



# Planifolia Black - Vaniglia

*Planifolia*

|                       |                                                                                                                                        |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine</b>        | Asia, Sud America                                                                                                                      |
| <b>Sapore / Aroma</b> | Cuoio, spezie, frutta a guscio, note di terra e boschive                                                                               |
| <b>Stagione</b>       | Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Natale, Capesante, Pasqua, Selvaggina, Aragosta, Fungo, Ostrica, Fragola, San Valentino |
| <b>Conservazione</b>  | Caldo, 12-16 °C, Asciutto, Al buio                                                                                                     |



Vaniglia coltivata premium olandese, raccolta a mano e maturata in speciali armadi di maturazione. Ricco di midollo e vanillina. Una storia d'amore piena, intensa e incantevole tra fiori e spezie.

## SAPORE

*Planifolia Black* ha semi abbondanti ed è ricca in vanillina. Un aroma assoluto, intenso e incantevole che richiama fiori e spezie, con note specifiche di cuoio, frutta a guscio, terra e bosco.

## TASTE FRIENDS

Cuochi e pasticceri amano utilizzare la vaniglia per il suo aroma perfetto. Un gusto che si sposa bene con tanti altri ingredienti.

## ORIGINE

La vaniglia (Tlilxochitl) è nativa del Messico. Nell'antico Messico, nella regione oggi nota come Veracruz, i totonac erano considerati i produttori della vaniglia migliore. Maya e aztechi avevano creato una bevanda divina con cioccolato e vaniglia. Ai conquistadores spagnoli piacque così tanto che Hernán Cortés esportò entrambi i prodotti in Spagna, introducendoli in Europa.

## ROB BAAN

"Vanilla crops outside, think of Madagascar, are more likely to be damaged by bad weather such as typhoons. Theft is also a problem: the beans are regularly stolen because of their high value. For these reasons, the beans are picked unripe which results in the thin dried sticks you buy in the supermarket. We wanted to do better, so we started producing vanilla in Dutch greenhouses. Only in this way can you imitate the ideal growing climate year-round without risky natural conditions and without pesticides or other chemicals. The result? Four to five thousand square meters of beautiful, rich and buttery vanilla beans of the highest quality."

## DISPONIBILITÀ

I baccelli di *Planifolia Black* sono raccolti una volta all'anno e disponibili 12 mesi su 12, grazie alla loro conservabilità, fino a esaurimento scorte. Tenere al chiuso, conservare all'asciutto a temperatura ambiente.

Prodotto secondo i dettami della coltivazione socialmente responsabile, *Planifolia Black* soddisfa le norme igieniche delle preparazioni alimentari. I baccelli sono coltivati in modo pulito e igienico.

## CARATTERISTICHE

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gusto       | Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Culture     | Africana, Alpina, Araba, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cilena, Cinese, Creola, Olandese, Inglese, Francese, Tedesca, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Messicana, Nordica, Nord Americana, Orientale, Persiana, Peruviana, Polacca, Portoghese, Russa, Sud Americana, Spagnola, Svizzera, Tailandese, Turca, Oriental                                                                                                       |
| Imballaggio | Lattina (6 pcs)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Uso         | Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Lividi, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Confettura, Copertura, Decorazione, Friggere, Essiccare, Estrarre, Fermentare, Riempimento, Congelare, Contorno, Gelatina, Gratinare, Grigliare, Infusione a caldo, Iniezione, Spremere, Liquefare, Macerare, Marinare, Olio, Osmosi, Impasto per pasta, In salamoia, Arrosto, Scuoiare, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella, Sciroppo |
| Colori      | Nero, Marrone                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Piatti      | Alcool, Prima colazione, Torte, Formaggio, Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua                                                                                                                                                                                   |

Ingredienti

Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Fichi, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Olive, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Piselli, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Erba cipollina, Finocchio, Menta, Prezzemolo, Rosmarino, Dragoncello, Anice, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Cannella, Cumino, Senape, Sale, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Rabarbaro, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Liquirizia, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu, Tonic

|                       |                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nome latino           | Planifolia                                                                                                                                                                        |
| Sinonimi              | Vaniglia, spezie calde                                                                                                                                                            |
| Dimensioni            | " Minimo 15, massimo 22 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 |