



FLAVOUR PAIRING MIT AHORNSIRUP AUS KANADA



VERY DARK strong taste

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
- Ciabatta
- Roggen-Sauerteigbrot
- Pumpernickel

GETRÄNKE

- Grüner Tee
- Metaxa
- Cabernet Sauvignon
- Arrack

FONDS & SAUCEN

- Portweinjus
- Bratensauce

FISCH & SCHALENTIERE

- Schwertfisch
- Wolfsbarsch
- Kalmar
- Nordseegarnelen

MILCHPRODUKTE & ALTERNATIVEN

- Körniger Frischkäse
- Trappistenkäse
- Sojadrink
- Gruyère

GEWÜRZE, FETTE, ÖLE

- Schwarzkümmelöl
- Arganöl
- Chutnipaste
- Sojasauce

GETREIDE & GETREIDEPRODUKTE

- Wildreis
- Quinoa
- Gerstennalz
- Bulgur



www.ahornsirup-kanada.de

www.ahornsirup-kanada.de · E-Mail: info@ahornsirup-kanada.de · Tel. +49-228-943787-0

mk² gmbh · Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn

VERY DARK
Strong taste



FLAVOUR PAIRING

MIT AHORNSIRUP AUS KANADA

Ahornsirup lässt sich universell in der Küche zum Verfeinern und Abrunden von Speisen verwenden. Hier sehen Sie, welche Lebensmittel zur Sorte „VERY DARK strong taste“ passen.

- FLEISCH**
 - Rebhuhn
 - T-Bone Steak
 - Speck
 - Rostbraten
 - Gebratener Hirsch
- KRÄUTER & GEWÜRZE**
 - Minze
 - Thai Red Curry
 - Tikka Masala
 - Harissa
 - Ingwerpüree
 - Getrockneter Lakritz
 - Red Pepper Püree
- GEMÜSE**
 - Artischocke
 - Pommes Frites
 - Meerrettichpüree
 - Codium
 - Knoblauch
- FRÜCHTE**
 - Kochbanane
 - Kiwibeere
 - Tamarinde
 - Primitivtraube
 - Sauerkirsche
 - Schwarze Olive
 - Maracuja
- BÄUME & PFLANZEN**
 - Eichenholz
 - BROHLICH
- NÜSSE & SAMEN**
 - Geröstete Erdnüsse
 - Geröstete Haselnüsse