



Koken met kristallen!

Een nieuwe vorm van specerijen in uw keuken

De essentiële olie kristallen zijn met recht een revolutie in de Nederlandse horeca te noemen. Via een geavanceerde en gepatenteerde techniek wordt essentiële olie ingekapseld in kristallen van biologische agave. Deze kristallen bevatten alle smaakstoffen en werkzame stoffen van de betreffende essentiële olie. De kristallen bevatten geen zout, suiker en calorieën en zijn 100% biologisch en natuurlijk

De toepassingen in de keuken zijn eindeloos. Van ijs tot pasta's, thee, soepen, desserts, salades en nog veel meer. De kristallen zijn zowel in koude als warme gerechten en zowel in vaste als vloeibare vorm te verwerken. Strooi een snuffe direct over uw gerechten, op dezelfde manier als een specerij of een kruid. Het beste resultaat wordt verkregen wanneer de kristallen aan het einde van het kookproces worden toegevoegd. Slechts een kleine hoeveelheid is voldoende voor het krachtige aroma, 1 potje bevat circa 400 porties. Bij elke verpakking zijn recepten toegevoegd.

Momenteel zijn er 10 varianten verkrijgbaar, te weten:

- Basilicum
- Bergamot
- Citrus Melange
- Geranium Bourbon
- Kaneel
- Kardamon
- Lemongrass
- Mint
- Venkel
- Ylang Ylang

Met de essentiële olie kristallen hebben de Nederlandse restaurants een nieuwe smaakmaker in handen. Met slechts een zeer kleine hoeveelheid kunnen gerechten op een natuurlijke manier op smaak worden gebracht. De kristallen zijn volledig biologisch en natuurlijk. Ze

bevatten de pure smaak van de betreffende essentiële olie zonder een bittere nasmaak (wat essentiële olie wel heeft). De kristallen lossen makkelijk op in vloeistof.

In Frankrijk is het product reeds bekend en heeft diverse prijzen gewonnen, waaronder de prestigieuze innovation award op de SIAL in Parijs. Daarnaast worden de olie kristallen reeds gebruikt door diverse chef koks waaronder Guy Demarle, Luc Rabanel van Rabanel (2 Michelin sterren), Eric Briffard van George V, Joseph Trotta (Franse kampioen cocktails maken) en diverse leerlingen van de Escoffier school.

De voordelen van de olie kristallen zijn:

- Intense en pure smaak
- Slechts een kleine hoeveelheid nodig
- Oplosbaar in vloeistof
- 100% biologisch
- Makkelijk doseerbaar
- Bevat geen zout, suiker en calorieën

De Nederlandse distributie is in handen van AlchemiA, contactpersoon Jiri Verstraaten: 06 - 46 08 01 75

www.alchemia.nl

Onderstaand 2 receptideeën:

ROMIGE COURGETTE SOEP

Snijdt de courgette in blokjes en stoom 10 minuten. Mix (met staafmixer of blender) de courgette met blokjes geitenkaas en voeg wat venkel essentiële olie kristallen toe. Voeg zout en 20 cl water toe en mix nogmaals. De soep kan warm of koud gegeten worden. Strooi naar smaak voor het opdienen een paar snuffes venkel essentiële olie kristallen over de soep. Mint, lemongrass en citrus melange essentiële olie kristallen zijn ook zeer geschikt voor dit recept.

KOMKOMMER MET MINT IN EEN GLAASJE

Snijdt een halve komkommer, een tomaat en een stengel bleekselderij in blokjes. Rooster in een licht geoliede en gezouten koekenpan 50 g pijnboompitjes. Meng dit alles in een schaal. Voeg olijfolie, peper, zout, citroensap en een paar snuffes mint essentiële olie kristallen toe. Goed mengen. Verdeel het mengsel over verschillende glaasjes en serveer gekoeld.