



Instant Puree Chef

*Aardappelpuree met melk,
met de goede smaak van boter en fijne specerijen*

KARAKTERISTIEKEN

- Product van 1^{ste} klasse, dé referentie van de markt
- Agglomeraat van granulaten ≠ puree in poeder!
- Buitengewone versstructuur
- Uitmundende, en geraffineerde smaak
- Snel en eenvoudig met water te bereiden
- Perfect oplosbaar in warm of kokend water!
- Optimale houdbaarheid en stabiliteit

SINDS 1992

Vaak gekopieerd, Nooit geëvenaard ...



— van kok ... tot kok —

Bereidingswijze:

1. Water aan de kook brengen. Pan van het vuur nemen.
2. Het puree granulaat erin strooien en flink met een garde roeren.

Nota: Laat bij voorkeur de puree 10 minuten rusten vooraleer te serveren!

Aandacht !

Indien u vetstoffen wens toevoegen (boter, room, enz.):

- Doe dit in de afgewerkte puree en nooit in het water!
- De hoeveelheid water in verhouding met de toegevoegde "vetstof" verminderen.

Dosering: van 200 tot 240 g per liter water, naargelang de gewenste vastheid.

Verrijken: met eidooiers, crouton, gekookte of gerookte ham, gebakken uien, groenten brunoise, fijne kruiden, boschampionns, groentepuree, enz.

Verfijnen: ... na de bereiding, met room, hoeve boter, olijfolie of truffelolie.

Parfumeren: naar believen met *Belarom*[®] **HACO**, geraspt nootmuskaat, kerrie, dunne schijfjes truffel.