



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Planifolia Black

Sabor	Couro, especiarias, nozes, terroso, madeira
Utilização	Bolo, coquetel, sobremesa, frutas, confeitaria
Origem	Holanda
Cultivo	Cultura socialmente responsável com proteção biológica de cultivos
Disponibilidade	O ano todo, enquanto durarem os estoques
Vida de prateleira	Mantenha a lata fechada, armazene em local seco em temperatura ambiente



Sabor e aplicação

Planifolia Black é rica em medula e baunilha. Uma união rica, intensa e encantadora entre flores e especiarias com notas específicas de couro, nozes, terra e madeira.

Os chefes e pasteleiros preferem usar baunilha pelo seu sabor perfeito. Um sabor que combina bem com muitos outros ingredientes.

Origem

A baunilha (Tlilxochitl) é nativa do México. No México antigo, os Totonacs, na região agora conhecida como Veracruz, eram considerados produtores da melhor baunilha. Os Maias e os Astecas tinham desenvolvido uma bebida divina feita de chocolate e baunilha. Os espanhóis gostaram tanto desta bebida que Hernán Cortés (conquistador) trouxe a baunilha e o chocolate de volta para Espanha e introduziu-os na Europa.

Planifolia Black (Baunilha holandesa escolhida a dedo)

Disponibilidade e armazenamento

A baunilha da variedade *Planifolia Black* é colhida uma vez por ano e está disponível durante todo o ano devido à sua vida útil, enquanto os stocks durarem. Conservar a embalagem fechada, armazenar a seco à temperatura ambiente.

Produzida de acordo com métodos de cultivo socialmente responsáveis, a *Planifolia Black* satisfaz os padrões de higiene na cozinha. São cultivadas de forma limpa e higiênica.

Conteúdo: 6 shots de baunilha

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