



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sea Fennel

<b>Sabor</b>	Aromático, picante, espárrago
<b>Uso</b>	Pescados, crustáceos / vieiras, usar blanqueado
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Almacenaje</b>	Hasta 9 días entre 2-7°C

### Sabor y aplicaciones

El Sea Fennel tiene numerosos usos en el campo culinario; trabajar con el Sea Fennel requiere el uso de una dosis precisa, debido a que tiene aromas muy concentrados. Si se escalda, se reforzará aún más el sabor a espárrago. Sea Fennel requiere contrapuntos grasos y combina bien con mariscos. Esta planta también es conocida por sus efectos diuréticos, para limpiar toxinas y ayudar a la digestión. Esta planta, también tiene un efecto diurético, que limpia las toxinas del cuerpo y mejora la digestión.

### Origen

Una planta que se encuentra en las playas de Europa, desde el Mar Negro, hasta las costas del norte del océano Atlántico. También se encuentra en el Mediterráneo, donde es una especie protegida. Sea Fennel is known to contain about thirty essential oils, such as gamma terpins (found in citrus fruits) sabinenes (found in carrots) beta phellandrenes (anis, sellery, fennel) and methylthymol (Thyme).



Sea Fennel (*Crithmum*)

### Disponibilidad y duración

Sea Fennel está disponible todo el año y puede ser fácilmente almacenado, hasta 7 días entre 2 y 7°C.

Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé