

Cam
Bech®

Voor zachte kazen met een gewassen korst:
ZOETE SAUS VAN BLAUWE DRUIVEN
met gelamelleerde amandelen uit Mallorca

Overeenkomstig met de kracht van de kazen met gewassen korst
**moet de mond gespoeld kunnen worden
met een vrucht die veel water bevat.**

We hebben gezocht naar een combinatie die het geheel van sterke melkaroma's enigszins breekt en die de scherpe gewaarwording van de korst van deze gerijpte kazen, zelfs wanneer de kaas binnenin romig en zacht van smaak is, verzacht.

De **blauwe druif, geogst** ein zijn beste moment, met een waterrijke structuur, zoet en weinig bitter, wordt begeleid door de textuur van de amandelen als een perfecte combinatie voor dit soort kazen die daarbij tussen iedere hap door de mond schoon maakt. Deze zoete saus wordt zo min mogelijk gekookt om niets van haar geur en frisheid - de essentie van de druif - te verliezen. Het afgemeten suikergehalte van de vrucht zorgt ervoor dat we niet geconfronteerd of verward worden door al te zoete smaken.

De amandelen vormen de perfecte aanvulling bij het koken van de druiven en **laten de weekheid van de vrucht afsteken tegen de romige textuur van de kaas.**

De goddelijke combinatie



*romig en
verbindend*

*waterrijk,
zoet en fris*

*romig, licht en zacht van smaak
sterke aromas*