



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Anise Blossom

<b>Sabor</b>	Anis, estragão
<b>Utilização</b>	Aperitivos e sobremesas
<b>Cultivo</b>	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
<b>Disponibilidade</b>	Ano inteiro
<b>Vida de prateleira</b>	Até sete dias entre 2–7°C

### Sabor e aplicação

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



*Anise Blossom (Tagetes)*

### Disponibilidade e armazenamento

*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.



Conteúdo: 50 flores em uma bandeja



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com