



Paztizz Tops

Tagetis

Herkunft	Süd Amerika
Geschmack / Aroma	anis, süß
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Jakobsmuscheln, Wild, Hummer, Muscheln, Auster, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Paztizz Tops ist eine breit einsetzbare Würzpflanze mit einem ausgesprochenen Anisgeschmack.



GESCHMACK

Paztizz Tops ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Paztizz Tops ist eine breit einsetzbare Würzpflanze mit einem ausgesprochenen Anisgeschmack. Der frische Geschmack passt sehr gut zu Fischgerichten und verleiht Wildgerichten einen überraschenden Akzent.

GESCHMACKSFREUNDE

Paztizz Tops können auch zur Verfeinerung von Süßspeisen verwendet werden. Liebhaber des Aperitifs werden sich bei dem Geschmack von Paztizz Tops unweigerlich an das bekannte französische Anisgetränk erinnern fühlen. Mit seinen nadelartigen weichen Blättern ist Paztizz Tops außerdem noch sehr dekorativ.

HERKUNFT

Die Pflanze stammt aus Mittel- und Südamerika, wo die Blätter unter anderem zur Bereitung von Tee, aber auch für medizinische Anwendungen verwendet werden.

VERFÜGBARKEIT

Paztizz Tops sind ganzjährig erhältlich und können bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Paztizz Tops den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack

Bitter, Süß

Kulturen	Balkanisch, Baltisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Nordisch, Portugiesisch, Spanisch, Türkisch
Verwendung	Dekorieren, Garnierung, Räuchern
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Banane, Blaubeere, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Gurke, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Dill, Fenchel, Minze, Estragon, Anis, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Trüffel, Pilze (andere), Pistazie, Walnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Kreuzkümmel, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Rote Beete, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Ingwer, Zwiebel, Rhabarber, Couscous, Ei, Lakritz, Olivenöl, Ponzu, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Tagetus
Synonyme	essbare Blätter, Dessert Blätter, Lakritzblätter, Anisblätter, Ouzo Blätter, Süßholzblätter, Sambuca Blätter
Abmessungen	" Die Spitzen sind mindestens 3 cm bis maximal 10 cm lang, vom Anfang bis zur Blattspitze"
Mikrobiologische Grenzwerte	"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"