



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Planifolia Black

Sabor	Cuero, especia, nuez, terroso, madera
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 Black es rico en pulpa y vainillina. Un romance rico, intenso y encantador de flores y especias con notas específicas de cuero, frutos secos, tierra y madera.

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 Black (vainilla holandesa recogida a mano)

Disponibilidad y duración

Planifolia Black 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 Black* cumple con las normas de higiene en cocina. Las vainas se cultivan en un entorno limpio e higiénico.

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