



Olympia Cress

Foeniculum

Origen	Europa del Sur
Sabor / Aroma	Anís, Menta, Eucalipto
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Navidad, Vieiras, Pascua, Caza, Bogavante, Setas, Mejillones, Calabaza, Trufa
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Olympia Cress es una planta decorativa con frondas que tiene un sutil sabor dulce y un pronunciado sabor anisado



SABOR

Olympia Cress es una planta decorativa con frondas que tiene un sutil sabor dulce y un pronunciado sabor anisado. A menudo se utiliza para dar un toque fresco a un plato.

TASTE FRIENDS

En algunos casos (con pescado) es un excelente sustituto del eneldo. Combínelo con pescado, langosta, gambas y marisco. Olympia Cress es un llamativo «toque final» para postres, cócteles o batidos.

ORIGEN

Olympia Cress es un tipo de hinojo originario de la región mediterránea. Se trata de una hierba aromática y sabrosa con propiedades culinarias y supuestamente medicinales. Las hojas de hinojo se utilizan ampliamente en numerosas tradiciones culinarias de todo el mundo. Este tipo de hinojo dulce crece en Europa central y oriental, Francia, Italia, Grecia y Turquía.

DISPONIBILIDAD

Olympia Cress está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a una temperatura entre 2–7°C. La temperatura óptima a la que se mantiene mejor la calidad es entre 2–4°C. Olympia Cress se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Amargo
Culturas	Africano, Alpino, Asiático, Balcánico, Báltico, Holandés, Inglés, Francés, Alemán, Griego, Italiano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Polaco, Turco
Embalaje	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Confitura, Cubrir, Decoración, Emulsionar, Extraer, Fermentar, Rellenar, Adornar, Gel, Gratinar, Parilla, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Ósmosis, Masa, Encurtir, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear
Colores	Marrón, Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Pastel, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Caza, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura, Agua, Vegan
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Cereza, Cítricos, Maíz, Pepino, Berenjena, Higos, Uvas, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Guisantes, Piña, Ciruela, Granada, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Conejo, Menta, Perejil, Anís, Hormigas, Alubias, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Paloma, Codorniz, Pavo, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Comino, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Jengibre, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Ruibarbo, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Huevo, Regaliz, Arroz, Algas marinas, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Foeniculum
Sinónimos	Fennel, Red fennel, Rubrum, Purple fennel
Dimensiones	Mínimo 3 cm, máximo 7 cm por encima del medio de cultivo
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"