



Planifolia Black - Vanilla

Planifolia

Origem	Ásia, América do Sul
Sabor / Aroma	Couro, especiarias, nozes, terra, madeira
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Natal, Vieira, Páscoa, Caça, Lagosta, Cogumelos, Ostra, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Quento, 12-16 °C, Seco, Escuro



Baunilha holandesa: novas vagens de baunilha, grandes, frescas e ricas em sabor.

SABOR

Planifolia Black é rica em medula e baunilha. Uma união rica, intensa e encantadora entre flores e especiarias com notas específicas de couro, nozes, terra e madeira

TASTE FRIENDS

Os chefes e pasteleiros preferem usar baunilha pelo seu sabor perfeito. Um sabor que combina bem com muitos outros ingredientes.

ORIGEM

A baunilha (Tlilxochitl) é nativa do México. No México antigo, os Totonacs, na região agora conhecida como Veracruz, eram considerados produtores da melhor baunilha. Os Maias e os Astecas tinham desenvolvido uma bebida divina feita de chocolate e baunilha. Os espanhóis gostaram tanto desta bebida que Hernán Cortés (conquistador) trouxe a baunilha e o chocolate de volta para Espanha e introduziu-os na Europa.

ROB BAAN

"As culturas de baunilha no exterior, por exemplo em Madagáscar, são mais suscetíveis de serem danificadas pelo mau tempo, por exemplo pelos tufões. O roubo também é um problema: as vagens são roubadas regularmente devido ao seu elevado valor. Por estas razões, as vagens são colhidas não maduras, o que resulta nos paus finos secos que se compram no supermercado. Queríamos fazer melhor, por isso começámos a produzir baunilha em estufas holandesas. Só assim se pode replicar o clima ideal de crescimento durante todo o ano sem condições naturais de risco e sem pesticidas ou outros químicos. O resultado? Quatro a cinco mil metros quadrados de vagens de baunilha bonitas, ricas e amanteigadas da mais alta qualidade."

DISPONIBILIDADE

A baunilha da variedade *Planifolia Black* é colhida uma vez por ano e está disponível durante todo o ano devido à sua vida útil, enquanto os stocks durarem. Conservar a embalagem fechada, armazenar a seco à temperatura ambiente. Produzida de acordo com métodos de cultivo socialmente responsáveis, a *Planifolia Black* satisfaz os padrões de higiene na cozinha. São cultivadas de forma limpa e higiénica.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Árabe, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chileno, Chinês, Creolico, Holandês, Inglês, Francês, Alemão, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Asiáticos, Persa, Peruano, Polaco, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Suíço, Tailandês, Turco, Oriental
Embalagem	Lata (6 pcs)
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Cobertura, Decoração, Fritar, Secar, Extracção, Fermentação, Enchimento, Congelação, Guarnição, Gel, Gratinado, Grelhar, Infusão a Quente, Injeção, Espremer (suco), Liquidificar, Macerar, Marinar, Óleo, Osmose, Massa, Conservas, Assar, Esfolar, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear, Xarope
Cores	Preto, Castanho
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Bolo, Queijo, Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Grelhado, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água

Ingredientes

Gin, Rum, Vodka, Mozarela, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maça, Alperce, Banana, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Figos, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Azeitonas, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Cebolinho, Funcho, Hortelã, Salsinha, Alecrim, Estragão, Anis, Formigas, Outros insetos, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Canela, Cominho, Mostarda, Sal, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Ruibarbo, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Alçaçuz, Azeite, Ponzu, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu, Tónico

Nome em latim	Planifolia
Sinónimos	Baunilha preta, Baunilha holandesa
Dimensões	Mínimo 15, máximo 22 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