



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Sea Fennel

Sapore	Aromatico, piccante, asparagi
Utilizzo	Pesce, crostacei e molluschi, desserts. Consigliato sbollentare prima dell'uso
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 9 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Il finocchio di mare ha molteplici usi in cucina. Avendo un aroma molto concentrato ed intenso, e' necessario dosarne attentamente la quantita'. Il suo sapore cambia se sbollentato, ricordando piu' gli asparagi. Si dice esso abbia proprieta' diuretiche e che migliori la digestione.

Origine

Il finocchio di mare e' presente dalle coste del Mar Nero a quelle del Nord-Atlantico. Si ritrova anche lungo le coste pietrose e rocciose del Mediterraneo.

Esso contiene circa 30 olii essenziali: dai terpeni (contenuti anche nel limone) al sabinene (presente nelle carote), dal fellandrene (contenuto nell'anice, sedano e finocchio) al metiltimo (contenuto nel timo). Se scottato, viene esaltato il suo gusto di asparago. Sea Fennel si combina bene con ingredienti grassi e con frutti di mare.



Sea Fennel (*Crithmum*)

Disponibilita' e conservazione

Sea Fennel e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione e' di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Sea Fennel ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto necessita soltanto di una risciacquatura, essendo coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé