



Olympia Cress

Foeniculum

Pochodzenie	Europa Południowa
Smak/Aromat	Anyż, mięta, eukaliptus
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Boże Narodzenie, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzikie, Homar, Grzyby, Małże, Dynia, Trufle
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Olympia Cress to dekoracyjna roślina z liżmi, która ma subtelny sódki i wyraźny anyżowy smak.



SMAK

Olympia Cress to dekoracyjna roślina z liżmi, która ma subtelny sódki i wyraźny anyżowy smak. Często używana do nadawania daniom wieżego charakteru.

TASTE FRIENDS

W niektórych przypadkach (z rybami) jest doskonałym substytutem koperku. Można jeść z rybami, homarami, krewetkami i innymi skorupiakami. Olympia Cress to przyciągające wzrok jako „wykożczenie” deserów, koktajli lub smoothie.

POCHODZENIE

Olympia Cress to odmiana kopru wóskiego pochodząca z regionu Morza Śródziemnego. Jest to bardzo aromatyczne zioło o właściwościach zarówno kulinarnych, jak i leczniczych. Liście kopru wóskiego są szeroko stosowane w wielu tradycjach kulinarnych na całym świecie. Ten rodzaj sódki kopru wóskiego rośnie w Europie Środkowej i Wschodniej, Francji, Włoszech, Grecji oraz Turcji.

DOSTĘPNOŚĆ

Olympia Cress jest dostępny przez cały rok i może być przechowywany do tygodnia w temperaturze od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C. Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, Olympia Cress spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.

SPECYFIKACJE

Smak

Sódki, Słony, Gorzki

Kultury	Afrykańska, Alpejska, Azjatycka, Bańska, Bałtycka, Holenderska, Angielska, Francuska, Niemiecka, Grecka, Włoska, Śródziemnomorska, Nordycka, Północno Amerykańska, Perska, Peruwianska, Polska, Turecka
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Mieszanie, Puree, Panierka, Zasinienie, Konserwowanie, Okazy, Zimny napar, Konfitura, Pokrycie, Dekoracja, Emulgowa, Ekstrahujący, Fermentujący, Nadziewanie, Garnirunek, Łel, Zapiekanka, Pieczenie na rożnie, Gorący napar, Macerowa, Marynowanie, Olej, Osmoza, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszaj smaenie
Kolor	Brązowy, Zielony
Naczynia	Alkohol, Żniadanie, Ciasto, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Dzikizna, Napary, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Cukiernictwo, Drob, Sałatki, Kanapka, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa, Woda, Vegan
Przyjazne smaki	Gin, Rum, Wódka, Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mięzaki (inne), Dorsz, Węgorz, Łabnica, Łoso, Ryby (śonowodne), Ryby (śodkowodne), Skorupiaki, Wiżnia, Cytrusy, Kukurydza, Ogórek, Bakłaan, Figi, Winogrona, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomarańcza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, Żliwka, Granat, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Królik, Mięta, Pietruszka, Any, Mrówki, Fasolka, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Migdały, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech włoski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, Gę, Goęb, Przepiórka, Indyk, Przegrzebki (małłe w. Jakuba), Ostryga, Kaamarnica, Czarny pieprz, Kminek, Vanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Brokuły, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Imbir, Jarmu, Fasola zwyczajna, Sałata, Cebula, Rabarbar, Dynia piżmowa, Bataty (śodkie ziemniaki), Chleb, Jajko, Lukrecja, Ry, Wodorosty, Cukier, Tofu, Yuzu
Nazwa łacińska	Foeniculum
Synonimy	Fennel, Red fennel, Rubrum, Purple fennel
Wymiary	" Minimum 3 cm, maksimum 7 cm powyżej podłoa uprawnego"

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
