

SALT

Klassiek	
280201	Konstante pezo 2,5 kg
321574	Selleriezout 1200 g
058574	Tip top aromazout 950 g
578082	Zeezout Kleine strooibus 600 g
Specialiteiten	
835181	Gerookt piramide zout, deense wijze 280 g
834881	Himalaya roze zout grof 570 g
574781	Incazout 570 g
835681	Perzisch blauw zout 570 g
Gomasio	
581881	Gomasio Classic 285 g
582181	Gomasio Kerrie 280 g
1020581	Gomasio Black Lampong pepper 280 g
582281	Gomasio Tuinkruiden 285 g

ZEEZOUT

code 578082 (600g) of 578083 (4 x 600g) of 578074 (1100g)

Grof zeezout uit de Atlantische Oceaan. Dit zout heeft meer smaak dan gewoon zout. Geschikt voor het op smaak brengen van vlees, vis, gevogelte, vegetarische gerechten, soepen, sauzen en salades.



DEENS PIRAMIDE ROOKZOUT

code 835181 (280g) of 835183 (4 x 280g)

Het zeezout heeft een bijzonder mooie 'piramide vorm' en is naar traditioneel gebruik, op lage temperatuur gerookt op beukenhout in Denemarken. Het zout krijgt hierdoor een heerlijke rooksmak en een lichtbruine kleur. Geschikt voor het op smaak brengen van vlees, vis, vissalades, vegetarische gerechten, wildgerechten, grillgerechten, pasta en groente, maar natuurlijk ook prachtig ter decoratie van verschillende gerechten.

HIMALAYA ROZE ZOUT GROF

code 834881 (570g) of 834883 (4 x 570g)

Natuurlijk grof roze zout uit het zuidwestelijk gedeelte van het Himalaya gebergte. Op ambachtelijke wijze gewonnen, met de hand geselecteerd, gewassen en in de zon gedroogd. Het zout heeft een verfijnde, milde smaak.

Geschikt voor het op smaak brengen van vlees, vis, pasta, groente, aardappelen, soepen en sauzen en ter decoratie van verschillende gerechten.

PERZISCH BLAUW ZOUT

code 835681 (570g) of 835683 (4 x 570g)

Het zeldzame Perzisch blauw steenzout wordt gewonnen uit maar één mijn ter wereld in Iran. Het zout heeft een krachtige smaak en een verrassende iets zoete nasmaak. Geschikt voor het op smaak brengen van gepocheerde vis, gevogelte, witvlees en vinaigrettes of ter decoratie in salades en groente gerechten.



Enjoy great taste



GOMASIO BLACK LAMPONG PEPPER

code 1020581 (280g) of 1020583 (4 x 280g)

Gomasio Black Lampong Pepper omvat alle eigenschappen van de Gomasio Classic, maar is versterkt met zwarte Lampong peper. Product kenmerken: Verstege sesam huis geroosterd/ ongeraffineerd zeezout/ zwarte Lampong peper/ korianderzaad. Black Lampong Pepper is de gedroogde vrucht(bes) van de onrijpe peperplant. Door het drogen (branden) in de hete zon krijgt de zwarte peper zijn typische diepe/aromatische smaak. Het stimuleert de spijsvertering en het centrale zenuwstelsel / bevordert de werking van de lever en de alvleesklier. Daarnaast is zwarte peper essentieel voor de werking van kurkuma in het lichaam.

De nootachtige smaak van sesam en de frisse toets van koriander worden ondersteund door het warme aroma van zwarte peper. De Gomasio krijgt daardoor een extra dimensie. Het is warm, kruidig, fruitig en pikant. Bij het kruiden met de Gomasio Black Lampong Pepper krijgen alle andere smaken in een gerecht een natuurlijke boost. Zelf ervaar je al snel een warm en rond mondgevoel. Kan dagelijks gebruikt worden om gerechten extra smaak te geven.

De Gomasio Black Lampong Pepper is omwille van de warme, volle smaak een smaakbooster voor allerlei soepen, salades, sauzen en stoofpotjes. Een topper in combinatie met sojasaus.

Heerlijk in hartige smoothies. Broodjes en panini's. Garnalen-, kaas- en vleeskroketten krijgen een veel diepere smaak. Probeer ook eens op frietjes en gepaneerde gerechten

GOMASIO CLASSIC

code 581881 (285g) of 581883 (4 x 285g)

Gomasio komt van het Japans en betekent Goma= sesam en sio en/ of shio = zout In het hedendaagse voedingspatroon van bewuste restaurateurs en gezinnen is Gomasio het rijkere en smaakvollere alternatief voor het klassieke tafelzout.

Toepassingen: Gomasio geeft aan al uw gerechten een hartige, aardse, nootachtige en warme smaak.

Gomasio is ideaal voor het op smaak brengen van rijst, pasta, soepen, sauzen, stoofpotjes, broodjes, salades, gehaktbereidingen, groenten, wokgerechten, vis, vlees, gevogelte,.... Super in combinatie met sojasaus.

Geschikt voor het afkruiden van groenten (gegriild, gebakken, gestoomd...). Als extra smaakgever voor het bijkruiden van gerechten zijn er heel wat opties: 'alle toepassingen waar u extra tafelzout toevoegt kan men kiezen voor dit smaakvollere en gezondere alternatief.'

GOMASIO CURRY

code 582181 (280g) of 582183 (4 x 280g)

Beauty & health: 1. De smaakpupillen 2. Lichaam 3. Geest

De Gomasio Curry omvat alle goede eigenschappen van de Gomasio Classic, maar is versterkt met kerrie en kurkuma . Kerrie zorgt voor een heerlijk Oosters accent. Je kan de Gomasio Curry zien als een strooicurry om al jouw favoriete gerechten mee af te kruiden of te boosten. Toepassingen: Gomasio Curry is heerlijk op soepen en hartige smoothies, op groenteschotels, linzen, kikkererwten, burgers en gehaktbereidingen. Lekker op frietjes, wokschotels, gevogeltebereidingen, gebakken vis, salades en rauwkost. Super op gebakken witloof, knolselder, schorseneren en gestoofde spinazie.

GOMASIO GREEN HERBS

code 582281 (285g) of 582283 (4 x 285g)

De Gomasio Green Herbs omvat alle goede eigenschappen van de Gomasio Classic, maar is versterkt met de tuinkruiden . Bevat veel sesam, minder dan 10 procent zeezout en een heerlijk bouquet van o.a. salie, bieslook, oregano, tijm, majoraan, selderblad, lavas, een vleugje koriander en wat citrus. Toepassingen: De Green Herbs geven samen met de geroosterde sesam een heerlijke smaak aan tal van gerechten. De Gomasio Green Herbs is een echte aanrader voor het kruiden van al uw soepen. Een absolute topper voor het aanmaken van dressings en vinaigrettes, groentesmoothies, visgerechten groenteschotels, wok, salades, sauzen , gehaktbereidingen, lamsvlees, koken van rijst, aardappelpuree en groentepuree.



Enjoy great taste