

A n n a t t o

Az annatto az amerikai kontinens trópusi égövében honos orleánfa nevű fa terméséből kivont piros színű élelmiszer-adalék. Illata kissé paprikás, íze kissé édes-paprikás.

Az annattot az orleánfa magját körülvevő piros gyümöleshúsból lehet kivonni. Felhasználják többek között sajtok, margarinok, vajak, rizs és füstölt halak, valamint jégkrémek, fagylaltok színezéséhez.

Az annatto Latin-Amerikában és a Karibi-térségben elterjedt, elsősorban fűszerként és színezékként használják. A Közép- és Dél-Amerikai bennszülöttek testfestéshez, és rúzsokként is alkalmazták. Néhány helyen ezért az orleánfát rúzsfának is hívják.

