

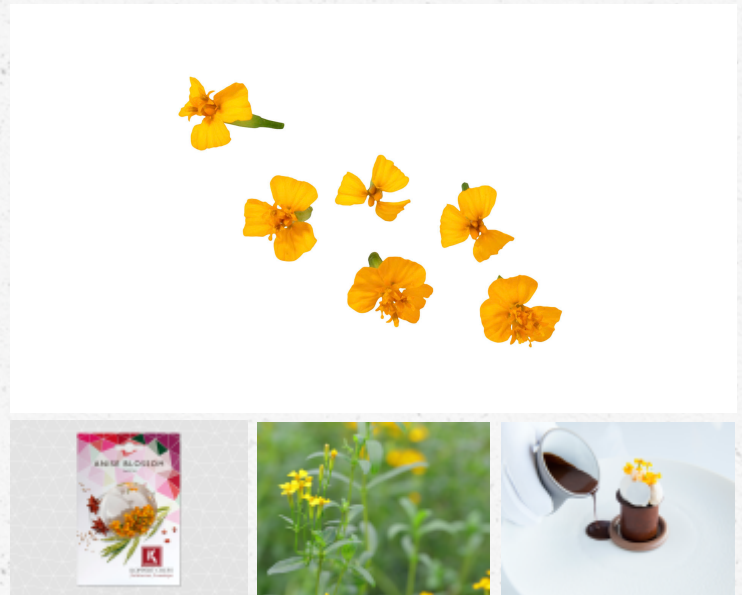


Anise Blossom

Tagetes

Herkunft	Süd Amerika
Geschmack / Aroma	würziges Anisaroma mit einem Hauch Estragon
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Hummer, Muttertag, Auster, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Anise Blossom hat ein Anisaroma mit einem Hauch von Estragon.



GESCHMACK

Anise Blossom hat ein Anisaroma mit einem Hauch von Estragon. Der krautige Geschmack von Estragon stammt vom Stiel, der Anisgeschmack findet sich in den Blüten.

GESCHMACKSFREUNDE

Die orange-gelbe Blume ist eine gute Kombination mit Desserts, Vorspeisen und Cocktails. Anise Blossom passt ausgezeichnet zu Desserts, Amuses und Cocktails.

HERKUNFT

Die Pflanze kommt ursprünglich aus Mexico und Zentral Amerika und wird schon seit die Azteken für medizinische wie auch religiöse Zwecken verwendet. Es wird gegessen wie ein Kraut und wird öfters als Ersatz für Estragon verwendet. In die Regionen wo die Pflanze einheimisch ist, ist es ein wichtiger Geschmackszutat für 'chocolatl', ein schaumiges Kakao Getränk der Azteken. Von die getrocknete Blätter und Blumen wird in heißes Wasser, ein in Latein-Amerika, populärer Tee gemacht.

VERFÜGBARKEIT

Die Anise Blossom ist ganz Jährlich erhaltbar und kann bis zu sieben Tage aufbewahrt werden bei einen Temperatur von 2-7°C. Produziert in einen Gesellschaftlich vertretbaren Anbau, erfüllt die Anise Blossom an die hygienische normen in die Küche. Sie können dieses Produkt sofort verwenden, weil es sauber und hygienisch angebaut wird.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Arabisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Mediterran, Nordisch, Persisch, Portugiesisch, Spanisch, Türkisch
Verwendung	Backen, Dekorieren, Garnierung
Farben	Grün, Gelb
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Wild, Gebäck, Geflügel, Snack, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Seeteufel, Schalentiere, Apfel, Kokosnuss, Oliven, Erbsen, Pflaume, Kürbis, Erdbeere, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Dill, Fenchel, Salbei, Estragon, Anis, Ameisen, Insekten (andere), Ziege, Lamm, Trüffel, Pistazie, Ente, Fasan, Taube, Wachtel, Coquilles, Auster, Tintenfisch, Senf, Vanille, Artischocken, Rote Beete, Karotte, Blumenkohl, Zwiebel, Couscous, Olivenöl
Lateinischer Name	Tagetus
Synonyme	Tagetes, Tagetes Blüte, Lakritzblüte, Anis Blüte, Süßholzblüte, essbare Blüten
Abmessungen	1,5 bis 2 cm
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"