



Paztizz Tops

Tagetus

Origen	América del Sur
Sabor / Aroma	anis, dulce
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Vieiras, Caza, Bogavante, Mejillones, Ostra, Ruibarbo, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Paztizz Tops es un ingrediente con un destacado sabor a anís y un amplio abanico de aplicaciones.



SABOR

Paztizz Tops es un ingrediente con un destacado sabor a anís y un amplio abanico de aplicaciones.

AMIGOS DEL GUSTO

Su sabor fresco combina muy bien con pescados y su uso en platos de caza tiene un resultado verdaderamente sorprendente. Paztizz Tops también se puede usar para dar un toque exquisito a los platos dulces. Los amantes de los aperitivos se asombrarán de la similitud entre el sabor de Paztizz Tops y el del famoso licor de anís francés. Las hojas suaves y en forma de aguja de Paztizz Tops también le otorgan un gran valor decorativo.

ORIGEN

La planta es originaria de América del Sur y Central, donde las hojas se usan, por ejemplo, para preparar infusiones, pero también con fines médicos.

DISPONIBILIDAD

Paztizz Tops está disponible todo el año y se puede almacenar hasta 7 días a una temperatura de 2-7°C. Producida en un ambiente adaptado, Paztizz Tops satisface las necesidades higiénicas estándar de la cocina.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Amargo, Dulce
Culturas	Balcánico, Báltico, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Nórdico, Portugués, Español, Turco

Uso	Decoración, Adornar, Fumar
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Queso, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Plátano, Arándano, Cítricos, Coco, Pepino, Pomelo, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Eneldo, Hinojo, Menta, Estragón, Anís, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Buey, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Trufa, Otras setas, Pistacho, Nuez, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Comino, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Raíz de remolacha, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Jengibre, Cebolla, Ruibarbo, Cuscús, Huevo, Regaliz, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Tagetus
Sinónimos	Paztizz Tips
Dimensiones	Las puntas miden de un mínimo de 3 cm a un máximo de 10 cm de largo, desde la base hasta la punta
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"