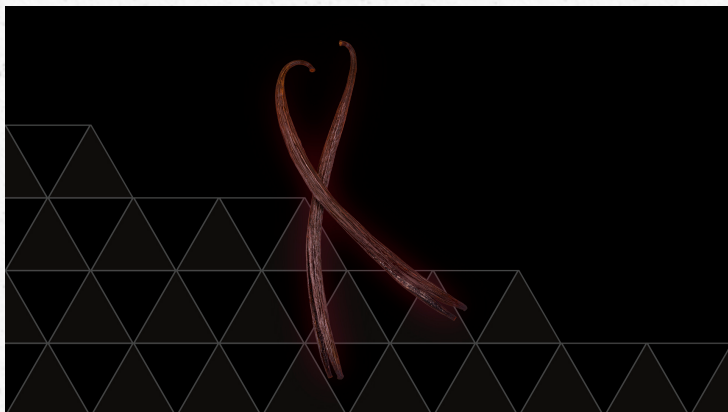




Planifolia Red - Vanille

Planifolia

Origine	Asie, Amérique du Sud
Goût / Arôme	Fleurs, fruits rouges, caramel, notes fraîches
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Gibier, Homard, Champignon, Huître, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Chaud, 12-16 °C, Sec, Obscurité



Planifolia Red est une variété de vanille d'origine néerlandaise dont les gousses restent sur les lianes jusqu'à ce qu'elles soient mures.

TASTE

Planifolia Red est une variété de vanille d'origine néerlandaise dont les gousses restent sur les lianes jusqu'à ce qu'elles soient mures. En restant plus longtemps sur la plante, les gousses développent un profil de saveurs encore plus raffiné, et offrent ainsi des possibilités inédites. La vanille reste la saveur principale, mais elle est complétée de notes de fruits rouges et de caramel, avec une touche florale et fraîche.

TASTE FRIENDS

Les chefs cuisiniers et pâtisseries apprécient cette vanille pour sa saveur parfaite qui se marie à merveille avec de nombreux ingrédients.

ORIGINE

La vanille (Tlilxochitl) est originaire du Mexique. Les Totonèques, un ancien peuple mexicain établi dans une région qui correspond à l'actuelle Veracruz, étaient réputés pour leur vanille, considérée comme la meilleure au monde. Les Mayas et les Aztèques ont développé une succulente boisson à base de chocolat et de vanille. Cette boisson a tellement séduit les Espagnols que le conquistador Hernán Cortés a ramené de la vanille et du chocolat en Espagne, introduisant ainsi ces délices en Europe.

ROB BAAN

« La vanille cultivée en extérieur, par exemple à Madagascar, risque davantage d'être abîmée par des phénomènes météorologiques tels que les typhons. Les vols sont également fréquents en raison de la valeur élevée des gousses. C'est pourquoi les gousses sont cueillies avant d'être mures ; ce qui donne des bâtons secs et fins que l'on trouve dans les supermarchés. Pour obtenir un meilleur résultat, nous avons commencé à produire de la vanille dans nos serres, aux Pays-Bas. C'est le seul moyen de reproduire en toute saison un climat favorable à la culture de la vanille, mais sans conditions météo néfastes, et sans devoir utiliser de pesticides ou d'autres produits chimiques. Résultat : entre quatre et cinq mille mètres carrés de splendides gousses de vanille de qualité supérieure, qui sont à la fois charnues et savoureuses à souhait. »

DISPONIBILITÉ

La vanille *Planifolia Red* est récoltée annuellement, mais reste disponible toute l'année grâce à sa longue durée de conservation. Gardez la boîte fermée, et conservez-la dans un endroit sec et à température ambiante.

Produite selon des méthodes de culture socialement responsables, la vanille *Planifolia Red* satisfait à toutes les normes d'hygiène en cuisine. Les gousses sont cultivées dans le plus grand respect de propreté et d'hygiène.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Anglaise, Française, Allemande, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Orientale, Persane, Péruvienne, Polonaise, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Suisse, Thaïlandaise, Turquie, Oriental
Emballage	Boîte fermée (6 pcs)
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Confiture, Couvrir, Décoration, Friture, Séchage, Extraheren, Fermentation, Remplissage, Congeler, Garniture, Gel, Gratiner, Griller, Infusion chaude, Injection, Jus, Liquéfier, Macérer, Mariner, Huile, Osmose, Pâtes, Marinage / Confire, Rôtir, Dépouiller / Peler, Fumé, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter, Sirop
Couleurs	Noir, Marron, Rouge

Plats	Alcool, Petit déjeuner, Gâteau, Fromage, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
-------	--

Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Figses, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Ciboulette, Fenouil, Menthe, Persil, Romarin, Estragon, Anis, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Cannelle, Cumin, Moutarde, Sel, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Rhubarbe, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Réglisse, Huile d'olive, Ponzu, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu, Tonique
-------------	--

Nom latin	Planifolia
-----------	------------

Dimensions	Minimum 15, maximum 22 cm
------------	---------------------------

Normes microbiologiques	"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"
-------------------------	--