



Paztizz Tops

Tagetes

Herkomst	Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Zoet, anijs
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Coquille St Jacques, Wild, Kreeft, Mossel, Oester, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Paztizz Tops is een ingrediënt met een uitgesproken anijssmaak en een brede toepasbaarheid.



SMAAK

Paztizz Tops is een ingrediënt met een uitgesproken anijssmaak en een brede toepasbaarheid.

SMAAKVRIENDEN

De frisse smaak past zeer goed bij visgerechten en de combinatie met wild is zonder meer verrassend te noemen. Paztizz Tops kunnen ook gebruikt worden om zoete gerechten te verfijnen. Liefhebbers van aperitieven ervaren de verbazingwekkende gelijkenis tussen de smaak van Paztizz Tops en die van een bekende Franse anijsdrank. De naaldachtige zachte blaadjes geven Paztizz Tops ook een uitstekende decoratiewaarde.

OORSPRONG

De plant is afkomstig uit Centraal en Zuid-Amerika waar de blaadjes o.a gebruikt worden voor het bereiden van thee maar ook medische toepassingen kent.

BESCHIKBAARHEID

Paztizz Tops zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen de Paztizz Tops aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak

Bitter, Zoet

Culturen	Balkan, Baltisch, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Nordic, Portugees, Spaans, Turks
Techniek	Decoratie, Garnering, Roken
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Banaan, Bosbes, Citrus, Kokosnoot, Komkommer, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Dille, Venkel, Munt, Dragon, Anijs, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Truffel, Paddenstoelen (andere), Pistache, Walnoot, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Komijn, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Rode biet, Wortel, Bloemkool, Witlof, Gember, Ui, Rabarber, Couscous, Ei, Drop, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Tagetes
Afmetingen	De topjes zijn minimaal 3 cm tot maximaal 10 cm lang, van begin tot bladpunt
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