

Vanilla Taste

Vanille ist Trendsetter. Ihre vielfältigen Aromen, von blumig bis würzig, passen perfekt zu modernen Genussmomenten und inspirieren kreative Köche weltweit.



Vanille ist ein komplexes Gewürz mit über 250 Aromaverbindungen, die ihre vielfältige Würze ausmachen. Vanillin ist die bekannteste davon.

Herkunft und Anbau beeinflussen die Geschmacksprofile der Vanillesorten.



Die Schote bereichert nicht nur Süßspeisen, sondern verleiht auch herzhaften Gerichten leicht süße Nuancen. Darüber hinaus harmonisiert sie perfekt mit süßen Kräutern wie z. Bsp. Lorbeer & Estragon, und sorgt in Kaffee oder Cocktails für eine tiefe Aromatik.

vielseitig



Wenn Vanille die Hauptrolle spielen soll, ist Tahiti-Vanille die beste Wahl. Ihr blumiges Aroma von Kirschen und Jasmin veredelt Speisen mit einer luxuriösen Note.

Vanille ist ein kostbares Gewürz und hat ihren Ursprung in einer Orchideenart. Sie wird aus den fermentierten Schoten oder Kapseln dieser Pflanze gewonnen.

Die Vanillegewinnung ist äußerst zeitaufwändig und erfordert eine sorgfältige Handarbeit.



edel



Vanille ist nicht immer die perfekte Begleitung; ihr intensives Aroma kann subtile Geschmacksprofile übertönen. Die Dosierung entscheidend.