

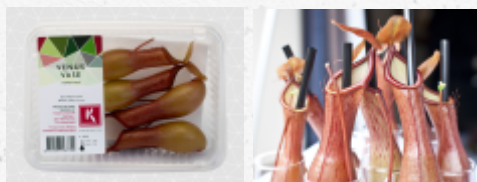


Venus Vase

Nepenthes

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Niet eetbaar
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Halloween
Bewaring	Koud, 2-7 °C

De Venus Vase is een natuurlijk 'glas' waarmee u uw gasten op een creatieve en unieke wijze kunt verrassen.



NIET EETBAAR

De Venus Vase is een natuurlijk 'glas' waarmee u uw gasten op een creatieve en unieke wijze kunt verrassen. Gebruik het voor een aperitief of spraakmakende cocktail. Hoewel de Venus Vase niet eetbaar is kan zij zonder problemen voor het serveren van dranken gebruikt worden. De beker is zo stevig dat het tot enkele keren met handwarm water kan worden afgewassen.

OORSPRONG

De Venus Vase behoort tot de groep bekerplanten die vooral in het regenwoud van Zuidoost Azië voorkomt. De plant voedt zich met insecten, die het lokt door middel van een nectar met speciale aantrekkingskracht. De beker is stevig en is geschikt voor alcoholvrije en alcoholhoudende dranken.

BESCHIKBAARHEID

De Venus Vase is jaarrond verkrijgbaar en kan tot negen dagen bewaard worden tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet de Venus Vase aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de produkten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld. Elke vaas wordt na de oogst gereinigd en gebruiks schoon afgeleverd.

SPECIFICATIES

Culturen

Afrikaans, Arabisch, Aziatisch, Chileens, Chinees, Creools, Indiaas, Indonesisch, Japans, Koreaans, Perzisch, Peruviaans, Portugees, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Oriental

Techniek

Koude infusie, Vulling, Warme infusie, Stomen

Kleuren	Bruin
Gerechten	Alcohol, Cocktail, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Hoofdgerecht, Patisserie, Soep, Thee, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Kokosnoot, Citroen, Limoen, Mango, Sinaasappel, Ananas, Aardbei, Watermeloen, Mieren, Insecten (andere), Rijst
Latijnse naam	Nepenthes
Synoniemen	Venus plant, Vleesetende plant, Kelk, Schenk kelk
Afmetingen	Minimaal 12, maximaal 15 cm
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g