



**KOPPERT CRESS**  
*Architecture Aromatique*

## *Planifolia Red*

<b>Goût</b>	Fleurs, frais, fruits rouges, caramel au beurre
<b>Utilisation</b>	Gâteau, cocktail, dessert, fruit, pâtisserie
<b>Origine</b>	Pays-Bas
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année, jusqu'à épuisement des stocks
<b>Conservation</b>	Conserver la boîte fermée, conserver au sec à température ambiante

### **Goût et utilisation**

*Planifolia Red* est une variété de vanille d'origine néerlandaise dont les gousses restent sur les lianes jusqu'à ce qu'elles soient mures. En restant plus longtemps sur la plante, les gousses développent un profil de saveurs encore plus raffiné, et offrent ainsi des possibilités inédites. La vanille reste la saveur principale, mais elle est complétée de notes de fruits rouges et de caramel, avec une touche florale et fraîche.

Les chefs cuisiniers et pâtisseries apprécient cette vanille pour sa saveur parfaite qui se marie à merveille avec de nombreux ingrédients.

### **Origine**

La vanille (Tlilxochitl) est originaire du Mexique. Les Totonagues, un ancien peuple mexicain établi dans une région qui correspond à l'actuelle Veracruz, étaient réputés pour leur vanille, considérée comme la meilleure au monde. Les Mayas et les Aztèques ont développé une succulente boisson à base de chocolat et de vanille. Cette boisson a tellement séduit les Espagnols que le conquistador Hernán Cortés a ramené de la vanille et du chocolat en Espagne, introduisant ainsi ces délices en Europe.



*Planifolia Red (Vanille néerlandaise cueillie à la main)*

### **Disponibilité et conservation**

La vanille *Planifolia Red* est récoltée annuellement, mais reste disponible toute l'année grâce à sa longue durée de conservation. Gardez la boîte fermée, et conservez-la dans un endroit sec et à température ambiante.

Produite selon des méthodes de culture socialement responsables, la vanille *Planifolia Red* satisfait à toutes les normes d'hygiène en cuisine. Les gousses sont cultivées dans le plus grand respect de propreté et d'hygiène.

### **Emballage et livraison**

- 1 boîte (25x7,5x2,5 cm) avec 6 gousses de vanille Koppert Cress.
- 2 boîtes dans un carton de 30x19x7 cm avec couvercle.

Tous nos emballages sont étiquetés avec des caractéristiques et ont un code T&T et un code-barres EAN 13.

### **Allergènes**

*Planifolia Red* ne contient aucun allergène.

Contenu: 6 gousses de vanille

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