



Planifolia Black - Vanilla

Planifolia

Pochodzenie	Azja, Ameryka Południowa
Smak/Aromat	Skóra, przyprawy, orzechy, ziemia, drewno
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Boże Narodzenie, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dziczyzna, Homar, Grzyby, Ostrygi, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Ciepło, 12-16° C, Suchy, Ciemny



Holenderska wanilia: nowe, lokalne, duże, świeże i bogate w smaku ziarna wanilii.

SMAK

Planifolia Black zawiera dużo mięszu i waniliny. Niezwykle wyrazista mieszanka kwiatów i przypraw z charakterystycznymi nutami skóry, orzechów, ziemi i drewna.

TASTE FRIENDS

Szefowie kuchni i cukiernicy chętnie używają wanilii ze względu na jej doskonały smak, który doskonale łączy się z wieloma innymi składnikami.

POCHODZENIE

Wanilia (*Tilixochitl*) pochodzi z Meksyku. W czasach starożytnych Totonakowie, którzy mieszkali w regionie znanym obecnie jako Veracruz, uważani byli za producentów najlepszej wanilii. Majowie i Aztekowie opracowali boski napój na bazie czekolady i wanilii. Tak bardzo zasmakował on Hiszpanom, że konkwistador Hernán Cortés sprowadził wanilię i czekoladę do Hiszpanii. Później stały się one popularne w całej Europie.

ROB BAAN

„Uprawy wanilii na zewn?trz, na przykad na Madagaskarze, s? bardziej nara?one na zniszczenia spowodowane przez pogod?, mi?dzy innymi tajfuny. Problemem s? równie ? kradzie?e ze wzgl?du na wysok? warto?? upraw. Z tych powodów zbierane s? niedojrza?e ziarna, w wyniku czego powstaj? cienkie, suche patyczki, które mo?na znale?? w supermarkecie. Chcieli?my zaoferowa? co? lepszego i dlatego zacz?li?my produkowa? wanili? w holenderskich szklarniach. Tylko w ten sposób mo?emy przez ca?y rok tworzy? idealny klimat do uprawy, bez nara?ania si? na ryzykowne warunki naturalne, a tak?e bez wykorzystywania pestycydów i innych chemikaliów. Rezultat? Od czterech do pi?ciu tysi?cy metrów kwadratowych pi?knych, bogatych w smaku i ma ?lanych ziaren wanilii najwy?szej jako?ci”.

DOST?PNO??

Ziarna Planifolia Black zbierane s? raz w roku. Ze wzgl?du na d?ugi termin przydatno? ci do spo?ycia, dost?pne s? przez ca?y rok, a? do wyczerpania zapasów. Ziarna nale? y przechowywa? w zamkni?tej puszcze w suchym miejscu w temperaturze pokojowej. Produkowane z wykorzystaniem spo?ecznie odpowiedzialnych metod hodowli ziarna *Planifolia Black* spe?niaj? standardy higieny w kuchni. Str?ki s? uprawiane w czystych i higienicznych warunkach.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami
Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Arabska, Argenty?ska, Azjatycka, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chilijska, Chi?ska, Kreolska, Holenderska, Angielska, Francuska, Niemiecka, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ?ródziemnomorska, Meksyka?ska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Wschodnia, Perska, Peruwia?ska, Polska, Portugalska, Rosyjska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska, Szwajcarska, Tajska, Turecka, Orientalna
Opakowanie	Puszka (6 pcs)
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Zasinienie, Konserwowanie, Okaza?y, Zimny napar, Konfitura, Pokrycie, Dekoracja, Sma?enie na g??bokim oleju, Wysuszenie, Ekstrahuj?cy, Fermentuj?cy, Nadziewanie, Zamra?anie, Garnirunek, ?el, Zapiekanka, Pieczenie na ro?nie, Gor?cy napar, Iniekcja, Wyciskanie soku, Skraplanie, Macerowa?, Marynowanie, Olej, Osmoza, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Pra?enie, Skórowanie, Pali?, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie, Syrop
Kolor	Czarny, Br?zowy

Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Ciasto, Ser, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dziczyzna, Grill, Napary, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Cukiernictwo, Pizza, Drób, Sa?atki, Kanapka, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Rum, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Morela, Banan, Jagody, Borówki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Bak?a?an, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Oliwki, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, ?liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Bazylia, Szczypiorek, Koper w?oski, Mi?ta, Pietruszka, Rozmaryn, Bylica draganek (estragon), Any?, Mrówki, Owady (inne), Fasolka, Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Migda?y, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech w?oski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Czarny pieprz, Cynamon, Kminek, Musztarda, Sól, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Broku?y, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Rabarbar, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Ponzu, Nasiona dyni, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu, Tonik
Nazwa ?aci?ska	Planifolia
Wymiary	" Minimum 15, maksimum 22 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