

12 x 8 g

**Belbona**  
HOUSE OF FLAVOURS

**58**

BIO



375165

# BIESLOOK CIBOULETTE

*for herb lovers*

SPICY FRESH CULINARY HERB  
GROF - GROS - COARSE



## ONTDEK

Voedselcombinatie: eieren en asperges, maar ook bij soepen en sauzen, gekookt of koud rundvlees, salades, aspics en dressings & wortelgroenten.

Bieslook behoort tot de alliumfamilie en is nauw verwant aan uien en knoflook. De gemakkelijkste manier om dit te begrijpen is chemisch: Bij alle drie wordt de smaak grotendeels bepaald door zwavelverbindingen, zoals alliine, dat bij verwonding van de plant wordt omgezet in het typisch knoflookachtige allicine. Bieslook heeft niet alleen een ietwat leekachtige, zwavelachtige toon, maar ook een uitgesproken kruidachtige, aardachtige geur. Dus als het aroma van ui of knoflook te sterk, te overheersend lijkt voor een gerecht, is bieslook de perfecte keuze, omdat het veel subtieler, zangeriger en lichter is.

## INGREDIËNTEN

Bieslook.

## INFO

Geen allergenen.  
Bewaren op een koele en droge plaats.

## DÉCOUVREZ

Combinaison alimentaire : oeufs et asperges, ainsi qu'avec les soupes et les sauces, la viande de boeuf bouillie ou froide, les salades, les aspics et les vinaigrettes et les légumes racines.

La ciboulette appartient à la famille des alliums et est étroitement liée aux oignons et à l'ail. La façon la plus simple de comprendre cela est d'ordre chimique : Dans les trois cas, la saveur est largement déterminée par des composés soufrés, tels que l'alliine, qui est transformée en allicine typiquement ailée lorsque la plante est blessée. En plus de sa saveur sulfureuse et piquante, la ciboulette a un parfum herbacé et terreux distinct. Par conséquent, si l'arôme de l'oignon ou de l'ail semble trop fort, trop dominant pour un plat, la ciboulette est le choix idéal, car elle est beaucoup plus subtile, plus douce et plus légère.

## INGRÉDIENTS

Ciboulette.

## INFO

Pas d'allergènes.  
Stocker dans un endroit frais et sec.



scan me