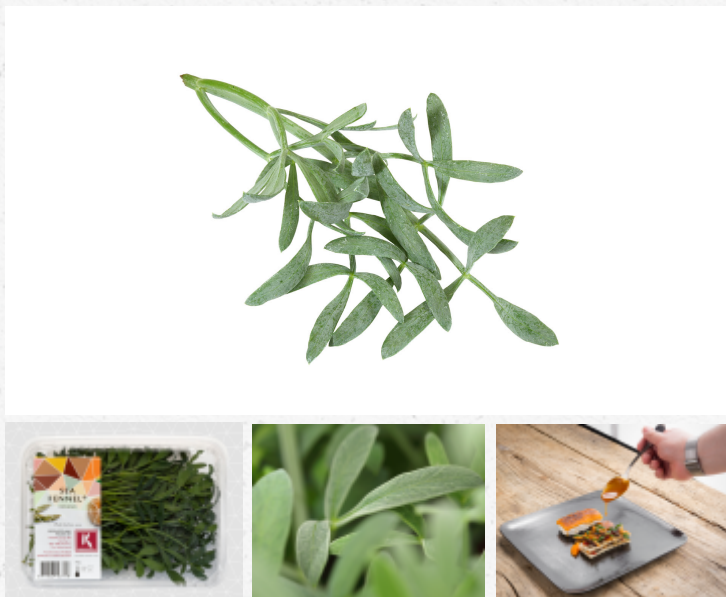




Sea Fennel

Chrithmum

Pochodzenie	Azja, Ameryka Północna, Europa Północna, Europa Południowa
Smak/Aromat	Aromatyczny, zielony, szparagi
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Przegrzebki (małże w. Jakuba), kied?, Homar, Małże, Ostrygi, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C



Sea Fennel ma wiele zastosowań w dziedzinie kulinarnej. Praca z Sea Fennel wymaga precyzyjnego dozowania ze względu na skoncentrowane aromaty.

SMAK

Sea Fennel ma wiele zastosowań w dziedzinie kulinarnej. Praca z Sea Fennel wymaga precyzyjnego dozowania ze względu na skoncentrowane aromaty. Kiedy jest blanszowany, intensywnie wyczuwamy w nim pełny smak szparagów.

TASTE FRIENDS

Sea Fennel ma wiele zastosowań w dziedzinie kulinarnej. Praca z Sea Fennel wymaga precyzyjnego dozowania ze względu na skoncentrowane aromaty. Kiedy jest blanszowany, intensywnie wyczuwamy w nim pełny smak szparagów. Sea Fennel dobrze komponuje się z tłustymi składnikami i skorupiakami. Mówi się również, że roślina ma działanie moczopędne, oczyszcza toksyny i poprawia trawienie. Jednak nie ma na to naukowych dowodów.

POCHODZENIE

Roślina występuje od plaży Morza Czarnego po wybrzeże Oceanu Północnoatlantyckiego, a także na wybrzeżu Morza Śródziemnego. Jest gatunkiem chronionym, zagrożonym wyginięciem. Wiadomo, że Sea Fennel zawiera około trzydziestu olejków eterycznych, takich jak terpiny gamma (występują w owocach cytrusowych), sabineny (występują w marchwi), beta phellandreny (anyż, koper woski) i metylotymol (tymianek).

DOST?PNO??

Sea Fennel jest dost?pny ca?y rok i mo?na go ?atwo przechowywa? do dziewi?ciu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jako?ci wynosi od 2 do 4°C. Wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej spo?ecznie, Sea Fennel spe?nia higieniczne standardy kuchenne. Ze wzgl?du na czysty oraz higieniczny spos?b uprawy przed spo?yciem produkt wymaga jedynie op?ukania.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami
Kultury	Ba?ka?ska, Ba?tycka, Holenderska, Francuska, Grecka, W?oska, ?ródziemnomorska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Portugalska, Hiszpa?ska, Turecka
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Konserwowanie, Okaza?y, Dekoracja, Sma?enie na g??bokim oleju, Wysuszenie, Ekstrahuj?cy, Garnirunek, ?el, Gor?cy napar, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Pra?enie, Pali?, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Zielony
Naczynia	Ser, Koktajle, Skorupiaki, Ryba, Funkcjonalny, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Drób, Zupy, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Sery (inne), Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Ogórek, Bak?a?an, Oliwki, Dynia, Koper, Koper w?oski, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Ciel?cina, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Sól, Papryka chili, Kalafior, Jarmu?, Cebula, Kuskus, Oliwa z oliwek, Ponzu, Nasiona dyni, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu, Yuzu
Nazwa ?aci?ska	Chrithmum
Synonimy	Wok, Curry, Jadalne li?cie, Chorwackie zio?o, Gorzki koper w?oski, Zio?o z azorów, Kapusta kiszona z azorów, Koper w?oski, Koper oceaniczny, Zio?o do owoców morza, Kuchnia morska
Wymiary	Minimum 6 cm i maksimum 10 cm d?ugo?ci
Normy mikrobiologiczne	Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g