

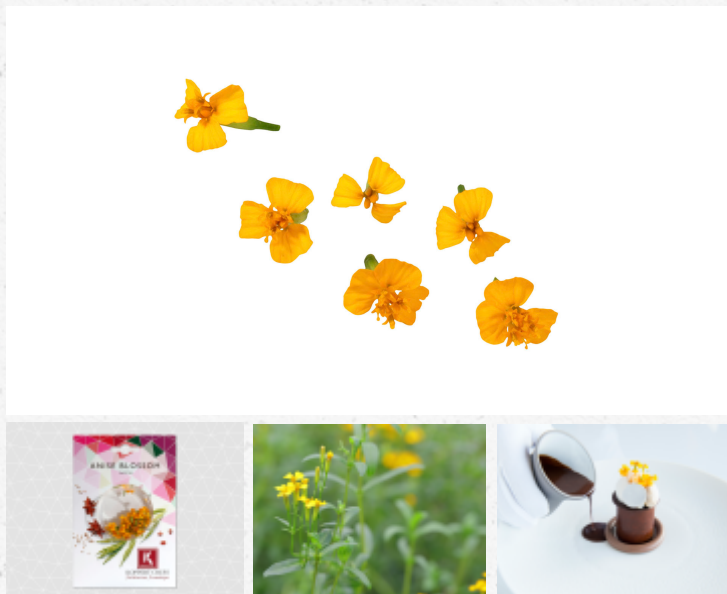


Anise Blossom

Tagetes

Pochodzenie	Ameryka Południowa
Smak/Aromat	Anyż, estragon
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Przegrzebki (ma żółte w. Jakuba), Wielkanoc, Dzień Ojca, Dziczyna, Homar, Dzień Matki, Ostrygi, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Anise Blossom smakuje anyżem z nutą estragonu.



SMAK

Anise Blossom ma smak anyżu z nutą estragonu. Ten aromatyczny smak estragonu pochodzi z łodyżek kwiatu, natomiast smak anyżu z samych kwiatów.

PRZYJAZNE SMAKI

Pomarańczowo-żółte kwiaty dobrze komponują się z pełnymi smaku rybami oraz czerwonym mięsem. Poza tym Anise Blossom doskonale pasuje do deserów, amuse-bouche oraz koktajli.

POCHODZENIE

Ta roślina pochodzi z terenów Meksyku oraz Ameryki Środkowej i znana jest już od czasów Azteków, którzy korzystali z tej rośliny w celach medycznych oraz religijnych. Te kwiaty jedzone są jako przyprawa, a często są zamiennikiem estragonu. W rejonach, z których ta roślina pochodzi, jest to ważny dodatek do „chocolatl” - Aztecki czekoladowy napój Bogów. W Ameryce Łacińskiej dodane do gorącej wody liście oraz kwiaty to jest bardzo popularna herbata.

DOSTĘPNOŚĆ

Anise Blossom jest dostępna przez cały rok i może być przechowywana do siedmiu dni w temperaturze 2-7°C.

Produkt został wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej społecznie i spełnia wszelkie normy higieny w kuchni. Produkt uprawia się w czystych oraz higienicznych warunkach, dlatego od razu jest gotowy do spożycia.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Kwaśny, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Afrykańska, Alpejska, Arabska, Azjatycka, Australijska, Bałkańska, Bałtycka, Chińska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Różnorodna, Nordycka, Perska, Portugalska, Hiszpańska, Turecka
Stosowanie	Pieczenie, Dekoracja, Garnunek
Kolor	Zielony, Żółty
Naczynia	Alkohol, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Dziczyzna, Cukiernictwo, Drób, Przekąska, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wegańskie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Łabnica, Skorupiaki, Jabłko, Orzech kokosowy, Oliwki, Groch, Żelazko, Dynia, Truskawka, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Bazylia, Koper, Koper włoski, Szafran, Bylica draganek (estragon), Anyż, Mrówki, Owady (inne), Kozina, Jagłocina, Trufle, Pistacja, Kaczka, Bałan, Gołąb, Przepiórka, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Ostryga, Karmazyn, Musztarda, Wanilia, Karczochy, Burak, Marchewka, Kalafior, Cebula, Kuskus, Oliwa z oliwek
Nazwa łacińska	Tagetus
Synonimy	Aksamitki, Szpinak z dżungli, Jadalne liście, Kwiat lukrecji, Kwiat anyżu, Jadalne kwiaty
Wymiary	od 1,5 do 2 cm
Normy mikrobiologiczne	Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g