



FLAVOUR PAIRING MIT AHORNSIRUP AUS KANADA



SEHR DUNKEL • Kräftig

Der Saft für diesen Ahornsirup wird erst am Ende der Zuckersaison gesammelt. Sein Geschmack ist sehr ausgeprägt und kräftig. Damit eignet er sich besonders zum Glasieren oder Lackieren von Fleisch.



BACKWAREN

- Roggenbrot-Croutons
- Pfefferchen
- Clabatta
- Roggen-Sauerteigbrot
- Pumpernickel

GETRÄNKE

- Grüner Tee
- Metaxa
- Cabernet Sauvignon
- Arrack

FONDS & SAUCEN

- Portweinjus
- Bratensauce

FISCH & SCHALENTIERE

- Schwertfisch
- Wolfsbarsch
- Kalmar
- Nordseegarnelle

MILCHPRODUKTE & ALTERNATIVEN

- Gruyère
- Sojadrink
- Trappistenkäse
- Körniger Frischkäse

GEWÜRZE, FETTE, ÖLE

- Schwarzkümmelöl
- Arganöl
- Chilipaste
- Sofasauce

GETREIDE & GETREIDEPRODUKTE

- Wildreis
- Quinoa
- Gerstennalz
- Bulgur

