



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

# Sea Fennel

## Fenouil de mer

<b>Goût</b>	Aromatique, épicé, asperge
<b>Utilisation</b>	Blanchir Plats à base de poissons, crustacés / coquilles Saint-Jacques
<b>Culture</b>	En lutte biologique
<b>Disponible</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	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-phellandrène (anis, célerie, fenouil), méthylthymol (thym).



### 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.

### Pour plus d'informations

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com



Contenu: 50 gr par barquette, 4 barquettes par colis (20x30 cm)