



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sea Fennel

## Meerfenchel

<b>Geschmack</b>	Aromatisch, würzig, Spargel
<b>Passt zu</b>	Fisch- und Schalentiergerichten
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu neun Tage bei 2-7°C

### Geschmack und Anwendung

'Sea Fennel' kann auf verschiedene Arten benutzt werden. Wegen der hohen Konzentration an Aromas muss 'Sea Fennel' sehr gut dosiert werden. In blanchierter Form kommt der volle Spargelgeschmack am besten zum Ausdruck.

'Sea Fennel' sucht fettige Gegenpole und lässt sich ausgezeichnet mit Schalen- und Krustentieren kombinieren. Der Flüssigkeit von 'Sea Fennel' sagt man übrigens eine abführende, entgiftende und die Verdauung fördernde Eigenschaft nach.

### Herkunft

Eine (geschützte) Pflanze, deren Vorkommen sich von den Stränden des Schwarzen Meeres bis zur nordatlantischen Küste erstreckt. Es hat sich herausgestellt dass 'Sea Fennel' über dreißig flüchtige Öle enthält mit Stoffen wie Gamma Terpinenen (Bestandteil von Zitrusfrüchte) Sabinene (Bestandteil von Karotten) Beta Phellandrene (Anis, Sellerie, Fenchel) en Methyl-thymol (Thymian).



Sea Fennel (*Crithmum*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Sea Fennel ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu neun Tage aufbewahrt werden. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Sea Fennel den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé