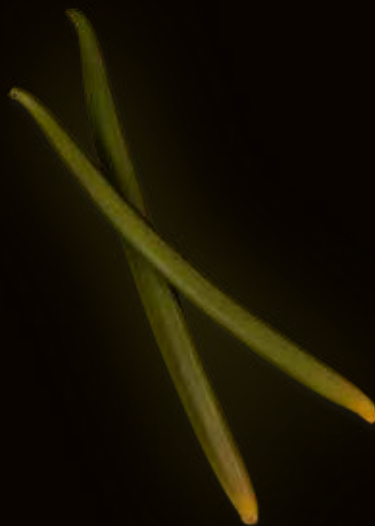




**KOPPERT CRESS**  
*Architecture Aromatique*

## *Planifolia Green*

<b>Geschmack</b>	Vanille (Aromen nach Belieben hinzufügen)
<b>Passt zu</b>	Nach eigener Interpretation (selbst vergärend/reifend/aushärtend)
<b>Origin</b>	Niederlande
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Jedes Jahr 3 bis 4 Monate (Q1), solange der Vorrat reicht
<b>Haltbarkeit</b>	7 Tage bis zur Reifung. Dose geschlossen halten, trocken bei Raumtemperatur lagern



### **Geschmack und Anwendung**

*Planifolia Green*, grüne Vanilleschoten; frisch von der Pflanze. Professionelle Anwender können mit dem „Fermentieren“ (Trocknen und Behandeln) experimentieren, um nach Wunsch Aromen hinzuzufügen.

Einzigartige Gelegenheit, mit frischen grünen Schoten zu arbeiten, um der Vanille durch Selbstfermentation eine besondere geschmackliche Note zu verleihen. Daraus ergeben sich unbegrenzten Möglichkeiten. Vorstellbar sind Kombinationen mit Rosenblütenblättern, Pistazienschalen, Reis, Rauch oder eine sehr scharfe Sauce.

### **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 Green* (Niederländische handgepflückte Vanille)

### **Verfügbarkeit und Haltbarkeit**

*Planifolia Green* ist ein saisonales Produkt und wird, solange der Vorrat reicht, 3 bis 4 Monate im Jahr (Q1) erhältlich sein. 7 Tage bis zur Reifung Dose geschlossen halten, trocken bei Raumtemperatur lagern.

Produziert in nachhaltigem Anbau entspricht *Planifolia Green* 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