



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Planifolia Black

Smaak	Leer, specerij, noten, aards, hout
Gebruik	Taart, cocktail, dessert, fruit, patisserie
Oorsprong	Nederland
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond, zolang de voorraad strekt
Houdbaarheid	Blik gesloten, droog bewaren op kamertemperatuur



Smaak en toepassing

De *Planifolia Black* is rijk aan merg en vanilline. Een volle, intense en betoverende romantiek tussen bloemen en kruiden met specifieke tonen van leer, noten, aards en hout.

Veel chefs en patissiers gebruiken het liefst vanille vanwege dé perfecte smaak. Een smaak die goed combineert met vele andere ingrediënten.

Oorsprong

Vanille (Tlilxochitl) komt oorspronkelijk uit Mexico. In het oude Mexico werden de Totonaken, in de regio nu bekend als Veracruz, beschouwd als producenten van de beste vanille. De Maya's en Azteken hadden een godendrank van chocolade en vanille ontwikkeld. De Spanjaarden waren hier zo gek van dat via Hernán Cortés (conquistadores) de vanille en chocolade mee terug naar Spanje en het hiermee in Europa introduceerde.

Planifolia Black (Nederlandse handgeplukte vanille)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Planifolia Black wordt eenmalig per jaar geoogst en is door de bewaartermijn jaarrond beschikbaar, zolang de voorraad strekt. Bewaren op kamertemperatuur in een donkere ruimte.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet *Planifolia Black* aan de hygiënische normen in de keuken. De peulen worden schoon en hygiënisch geteeld.

Verpakking en levering

- 1 Blik (25x7,5x2,5 cm) met 6 peulen Koppert Cress vanille.
- 2 Blikken in een doos 30x19x7 cm met deksel.

Al onze verpakkingen zijn voorzien van een etiket met kenmerken en hebben een T&T-code en EAN 13-barcode.

Inhoud: 6 peulen

Koppert Cress B.V.

De Poel 1
2681 MB Monster
Nederland
Tel. : +31 (0)174 24 28 19
Fax : +31 (0)174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com