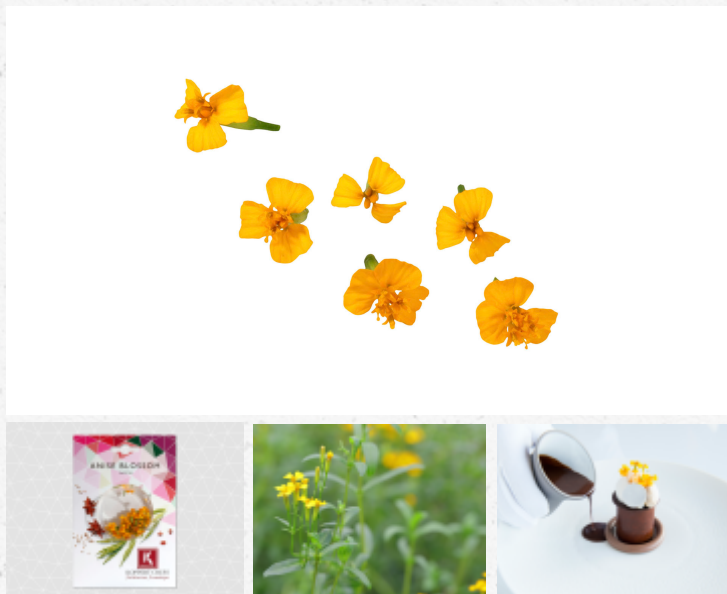




Anise Blossom

Tagetus

Origine	Sud America
Sapore / Aroma	anice speziato con un tocco di dragoncello
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Aragosta, Festa della mamma, Ostrica, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C



Anise Blossom ha un sapore di anice con un tocco di dragoncello.

SAPORE

Anise Blossom ha un sapore di anice con un tocco di dragoncello.

TASTE FRIENDS

Il sapore piccante di dragoncello deriva dal gambo mentre quello di anice deriva dal fiore. Anise Blossom si abbina ottimamente a dessert, stuzzichini e cocktail.

ORIGINE

La pianta è nativa del Messico e dell'America centrale e gli Aztechi la utilizzavano per scopi religiosi e medicinali. Venivano e vengono utilizzate le parti verdi, considerate un valido sostituto del dragoncello. Esse infatti hanno lo stesso sapore, con, in più, un sentore di anice. Nelle zone dove è nativa, le foglie sono un importante ingrediente del "Ochocolatl", una bevanda di origine Azteca a base di cacao. Le foglie ed i germogli essiccati vengono utilizzate per un tè molto popolare in America Latina.

DISPONIBILITÀ

Anise Blossom è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a temperature di 2°C - 7°C. Prodotto con sistemi di coltivazione socialmente responsabile e conforme alle norme igieniche per l'utilizzo in cucina. Il prodotto è pulito ed igienico, pronto per l'utilizzo.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
--------------	------------------------------------

Culture	Africana, Alpina, Araba, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cinese, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Mediterranea, Nordica, Persiana, Portoghese, Spagnola, Turca
Uso	Cottura al forno, Decorazione, Contorno
Colori	Verde, Giallo
Piatti	Alcool, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Selvaggina, Pasticceria, Pollame, Spuntino, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Coda di rospo, Mollusco, Mela, Noce di cocco, Olive, Piselli, Prugna, Zucca, Fragola, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Aneto, Finocchio, Salvia, Dragoncello, Anice, Formiche, Altri insetti, Capra, Agnello, Tartufo, Pistacchio, Anatra, Fagiano, Piccione, Quaglia, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Senape, Vaniglia, Carciofi, Barbabietola, Carota, Cavolfiore, Cipolla, Couscous, Olio d'oliva
Nome latino	Tagetus
Sinonimi	Fiore di Anice, liquirizia
Dimensioni	1,5 a 2 cm
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g