Anise Blossom

Tagetus

Origine	Amérique du Sud
Goût / Arôme	anis aromatique, avec une pointe d'estragon
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Homard, Fête Des Mères, Huître, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C









Anise Blossom présente une saveur anisée avec une pointe d'estragon.

GOÛT

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.

TASTE FRIENDS

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

Anise Blossom est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, ce produit répond aux normes d'hygiène en cuisine. Vous pouvez utiliser les fleurs directement sans même les rincer.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami

Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Méditerranéenne, Nordique, Persane, Portugaise, Espanole, Turque
Usage	Cuisson, Décoration, Garniture
Coleurs	Vert, Jaune
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Gibier, Pâtisserie, Volaille, Collation, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Lotte, Fruits de mer, Pomme, Noix de coco, Olives, Pois, Prune, Citrouille, Fraise, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Aneth, Fenouil, Sauge, Estragon, Anis, Fourmis, Autres insectes, Chèvre, Agneau, Truffe, Pistache, Canard, Faisan, Pigeon, Caille, Coquilles, Huître, Calamar, Moutarde, Vanille, Artichauts, Betterave, Carotte, Choufleur, Oignon, Couscous, Huile d'olive
Nom latin	Tagetus
Dimensions	1,5 á 2 cm
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"