

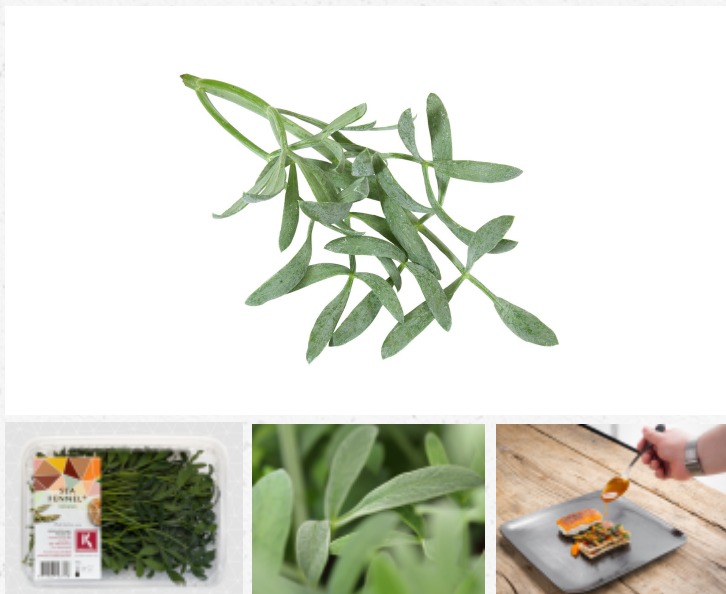


Sea Fennel

Chrithmum

Herkomst	Azië, Noord Amerika, Noord Europa, Zuid Europa
Smaak / Aroma	Aromatisch, kruidig, asperge
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Coquille St Jacques, Haring, Kreeft, Mossel, Oester, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Sea Fennel kan op verschillende manieren worden toegepast. Vanwege de hoge concentratie aan aroma's, dient het gebruik van Sea Fennel heel gedoseerd gebruikt te worden.



SMAAK

Sea Fennel kan op verschillende manieren worden toegepast. Vanwege de hoge concentratie aan aroma's, dient het gebruik van Sea Fennel heel gedoseerd gebruikt te worden.

SMAAKVRIENDEN

Gebalanceerd komt de volle smaak van asperge het best naar voren. Van zeevenkel wordt bovendien beweerd dat het vochtafdrijvende en ontgiftende eigenschappen heeft en bovendien goed is voor de spijsvertering. Wetenschappelijk bewijs moet hiervoor echter nog worden geleverd.

OORSPRONG

De plant komt voor van de stranden van de Zwarte Zee tot de Noord Atlantische kust. In de vrije natuur behoort de plant tot de bedreigde soorten en is derhalve op tal van plaatsen beschermd. Van Sea Fennel is bekend dat het een dertigtal vluchtige olieën bevat met stoffen als gamma terpinen (bestanddeel van citrusvruchten) sabinene (bestanddeel van peen) beta phellandrene (anijs, selder, venkel) en methyl-thymol (tijm).

BESCHIKBAARHEID

Sea Fennel is jaarrond verkrijgbaar en kan tot negen dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Sea Fennel aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Balkan, Baltisch, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Portugees, Spaans, Turks
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Canning / Conserveren, Hakken, Decoratie, Frituren, Drogen, Extraheren, Garnering, Gel, Warme infusie, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Roosteren, Roken, Sous vide, Stomen, Roerbak
Kleuren	Groen
Gerechten	Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Vis, Functioneel, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Gevogelte, Soep, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Kaas (andere), Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Komkommer, Aubergine, Olijven, Pompoen, Dille, Venkel, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Kalfsvlees, Coquilles, Oester, Inktvis, Zout, Chili, Bloemkool, Boerenkool, Ui, Couscous, Olijfolie, Ponzu, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Chrithmum
Synoniemen	Zee venkel, Zeekruid
Afmetingen	Minimaal 6 cm en maximaal 10 cm lang
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