



Truffel op Belgische mayonaise

Truffels zijn er in vele soorten en maten.

De witte en de zwarte truffel gebruiken we het meest in culinaire gerechten. Zoals u weet, is de truffel niet alleen delicaat maar hangt er ook een aardig prijskaartje aan.

De karakteristieke, penetrante en aardse geur en smaak van de truffel inspireerden ons om een natuurlijk aroma te ontwikkelen.

Dit aroma komt goed tot zijn recht in dressings, mayonaise, puree en tapenade.

Voor onze aromatisering hebben we dit aroma toegepast in een Belgische mayonaise.

Wilt u het aroma uitproberen, aarzelt u dan niet om een monster aan te vragen.