



# FLAVOUR PAIRING MIT AHORNSIRUP AUS KANADA



## AMBER rich taste

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



### BACKWAREN

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

### GETREIDE & GETREIDEPRODUKTE

- Sherry-Essig
- Tomatenketchup
- Oliveneöl
- Pistazienöl

### GEWÜRZE, FETTE, ÖLE

- Rührei
- Emmentaler
- Junger Gouda
- Crème fraîche

### MILCHPRODUKTE & EI

### FISCH & SCHALENTIERE

- Seezunge
- Rotbarbe
- Glattbutt
- Hummer
- Schalentier-Fumet
- Rinderfond

### FONDS & SAUCEN

### GETRÄNKE

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



**KRÄUTER**

Jasmin

Kamille

Grüne Olive

Aprikose

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

**FLAVOUR PAIRING**  
**MIT AHORNSIRUP AUS KANADA**

Ahorsirup lässt sich universell in der Küche zum Verfeinern und Abrunden von Speisen verwenden. Hier sehen Sie, welche Lebensmittel zur Sorte „AMBER rich taste“ passen.



**FLEISCH**

**NÜSSE & SAMEN**

**GEWÜRZE**

**BÄUME & PFLANZEN**

**GEMÜSE**

**FRÜCHTE**

www.ahornsirup-kanada.de

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

