

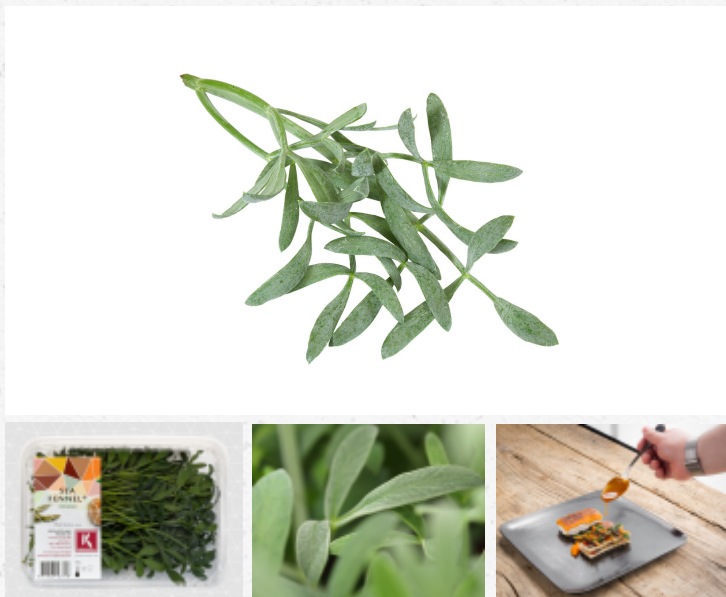


Sea Fennel

Chrithmum

Origine	Asia, Nord America, Nord Europa, Europa Meridionale
Sapore / Aroma	aromático, asparagi, piccante
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Capesante, Aringa, Aragosta, Cozza, Ostrica, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Il finocchio di mare ha molteplici usi in cucina.



SAPORE

Il finocchio di mare ha molteplici usi in cucina. Avendo un aroma molto concentrato ed intenso, è necessario dosarne attentamente la quantità.

TASTE FRIENDS

Il suo sapore cambia se sbollentato, ricordando più gli asparagi. Si dice esso abbia proprietà diuretiche e che migliori la digestione.

ORIGINE

Il finocchio di mare è presente dalle coste del Mar Nero a quelle del Nord-Atlantico. Si ritrova anche lungo le coste pietrose e rocciose del Mediterraneo. Esso contiene circa 30 olii essenziali: dai terpeni (contenuti anche nel limone) al sabinene (presente nelle carote), dal fellandrene (contenuto nell'anice, sedano e finocchio) al metiltimolo (contenuto nel timo). Se scottato, viene esaltato il suo gusto di asparago. Sea Fennel si combina bene con ingredienti grassi e con frutti di mare.

DISPONIBILITÀ

Sea Fennel è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 9 giorni a 2°C - 7°C.

Produzione

Sea Fennel è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario. Anche se coltivato pulito ed igienico, consigliamo di risciacquarlo prima dell'uso.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Balcanica, Baltica, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Portoghese, Spagnola, Turca
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Inscatolare, Affettare, Decorazione, Friggere, Essiccare, Estrarre, Contorno, Gelatina, Infusione a caldo, Marinare, Olio, Impasto per pasta, In salamoia, Arrosto, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Verde
Piatti	Formaggio, Cocktail, Crostacei, Pesce, Funzionale, Pranzo, Portata principale, Carne, Pollame, Minestra, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Altri formaggi, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Cetriolo, Melanzana, Olive, Zucca, Aneto, Finocchio, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Vitello, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Sale, Peperoncino, Cavolfiore, Cavolo, Cipolla, Couscous, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu, Yuzu
Nome latino	Chrithmum
Sinonimi	Finocchio di mare
Dimensioni	" Da un minimo di 6 cm a un massimo di 10 cm di lunghezza"
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g