



TONKABOHNEN

Ganze Tonkabohnen aus biozertifizierter Wildsammlung, gesammelt vom Volk der Quilombolas in den Wäldern des Amazonas, eingebettet in Bio-Rohrohrzucker.



Produkt Kurzbeschreibung

Ganze Tonkabohnen aus biozertifizierter Wildsammlung, gesammelt vom Volk der Quilombolas in den Wäldern des Amazonas, eingebettet in Bio-Rohrohrzucker.

Produkt lange Beschreibung

Aus Brasilien
Bio-Feinschmecker Tonka

Beschreibung

Tonkabohnen im Zuckerbett aus biozertifizierter Wildsammlung, gesammelt vom Volk der Quilombolas in den Wäldern des Amazonas. Die in Urucara ansässige Kooperative vermarktet die Bio-Erzeugnisse der Familienbetriebe und hat sich der Erhaltung des kulturellen & ökologischen Erbes verpflichtet, was die Zertifizierung durch das biodynamische Institut (IBD) bestätigt. Vor Ort werden kontinuierlich die Verarbeitungstechniken, die Qualitätsstandards und die Arbeitsbedingungen



verbessert. Der direkte Kontakt zu den Sammlern garantiert eine hohe Wertschöpfung. Die Tonkabohnen aromatisieren den Rohrzucker auf natürliche Weise, so dass dieser beispielsweise als Topping verwendet werden kann. Der Kern der Mit den intensiven Mandel-, Marzipan- & Vanillenoten passt die Tonkabohne besonders gut zu Desserts wie z.B. Eis, Panna Cotta, Crème Brûlée und Schokolade, aber auch dunkle Saucen & dunkles Fleisch werden mit dem intensiven Aroma perfekt abgerundet.

Erhältlich als

05004882 Stapelbare Aromaschutzdose à 50g (S-Dose)

05004883 Glas à 10g (Tonkabohne gemahlen)

Zutaten

Rohrohrzucker (93%), Tonkabohne (7%). Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung

Ganze Bohnen sparsam mit einer Muskatreibe über das Gericht reiben.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

Besonderheiten der Zutaten

- Die Tonkabohne verleiht ein intensives Aroma nach Mandel, Marzipan und Vanille und wird gerne als Alternative zu Vanille angewendet.
- Sie schmeckt besonders gut in Desserts, wie z. B. Eis, Panna Cotta, Crème Brûlée oder Schokolade, aber auch in Dressings, dunklen Saucen und zu dunklem Fleisch.
- Die Frucht wird wild in den Wäldern am Amazonas vom Volk der "Quilombolas" (Nachfahren afrikanischer Sklaven) geerntet und in kleinen Trocknungshäusern getrocknet. Anschließend wird der Kern (die Tonkabohne) der Frucht entnommen und weitergetrocknet.
- Die Tonkabohne galt schon bei den Ureinwohnern als natürliches Heilmittel für Körper, Geist und Seele
- Bis 1940 war die Tonkabohne bei den Ureinwohnern Venezuelas ein gängiges Zahlungsmittel. Auch der heutigen Bevölkerung ist einiges Wert: Sie wird gerne als Glücksbringer der Börse oder als Schutzamulett getragen
- Die erfolgreiche Vermarktung der Tonkafrüchte schützt auch den Regenwald des Amazonas: Die



Tonkabäume werden so nämlich nicht zur Holzgewinnung gefällt, obwohl das Holz aufgrund seiner orangefarbenen Färbung und der hohen Langlebigkeit extrem begehrt ist.

Geschmack

An Vanille, Karamell, Mandeln und Marzipan erinnernd

Verkostungstipps

- Verleiht süßen und auch salzigen Speisen bereits mit der kleinsten Prise ein unglaublich intensives Aroma
- Schmeckt besonders gut in Desserts, wie z.B. Eis, Panna Cotta, Pudding, Crème Brûlée oder Schokolade, aber auch in Dressings, dunklen Saucen und zu dunklem Fleisch.

GALERIEBILDER

