



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Anise Blossom

Sabor	Anís picante con un toque de estragón
Uso	Aperitivos y postres
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días a 2-7°C

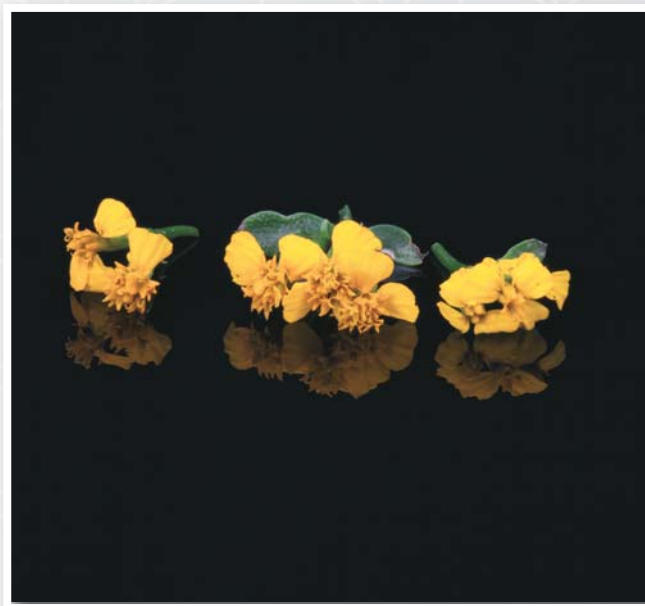
Sabor y aplicaciones

Anise Blossom tiene sabor a anís con un toque de estragón. El sabor picante a estragón procede del tallo, el sabor a anís proviene de la flor. Anise Blossom combina bien con postres, aperitivos y cócteles.

Origen

Esta planta es nativa en México y centro América y las Aztecas ya lo utilizaron para sus rituales religiosos y medicinalmente. Anise Blossom se utiliza como una hierba y a menudo se sustituye el estragón. Las hojas tienen un sabor muy parecido a estragón con un sabor anisado suave.

En las áreas nativas de esta flor, la hoja es un sabor importante de "chocolat", una bebida a base de chocolate espumosa. Las hojas secas y la flor con agua caliente hace un té que es una bebida muy popular en América latina.



Anise Blossom (*Tagetes*)

Disponibilidad y duración

El Anise Blossom está disponible todo el año y puede almacenarse por 7 días entre 2 y 7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

