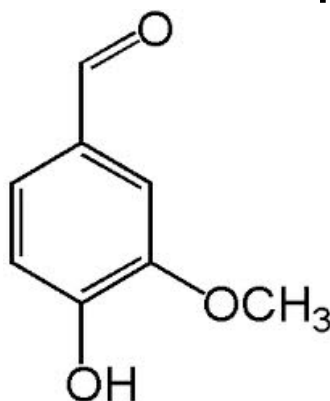


Vanilj *Vanilla planifolia*

Vanilj är en orkidé som redan på aztekernas tid användes som krydda i choklad. Den speciella smaken kommer från en blandning av ämnen där vanillin är den tongivande.

Äkta vanilj innehåller nästan 200 olika ämnen, vilket ger den en mjukare smak än syntetiskt vanillin som ingår i vanillinsocker och framställs på konstgjord väg.

Vanilj kommer ursprungligen från Mexico, men Madagaskar, Comorererna och Indonesien står idag för den största delen av produktionen.



Vanillin ingår i vanilj och fås ur växtens frukt, en lång kapsel.

I samarbete med avd. för farmakognosi, Uppsala universitet
efter text av Anders Backlund och Sonny Larsson.