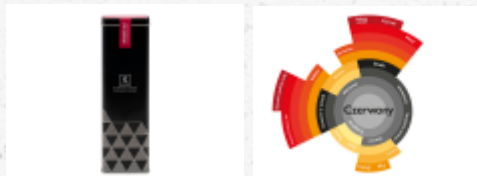
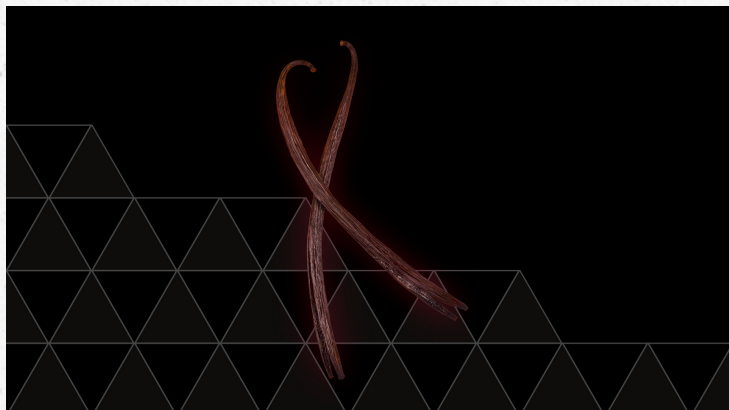




Planifolia Red - Wanilia

Planifolia

Pochodzenie	Azja, Ameryka Południowa
Smak/Aromat	Kwiaty, czerwone owoce, toffi
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Boże Narodzenie, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzikizna, Homar, Grzyby, Ostrygi, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Ciepło, 12-16° C, Suchy, Ciemny



Ziarna *Planifolia Red* dojrzewają na krzaku, zgodnie z zamierzeniami natury. Zostawiaj je na roślinie na dłużej, można uzyskać jeszcze piękniejszy profil smakowy i niezliczone nowe możliwości.

SMAK

Ziarna *Planifolia Red* dojrzewają na krzaku, zgodnie z zamierzeniami natury. Zostawiaj je na roślinie na dłużej, można uzyskać jeszcze piękniejszy profil smakowy i niezliczone nowe możliwości. Dominującym smakiem pozostaje wanilia, ale wyczuwalne są także wyjątkowe nuty kwiatów, świeżości, czerwonych owoców i toffi.

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 (*Tillandsia*) 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

"Vanilla crops outside, think of Madagascar, are more likely to be damaged by bad weather such as typhoons. Theft is also a problem: the beans are regularly stolen because of their high value. For these reasons, the beans are picked unripe which results in the thin dried sticks you buy in the supermarket. We wanted to do better, so we started producing vanilla in Dutch greenhouses. Only in this way can you imitate the ideal growing climate year-round without risky natural conditions and without pesticides or other chemicals. The result? Four to five thousand square meters of beautiful, rich and buttery vanilla beans of the highest quality."

DOST?PNO??

Ziarna *Planifolia Red* 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 Red* 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, Wsuszenie, 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, Czerwony

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