



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Anise Blossom

Smaak	Kruidige anijs, met een hint van Dragon
Gebruik	Amuses, (ijs) desserts, rode vlees soorten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

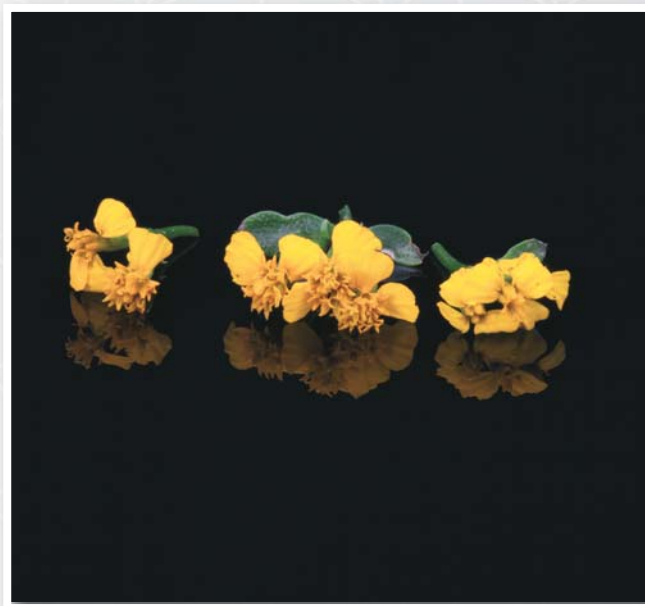
Smaak en toepassing

Anise Blossom heeft een anijssmaak met een hint van dragon. De kruidige smaak van dragon is afkomstig van het steeltje, de smaak van anijs zit in de bloem. De oranje- gele bloem combineert goed bij sterk smakende vis en rode vleessoorten. Daarnaast past Anise Blossom goed bij desserts, amuses en cocktails.

Oorsprong

De plant komt oorspronkelijk uit Mexico en Centraal Amerika en wordt al sinds de Azteken voor zowel medische als religieuze doeleinden gebruikt. Het wordt gegeten als een kruid en is vaak een vervanger voor dragon.

In de gebieden waar de plant inheems is, is het een belangrijke smaakmaker voor 'chocolat', een schuimig cacao drankje van de Azteken. Van de gedroogde bladeren en de bloemetjes wordt in heet water, een in Latijns Amerika, populaire thee getrokken.

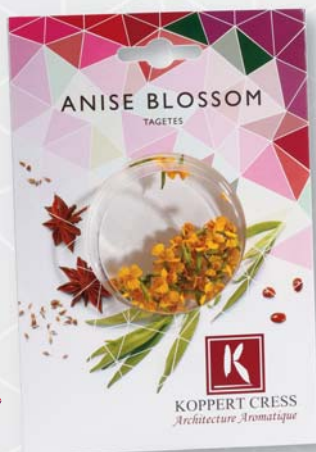


Anise Blossom (*Tagetes*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Anise Blossom is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Anise Blossom aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

