



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sea Fennel

Fenouil de mer

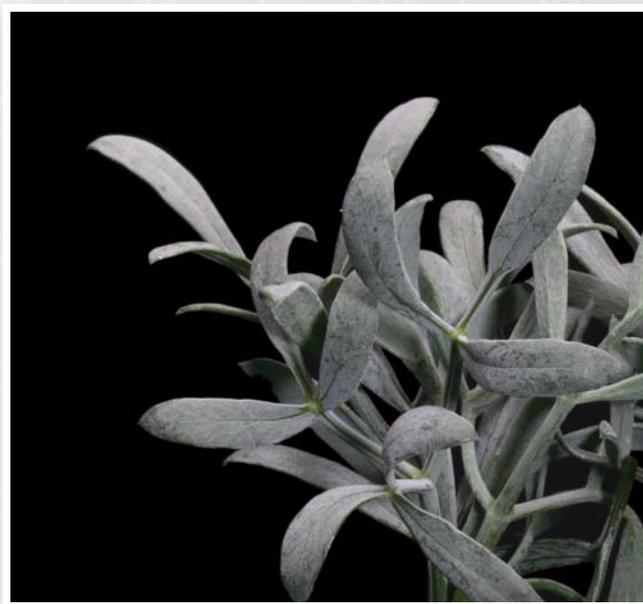
Goût	Aromatique, épicé, asperge
Utilisation	Blanchir Plats à base de poissons, crustacés / coquilles Saint-Jacques
Culture	En lutte biologique
Disponible	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 9 jours, entre 2° et 7°C

Goût et utilisation

Sea Fennel peut être utilisé de diverses façons. La forte concentration d'arômes demande cependant un dosage réfléchi du produit. Après blanchiment, le véritable goût du fenouil de mer, comparable à l'asperge, se révèle. Sea Fennel est apprécié avec des mets plus gras et convient parfaitement avec des crustacés et fruits de mer. De multiples propriétés sont associées à la plante: diurétiques, dépuratives et digestives. Toutefois, il n'en existe aucune preuve scientifique.

Origine

La plante se retrouve des plages de la mer Noire jusqu'au littoral atlantique. Dans la Nature, cette plante est menacée d'extinction, c'est une espèce protégée dans diverses régions. Le fenouil de mer contient également une trentaine d'huiles essentielles avec des composés comme le gamma-terpinène (composant des agrumes), sabinène (composant de la carotte), beta-phellandrene (anis, célerie, fenouil), méthylthymol (thym).



Sea Fennel (*Crithmum*)

Disponibilité et conditionnement

Le fenouil de mer est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 9 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Le mode de culture du fenouil de mer répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé