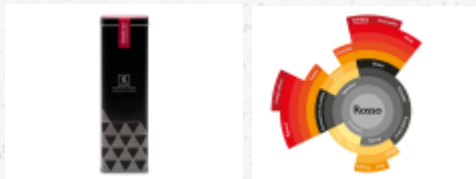
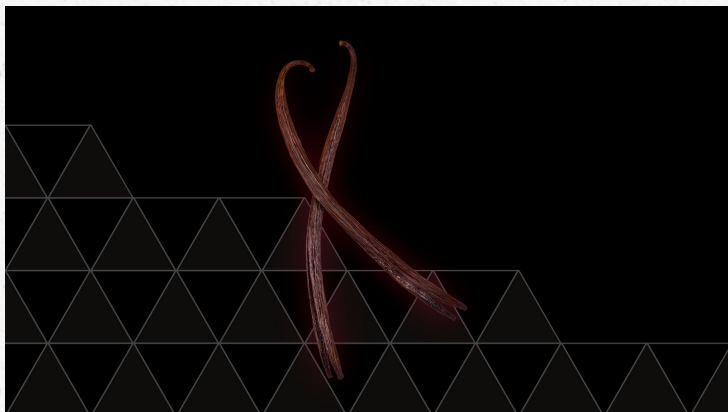




Planifolia Red - Vaniglia

Planifolia

Origine	Asia, Sud America
Sapore / Aroma	Fiorito, fresco, frutti rossi, caramella mou
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Natale, Capesante, Pasqua, Selvaggina, Aragosta, Fungo, Ostrica, Fragola, San Valentino
Conservazione	Caldo, 12-16 °C, Asciutto, Al buio



Planifolia Red, una vaniglia olandese “Vine ripened” (maturata sulla pianta), come voleva la natura. Lasciando i baccelli più a lungo sulla pianta, si ottiene un profilo aromatico ancora più ricco per nuove infinite possibilità.

SAPORE

Planifolia Red, una vaniglia olandese “Vine ripened” (maturata sulla pianta), come voleva la natura. Lasciando i baccelli più a lungo sulla pianta, si ottiene un profilo aromatico ancora più ricco per nuove infinite possibilità. La vaniglia rimane sempre la fragranza principale, ma vi abbiamo trovato anche diverse note marginali di fiori, di fresco, di frutti rossi e caramella mou.

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

“I raccolti della vaniglia coltivata all'esterno, come per esempio in Madagascar, hanno maggiori probabilità di venir danneggiate da fenomeni di maltempo come i tifoni. Anche i furti rappresentano un problema: i baccelli vengono regolarmente rubati a causa del loro alto valore. Per tutte queste ragioni vengono raccolti acerbi e il risultato sono quei baccelli secchi e sottili che si acquistano al supermercato. Volevamo fare di meglio, così abbiamo cominciato a produrre vaniglia nelle serre olandesi. Solo in questo modo si può ricreare il clima ideale per la crescita durante tutto l'anno, senza incorrere nei rischi naturali e senza dover ricorrere a pesticidi o ad altre sostanze chimiche. Il risultato? Da quattro a cinquemila metri quadri di meravigliosi baccelli di vaniglia ricchi, corposi e della miglior qualità".?

DISPONIBILITÀ

I baccelli di *Planifolia Red* 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 Red* 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, Rosso

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, Tonico
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