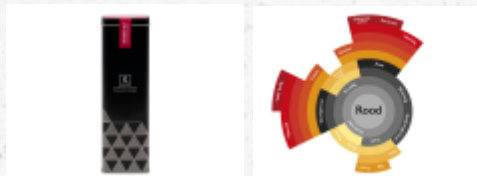
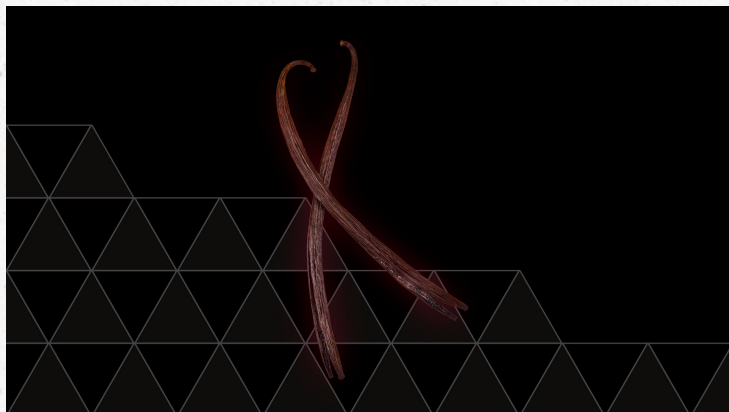




Planifolia Red - Vanille

Planifolia

Herkomst	Azië, Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Bloemig, fris, rood fruit, butterscotch
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Kerstmis, Coquille St Jacques, Pasen, Wild, Kreeft, Paddestoel, Oester, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Warm, 12-16 °C, Droog, Donker



Nederlandse ‘Vine riped’ vanille (rijping aan de plant); zoals de natuur het bedoeld heeft. Doordat de peul langer met de plant verbonden is, krijgt deze een nog mooier smaakprofiel, wat vanuit culinair oogpunt talloze nieuwe mogelijkheden biedt.

SMAAK

De Planifolia Red, een Nederlandse ‘Vine riped’ vanille (rijping aan de plant); zoals de natuur het bedoeld heeft. Doordat de peul langer met de plant verbonden is, krijgt deze een nog mooier smaakprofiel, wat vanuit culinair oogpunt talloze nieuwe mogelijkheden biedt met specifieke tonen van bloemen, frisheid, rood fruit en butterscotch.

SMAAKVRIENDEN

Veel chefs en patissiers gebruiken het liefst vanille vanwege dé perfecte smaak. Een smaak die goed combineert met vele andere ingrediënten.

OORSPRONG

Vanille (Tlilxochitl) komt oorspronkelijk uit Mexico. In het oude Mexico werden de Totonaken, in de regio nu bekend als Veracruz, beschouwd als producenten van de beste vanille. De Maya's en Azteken hadden een godendrank van chocolade en vanille ontwikkeld. De Spanjaarden waren hier zo gek van dat via Hernán Cortés (conquistadores) de vanille en chocolade mee terug nam naar Spanje en het hiermee in Europa introduceerde. Met de introductie in Europa plantten de Nederlanders vanille in hun kolonies op Java, de Fransen op La Réunion, dat toen Île Bourbon heette en zijn naam gaf aan Bourbon vanille. Zij ontdekten hoe de bloemen kunstmatig, met de hand, bestoven konden worden, en dus ook buiten Mexico kon worden gewonnen.

ROB BAAN

"Vanilleteelten buiten, denk aan Madagascar, hebben een grotere kans beschadigd te raken door slechte weersomstandigheden zoals tyfoons. Diefstal is ook een probleem: de peulen worden regelmatig gestolen vanwege de hoge waarde. De peulen worden om deze redenen onrijp geplukt wat resulteert in de dunne ingedroogde stokjes die je in de supermarkt koopt. Dat wilden we beter doen, dus zijn we gestart met de productie van vanille in Nederlandse kassen. Alleen op deze manier kun je jaarrond het ideale groeiklimaat nabootsen zonder risicovolle natuur omstandigheden en zonder pesticiden of andere chemische middelen. Het resultaat? Vier tot vijfduizend vierkante meter aan prachtige, rijke en vette vanillepeulen van de hoogste kwaliteit."

BESCHIKBAARHEID

Planifolia Red wordt eenmalig per jaar geoogst en is door de bewaartermijn jaarrond beschikbaar, zolang de voorraad strekt. Bewaren op kamertemperatuur in een donkere ruimte.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Koppert Cress *Planifolia Red* aan de hygiënische normen in de keuken. De peulen worden schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Afrikaans, Alpine, Arabisch, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chileens, Chinees, Creools, Nederlands, Engels, Frans, Duits, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Mexicaans, Nordic, Noord Amerikaans, Oosters, Perzisch, Peruviaans, Pools, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Zwitsers, Thais, Turks, Oriental
Verpakking	Premium Blik (6 st)
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Bedekken, Decoratie, Frituren, Drogen, Extraheren, Fermenteren, Vulling, Invriezen, Garnering, Gel, Gratineren, Grillen, Warme infusie, Injectie, Sap maken, Liquify / Vloeibaar maken, Weken, Marineren, Olie, Osmose, Pasta / Deeg, Inmaken, Roosteren, Monderen, Roken, Sous vide, Stomen, Roerbak, Siroop
Kleuren	Zwart, Bruin, Rood
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Taart, Kaas, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Grill, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water

	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Banaan, Bessen, Bosbes, Kers, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Olijven, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Erwtten, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Bieslook, Venkel, Munt, Peterselie, Rosemarijn, Dragon, Anijs, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Mosterd, Zout, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Rabarber, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Drop, Olijfolie, Ponzu, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu, Tonic
Smaakvrienden	
Latijnse naam	Planifolia
Synoniemen	Vanille, Planifolia, Vanielje, Rode Vanille, Plantgerijpte Vanille
Afmetingen	Minimaal 15, maximaal 22 cm
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g