



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Planifolia Red

Sabor	Flores, fresco, frutos rojos, caramelo
Uso	Pastel, cóctel, postre, fruta, pastelería
Origen	Países Bajos
Medio	Cultura socialmente responsable con protección de cultivos biológicos
Disponibilidad	Todo el año, hasta agotar existencias
Duración	Mantener la lata cerrada, almacenar en seco a temperatura ambiente

Sabor y aplicaciones

Planifolia Red, una vainilla neerlandesa 'Vine riped' (madurada en la planta); como ocurre en plena naturaleza. Al dejar la vaina colgada en la planta durante más tiempo, adquiere un perfil de sabor aún más completo y ofrece posibilidades nuevas e infinitas. La vainilla sigue siendo el sabor principal, pero también incluye un número de notas secundarias especiales de flores, frescor, frutos rojos y caramelo.

Los jefes de cocina y chefs pasteleros usan vainilla debido a su sabor excepcional. Un sabor que combina bien con muchos otros ingredientes.

Origen

La vainilla (Tlilxochitl) es originaria de México. En el antiguo México, se consideraba que el pueblo de los totonacas, que habitaban en el actual estado de Veracruz, era el que producía la mejor vainilla. Los mayas y los aztecas desarrollaron una bebida divina realizada con chocolate y vainilla. A los españoles les gustó tanto que el conquistador Hernán Cortés trajo la vainilla y el chocolate a España, desde donde fueron introducidos en Europa.



Planifolia Red (vainilla holandesa recogida a mano)

Disponibilidad y duración

Planifolia Red se cosecha una vez al año y está disponible todo el año debido a su vida en estante, hasta agotar existencias. Mantener el envase cerrado y guardar en un lugar seco a temperatura ambiente.

Producido según métodos de cultivo socialmente responsables, *Planifolia Red* cumple con las normas de higiene en cocina. Las vainas se cultivan en un entorno limpio e higiénico.

Embalaje y entrega

- 1 Lata (25x7,5x2,5 cm) con 6 vainas de Koppert Cress vainilla.
- 2 Latas en una caja de 30x19x7 cm con tapa.

Todos nuestros envases están etiquetados con características y llevan un código T&T y un código de barras EAN 13.

Alérgenos

Planifolia Red no contiene alérgenos.

Contenido: 6 tragos de vainilla

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