



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Planifolia Black

Smak	Skóra, przyprawy, orzechy, ziemistość, drewno
Użycie	Ciasto, koktajl, deser, owoce, cukiernia
Pochodzenie	Holandia
Uprawa	Kultura odpowiedzialna społecznie z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok, do wyczerpania zapasów
Okres trwałości	Przechowywać puszkę zamkniętą, przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pokojowej



Smak i wykorzystanie

Planifolia Black zawiera dużo miąższu i waniliny. Niezwykle wyrazista mieszanka kwiatów i przypraw z charakterystycznymi nutami skóry, orzechów, ziemi i drewna.

Szefowie kuchni i cukiernicy chętnie używają wanilii ze względu na jej doskonały smak, który doskonale łączy się z wieloma innymi składnikami.

Pochodzenie

Wanilia (Tlilxochitl) pochodzi z Meksyku. W czasach starożytnych Totonakowie, którzy mieszkali w regionie znanym obecnie jako Veracruz, uważani byli za producentów najlepszej wanilii. Majowie i Aztekowie opracowali boski napój na bazie czekolady i wanilii. Tak bardzo zasmakował on Hiszpanom, że konkwistador Hernán Cortés sprowadził wanilię i czekoladę do Hiszpanii. Później stały się one popularne w całej Europie.

Planifolia Black (Holenderska ręcznie zbierana wanilia)

Dostępność i trwałość

Ziarna *Planifolia Black* zbierane są raz w roku. Ze względu na długi termin przydatności do spożycia, dostępne są przez cały rok, aż do wyczerpania zapasów. Ziarna należy przechowywać w zamkniętej puszcze w suchym miejscu w temperaturze pokojowej.

Produkowane z wykorzystaniem społecznie odpowiedzialnych metod hodowli ziarna *Planifolia Black* spełniają standardy higieny w kuchni. Strąki są uprawiane w czystych i higienicznych warunkach.

Zawartość: 6 lasek wanilii

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