

Gekruide echte Boter Ambachtelijk en Authentiek



Het geheim van goed koken en lekker eten is aandacht. Aandacht voor de ingrediënten, aandacht voor de recepten en aandacht voor de presentatie.

Als alle details kloppen, wordt eten een belevenis.

Maar aandacht kost tijd. En tijd is kostbaar in de keuken van vandaag.

Daarom is het goed om te weten dat je een beetje extra aandacht kunt kopen.

In de vorm van boter, bijvoorbeeld.

Proef deze bijzondere boters maar eens.

Die worden bereid zoals jij kookt: ambachtelijk en authentiek.

Pure producten, creatieve combinaties van smaken en vooral veel geduld

maken deze boters tot ideale begeleiders van appetizers, voor- en hoofdgerechten.

De smaken:

Naturel

Boter zoals boter bedoeld is: rijk van smaak, romig op het mes.

Leverbaar in de volgende verpakking:

ROZETTEN

Knoflook en groene kruiden

De smaak komt het beste tot zijn recht op grof ambachtelijk brood.

De boter is prettig smeerbaar door toevoeging van een scheut olijfolie.

Leverbaar in de volgende verpakkingen:

ROLLEN, ROZETTEN, VLOTER

Peper en citroen

Prima begeleider van vis.

Lekker smeug door toevoeging van rijstolie.

Leverbaar in de volgende verpakkingen:

ROLLEN, ROZETTEN, VLOTER

Bruschetta

Boterzacht door de toegevoegde olijfolie.

Leverbaar in de volgende verpakkingen:

ROLLEN, ROZETTEN, VLOTER

Verkrijgbare verpakkingen



Rozetten

Kant-en-klaar voor gebruik.

Rozetten kunnen direct uit de verpakking opgediend worden.

Bij de biefstuk, bij het brood, bij... waarbij eigenlijk niet?

Inhoud doos, 50 Rozetten van ca. 25 gram



Rondelles

Met een toplaag van verfijnde kruiden die de rondelles een feestelijke uitstraling geven.

Een rondelle is 120 gram en daarmee

genoeg voor zo'n 10 personen. Maakt het buffet echt af.

Inhoud doos, 12 Rondelles van ca. 125 gram



Ook Biologisch verkrijgbaar (alleen op aanvraag)

De rijkste smaken van deze boter met louter biologische ingrediënten.

Natuurlijk verpakt in hout en papier.

Wel zo goed en wel zo gemakkelijk.



Vloter

De enige verpakking die je na ontvangst direct in de koelvitrine plaatst.

Gevuld met gemakkelijk smeerbare boter.

Kant-en-klaar voor gebruik op croissants, pistolets, ciabattas en alle andere broodsoorten.

Inhoud 2 x 1.5 kilo



Rollen

Dankzij de royale inhoud van 1 kg. is er altijd voldoende

boter in voorraad. Boter waarmee je alle kanten op kunt:

bereiden van vlees en groente, garneren van gerechten en

verrijken van het bekende mandje met brood.

Verkrijgbaar in rollen van:

ca. 1 kilo & rollen van ca. 360 gram Ø 40 mm