



Planifolia Black - Vainilla

Planifolia

Origen	Asia, América del Sur
Sabor / Aroma	Cuero, especias, frutos secos, terrenal, madera
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Navidad, Vieiras, Pascua, Caza, Bogavante, Setas, Ostra, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Caliente, 12-16 °C, Seco, Oscuro



Las familiares vainas de color marrón oscuro casi negro se cosechan a mano y se curan bajo condiciones óptimas.

SABOR

Planifolia Black es rico en pulpa y vainillina. Un romance rico, intenso y encantador de flores y especias con notas específicas de cuero, frutos secos, tierra y madera.

TASTE FRIENDS

Los jefes de cocina y chefs pasteleros usan vainilla debido a su sabor excepcional. Un sabor que combina bien con muchos otros ingredientes.

ORIGEN

La vainilla (Tlilxochitl) es originaria de México. En el antiguo México, se consideraba que el pueblo de los totonacas, que habitaban en el actual estado de Veracruz, era el que producía la mejor vainilla. Los mayas y los aztecas desarrollaron una bebida divina realizada con chocolate y vainilla. A los españoles les gustó tanto que el conquistador Hernán Cortés trajo la vainilla y el chocolate a España, desde donde fueron introducidos en Europa.

ROB BAAN

"Existe una mayor probabilidad de que los cultivos al aire libre de vainilla, por ejemplo, en Madagascar, resulten dañados por las inclemencias del tiempo, como los huracanes. Los robos también suponen un problema: las vainas suelen robarse debido a su elevado valor económico. Por este motivo, las vainas se recogen cuando no están maduras y el resultado son unas vainas secas y finas, como las que se venden en los supermercados. Debido a que queríamos hacerlo mejor, empezamos a producir vainilla en invernaderos neerlandeses, puesto que esa es la única manera en que se pueden reproducir las condiciones atmosféricas ideales durante todo el año y sin situaciones de riesgo natural, ni pesticidas, ni otros productos químicos. ¿El resultado? De cuatro a cinco mil metros cuadrados de vainas de vainilla bellas, grandes, carnosas y de primera calidad."

DISPONIBILIDAD

Planifolia Black se cosecha una vez al año y está disponible todo el año debido a su vida en estante, hasta agotar existencias. Mantener el envase cerrado y guardar en un lugar seco a temperatura ambiente.

Producido según métodos de cultivo socialmente responsables, *Planifolia Black* cumple con las normas de higiene en cocina. Las vainas se cultivan en un entorno limpio e higiénico.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Arabe, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chileno, Chino, Criollo, Holandés, Inglés, Francés, Alemán, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Oriental, Persa, Peruano, Polaco, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Suizo, Tailandés, Turco, Oriental
Embalaje	Lata (6 pcs)
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Confitura, Cubrir, Decoración, Freír, Secar, Extraer, Fermentar, Rellenar, Congelar, Adornar, Gel, Gratinar, Parilla, Infusión en caliente, Inyección, Exprimir (jugo), Licuar, Macerar, Marinar, Aceite, Ósmosis, Masa, Encurtir, Asar, Desollar, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear, Sirope
Colores	Negro, Marrón

Platos	Alcohol, Desayuno, Pastel, Queso, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Parrilla, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
--------	--

Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Plátano, Bayas, Arándano, Cereza, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Higos, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Guisantes, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Albahaca, Cebollino, Hinojo, Menta, Perejil, Romero, Estragón, Anís, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Canela, Comino, Mostaza, Sal, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Ruibarbo, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Regaliz, Aceite de oliva, Ponzu, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu, Tónica
--------------	--

Nombre latino	Planifolia
Sinónimos	Vainilla negra, Vainilla nerlandesa
Dimensiones	Mínimo 15, máximo 22 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"