



Paztizz Tops

Tagetis

Origine	Amérique du Sud
Goût / Arôme	anis, Sucrée
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Coquille St Jacques, Gibier, Homard, Moules, Huître, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Ingrédient à la saveur anisée prononcée, Paztizz Tops se prête à une grande variété d'utilisations.



GOÛT

Paztizz Tops est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Ingrédient à la saveur anisée prononcée, Paztizz Tops se prête à une grande variété d'utilisations.

TASTE FRIENDS

Son goût rafraîchissant se marie à merveille avec des plats de poisson et, lorsque cet ingrédient est combiné à du gibier, l'effet obtenu est pour le moins surprenant. Paztizz Tops peut également être utilisé pour affiner des plats sucrés. Les amateurs d'apéritifs ne manqueront pas d'apprécier la ressemblance frappante entre Paztizz Tops et une célèbre boisson française au goût anisé. C'est à ses feuilles tendres en forme d'aiguille que Paztizz Tops doit sa grande valeur décorative.

ORIGINE

Cette plante est originaire d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud, contrées où ses feuilles sont notamment utilisées pour la préparation du thé mais sont également réputées pour leurs vertus médicinales.

DISPONIBILITÉ

Paztizz Tops sont disponibles toutes l'année et peuvent être conservées jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Le mode de culture de Paztizz Tops répond aux normes d'hygiène en cuisine, il peut être utilisé directement sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût

Amer, Sucré

Cultures	Balkanique, Baltique, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Nordique, Portugaise, Espanole, Turque
Usage	Décoration, Garniture, Fumé
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Banane, Myrtille, Agrumes, Noix de coco, Concombre, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Aneth, Fenouil, Menthe, Estragon, Anis, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Truffe, Autres Champignons, Pistache, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Cumin, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Betterave, Carotte, Choufleur, Chicorée, Gingembre, Oignon, Rhubarbe, Couscous, Oeuf, Réglisse, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Tagetus
Dimensions	Les sommités mesurent de 3 cm minimum à 10 cm maximum de long, de la base à la pointe
Voedingswaarden	Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g