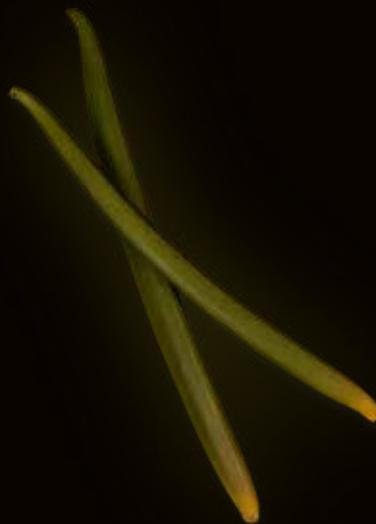




KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

## Planifolia Green

<b>Goût</b>	Vanille (ajoutez des arômes selon vos envies)
<b>Utilisation</b>	Selon votre propre interprétation (auto-fermentation/maturation/durcissement)
<b>Origine</b>	Pays-Bas
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Tous les ans 3 à 4 mois (T1), jusqu'à épuisement des stocks
<b>Conservation</b>	7 jours d'affinage. Conserver la boîte fermée, conserver au sec à température ambiante



### Goût et utilisation

*Planifolia Green*, gousses de vanille vertes fraîchement cueillies. Les professionnels peuvent jouer sur la préparation (séchage et traitement) pour ajouter les arômes de leur choix. Travailler avec des gousses vertes fraîches vous permet d'en moduler vous-même le goût pendant le processus de fermentation. Une porte ouverte sur un éventail de possibilités culinaire. Créez des associations uniques avec des pétales de rose, des peaux de pistache, du riz, des notes fumées, des sauces épicées...

### Origine

La vanille (Tlilxochitl) est originaire du Mexique. Les Ttonaques, 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 Green (Vanille néerlandaise cueillie à la main)*

### Disponibilité et conservation

*Planifolia Green* est un produit de saison qui sera disponible 3 à 4 mois par an (au T1), dans la limite des stocks. 7 jours jusqu'à mûrissement. 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 Green* 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