

Numi introduceert nieuwe theesoort : Puerh

De thee komt uit de Chinese provincie Yunnan en is gemaakt van een variëteit van oude wilde theebomen met grote bladeren. Volgens een oude traditie worden de theebladeren gefermenteerd en gerijpt. Dit proces kan maanden en zelfs jaren duren. Hierdoor krijgt de thee zijn unieke rijke smaak. Puerh is goed is voor de spijsvertering en bevat 32 % meer antioxidanten dan groene thee. Net zoals wijn krijgt de Puerh thee meer karakter wanneer deze ouder wordt.

Meer informatie: www.numithee.nl



Italiaans biologisch

Biorigin onderscheidt zich in kwaliteit ten opzichte van andere pasta-fabrikanten. De basis van kwaliteit ligt bij de grondstoffen en dus wordt er gekozen voor de beste biologische harde tarwe, een mengeling van Italiaanse en Noord Amerikaanse afkomst met de beste eiwitwaarde.

Het gebruik van uitsluitend verse biologische ingrediënten en scharreleieren, verplicht de fabrikant gedeeltelijk ambachtelijk te blijven, omdat de vullingen dagelijks in de eigen keuken worden bereid.

Meer informatie: www.bergfood.nl



Nieuwe sushivitrines bij Hakvoort Professional

De roestvrijstalen sushivitrines hebben een dubbele verdamper waardoor een optimale koeling ontstaat. De vitrine heeft afgeronde glazen ruiten en een moderne zwarte kleur. Het heeft een temperatuurbereik van 1 tot 5 °C. De vitrines zijn in verschillende lengtematen verkrijgbaar. Hakvoort Professional heeft naast de sushivitrine ook de warmhoudvitrines en de neutrale units uit deze lijn opgenomen in haar assortiment.

Meer informatie: www.hakpro.nl



Cheesecakes & More!

Dero Foods introduceert het assortiment Cheesecakes & More! Het assortiment bestaat onder andere uit echte cheesecakes, zowel gebakken als ongebakken, shortcake en carrot cake. Heerlijke taarten met rijke, volle smaken. De verschillende soorten cheesecakes zijn uitermate geschikt voor gebruik in het dessert. Als hoofdbestanddeel, maar ook als onderdeel van een grand dessert of dessertbuffet. Daarnaast zijn de cheesecakes natuurlijk ook heerlijk bij de koffie of in kleinere stukjes bij een High Tea.

Meer informatie: www.derofoods.nl



Desembrood met een eigenzinnig Nederlands Signatuur

Diverse smaken met toevoeging van mout en rogge. Geen bloem uit Frankrijk!, maar desembrood op z'n Nederlands. Desem maakt gebruik van de eerlijkste grondstoffen, traditionele recepten en heeft aandacht voor de bakkerstraditie. Minibroodjes van 35 gram tot broden van een 1,5 kilo. Samen met diverse vakgenoten, culinaire experts, koks en diverse smaakbewuste gasten uit de horeca heeft Desem Enzo een echt uniek assortiment desembrood weten te creëren.

Meer informatie: www.desemenzo.nl of www.broodcursus.nl

