

Jahoda s fazolí Tonka – ovocná pomazánka Witzigmann 225g



Jahody s fazolemi tonka: Jemné aroma tonka s chutí lehce po mandlích a podporuje chuť jahod.

~~225g~~ 196,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 186,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Jahody s fazolemi tonka: Jemné aroma tonka s chutí lehce po mandlích a podporuje chuť jahod. Báječný na čerstvých vaflích. Ovocné pomazánky od firmy Véronique Witzigmann jsou vařené z těch nejlepších surovin s vysokým obsahem ovoce 70%. Za účelem zpracování ušlechtilého ovoce a přísad co nejšetrněji, jsou vyráběna pouze malá množství a to pouze ručně. Skutečné chuťové potěšení může vzniknout pouze v případě, že produkty, které používají, jsou zpracovány jako původní, jak je to jen možné. A na chuti je to rozhodně znát ...

Fazole tonka je koření se specifickým aroma. I přes svůj název nejde o druh fazole, ale o fermentovaná semena stromu s názvem silovoň obecný (*Dipteryx odorata*). Tonka je tropický vysoký strom rostoucí v Jižní Americe. Plodí dužnaté vejčité lusky, které obsahují aromatická černá semena, tvarem připomínající fazoli. Sušené černo-hnědé tonka fazole mají hřejivě-květinovou vůni, euforické účinky a obsahují afrodisiační látky! V gastronomii se tonka se používá nastrouhaná nebo ve formě výluhu. Uplatnění má především při výrobě sladkého pečiva, dezertů a zmrzliny, objevuje se v mnoha receptech francouzské kuchyně. Ze semen se získává kumarin, surovina pro výrobu antikoagulantů - léčiva snižující srážlivost krve.

Použití v kuchyni: Jedlé tonka fazole se používají k dochucování dezertů, likérů, čokolády, sladkých omáček, pudinků, panna cotty nebo zmrzliny. Nechávají se vyvařit a vyluhovat, nebo se dají najemno do pokrmu nastrouhat. Vůně je vanilkovomandlová a intenzivní, takže stačí použít šetrně. Do domácího vaječného koňaku se doporučuje vložit 1 - 2 fazole.
