



Paztizz Tops

Tagetis

Origem	América do Sul
Sabor / Aroma	Doce, anis
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Vieira, Caça, Lagosta, Mexilhão, Ostra, Ruibarbo, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Paztizz Tops é um ingrediente com um sabor destacado a anis e um amplo leque de aplicações.



SABOR

Paztizz Tops é a denominação comercial da Koppert Cress para uma folha comestível. Paztizz Tops é um ingrediente com um sabor destacado a anis e um amplo leque de aplicações.

PROVE AMIGOS

O seu sabor fresco combina muito bem com peixe e o seu uso em pratos de caça tem resultados verdadeiramente surpreendentes. Paztizz Tops também pode ser usado para dar um toque requintado a pratos doces.

Os amantes de aperitivos ficarão assombrados com a semelhança ao famoso licor de anis francês. As folhas macias e em forma de agulhas também acrescentam um grande valor decorativo.

ORIGEM

A planta é originária da América Central e do Sul, onde as folhas são usadas, por exemplo, para infusões e também para fins medicinais.

DISPONIBILIDADE

Paztizz Tops 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, Paztizz Tops atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Doce
Culturas	Bálcãs, Báltico, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Nórdico, Português, Espanhol, Turco
Uso	Decoração, Guarnição, Fumado
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Queijo, Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Vodka, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Banana, Mirtilo, Cítrico, Coco, Pepino, Toranja, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Aneto, Funcho, Hortelã, Estragão, Anis, Formigas, Outros insetos, Feijões, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Trufa, Outros Cogumelos, Pistáchio, Noz, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Cominho, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Beterraba, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Gengibre, Cebola, Ruibarbo, Cuscuz, Ovo, Alçaçuz, Azeite, Ponzu, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Tagetus
Sinônimos	Paztizz Tips
Dimensões	As pontas têm de um mínimo de 3 cm a um máximo de 10 cm de comprimento, da base à ponta da folha
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