

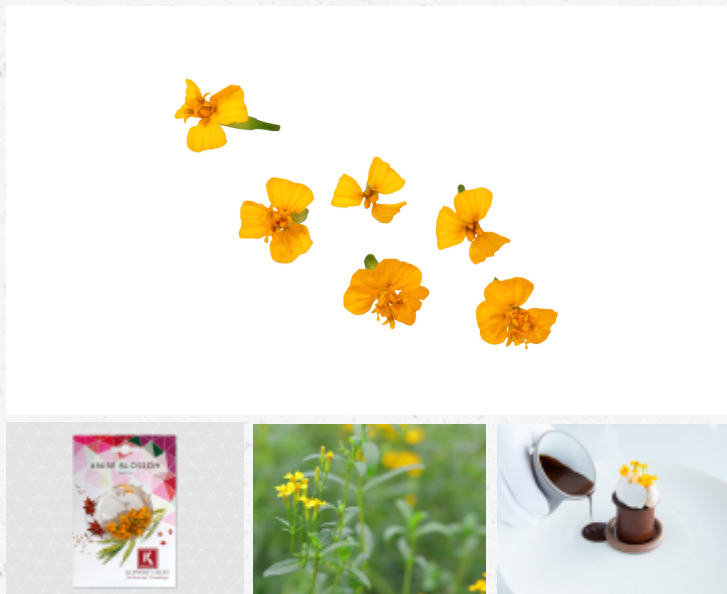


Anise Blossom

Tagetes

Herkomst	Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Anijs, dragon
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Kreeft, Moederdag, Oester, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Anise Blossom heeft een anijssmaak met een hint van dragon.



SMAAK

Anise Blossom heeft een anijssmaak met een hint van dragon. De kruidige smaak van dragon is afkomstig van het steeltje, de smaak van anijs zit in de bloem.

SMAAKVRIENDEN

De oranje- gele bloem combineert goed bij sterk smakende vis en rode vleessoorten. Daarnaast past Anise Blossom goed bij desserts, amuses en cocktails.

OORSPRONG

De plant komt oorspronkelijk uit Mexico en Centraal Amerika en wordt al sinds de Azteken voor zowel medische als religieuze doeleinden gebruikt. Het wordt gegeten als een kruid en is vaak een vervanger voor dragon.

In de gebieden waar de plant inheems is, is het een belangrijke smaakmaker voor 'chocolatl', een schuimig cacao drankje van de Azteken. Van de gedroogde bladeren en de bloemetjes wordt in heet water, een in Latijns Amerika, populaire thee getrokken.

BESCHIKBAARHEID

Anise Blossom is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Anise Blossom aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak

Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami

Culturen	Afrikaans, Alpine, Arabisch, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Mediterraans, Nordic, Perzisch, Portugees, Spaans, Turks
Techniek	Bakken, Decoratie, Garnering
Kleuren	Groen, Geel
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Wild, Patisserie, Gevogelte, Snack, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Zeeduivel, Schelpdier, Appel, Kokosnoot, Olijven, Erwt, Pruim, Pompoen, Aardbei, Hert, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Dille, Venkel, Salie, Dragon, Anijs, Mieren, Insecten (andere), Geit, Lam, Truffel, Pistache, Eend, Fazant, Duif, Kwartel, Coquilles, Oester, Inktvis, Mosterd, Vanille, Artisjokken, Rode biet, Wortel, Bloemkool, Ui, Couscous, Olijfolie
Latijnse naam	Tagetus
Synoniemen	Anijs bloem, Anijs bloesem, Dragon, Chinese dragon
Afmetingen	1,5 tot 2 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