



FLAVOUR PAIRING MIT AHORNSIRUP AUS KANADA



GOLDEN delicate taste

Dieser helle Ahornsirup wird aus dem Ahornsafte gewonnen, der am Anfang der Zuckersaison im März gezapft wird. Er zeichnet sich durch seinen goldenen Farbton, die milde Süße und ein feines Aroma aus.



BACKWAREN

- Butterwaffeln
- Pils
- Jasmin Tee
- Limoncello
- Rooibos Tee
- Sauernes
- Wodka
- Fischfond
- Hähnchenfond
- Schellfish
- Jakobsmuschel
- Rotzunge
- Kaisergranat
- Camembert
- Milder Cheddar
- Eigelb gekocht
- Doppelrahm-frischkäse
- Butter
- Haselnussöl
- Tomatenkonzentrat
- Tomatenketchup
- Emmer
- Basmattreis
- Roggenmehl
- Naturreis
- Schokoladenkekse
- Kartoffelbrot
- Bröche
- Blätterteig

GETRÄNKE

GETREIDE & GETREIDEPRODUKTE

FONDS & SAUCEN

FISCH & SCHALENTIERE

MILCHPRODUKTE & EI

GEWÜRZE, FETTE, ÖLE

