

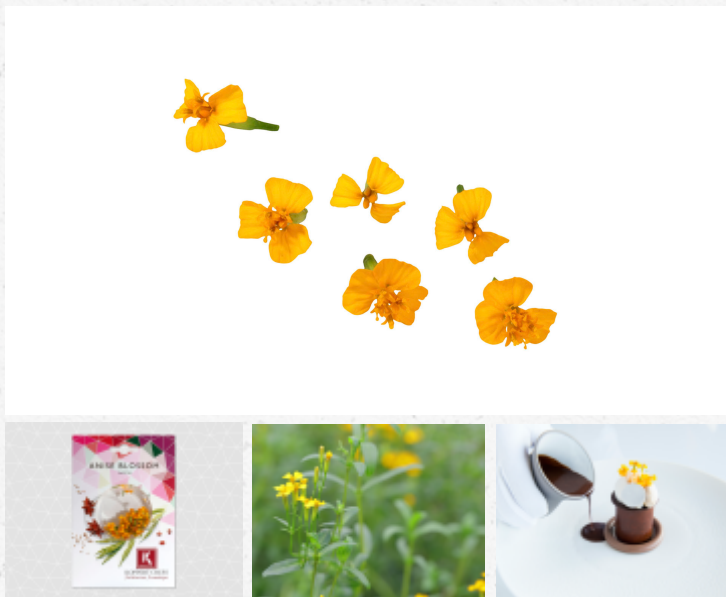


Anise Blossom

Tagetis

Origem	América do Sul
Sabor / Aroma	Anis, estragão
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Lagosta, Dia da mãe, Ostra, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Anise Blossom tem um sabor a anis com um toque de estragão.



SABOR

Anise Blossom tem um sabor a anis com um toque de estragão.

PROVE AMIGOS

O sabor picante a estragão vem do caule e o sabor a anis vem da flor. Combina bem com sobremesas, aperitivos e cocktails.

ORIGEM

Esta planta é nativa do México e América Central, os Aztecas utilizavam-na para rituais religiosos e medicinais. Anise Blossom utiliza-se como uma erva e muitas vezes substitui o estragão. As folhas têm um sabor muito parecido com estragão com um sabor suave a anis.

Nas zonas nativas desta flor é um ingrediente importante de “chocolat”, uma bebida espumosa à base de chocolate. As folhas secas e a flor com água quente fazem um chá, que é uma bebida muito popular na América Latina.

DISPONIBILIDADE

Anise Blossom esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, Anise Blossom atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Árabe, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chinês, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Mediterrâneo, Nórdico, Persa, Português, Espanhol, Turco
Uso	Cozer, Decoração, Guarnição
Cores	Verde, Amarelo
Pratos	Álcool, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Caça, Pastelaria, Aves, Snack, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Vodka, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Tamboril, Marisco, Maçã, Coco, Azeitonas, Ervilhas, Ameixa, Abóbora, Morango, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Aneto, Funcho, Sálvia, Estragão, Anis, Formigas, Outros insetos, Cabrito, Borrego, Trufa, Pistáchio, Pato, Faisão, Pombo, Codorniz, Vieira, Ostra, Lula, Mostarda, Baunilha, Alcachofras, Beterraba, Cenoura, Couve-flor, Cebola, Cuscuz, Azeite
Nome em latim	Tagetus
Sinônimos	Flor de anís
Dimensões	1,5 a 2 cm
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g