Olympia Cress

Foeniculum

Origine	Europe du Sud
Goût / Arôme	Anise, Mint, Eucalyptus
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Gibier, Homard, Champignon, Moules, Citrouille, Truffes
Stockage	Froid, 2-7 °C

Olympia Cress est une plante décorative avec des frondes qui offre une saveur subtile, sucrée avec des notes d’anis prononcées.

GOUT

Olympia Cress est une plante décorative avec des frondes qui offre une saveur subtile, sucrée avec des notes d’anis prononcées. Il est souvent utilisé pour donner une touche de fraîcheur à un plat.

TASTE FRIENDS

Il est souvent utilisé pour donner une touche de fraîcheur à un plat. Dans certains cas (avec le poisson), c'est un excellent substitut à l'aneth. A combiner avec du poisson, du homard, des crevettes et des crustacés. Olympia Cress est un ajout parfait pour les desserts, les cocktails ou les smoothies.

ORIGINE

Olympia Cress est un type de fenouil originaire de la région méditerranéenne. Il s'agit d'une herbe savoureuse et très aromatique, aux propriétés culinaires et prétendument médicinales Les feuilles de fenouil sont largement utilisées dans de nombreuses traditions culinaires à travers le monde. Ce type de fenouil doux pousse en Europe centrale et orientale, en France, en Italie, en Grèce et en Turquie.

DISPONIBILITÉ

Olympia Cress est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2–7°C. La température optimale à laquelle la qualité est le mieux maintenue se situe entre 2–4°C. Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Amer
Cultures	Africaine, Alpine, Asiatique, Balkanique, Baltique, Néerlandaise, Anglaise, Française, Allemande, Grecque, Italienne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Persane, Péruvienne, Polonaise, Turque
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Confiture, Couvrir, Décoration, Extraire, Extraheren, Fermentation, Remplissage, Garniture, Gel, Gratiner, Griller, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Osmose, Pâtes, Marinage / Confire, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Marron, Vert
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Gâteau, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Gibier, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes, Eau, Vegan
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Cerise, Agrumes, Maïs, Concombre, Aubergine, Figues, Raisins, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Prune, Grenade, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Lapin, Menthe, Persil, Anis, Fourmis, Haricots, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Pigeon, Caille, Dinde, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Cumin, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Gingembre, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Rhubarbe, Citrouille, Patate douce, Pain, Oeuf, Réglisse, Riz, Algue, Sucre, Tofu, Yuzu
Latin Name	Foeniculum
Synonymes	Fennel, Red fennel, Rubrum, Purple fennel