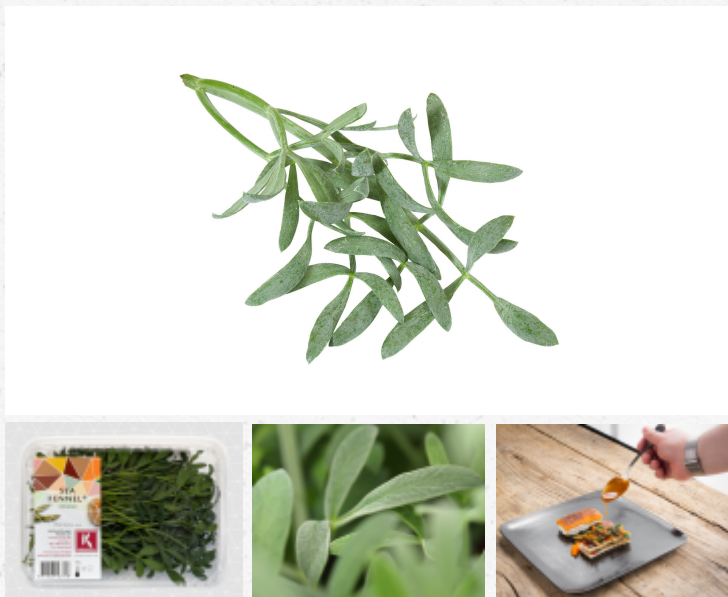




Sea Fennel

Chrithmum

Origen	Asia, América del Norte, Europa del Norte, Europa del Sur
Sabor / Aroma	aromático, espárrago, picante
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Vieiras, Arenque, Bogavante, Mejillones, Ostra, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C



El Sea Fennel tiene numerosos usos en el campo culinario; trabajar con el Sea Fennel requiere el uso de una dosis precisa, debido a que tiene aromas muy concentrados.

SABOR

El Sea Fennel tiene numerosos usos en el campo culinario; trabajar con el Sea Fennel requiere el uso de una dosis precisa, debido a que tiene aromas muy concentrados.

AMIGOS DEL GUSTO

Si se escalfa, se reforzará aún más el sabor a espárrago. Sea Fennel requiere contrapuntos grasos y combina bien con mariscos. Esta planta también es conocida por sus efectos diuréticos, para limpiar toxinas y ayudar a la digestión. Esta planta, también tiene un efecto diurético, que limpia las toxinas del cuerpo y mejora la digestión.

ORIGEN

Una planta que se encuentra en las playas de Europa, desde el Mar Negro, hasta las costas del norte del océano Atlántico. También se encuentra en el Mediterráneo, donde es una especie protegida. Se sabe que el hinojo marino contiene una treintena de aceites esenciales, como las terpinas gamma (que se encuentran en las frutas cítricas), los sabinenos (que se encuentran en las zanahorias), los beta phellandrenos (anis, sellery, hinojo) y el metil-timol (tomillo).

DISPONIBILIDAD

Sea Fennel está disponible todo el año y puede ser fácilmente almacenado, hasta 7 días entre 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Balcánico, Báltico, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Portugués, Español, Turco
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Envasar, Cortar, Decoración, Freír, Secar, Extraer, Adornar, Gel, Infusión en caliente, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Asar, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear
Colores	Verde
Platos	Queso, Cóctel, Crustáceos, Pescado, Funcional, Almuerzo, Plato principal, Carne, Aves, Sopa, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Otros quesos, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Pepino, Berenjena, Aceitunas, Calabaza, Eneldo, Hinojo, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Ternera, Vieira, Ostra, Calamar, Sal, Chile, Coliflor, Col rizada, Cebolla, Cuscús, Aceite de oliva, Ponzu, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Chrithmum
Sinónimos	Hinojo de mar
Dimensiones	" De un mínimo de 6 cm a un máximo de 10 cm de largo"
Normas microbiológicas	"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"