



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sea Fennel

<b>Smak</b>	Aromatyczny, ziołowy, szparagi
<b>Użycie</b>	Ryby, skorupiaki, przegrzebki, używać blanszowanych
<b>Uprawa</b>	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
<b>Dostępność</b>	Przez cały rok
<b>Okres trwałości</b>	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

### Smak i wykorzystanie

*Sea Fennel* ma wiele zastosowań w dziedzinie kulinarnej. Praca z *Sea Fennel* wymaga precyzyjnego dozowania ze względu na skoncentrowane aromaty. Kiedy jest blanszowany, intensywnie wyczuwamy w nim pełny smak szparagów. *Sea Fennel* dobrze komponuje się z tłustymi składnikami i skorupiakami. Mówi się również, że roślina ma działanie moczopędne, oczyszcza toksyny i poprawia trawienie. Jednak nie ma na to naukowych dowodów.

### Pochodzenie

Roślina występująca od plaż Morza Czarnego po wybrzeże Oceanu Północnoatlantyckiego, a także na wybrzeżu Morza Śródziemnego. Jest gatunkiem chronionym, zagrożonym wyginięciem. Wiadomo, że *Sea Fennel* zawiera około trzydziestu olejków eterycznych, takich jak terpiny gamma (występujący w owocach cytrusowych), sabineny (występujący w marchwi), beta phellandreny (anyż, koper włoski) i metylotymol (tymianek).



*Sea Fennel (Crithmum)*

### Dostępność i trwałość

*Sea Fennel* są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Sea Fennel* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie splukania.



Zawartość: 50 g liści na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

**Koppert Cress B.V.**

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com