

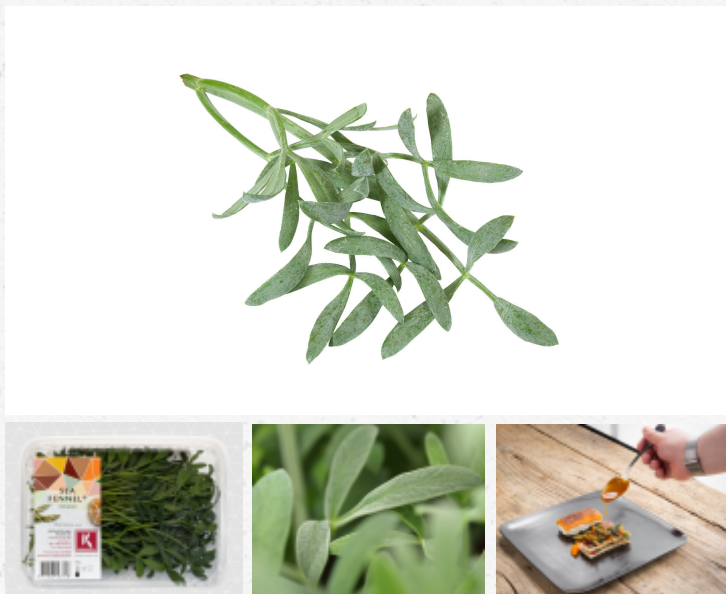


Sea Fennel

Chrithmum

Origine	Asie, Amérique du Nord, Europe du Nord, Europe du Sud
Goût / Arôme	aromatique, asperge, épicé
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Coquille St Jacques, Hareng, Homard, Moules, Huître, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C

Sea Fennel peut être utilisé de diverses façons.



GOÛT

Sea Fennel peut être utilisé de diverses façons. La forte concentration d'arômes demande cependant un dosage réfléchi du produit. Après blanchiment, le véritable goût du fenouil de mer, comparable à l'asperge, se révèle.

TASTE FRIENDS

Sea Fennel est apprécié avec des mets plus gras et convient parfaitement avec des crustacés et fruits de mer. De multiples propriétés sont associées à la plante: diurétiques, dépuratives et digestives. Toutefois, il n'en existe aucune preuve scientifique.

ORIGINE

La plante se retrouve des plages de la mer Noire jusqu'au littoral atlantique. Dans la Nature, cette plante est menacée d'extinction, c'est une espèce protégée dans diverses régions. Le fenouil de mer contient également une trentaine d'huiles essentielles avec des composés comme le gamma-terpinène (composant des agrumes), sabinène (composant de la carotte), beta-phellandrène (anis, célerie, fenouil), méthylthymol (thym).

DISPONIBILITÉ

Le fenouil de mer est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 9 jours entre 2°C et 7°C. Le mode de culture du fenouil de mer répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Sucré
Cultures	Balkanique, Baltique, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Portugaise, Espanole, Turquie
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Décoration, Friture, Séchage, Extraheren, Garniture, Gel, Infusion chaude, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Rôtir, Fumé, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Vert
Plats	Fromage, Cocktail, Crustacés, Poisson, Fonctionnel, Déjeuner, Plat principal, Viande, Volaille, Soupe, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Autres fromages, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Concombre, Aubergine, Olives, Citrouille, Aneth, Fenouil, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Veau, Coquilles, Huître, Calamar, Sel, Chili, Choufleur, Chou frisé, Oignon, Couscous, Huile d'olive, Ponzu, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu, Yuzu
Nom latin	Chrithmum
Dimensions	" Minimum 6 cm et maximum 10 cm de long"
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"