



Paztizz Tops

Tagetis

Origine	Sud America
Sapore / Aroma	anice, dolce
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Capesante, Selvaggina, Aragosta, Cozza, Ostrica, Rabarbaro, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Paztizz Tops ha un sapore deciso di anice e può essere usato in molti piatti.



SAPORE

Paztizz Tops è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile. Paztizz Tops ha un sapore deciso di anice e può essere usato in molti piatti. Il suo sapore fresco è particolarmente adatto ad accompagnare i piatti di pesce e l'abbinamento con la selvaggina è sorprendente.

TASTE FRIENDS

Il Paztizz Tops può anche servire per rendere più raffinati i dolci. Gli amanti degli aperitivi sapranno apprezzare la similitudine tra il gusto di Paztizz Tops e quello del pastis, il noto aperitivo francese all'anice. Le morbide foglioline aghiformi conferiscono a Paztizz Tops una eccellente valenza decorativa.

ORIGINE

La pianta proviene dall'America Centrale e Meridionale, dove le foglioline sono usate sia in infusione per il tè sia per fini medicinali.

DISPONIBILITÀ

Paztizz Tops è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a 2°C - 7°C. Paztizz Tops è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Dolce
Culture	Balcanica, Baltica, Creola, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Nordica, Portoghese, Spagnola, Turca

Uso	Decorazione, Contorno, Affumicare
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Formaggio, Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pollame, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Banana, Mirtillo, Agrume, Noce di cocco, Cetriolo, Pompelmo, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Aneto, Finocchio, Menta, Dragoncello, Anice, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Manzo, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Tartufo, Altri funghi, Pistacchio, Noce, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Cumino, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Barbabietola, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Zenzero, Cipolla, Rabarbaro, Couscous, Uovo, Liquirizia, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nome latino	Tagetus
Sinonimi	Foglie di sambuca, anice
Dimensioni	Le cime sono lunghe da un minimo di 3 cm a un maximum di 10 cm, dalla base alla punta della foglia
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