

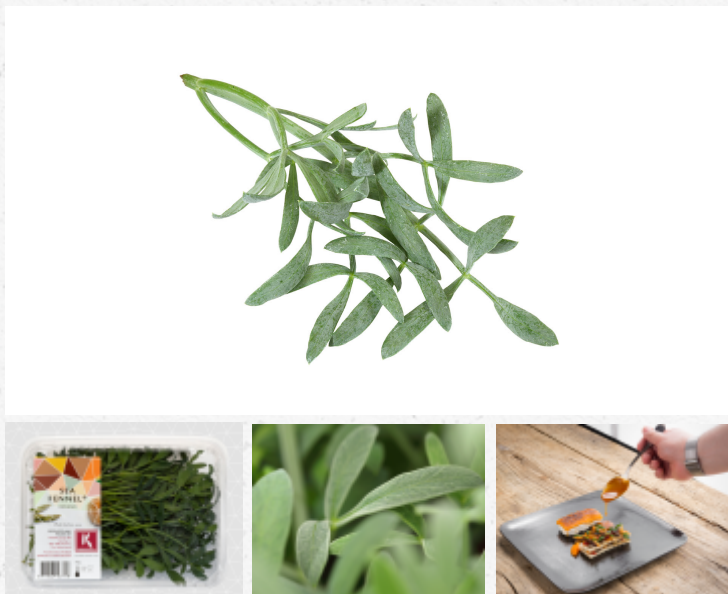


Sea Fennel

Chrithmum

Origem	Ásia, América do Norte, Europa do Norte, Europa do Sul
Sabor / Aroma	Aromático, temperado, espargo
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Vieira, Arenque, Lagosta, Mexilhão, Ostra, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

O Sea Fennel tem usos numerosos na área da culinária. Trabalhar com Sea Fennel requer o uso de um doseamento preciso por ter aromas muito concentrados.



SABOR

O Sea Fennel tem usos numerosos na área da culinária. Trabalhar com Sea Fennel requer o uso de um doseamento preciso por ter aromas muito concentrados.

PROVE AMIGOS

Se usar escaldado reforçará ainda mais o sabor a espargos. Sea Fennel requer contrapontos gordos e combina bem com marisco. Esta planta também é conhecida pelos seus efeitos diuréticos, para limpar toxinas e ajudar a digestão.

ORIGEM

É uma planta que se encontra nas praias da Europa, desde o Mar Negro até à costa norte do Oceano Atlântico. Também se encontra no Mediterrâneo onde é uma espécie protegida. Sea Fennel é sabido que contém cerca de 30 variedades de óleos essenciais, tais como Terpins gamma (que se encontra nos citrinos) Sabinenos (que existe nas cenouras) Beta Phellandrenes (anis, pimenta verde e funcho) e Metiltimol (tomilho).

DISPONIBILIDADE

Sea Fennel esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, Sea Fennel atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Bálcãs, Báltico, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Português, Espanhol, Turco
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Enlatados, Cortar, Decoração, Fritar, Secar, Extracção, Guarnição, Gel, Infusão a Quente, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Assar, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Verde
Pratos	Queijo, Cocktail, Crustáceos, Peixe, Funcional, Almoço, Prato principal, Carne, Aves, Sopa, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Gin, Vodka, Outros queijos, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Pepino, Beringela, Azeitonas, Abóbora, Aneto, Funcho, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Vítela, Vieira, Ostra, Lula, Sal, Malagueta, Couve-flor, Couve, Cebola, Cuscuz, Azeite, Ponzu, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Chrithmum
Sinónimos	Funcho de mar
Dimensões	No mínimo 6 cm e no máximo 10 cm de comprimento
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g