



Sea Fennel

Chrithmum

Herkunft	Asien, Nord Amerika, Nord Europa, Süd Europa
Geschmack / Aroma	aromatisch, Spargel, würzig
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Jakobsmuscheln, Hering, Hummer, Muscheln, Auster, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Sea Fennel, salzig-anisiger Klassiker aus dem Meer. Ideal als aromatischer Eyecatcher zu Fisch & Meeresfrüchten.



GESCHMACK

Sea Fennel überzeugt mit einem intensiven Anisaroma und elegant salziger Frische. Eine nordische Meerespflanze, die Speisen mit ihrer kernigen Textur und aromatischen Tiefe bereichert.

GESCHMACKSFREUNDE

Besonders eindrucksvoll als Topping auf Fisch, in Kombination mit Muscheln oder als Aroma-Komponente in Tempura, Püree, Kräuteröl oder Dessertcocktails. Der Flüssigkeit von 'Sea Fennel' sagt man übrigens eine abführende, entgiftende und die Verdauung fördernde Eigenschaft nach.

HERKUNFT

Eine (geschützte) Pflanze, deren Vorkommen sich von den Stränden des Schwarzen Meeres bis zur nordatlantischen Küste erstreckt. Es hat sich herausgestellt dass 'Sea Fennel' über dreißig flüchtige Öle enthält mit Stoffen wie Gamma Terpinenen (Bestandteil von Zitrusfrüchte) Sabinene (Bestandteil von Karotten) Beta Phellandrene (Anis, Sellerie, Fenchel) en Methyl-thymol (Thymian).

VERFÜGBARKEIT

Sea Fennel ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu neun Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Sea Fennel den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Balkanisch, Baltisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Portugiesisch, Spanisch, Türkisch
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Dekorieren, Frittieren, Trocknen, Extrahieren, Garnierung, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Braten, Räuchern, Sous vide, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün
Gerichte	Käse, Cocktail, Krebstiere, Fisch, Funktional, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Geflügel, Suppe, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Käse (andere), Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Gurke, Aubergine, Oliven, Kürbis, Dill, Fenchel, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Coquilles, Auster, Tintenfisch, Salz, Chili, Blumenkohl, Grünkohl, Zwiebel, Couscous, Olivenöl, Ponzu, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Chrithmum
Synonyme	essbare Blätter, Wok, Curry, Seefenchel, kroatisches Kraut, Azorenkraut, Sauerkraut der Azoren, Bazillenkraut, Meeresfrüchte Kraut, Maritime Küche
Abmessungen	Mindestens 6 cm und maximal 10 cm lang
Mikrobiologische Grenzwerte	"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"