



# FLAVOUR PAIRING MIT AHORNSIRUP AUS KANADA



## BERNSTEIN • Aromatisch

Dieser bernsteinfarbene Ahornsirup überzeugt durch seinen aromatischen Geschmack. Ideal zum Verfeinern von Vinaigrette oder Sauce; passt zu süßen und pikanten Speisen.



### BACKWAREN

- Ingwerkekse
- Toast
- Tortilla
- Roggenbrot
- Gerstenbrot
- Popcorn
- Karnt
- Frekeh
- Klebreis

### GETREIDE & GETREIDEPRODUKTE

- Sherry-Essig
- Tomatenketchup
- Oliveneöl
- Pistazienöl

### GEWÜRZE, FETTE, ÖLE

### MILCHPRODUKTE & EI

- Rührei
- Emmentaler
- Junger Gouda
- Crème fraîche

### FISCH & SCHALENTIERE

- Seezunge
- Rotbarbe
- Glattbutt
- Hummer

### FONDS & SAUCEN

- Schalentier-Fumet
- Rinderfond

### GETRÄNKE

- Arabica Kaffee
- Schwarzer Tee
- Gewürztraminer
- Cabernet Sauvignon
- Traubensaft
- Bourbon Whiskey
- Quittensaft



**KRÄUTER**

- Jasmin
- Kamille
- Grüne Olive
- Aprikose

**FRÜCHTE**

- Blaubeere
- Himbeere
- Birne
- Thai Mango
- Apfel Elstar
- Gekochte Rote Bete
- Geröstete Zwiebel
- Spargel
- Aji Amarillo Chili
- Tomatenmark
- Farn
- Zwetschgenholz
- Lorbeer
- Tonkabohne
- Getrocknete Baru-Nüsse
- Geröstete Pistazienkerne
- Perlhuhn
- Hamburger
- Schweinebauch
- Schweineleber
- Gebratene Wildgans

**FLEISCH**

**NÜSSE & SAMEN**



**FLAVOUR PAIRING  
MIT AHORN SIRUP  
AUS KANADA**

Ahornsirup lässt sich universell in der Küche zum Verfeinern und Abrunden von Speisen verwenden. Hier sehen Sie, welche Lebensmittel zur Sorte „Bernstein, aromatisch“ passen.

www.ahornsirup-kanada.de · mk² marketing & kommunikation gmbh · Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn · Tel. +49-228-943787-0 · E-Mail: info@ahornsirup-kanada.de

**GEWÜRZE**

**BÄUME & PFLANZEN**

**GEMÜSE**