



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sea Fennel

Sabor	Aromático, temperado, espargo
Utilização	Peixe, marisco, vieiras, branqueador
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

O *Sea Fennel* tem usos numerosos na área da culinária. Trabalhar com *Sea Fennel* requer o uso de um doseamento preciso por ter aromas muito concentrados. Se usar escaldado reforçará ainda mais o sabor a espargos. *Sea Fennel* requer contrapontos gordos e combina bem com marisco. Esta planta também é conhecida pelos seus efeitos diuréticos, para limpar toxinas e ajudar a digestão.

Origem

É uma planta que se encontra nas praias da Europa, desde o Mar Negro até à costa norte do Oceano Atlântico. Também se encontra no Mediterrâneo onde é uma espécie protegida. *Sea Fennel* é sabido que contém cerca de 30 variedades de óleos essenciais, tais como Terpins gamma (que se encontra nos citrinos) Sabinenos (que existe nas cenouras) Beta Phellandrenes (anis, pimenta verde e funcho) e Metiltimol (tomilho).



Sea Fennel (Crithmum)

Disponibilidade e armazenamento

Sea Fennel esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, *Sea Fennel* atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 50 g por embalagem



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com