



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Anise Blossom

Geschmack	Würziges Anisaroma mit einem Hauch Estragon
Passt zu	Amuses Gueules, (Eis) Desserts
Anbau	Gesellschaftlich vertretbarer Anbau mit biologischem Gewächsschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährlich
Haltbarkeit	Bis sieben Tage bei 2-7°C

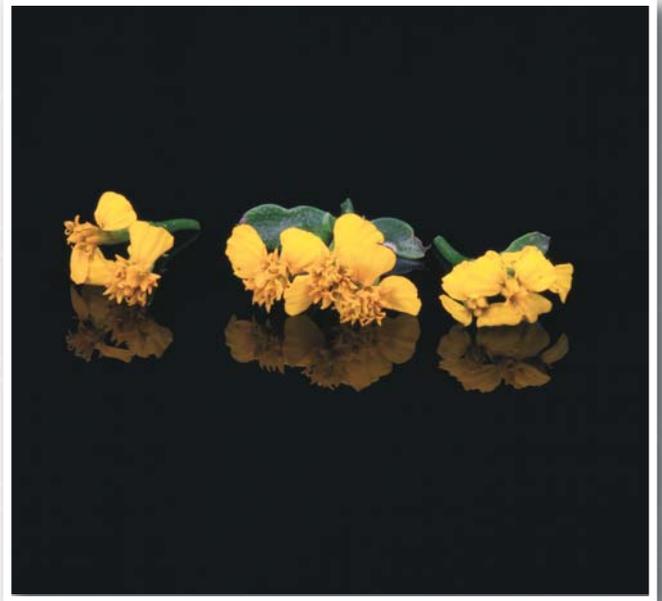
Geschmack und Anwendung

Anise Blossom hat ein Anisaroma mit einem Hauch von Estragon. Der krautige Geschmack von Estragon stammt vom Stiel, der Anisgeschmack findet sich in den Blüten. Die orange-gelbe Blume ist eine gute Kombination mit Desserts, Vorspeisen und Cocktails. Anise Blossom passt ausgezeichnet zu Desserts, Amuses und Cocktails.

Herkunft

Die Pflanze kommt ursprünglich aus Mexiko und Zentral Amerika und wird schon seit die Azteken für medizinische wie auch religiöse Zwecken verwendet. Es wird gegessen wie ein Kraut und wird öfters als Ersatz für Estragon verwendet.

In die Regionen wo die Pflanze einheimisch ist, ist es ein wichtiger Geschmackszutat für 'chocolat', ein schaumiges Kakao Getränk der Azteken. Von die getrocknete Blätter und Blumen wird in heißes Wasser, ein in Latein-Amerika, populärer Tee gemacht.



Anise Blossom (*Tagetes*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Die Anise Blossom ist ganz Jährlich erhaltbar. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Produziert in einen Gesellschaftlich vertretbaren Anbau, erfüllt die Anise Blossom an die hygienische normen in die Küche. Sie können dieses Produkt sofort verwenden, weil es sauber und hygienisch angebaut wird.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

