

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

Portobello

(Agaricus bisporus)

Synonyme:

Portabella, Swiss brown mushroom, Italian Brown,
Brown crimini mushroom, Zuchtchampignon

Beschreibung:

Portobellos gehören zur Gattung der Blätterpilze. Der Portobello ist die Zuchtform des wild wachsenden zweisporigen Egerlings und ernährt sich von der Zersetzung abgestorbener, mikrobiologisch bereits aufgeschlossener organischer Substanz, und ist damit ein so genannter Sekundärzersetzer.

Die Hüte haben einen Durchmesser zwischen 3 cm und 15 cm. Sie besitzen eine glatte oder eine schuppige Oberfläche. Der Stiel des Portobello ist 3 cm bis 9 cm lang und 1 cm bis 4 cm dick. In rohem Zustand enthält der Portobello genau wie sein weißer Bruder in äußerst geringen Mengen den giftigen Inhaltsstoff Agaritin. Deswegen sollte er roh nicht - und schon gar nicht von Kindern - oder nur in geringen Mengen verzehrt werden. Agaritin ist hitzelabil und zerfällt ab etwa 60 °C. Daher sind gekochte oder gebratene Portobello Pilze völlig unbedenklich.

Allgemeines:

Der Crimini gehört wie der weiße Champignon zu der Familie Agaricus bisporus. Ab einer gewissen Größe, bzw. im Endstadium wird dieser dann Portobello bzw. Portabella genannt. Sein Geschmack ist reicher und intensiver als der weiße Champignon. Der Zuchtchampignon ist ein hervorragender Speisepilz. Unter den Kulturpilzen wird seine Beliebtheit allenfalls vom Shiitake erreicht, der noch etwas würziger schmeckt. Seinen Namen erhielt der Champignon aufgrund einer fast 200 jährigen Züchtungstradition in den stillgelegten Steinbrüchen rund um die französische Hauptstadt Paris: Champignons de Paris. Über den Namen Portobello wird viel spekuliert. Das Portobello in Norditalien wird zum Beispiel auch „Cappellone“ genannt was soviel wie „großer Hut“ bedeutet.

Diese Seite über Portobello wurden von der Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze- Export – Import - erstellt und ist deren Eigentum. Sie soll allgemeine Informationen über Portobello 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 Portobello 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 Portobello auffallen, so würden wir uns freuen, wenn Sie uns davon in Kenntnis setzen. Wir bedanken uns schon im Voraus für Ihre Unterstützung.

Herkunft:	Holland, Polen,
Art:	Zuchtpilz
Haltbarkeit:	6 – 8 Tage
Lagertemperatur:	2 – 4 Grad Celsius
Saison:	Ganzjährig
Größe:	3 – 15 cm (Hüte)
Farbe:	
Geruch:	Leicht nussig
Geschmack:	Mild
Konsistenz:	Fest
Beschädigte Pilze:	Brüchig
Verwurmte Pilze:	Pilz zerfällt
Überreife Pilze:	Unter dem Hut schwarz
Schimmelbefall:	

Nährwert pro 100 g

Eiweiß:	2,5 gr
Kohlehydrate:	0,5 gr
Fett:	0,2 gr
Kalorien:	26 kcal.

Vitamine

Vitamin A	2 µg
Vitamin D	2 µg
Vitamin E	0,1 mg
Vitamin K	13,5 µg
Vitamin B1	0,1 mg
Vitamin B2	0,4 mg
Vitamin B3	4 mg
Vitamin B5	1,6 mg
Vitamin B6	0,1 mg
Vitamin B9	15 µg
Vitamin B12	0 µg
Biotin	11,2 µg
Vitamin C	3,5 mg

Aminosäuren

Alanin	119 mg
Arginin	165 mg
Cystein	15 mg
Glutamin	479 mg
Histidin	46 mg
Leucin	99 mg
Isoleucin	95 mg
Lysin	153 mg
Methionin	21 mg
Thereonin	77 mg
Tryptophan	19 mg
Tyrosin	57 mg
Valin	82 mg

Spurenelemente

Kupfer	0,4 mg
Eisen	1 mg
Flour	0 mg
Mangan	0,1 mg
Jod	18 µg
Zink	0,3 mg

Mineralstoffe

Natrium	9 mg
Kalium	430 mg
Kalzium	7 mg
Magnesium	13 mg
Phosphor	130 mg
Schwefel	32 mg
Chlor	

Diese Seite über Portobello wurden von der Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze- Export – Import - erstellt und ist deren Eigentum. Sie soll allgemeine Informationen über Portobello 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 Portobello 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 Portobello auffallen, so würden wir uns freuen, wenn Sie uns davon in Kenntnis setzen. Wir bedanken uns schon im Voraus für Ihre Unterstützung.