



Planifolia Black - Vanille

Planifolia

Herkunft	Asien, Süd Amerika
Geschmack / Aroma	Leder, Gewürz, Nuss, erdig, Holz
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Ostern, Wild, Hummer, Pilz, Auster, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Warm, 12-16 °C, Trocken, Dunkel



Die erkennbar dunkelbraunen, nahezu schwarzen Schoten werden von Hand gepflückt und unter optimalen Bedingungen kuratiert.

GESCHMACK

Planifolia Black ist reich an Mark und Vanillin. Eine vollmundige, intensive und bezaubernde Romanze zwischen Blüten und Gewürzen mit spezifischen Noten von Leder, Nüssen, Erde und Holz.

GESCHMACKSFREUNDE

Köche und Patissiers bevorzugen die Verwendung von Vanille wegen ihres perfekten Geschmacks. Ein Aroma, das sich gut mit vielen anderen Zutaten kombinieren lässt.

HERKUNFT

Vanille (Tlilxochitl) ist in Mexiko heimisch. Im alten Mexiko galten die Totonacs, die in der heute als Veracruz bekannten Region zu Hause waren, als die Produzenten der besten Vanille. Die Mayas und Azteken hatten ein göttliches Getränk aus Schokolade und Vanille entwickelt. Die Spanier waren davon so angetan, dass Hernán Cortés (Konquistador) die Vanille und Schokolade mit nach Spanien brachte und in Europa einführte.

ROB BAAN

„Vanillekulturen außerhalb Madagaskars unterliegen einem größeren Risiko, durch Unwetter wie etwa Taifune beschädigt zu werden. Auch Diebstahl ist ein Problem: Wegen des hohen Wertes der Schoten kommt es regelmäßig zu Diebstählen. Aus diesem Grund werden die Schoten unreif geerntet, die dann als dünne, vertrocknete Stangen im Supermarkt angeboten werden. Unser Ziel war es, es besser zu machen und haben damit begonnen, Vanille in niederländischen Gewächshäusern zu produzieren. Nur so gelingt es, ganzjährig ein ideales Anbauklima, ohne die Risikofaktoren des natürlichen Anbaus und ohne Pestizide oder andere Chemikalien sicherzustellen. Das Ergebnis? Vier- bis fünftausend Quadratmeter mit optisch ansprechenden, aromatischen und buttrigen Vanilleschoten von höchster Qualität.“

VERFÜGBARKEIT

Planifolia Black wird einmal jährlich geerntet und ist aufgrund ihrer Haltbarkeit das ganze Jahr über erhältlich, solange der Vorrat reicht. Dose geschlossen halten, trocken bei Raumtemperatur lagern.

Produziert in nachhaltigem Anbau entspricht *Planifolia Black* den Anforderungen hochwertiger Lebensmittel der modernen Küche. Produkte werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Arabisch, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Mexikanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Orientalisch, Persisch, Peruanisch, Polnisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Schweizerisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verpackung	Dose (6 pcs)
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Abdecken, Dekorieren, Frittieren, Trocknen, Extrahieren, Fermentieren, Füllen, Einfrieren, Garnierung, Gel, Überbacken, Grillen, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Injektion, Entsaften, Verdünnen / Verflüssigen, Einweichen, Marinieren, Öl, Osmose, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Braten, Häuten, Räuchern, Sous vide, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Schwarz, Braun

Gerichte	Alkohol, Frühstück, Kuchen, Käse, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Grill, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
-----------------	---

Kongeniale Partner	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Erbsen, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Schnittlauch, Fenchel, Minze, Petersilie, Rosmarin, Estragon, Anis, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Senf, Salz, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Rhabarber, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Lakritz, Olivenöl, Ponzu, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu, Tonic
---------------------------	---

Lateinischer Name	Planifolia
Abmessungen	Mindestens 15, höchstens 22 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"