



Vaniljestang tahiti 2 stk

Ekklusiv vanilje fra Tahiti.

Vanilla planifolia har sitt opphav i Mexico, og frem til midten av 1800-tallet var dette landet hovedprodusenten av vanilje. Stiklinger som ble brakt fra Mexico til Tahiti muterte på et tidspunkt, og betegnes nå som en egen art og heter Vanilla Tahitensis. Vanilje er en tropisk orkidé, og ettersom alt arbeid med fremstillingen av disse aromatiske smaksbombene er manuelt, er dette svært kostbart og tidkrevende arbeid. Vaniljeorkidéen krever skygge og er avhengig av en annen plante å vokse oppetter. Blomstene befruktes for hånd og først 6 måneder senere er fruktene klare for høsting. For å få frem smaksstoffene og den fantastiske aromaen må vaniljestengene kokes, legges i svettekasser og tørkes i en møysommelig prosess over flere måneder.

Tahiti vaniljestang er velegnet i desserter, is krem, søte sauser og bakverk, men vaniljen kan også benyttes i andre matretter.

2 stk stenger 15/16 cm, ca 12g.

Vanilje fra Tahiti blir sett på som mer eksklusiv og er dyrere enn vanilje fra Mexico og Madagaskar. Den inneholder også mer olje og frø, er kraftigere og bløtere. Stengene er lange og tykke, aromaen er søt, fruktig og blomsterpreget.

Produktnummer	513520
EPD-nummer	2300127
Antall i kartong	1

