



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Anise Blossom

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

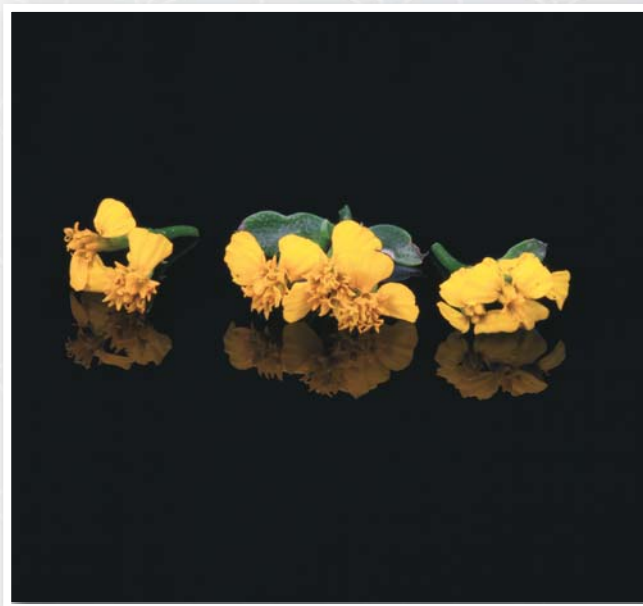
Goût et utilisation

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 Tchocholatl, 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.



Anise Blossom (*Tagetes*)

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.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

