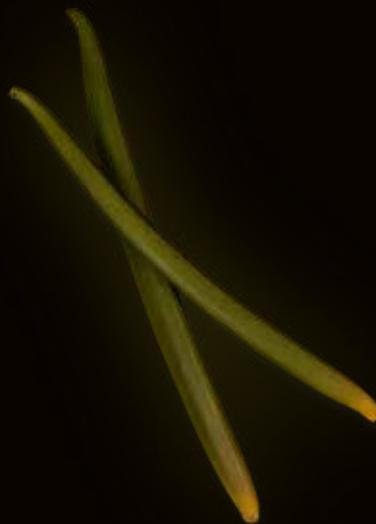




KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

## Planifolia Green

<b>Sabor</b>	Baunilha (adicionar aromas conforme desejado)
<b>Utilização</b>	Para sua própria interpretação (auto-fermentação/maturação/cura)
<b>Origem</b>	Holanda
<b>Cultivo</b>	Cultura socialmente responsável com proteção biológica de cultivos
<b>Disponibilidade</b>	Todos os anos 3 a 4 meses (T1), enquanto durarem os estoques
<b>Vida de prateleira</b>	7 dias para maturação. Mantenha a lata fechada, armazene em local seco em temperatura ambiente



### Sabor e aplicação

*Planifolia Green*, vagens de baunilha verdes, diretamente da planta. Os profissionais podem experimentar a "cura" (secagem e tratamento) para adicionar aromas conforme desejado.

Uma oportunidade única para trabalhar com vagens verdes frescas, para dar um toque de sabor a baunilha com a sua própria fermentação. Este processo abre possibilidades ilimitadas. Pense em combinações com pétalas de rosa, cascas de pistácio, arroz, fumo ou um molho muito picante.

### 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 Green* (Baunilha holandesa escolhida a dedo)

### Disponibilidade e armazenamento

*Planifolia Green* é um produto sazonal e estará disponível 3 a 4 meses (T1) por ano, enquanto houver stock. 7 dias até ao amadurecimento. Conservar a embalagem fechada, armazenar a seco à temperatura ambiente.

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

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