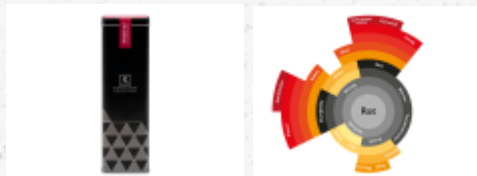
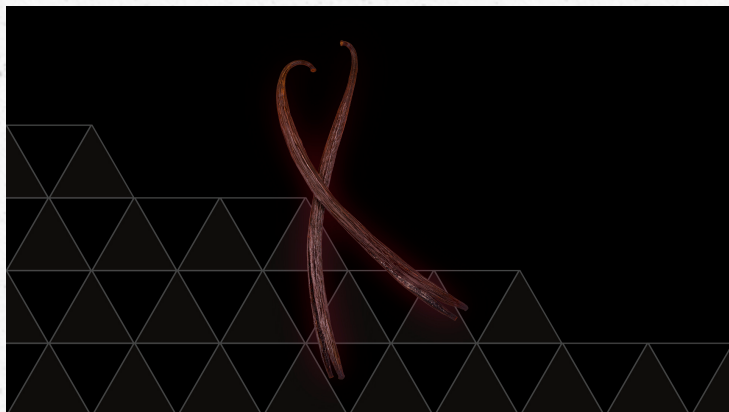




Planifolia Red - Vanille

Planifolia

Herkunft	Asien, Süd Amerika
Geschmack / Aroma	Blüten, frische, rote Früchte, Karamell
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Ostern, Wild, Hummer, Pilz, Auster, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Warm, 12-16 °C, Trocken, Dunkel



Planifolia Red ist eine niederländische, natürlich an der Pflanze gereifte („Vine-ripped“) Vanille.

GESCHMACK

Planifolia Red ist eine niederländische, natürlich an der Pflanze gereifte („Vine-ripped“) Vanille. Belässt man die Schote länger an der Pflanze, erhält sie ein noch ansprecherendes Geschmacksprofil und bietet unzählige neue Möglichkeiten. Vanille bleibt das Hauptaroma. Daneben finden sich jedoch noch verschiedene besondere Nebennoten von Blüten, frischen, roten Früchten und Karamell.

GESCHMACKSFREUNDE

Köche und Patisiers 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

"Vanilla crops outside, think of Madagascar, are more likely to be damaged by bad weather such as typhoons. Theft is also a problem: the beans are regularly stolen because of their high value. For these reasons, the beans are picked unripe which results in the thin dried sticks you buy in the supermarket. We wanted to do better, so we started producing vanilla in Dutch greenhouses. Only in this way can you imitate the ideal growing climate year-round without risky natural conditions and without pesticides or other chemicals. The result? Four to five thousand square meters of beautiful, rich and buttery vanilla beans of the highest quality."

VERFÜGBARKEIT

Planifolia Red 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 Red* den Anforderungen hochwertiger Lebensmittel der modernen Küche. Die Schoten 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, Rot

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"