





FLAVOUR PAIRING

MIT AHORSIRUP AUS KANADA

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



KRÄUTER

- Pfefferminze
- Bockshornlee
- Estragon
- Kaffern-Limettenblatt
- Kikuna Kresse

FRÜCHTE

- Blaubeere
- Physalis
- Passionsfrucht
- Brombeere
- Kiwi
- Mango
- Erdbeere

GEMÜSE

- Grünalge
- Getrockneter Steinpilz
- Gegrillter Grüner Spargel
- Tomate

BÄUME & PFLANZEN

- Queller
- Birkensprossen
- Pürierter Knoblauch

GEWÜRZE

- Zimt
- Paprikapulver
- Geröstete Pekannüsse

NÜSSE & ESSENZ

- Sesamsaat

FLEISCH

- Wildschwein
- Schweinekotelett
- Lamm
- Salami
- Entenfilet

www.ahornsirup-kanada.de



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