

Cam
Bech®

Voor bij harde kaas:

ZOETE SAUS van stukjes gekarameliseerde GOLDEN DELICIOUS appels met verse Iraanse pistachenoten en kaneel uit Sri Lanka.

De appel wordt gekookt zoals appels in de oven, net zo weinig als bij een Tarte Tatin. We willen dat de appel tot op zekere hoogte de zoetheid van een karamel heeft.

De kleur en de textuur van de **Iraanse pistachenoot**, de perfect daarbij aansluitende **Golden Delicious appels** en het subtiele aroma van de **kaneel uit Sri Lanka** vormen de **perfecte combinatie** voor dit soort kazen. Let wel, wanneer we te veel saus toevoegen wordt het subtiele aroma van de kaneel te uitgesproken en zal het de smaak van de jonge of half belegen kaas overheersen.

Daarom hebben we een **veelzijdige zoete saus** gezocht die zowel bij oude als bij jonge kaas past, zonder hun **fijne aroma's te verhullen**. Oude kazen kunnen soms ten gevolge van het rijpingsproces een weinig wrang zijn. Om die reden hebben we deze zoete saus met zo veel warmte gecreëerd, zodat iedere hap kaas in de mond omhult wordt alsof hij net uit de oven komt.

De goddelijke combinatie

