



Olympia Cress

Foeniculum

Herkomst	Zuid Europa
Smaak / Aroma	Aromatisch, zoet, anijs
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Kerstmis, Coquille St Jacques, Pasen, Wild, Kreeft, Paddestoel, Mossel, Pompoen, Truffel
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Olympia Cress is een decoratief geveerd plantje met een subtiele zoete en uitgesproken anijssmaak.



SMAAK

Olympia Cress is een decoratief geveerd plantje met een subtiele zoete en uitgesproken anijssmaak. Wordt veelal gebruikt om een frisse wending te geven aan een gerecht.

SMAAKVRIENDEN

Olympia Cress is een decoratief geveerd plantje met een subtiele zoete en uitgesproken anijssmaak. De cress wordt veelal gebruikt om een frisse wending te geven aan een gerecht. In sommige gevallen (bij vis) is het een prima dille vervanger. Combineer Olympia Cress met vis, kreeft, garnalen en schaaldieren. De cress is een opvallende 'finishing touch' op desserts, cocktails of smoothies.

OORSPRONG

Ayurveda, het traditionele systeem van geneeskunde, is ontstaan in India. Het woord "Ayurveda" is afgeleid van de Sanskriet woorden ayur, wat leven betekent, en veda, wat kennis betekent. Het wordt vaak de kennis van het leven genoemd en wordt al duizenden jaren in India beoefend. Venkel speelt een belangrijke rol in Ayurveda, een van de oudste geneeskundige systemen ter wereld. Er wordt aangenomen dat venkel de eetlust stimuleert en windafdrijvende eigenschappen heeft, waardoor het helpt bij de spijsvertering. Gezien het feit dat het ontgiftende elementen bevat, wordt aangenomen dat venkel de algehele gezondheid en het welzijn bevordert en interne balans brengt.

Prometheus en het geschenk van vuur: In een mythologische vertelling wordt Prometheus, de Titaan die de goden tartte om vuur aan de mensheid te geven, gezegd dat hij vuur van de berg Olympus naar de aarde bracht met behulp van een venkelstengel. In dit verhaal diende de holle stengel van de venkelplant als geleider voor het dragen van het gestolen vuur, waardoor mensen konden vooruitgaan en gedijen. Deze associatie met het geschenk van vuur gaf venkel symboliek met betrekking tot kennis, verlichting en de vooruitgang van de beschaving.

Olympia Cress is een type venkel en afkomstig uit het Middellandse Zeegebied. Een uiterst aromatisch en smaakvol kruid met zowel culinaire als vermeend medicinale eigenschappen. Venkelblad wordt wereldwijd uitgebreid toegepast in talloze culinaire tradities. Dit type zoete venkel wordt geteeld in Centraal- en Oost-Europa, Frankrijk, Italië, Griekenland en Turkije.

BESCHIKBAARHEID

Olympia Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C.? Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Olympia Cress aan de hygiënische normen in de keuken.?U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Bitter
Culturen	Afrikaans, Alpine, Aziatisch, Balkan, Baltisch, Nederlands, Engels, Frans, Duits, Grieks, Italiaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Peruviaans, Pools, Turks
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Bedekken, Decoratie, Emulgeren, Extraheren, Fermenteren, Vulling, Garnering, Gel, Gratineren, Grillen, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Osmose, Pasta / Deeg, Inmaken, Sous vide, Stomen, Roerbak
Kleuren	Bruin, Groen

Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Taart, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Wild, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten, Water, Vegan
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Kers, Citrus, Maïs, Komkommer, Aubergine, Vijgen, Druiven, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Erwten, Ananas, Pruim, Granaatappel, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Konijn, Munt, Peterselie, Anijs, Mieren, Bonen, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Duif, Kwartel, Kalkoen, Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Komijn, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Gember, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Rabarber, Muskaatpompoe, Zoete aardappel, Brood, Ei, Drop, Rijst, Zeewier, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Foeniculum
Synoniemen	Fennel, Red fennel, Rubrum, Purple fennel
Afmetingen	Minimaal 3 cm, maximaal 7 cm boven het groeimeduim
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g