

TRUFFEL DÉ ONWEERSTAANBARE SMAAK

Geef uw producten in de toonbank een luxe boost!



TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE

Voor vleeswaren, sauzen en kant-en-klare maaltijden: een **feestelijke truffelsmaak** zonder toegevoegd zout. Snel, makkelijk en onweerstaanbaar voor uw klanten.



TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE
AD07139-01
1,25 kg bak

TRUFFEL SENSATIE RECEPTINSPIRATIE

Voeg truffelsmaak toe aan diverse gerechten



Ingrediënten

GEBRADEN GEHAKTBROOD "CARNI TARTUFO"

- 650 gr Magere varkenssnippers
- 350 gr Kinnebak
- 65 gr/kg GEBRADENGEHAKTMIX SUBLIEM
- 30 gr/kg TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE
- 12 gr/kg Colorozozout



Bereidingswijze

1. Zorg dat het vlees licht is aangevoren. Maal 2x door de 3 mm-plaat.
2. Voeg de GEBRADENGEHAKTMIX SUBLIEM, TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE en colorozozout toe en meng tot een homogene massa en klop de lucht eruit.
3. Bekleed de vorm met bakpapier, vul met het deeg en strijk glad met water. Bak in een voorverwarmde oven op 150°C tot een kerntemperatuur van 70°C en koel direct terug <4°C.

"DROGE" WORST TARTUFO

- 10 kg Varkensvlees 70/30
- 26 gr/kg Nitrietpekelzout
- Varkensdarmen (kaliber naar keuze)
- 100 gr/kg DROGE WORSTMIX PREFINA
- 25 gr/kg TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE

1. Vlees mengen met de DROGE WORSTMIX PREFINA, TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE en nitrietpekelzout.
2. Draaien door een plaat naar keuze (bv: 3 of 5 mm).
3. Afvullen in de varkensdarmen naar keuze.
4. Hang de worsten 1 dag in de koelkast.
5. Droog worst in de gewenste vorm op een temperatuur van 18°C, 75% à 80% luchtvochtigheid met weinig ventilatie.

FILET AMERICAN TRUFFEL STYLE

- 1 kg Mager tartaarvlees
- 300 gr/kg FILLET AMERICAINSAUS EXTRA
- 30 gr/kg TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE
- 4 gr/kg ALVERO B

1. Vries verse tartaarsnippers dripvrij licht aan en maal 2x 3mm in schoongemaakte gehaktmolen.
2. Voeg per kilo vlees de FILLET AMERICAINSAUS EXTRA, TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE en ALVERO B voor kleurbehoud. Meng dit samen tot een homogene massa en spuit of presenteer de filet americain netjes in bakjes of in een toonbankschaal.



Verse receptinspiratie
& exclusieve acties.
Scan en meld u aan!



TRUFFEL SENSATIE RECEPTINSPIRATIE

Maak van uw product en elk gerecht iets bijzonders



Ingrediënten

BASIS TRUFFELSAUS

- 1 kg WITTE BASIS CREMESOEP/ SAUS
- 25 gr/kg TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE



Bereidingswijze

De basis voor typisch Italiaanse gerechten zoals pasta en lasagne.

1. Vermeng koud de WITTE BASIS CREMESOEP/ SAUS met de TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE eenvoudig met elkaar.

“VERSE” TRUFFELWORSTJES

- 1 kg Varkensgehakt
- Schapensnaren
- 55 gr/kg VEKAMIX ZHERO
- 25 gr/kg TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE

1. Vermeng het gehakt met de VEKAMIX ZHERO en de TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE.

2. Vul de stopbus met het deeg en stop deze af in varkensdarm of schapensnaren naar wens.

3. Portioneer de worstjes op gewenst formaat / gewicht.

TRUFFEL BORRELBALLETJES

- 1 kg HOH gehakt
- 18 gr/kg GEHAKTKRUIDEN SPECIAAL
- 25 gr/kg TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE
- TRUFFELMAYO

1. Kruid het gemalen gehakt met de GEHAKTKRUIDEN SPECIAAL en de TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE.

2. Vorm de gehaktballen in het gewenste formaat en presenteer deze op schaal of in bak.

3. Maak balletjes van 30 gr en braad deze af in de oven in circa 20 minuten op 135°C en presenteer deze op schaal of in bak.

TIP Creëer een eigen combi-pakket met onze TRUFFELMAYO.

MINI TRUFFEL GOURMET BURGERS

- 1 kg Rundergehakt
- 25 gr/kg HAMBURGERMIX ZHERO
- 25 gr/kg TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE
- CRUNCHY CRUMBS ZHERO
- TRUFFELMAYO

1. Vermeng het gehakt met de HAMBURGERMIX ZHERO en de TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE.

2. Maak balletjes van circa 30 gr.

3. Leg deze tussen plastic en druk ze in de gewenste vorm met een mini hamburgerpers.

4. Garneer de buitenrand met CRUNCHY CRUMBS ZHERO.

TIP Combineer onze TRUFFELMAYO met een eigen gourmetpakket.

KRUIDENBOTER IN TRUFFEL STYLE

- 1 kg Gezouten roomboter
- 25 gr/kg TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE

1. Laat de boter zacht worden (niet smelten).

2. Vermeng het met de TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE.

3. Rol deze op in plastic folie en laat opstijven in de koelkast. Snijd hiervan schijfjes.

TRUFFEL SPIRELLI SALADE

- 3 kg SPIRELLI MAISON (reeds geweld)
- 1 kg WITTE BASIS CREMESOEP/ SAUS
- 25 gr/kg TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE

1. Wel koud 1 kg SPIRELLI MAISON met 2 lt water, minstens 2 uur en roer het geregeld om (of 1 nacht in de koeling).

2. Voor de romige dressing meng WITTE BASIS CREMESOEP/ SAUS met de TASTE SENSATION TRUFFEL STYLE en vermeng dit met de SPIRELLI MAISON.

3. Verrijking suggesties: gebakken bacon, mozzarella, kerstomaatjes, courgette en/ of rucola.

4. Presenteer de salade in een schaal en garneer de bovenzijde met de pecorino kaas.

TRUFFELMAYO
pure & romige truffelintensiteit
Taste Sensation Truffel Style en
Truffelmayo samen goed voor een
onweerstaanbare truffelbeleving!

TIP



TRUFFELMAYO
AW13572-01
8x290ml

