



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Anise Blossom

Smak

Anyż, estragon

Użycie

Kanapki, desery (zimne lub mrożone)

Uprawa

Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw

Dostępność

Przez cały rok

Okres trwałości

Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

Smak i wykorzystanie

Anise Blossom smakuje anyżem z nutą estragonu. Aromatyczny smak estragonu wyczuwalny jest w łodydze, a aromat anyżu w kwiatach. Anise Blossom doskonale komponuje się również z deserami i koktajlami.

Pochodzenie

Roślina pochodzi z Meksyku i Ameryki Środkowej i była używana od czasów Azteków, zarówno do celów religijnych, jak i medycznych. Jest spożywany jako zioło i jest powszechnie stosowany jako substytut estragonu.

Liście mają smak podobny do estragonu z nutą anyżu. Na obszarach, gdzie występuje naturalnie, liść jest ważnym składnikiem aromatyzującym „chocolatl” - azteckiego pieniacego się napoju na bazie kakao. Suszone liście i kwiatostany moczy się w gorącej wodzie, aby zrobić herbatę, która jest popularnym napojem w Ameryce Łacińskiej.



Anise Blossom (Tagetes)

Dostępność i trwałość

Anise Blossom są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, Anise Blossom spełnia standardy higieny w kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.



Zawartość: 50 kwiatów na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com