



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sea Fennel

Zeevenkel

Smaak	Aromatisch, kruidig, asperge
Gebruik	Vis- en schaaldiergerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot negen dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Sea Fennel kan op verschillende manieren worden toegepast. Vanwege de hoge concentratie aan aroma's, dient het gebruik van Sea Fennel heel gedoseerd gebruikt te worden. Geblanceerd komt de volle smaak van asperge het best naar voren. Van zeevenkel wordt bovendien beweerd dat het vochtafdrijvende en ontgiftende eigenschappen heeft en bovendien goed is voor de spijsvertering. Wetenschappelijk bewijs moet hiervoor echter nog worden geleverd.

Oorsprong

De plant komt voor van de stranden van de Zwarte Zee tot de Noord Atlantische kust. In de vrije natuur behoort de plant tot de bedreigde soorten en is derhalve op tal van plaatsen beschermd. Van Sea Fennel is bekend dat het een dertigtal vluchtige olieën bevat met stoffen als gamma terpinenen (bestanddeel van citrusvruchten) sabinene (bestanddeel van peen) beta phellandrene (anijs, selder, venkel) en methylthymol (tijm).



Sea Fennel (*Crithmum*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Sea Fennel is jaarrond verkrijgbaar en kan tot negen dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Sea Fennel aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé