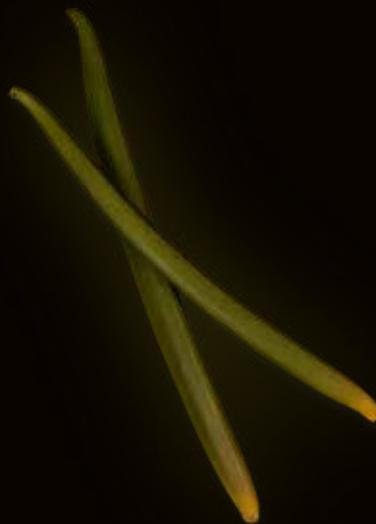




KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

## Planifolia Green

<b>Sabor</b>	Vainilla (añadir aromas a gusto)
<b>Uso</b>	A su propia interpretación (autofermentación/maduración/curado)
<b>Origen</b>	Países Bajos
<b>Medio</b>	Cultura socialmente responsable con protección de cultivos biológicos
<b>Disponibilidad</b>	Cada año de 3 a 4 meses (Q1), hasta que las acciones duran
<b>Duración</b>	7 días a la maduración. Mantenga la lata cerrada, almacene secar a temperatura ambiente



### Sabor y aplicaciones

*Planifolia Green*, vainas de vainilla verdes; cosechadas frescas de la planta. Los profesionales pueden experimentar con el 'curado' (secado y tratamiento) para aportar aromas a su gusto.

Una oportunidad única de trabajar con vainas de vainilla verdes y darles un toque especial encargándote tú mismo de la fermentación. Las posibilidades que esto ofrece son infinitas. Se puede combinar, por ejemplo, con pétalos de rosa, pieles de pistacho, arroz, humo o una salsa muy picante.

### Origen

La vainilla (Tlilxochitl) es originaria de México. En el antiguo México, se consideraba que el pueblo de los totonacas, que habitaban en el actual estado de Veracruz, era el que producía la mejor vainilla. Los mayas y los aztecas desarrollaron una bebida divina realizada con chocolate y vainilla. A los españoles les gustó tanto que el conquistador Hernán Cortés trajo la vainilla y el chocolate a España, desde donde fueron introducidos en Europa.

*Planifolia Green* (vainilla holandesa recogida a mano)

### Disponibilidad y duración

*Planifolia Green* es un producto de temporada y estará disponible de 3 a 4 meses (Q1) al año, hasta agotar existencias. 7 días hasta la maduración. Mantener el envase cerrado y guardar en un lugar seco a temperatura ambiente.

Producido según métodos de cultivo socialmente responsables, *Planifolia Green* cumple con las normas de higiene en cocina. Las vainas se cultivan en un entorno limpio e higiénico.

Contenido: 6 tragos de vainilla

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