



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Planifolia Red

Smak	Kwiaty, świeże, czerwone owoce, toffi
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

Ziarna *Planifolia Red* dojrzewają na krzaku, zgodnie z zamierzeniami natury. Zostawiając je na roślinie na dłużej, można uzyskać jeszcze piękniejszy profil smakowy i niezliczone nowe możliwości. Dominującym smakiem pozostaje wanilia, ale wyczuwalne są także wyjątkowe nuty kwiatów, świeżości, czerwonych owoców i toffi.

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.

Zawartość: 6 lasek wanilii



Planifolia Red (Holenderska ręcznie zbierana wanilia)

Dostępność i trwałość

Ziarna *Planifolia Red* 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 Red* spełniają standardy higieny w kuchni. Strąki są uprawiane w czystych i higienicznych warunkach.

Opakowanie i dostawa

- 1 puszka (25x7,5x2,5 cm) z 6 strąkami Koppert Cress wanilia.
- 2 puszki w pudełku 30x19x7 cm z pokrywką.

Wszystkie nasze opakowania są oznakowane cechami charakterystycznymi i posiadają kod T&T oraz kod kreskowy EAN 13.

Alergeny

Planifolia Red nie zawiera alergenów.

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