Optimahl

CF Gastro
Frische mit System

die Vielfalt der Hollandaise

Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

- › Klassisch zum Fleisch
- › Als Pastasauce
- › Im Salat
- › Auf Pizza oder Flammkuchen
- › Als Sauce für Aufläufe & Gratins
- › Als Sauce für Gemüse

VE: 6 x 1 kg im Karton

Klassische Ableitungen:

- Als Sauce Dijonnaise mit Dijon Senf und etwas Weißweinessig, klassisch zu gedämpften Fisch, z.B. mit Blattspinat und Salzkartoffeln
- Als Sauce Choron mit Tomatenmark, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker, z.B. zu gegrilltem Fleisch
- Als Sauce Bearnaise mit Estragon, Weißwein, Weißweinessig und weißem Pfeffer, z.B. zu gebratenem Kalbfleisch
- Als Sauce Maltaise mit Blutorangensaft und -zeste, z.B. zu gebratenem Lachsfilet

Warmanwendung im Espuma, klassisch zur Spargelsaison:

Als Pastasauce:

- Mit Bigfood Pesto Genovese, klassisch mit grünen Bohnen, kleinen Kartoffelwürfeln und Parmesan
- Mit Bigfood Pesto Rosso, Tomatenpulpe, Kirschtomaten und Rucola mit Cashewkernen als Topping
- Mit Bigfood Pomodore Chili, Tomatenpulpe, Hähnchenstreifen und frischem Basilikum

Im Salat (auch als To Go Variante im Becher):

- Mit Kartoffeln, Räucherlachsstreifen, kleinen Tomatenwürfeln und frischem Dill
- Mit Nudeln, Kochschinkenstreifen, Frühlingslauch, Gurke, Melone und frischer Minze

Auf Pizza oder Flammkuchen (backstabil):

- Mit grünem Spargel, Schinken und Parmesan

Als Sauce für Aufläufe und Gratins:

- Vegetarischer Kartoffelauflauf mit Blattspinat und Gorgonzola gratiniert
- Nudelauflauf mit Hähnchenstreifen, Gemüse und Trüffelkäse überbacken
- Gratinierte Pilzpfanne mit Kräuterseitlingen, Rosé-Champignons und Steinpilzen, z.B. mit Spätzle

Als Sauce für Gemüse:

- Leipziger Allerlei
- Kaisergemüse
- Spinat, Blumenkohl
- natürlich klassisch zum Spargel!

BIGFOOD
driving food innovation

Bigfood Produktions GmbH | Brandshofer Deich 68 | D - 20539 Hamburg
Tel.: +49 40 752475 36 | info@bigfood-group.com | www.optimahl.com