



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Planifolia Black

Goût	Cuir, épices, noix, terreux, bois
Utilisation	Gâteau, cocktail, dessert, fruit, pâtisserie
Origine	Pays-Bas
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année, jusqu'à épuisement des stocks
Conservation	Conserver la boîte fermée, conserver au sec à température ambiante

Goût et utilisation

Planifolia Black est riche en substance et en vanilline. Un accord intense et harmonieux entre des saveurs florales et épicées, avec des notes de cuir, de fruits à coques, de terre et de bois.

Les chefs cuisiniers et pâtisseries apprécient cette vanille pour sa saveur parfaite qui se marie à merveille avec de nombreux ingrédients.

Origine

La vanille (Tlilxochitl) est originaire du Mexique. Les Totonagues, un ancien peuple mexicain établi dans une région qui correspond à l'actuelle Veracruz, étaient réputés pour leur vanille, considérée comme la meilleure au monde. Les Mayas et les Aztèques ont développé une succulente boisson à base de chocolat et de vanille. Cette boisson a tellement séduit les Espagnols que le conquistador Hernán Cortés a ramené de la vanille et du chocolat en Espagne, introduisant ainsi ces délices en Europe.



Planifolia Black (Vanille néerlandaise cueillie à la main)

Disponibilité et conservation

La vanille *Planifolia Black* est récoltée annuellement, mais reste disponible toute l'année grâce à sa longue durée de conservation. Gardez la boîte fermée, et conservez-la dans un endroit sec et à température ambiante.

Produite selon des méthodes de culture socialement responsables, la vanille *Planifolia Black* satisfait à toutes les normes d'hygiène en cuisine. Les gousses sont cultivées dans le plus grand respect de propreté et d'hygiène.

Contenu: 6 gousses de vanille

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com