





KRÄUTER

- Pfefferminze
- Bockshornfee
- Estragon
- Kaffern-Limettenblatt
- Rikuna Kresse

FRÜCHTE

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

FLEISCH

- Entenfilet
- Salami
- Lamm
- Schweinekotelett
- Wildschwein

GEMÜSE

- Grünalge
- Getrockneter Steinpilz
- Gegrillter Grüner Spargel
- Tomate
- Pürierter Knoblauch

BÄUME & PFLANZEN

- Queller
- Birkensprossen

GEWÜRZE

- Zimt
- Paprikapulver

NÜSSE & SAMEN

- Geröstete Pekannüsse
- Sesamsaat

www.ahornsirup-kanada.de · [E-Mail: info@ahornsirup-kanada.de](mailto:info@ahornsirup-kanada.de) · [Tel. +49-228-943787-0](tel:+492289437870) · [mk² gmbh](https://www.mk2gmbh.de) · [ahornsirup](https://www.mk2gmbh.de/ahornsirup) · [ahornsirup-kanada](https://www.mk2gmbh.de/ahornsirup-kanada) · [Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn](https://www.mk2gmbh.de/ahornsirup-kanada)



**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 „DARK robust taste“ passen.

