans kommt er wildwachsend vor, doch stammen auch die dort auf dem Markt erhältlichen Pilze allesamt aus Zuchtbetrieben. In Europa und Nordamerika kommt er in freier Natur nicht vor, wird aber auch hier in steigendem Maße kultiviert. Nach dem Champignon ist er der meistangebaute Speisepilz überhaupt; in Ostasien ist er die Nummer Eins unter den angebauten Pilzen, auch in Russland ist er inzwischen sehr verbreitet.

Allgemeines:

Der japanische Name Shiitake bedeutet Pilz der am Pasania Baum wächst und im Deutschen daher auch Pasaniapilz genannt wird. Er besitzt einen hell- bis dunkelbraunen Hut und wächst auf verschiedenen Laubbäumen, vorzugsweise auf solchen mit hartem Holz. In China und Japan wird er schon seit langem angebaut.

Diese Seite über Bio Shii- Take wurden von der Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze- Export – Import - erstellt und ist deren Eigentum. Sie soll allgemeine Informationen über Bio Shii- Take zur Verfügung stellen. Diese Internet-Seite ist ein Dienstleistungsangebot für ihre Besucher. Die Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze – Export – Import - behält sich das Recht vor, den Inhalt dieser Seiten ohne vorherige Ankündigung aus welchen Gründen auch immer jederzeit löschen, ändern oder ergänzen zu können. Alle Angaben über Bio Shii- Take in diesem Dokument sind von uns mit größter Sorgfalt kontrolliert. Weder die Firma Uwe Buschhaus noch die betreuende Agentur können für Schäden haftbar gemacht werden, die in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Inhalte stehen. Bei allen Texten auf dieser Website handelt es sich lediglich um allgemeine Pilz Informationen. Sollte Ihnen ein Fehler in diesem Dokument über Bio Shii- Take auffallen, so würden wir uns freuen, wenn Sie uns davon in Kenntnis setzen. Wir bedanken uns schon im Voraus für Ihre Unterstützung.

Herkunft:	Deutschland, Frankreich, Schweiz, China, Holland
Art:	Zucht Pilz
Haltbarkeit:	4 – 6 Tage
Lagertemperatur:	2 – 4 Grad Celsius
Saison:	Ganzjährig
Größe:	3 – 6 cm
Farbe:	Hell- bis Dunkelbraun
Geruch:	Leicht Knoblauchartig
Geschmack:	Nussig
Konsistenz:	Fest
Beschädigte Pilze:	
Verwurmte Pilze:	
Überreife Pilze:	Hut des Pilzes ist ausgetrocknet
Schimmelbefall:	

Nährwert pro 100 g

Eiweiß:	1,6 - 2,2 gr.
Kohlehydrate:	5,5 – 12,3 gr.
Fett:	0,0 - 0,2 gr.
Kalorien:	38,5 kcal

Vitamine

Vitamin A	0 µg
Vitamin D	2 µg
Vitamin E	0,3 mg
Vitamin K	16 µg
Vitamin B1	0 mg
Vitamin B2	0,2 mg
Vitamin B3	2,4 mg
Vitamin B5	2,7 mg
Vitamin B6	0,2 mg
Vitamin B9	25 µg
Vitamin B12	0 µg
Biotin	12 µg
Vitamin C	2,4 mg

Aminosäuren

Alanin	78 mg
Arginin	87 mg
Cystein	28 mg
Glutamin	139 mg
Histidin	24 mg
Leucin	88 mg
Isoleucin	52 mg
Lysin	42 mg
Methionin	26 mg
Thereonin	66 mg
Tryptophan	3,5 mg
Tyrosin	46 mg
Valin	73 mg

Spurenelemente

Kupfer	0,3 mg
Eisen	0,4 mg
Flour	0,1 mg
Mangan	0,2 mg
Jod	10 µg
Zink	0,6 mg

Mineralstoffe

Natrium	4,6 mg
Kalium	130 mg
Kalzium	3,2 mg
Magnesium	14 mg
Phosphor	24 mg
Schwefel	36 mg
Chlor	33 mg

Diese Seite über Bio Shii- Take wurden von der Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze- Export – Import - erstellt und ist deren Eigentum. Sie soll allgemeine Informationen über Bio Shii- Take zur Verfügung stellen. Diese Internet-Seite ist ein Dienstleistungsangebot für ihre Besucher. Die Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze – Export – Import - behält sich das Recht vor, den Inhalt dieser Seiten ohne vorherige Ankündigung aus welchen Gründen auch immer jederzeit löschen, ändern oder ergänzen zu können. Alle Angaben über Bio Shii- Take in diesem Dokument sind von uns mit größter Sorgfalt kontrolliert. Weder die Firma Uwe Buschhaus noch die betreuende Agentur können für Schäden haftbar gemacht werden, die in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Inhalte stehen. Bei allen Texten auf dieser Website handelt es sich lediglich um allgemeine Pilz Informationen. Sollte Ihnen ein Fehler in diesem Dokument über Bio Shii- Take auffallen, so würden wir uns freuen, wenn Sie uns davon in Kenntnis setzen. Wir bedanken uns schon im Voraus für Ihre Unterstützung.