



Olympia Cress

Foeniculum

Origine	Europa Meridionale
Sapore / Aroma	Anice, Menta, Eucalipto
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Natale, Capesante, Pasqua, Selvaggina, Aragosta, Fungo, Cozza, Zucca, Tartufo
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Olympia Cress è una pianta decorativa con fronde caratterizzate da un sapore leggermente dolce e pronunciato di anice.



SAPORE

Olympia Cress è una pianta decorativa con fronde caratterizzate da un sapore leggermente dolce e pronunciato di anice. Viene spesso utilizzato per conferire freschezza al piatto.

TASTE FRIENDS

In alcuni casi (con il pesce) è un eccellente sostituto dell'aneto. Da abbinare a pesce, aragoste, gamberi e crostacei. Olympia Cress è anche un insolito e accattivante "tocco finale" per dessert, cocktail o frullati.

ORIGINI

Olympia Cress è una varietà di finocchio originario della regione mediterranea. È un'erba aromatica e saporita, con proprietà sia culinarie che presumibilmente medicinali. Le foglie di finocchio sono ampiamente utilizzate in numerose tradizioni culinarie in tutto il mondo. Questo tipo di finocchio dolce cresce in Europa centrale e orientale, Francia, Italia, Grecia e Turchia.

DISPONIBILITÀ

Olympia Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2–7°C. La temperatura ottimale alla quale la qualità viene mantenuta al meglio è compresa tra 2–4°C. Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli Olympia Cress soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usati direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Amaro
Culture	Africana, Alpina, Asiatica, Balcanica, Baltica, Olandese, Inglese, Francese, Tedesca, Greca, Italiana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Persiana, Peruviana, Polacca, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Lividi, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Confettura, Copertura, Decorazione, Emulsionare, Estrarre, Fermentare, Riempimento, Contorno, Gelatina, Gratinare, Grigliare, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, Osmosi, Impasto per pasta, In salamoia, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Marrone, Verde
Piatti	Alcool, Prima colazione, Torte, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Selvaggina, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure, Acqua, Vegan
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Ciliegia, Agrume, Mais, Cetriolo, Melanzana, Fichi, Uva, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Piselli, Ananas, Prugna, Melograno, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Coniglio, Menta, Prezzemolo, Anice, Formiche, Fagioli, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Piccione, Quaglia, Tacchino, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Cumino, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Zenzero, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Rabarbaro, Zucca, Patata dolce, Pane, Uovo, Liquirizia, Riso, Alga marina, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nome latino	Foeniculum
Sinonimi	Fennel, Red fennel, Rubrum, Purple fennel
Dimensioni	" Minimo 3 cm, massimo 7 cm sopra il terreno di coltura"

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
