



Olympia Cress

Foeniculum

Origem	Europa do Sul
Sabor / Aroma	Anis, Hortelã, Eucalipto
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Natal, Vieira, Páscoa, Caça, Lagosta, Cogumelos, Mexilhão, Abóbora, Trufa
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Olympia Cress é uma planta decorativa com frondes que tem um subtil sabor doce e um pronunciado sabor a anis.



SABOR

Olympia Cress é uma planta decorativa com frondes que tem um subtil sabor doce e um pronunciado sabor a anis. É frequentemente utilizado para dar um toque fresco aos pratos.

TASTE FRIENDS

Em alguns casos (com peixe) é um excelente substituto do funcho. Combinar com peixe, lagosta, camarão e marisco. Olympia Cress é um “toque final” apelativo para sobremesas, cocktails ou batidos.

ORIGEM

Olympia Cress é um tipo de funcho, nativo da região mediterrânica. Uma erva saborosa e altamente aromática com propriedades culinárias e supostamente medicinais. As folhas de funcho são muito utilizadas em numerosas tradições culinárias em todo o mundo. Este tipo de funcho doce é cultivado na Europa Central e Oriental, em França, Itália, Grécia e Turquia.

DISPONIBILIDADE

Olympia Cress está 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 cultura socialmente responsável, Olympia Cress atende aos padrões de higiene de cozinha. Produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Amargo
Culturas	Africano, Alpino, Aziatisch, Bálcãs, Báltico, Holandês, Inglês, Francês, Alemão, Grego, Italiano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Polaco, Turco
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Misturar, Triturar, Panar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Cobertura, Decoração, Emulsionar, Extracção, Fermentação, Enchimento, Guarnição, Gel, Gratinado, Grelhar, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Osmose, Massa, Conservas, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Castanho, Verde
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Bolo, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Caça, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes, Água, Vegan
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Cereja, Cítrico, Milho, Pepino, Beringela, Figos, Uvas, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Ameixa, Romã, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Coelho, Hortelã, Salsinha, Anis, Formigas, Feijões, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Pombo, Codorniz, Peru, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Cominho, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Gengibre, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Ruibarbo, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Ovo, Alcaçuz, Arroz, Algas marinhas, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Foeniculum
Sinónimos	Fennel, Red fennel, Rubrum, Purple fennel
Dimensões	Mínimo 3 cm, máximo 7 cm acima do meio de cultivo
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