



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Anise Blossom

Sapore	Anice speziato con un tocco di dragoncello
Utilizzo	Dolciumi e dessert. Cocktails
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

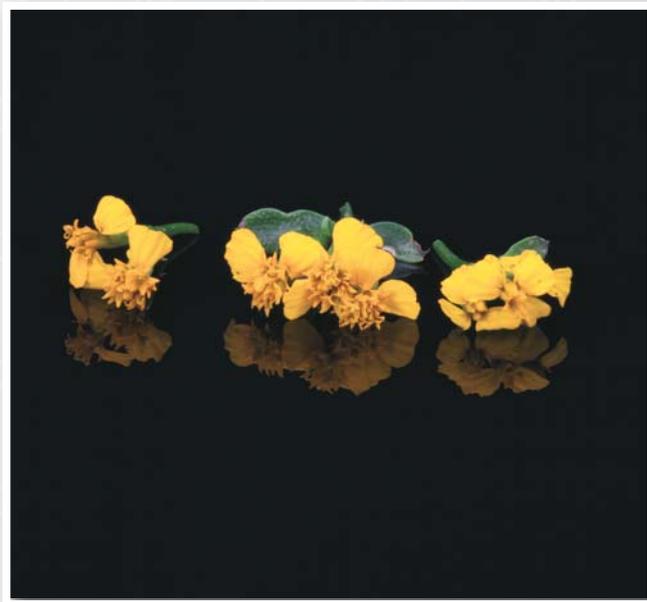
Sapore ed utilizzo

Anise Blossom ha un sapore di anice con un tocco di dragoncello. Il sapore piccante di dragoncello deriva dal gambo mentre quello di anice deriva dal fiore. Anise Blossom si abbina ottimamente a dessert, stuzzichini e cocktail.

Origine

La pianta e' nativa del Messico e dell'America centrale e gli Aztechi la utilizzavano per scopi religiosi e medicinali. Venivano e vengono utilizzate le parti verdi, considerate un valido sostituto del dragoncello. Esse infatti hanno lo stesso sapore, con, in piu', un sentore di anice.

Nelle zone dove e' nativa, le foglie sono un importante ingrediente del "Ochocolatl", una bevanda di origine Azteca a base di cacao. Le foglie ed i germogli essiccati vengono utilizzate per un te' molto popolare in America Latina.

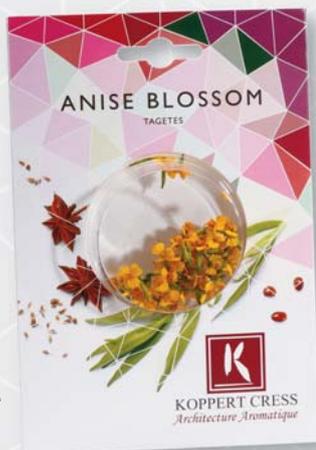


Anise Blossom (*Tagetes*)

Disponibilita' e conservazione

Anise Blossom e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione e' di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Anise Blossom ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto e' pronto all'uso poiche' coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

