



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Planifolia Black

Geschmack	Leder, Gewürze, Nuss, erdig, Holz
Passt zu	Kuchen, Cocktail, Dessert, Obst, Patisserie
Origin	Niederlande
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig, solange der Vorrat reicht
Haltbarkeit	Dose geschlossen halten, trocken bei Raumtemperatur lagern



Geschmack und Anwendung

Planifolia Black ist reich an Mark und Vanillin. Eine vollmundige, intensive und bezaubernde Romanze zwischen Blüten und Gewürzen mit spezifischen Noten von Leder, Nüssen, Erde und Holz.

Köche und Pâtisseries bevorzugen die Verwendung von Vanille wegen ihres perfekten Geschmacks. Ein Aroma, das sich gut mit vielen anderen Zutaten kombinieren lässt.

Herkunft

Vanille (Tlilxochitl) ist in Mexiko heimisch. Im alten Mexiko galten die Totonacs, die in der heute als Veracruz bekannten Region zu Hause waren, als die Produzenten der besten Vanille. Die Mayas und Azteken hatten ein göttliches Getränk aus Schokolade und Vanille entwickelt. Die Spanier waren davon so angetan, dass Hernán Cortés (Konquistador) die Vanille und Schokolade mit nach Spanien brachte und in Europa einführte.

Planifolia Black (Niederländische handgepflückte Vanille)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Planifolia Black wird einmal jährlich geerntet und ist aufgrund ihrer Haltbarkeit das ganze Jahr über erhältlich, solange der Vorrat reicht. Dose geschlossen halten, trocken bei Raumtemperatur lagern.

Produziert in nachhaltigem Anbau entspricht *Planifolia Black* den Anforderungen hochwertiger Lebensmittel der modernen Küche. Die Schoten werden sauber und hygienisch angebaut.

Verpackung: 6 Vanilleschoten

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Niederlande
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com