

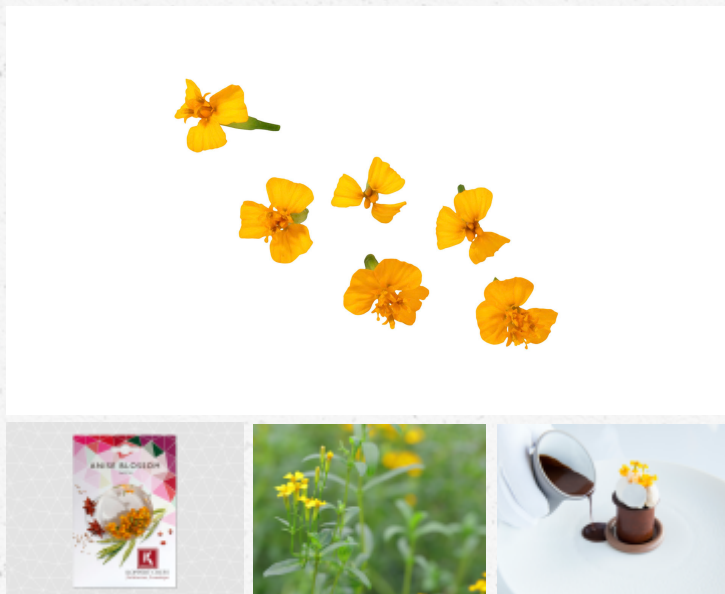


Anise Blossom

Tagetis

Origen	América del Sur
Sabor / Aroma	anís picante con un toque de estragón
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Bogavante, Día de la madre, Ostra, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Anise Blossom tiene sabor a anís con un toque de estragón.



SABOR

Anise Blossom tiene sabor a anís con un toque de estragón. El sabor picante a estragón procede del tallo, el sabor a anís proviene de la flor.

AMIGOS DEL GUSTO

La flor de color amarillo anaranjado combina bien con pescados de sabor fuerte y carnes rojas. Además, Anise Blossom combina bien con postres, aperitivos y cócteles.

ORIGEN

Esta planta es nativa en México y centro América y las Aztecas ya lo utilizaron para sus rituales religiosos y medicinalmente. Anise Blossom se utiliza como una hierba y a menudo se sustituye el estragón. Las hojas tienen un sabor muy parecido a estragón con un sabor anisado suave. En las áreas nativas de esta flor, la hoja es un sabor importante de “chocolatl”, una bebida a base de chocolate espumosa. Las hojas secas y la flor con agua caliente hace un té que es una bebida muy popular en América latina.

DISPONIBILIDAD

El Anise Blossom está disponible todo el año y puede almacenarse por 7 días entre 2-7 °C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Arabe, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chino, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Mediterráneo, Nórdico, Persa, Portugués, Español, Turco
Uso	Horneando, Decoración, Adornar
Colores	Verde, Amarillo
Platos	Alcohol, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Caza, Pasteles, Aves, Snack, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Rape, Marisco, Manzana, Coco, Aceitunas, Guisantes, Ciruela, Calabaza, Fresa, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Albahaca, Eneldo, Hinojo, Salvia, Estragón, Anís, Hormigas, Otros insectos, Cabra, Cordero, Trufa, Pistacho, Pato, Faisán, Paloma, Codorniz, Vieira, Ostra, Calamar, Mostaza, Vainilla, Alcachofas, Raíz de remolacha, Zanahoria, Coliflor, Cebolla, Cuscús, Aceite de oliva
Nombre latino	Tagetus
Sinónimos	Flor de anís/tajete
Dimensiones	1,5 a 2 cm
Normas microbiológicas	"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"