



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Planifolia Black

Sapore	Cuoio, spezie, noce, terroso, legno
Utilizzo	Torta, cocktail, dessert, frutta, pasticceria
Origine	Paesi Bassi
Coltivazione	Cultura socialmente responsabile con protezione biologica delle colture
Disponibilita'	Tutto l'anno, fino ad esaurimento scorte
Conservazione	Tenere la lattina chiusa, conservare all'asciutto a temperatura ambiente

Sapore ed utilizzo

Planifolia Black ha semi abbondanti ed è ricca in vanillina. Un aroma assoluto, intenso e incantevole che richiama fiori e spezie, con note specifiche di cuoio, frutta a guscio, terra e bosco.

Cuochi e pasticceri amano utilizzare la vaniglia per il suo aroma perfetto. Un gusto che si sposa bene con tanti altri ingredienti.

Origini

La vaniglia (Tlilxochitl) è nativa del Messico. Nell'antico Messico, nella regione oggi nota come Veracruz, i Totonacs erano considerati i produttori della vaniglia migliore. Maya e aztechi avevano creato una bevanda divina con cioccolato e vaniglia. Ai conquistadores spagnoli piacque così tanto che Hernán Cortés esportò entrambi i prodotti in Spagna, introducendoli in Europa.



Planifolia Black (Vaniglia olandese selezionata a mano)

Disponibilita' e conservazione

I baccelli di *Planifolia Black* sono raccolti una volta all'anno e disponibili 12 mesi su 12, grazie alla loro conservabilità, fino a esaurimento scorte. Tenere al chiuso, conservare all'asciutto a temperatura ambiente.

Prodotto secondo i dettami della coltivazione socialmente responsabile, *Planifolia Black* soddisfa le norme igieniche delle preparazioni alimentari. I baccelli sono coltivati in modo pulito e igienico.

Confezione: 6 baccelli di vaniglia

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