

## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Anise Blossom

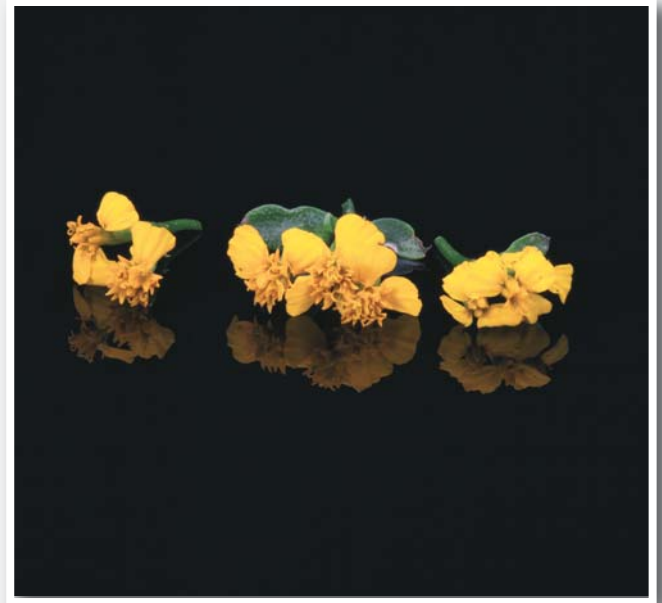
<b>Goût</b>	Anis aromatique, avec une pointe d'estragon
<b>Utilisation</b>	Amuse-bouches, desserts, glaces
<b>Culture</b>	En lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	jusqu'à 7 jours entre 2-7°C

### Goût et utilisation

Anise Blossom présente une saveur anisée avec une pointe d'estragon. La saveur aromatisée de l'estragon provient de la tige, le goût d'anis étant dans la fleur. Cette fleur jaune orangée se marie parfaitement aux desserts, amuse-bouches et cocktails. Anise Blossom convient bien pour les desserts, amuse-bouches et cocktails.

### Origine

La plante trouve son origine au Mexique et Amérique centrale. Elle est utilisée depuis le temps des Aztèques à des fins médicinales et religieuses. La plante est consommée comme herbe aromatique et remplace souvent l'estragon. Dans les régions d'origine de la plante, c'est un ingrédient important du Tchocolatl, une fameuse boisson chocolatée du temps des Aztèques. En Amérique latine, on boit un thé très populaire fait à partir des feuilles et fleurs séchées.



### Disponibilité et Conservation

Anise Blossom est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2 et 4°C. Cultivé en lutte biologique, ce produit répond aux normes d'hygiène en cuisine. Vous pouvez utiliser les fleurs directement sans même les rincer.

### Pour plus d'informations

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com



Contenu: 50 fleurs par barquette, 4 barquettes par colis (20x30cm)