

Chinook, The Red King !

Dit is mijn absolute favoriet: de Chinook. De Red King. Rechtstreeks uit Alaska, van de best beheerde visgronden ter wereld. Daar wordt-ie met de lijn gevangen. Dat is veel diervriendelijker en het geeft een veel betere smaak. Als je ze met tientallen tegelijk in een net het water uitsleept, komt er zuur uit de maag in het visvlees terecht. Dat beïnvloedt altijd de smaak en de structuur van de vis. De vangst met lijn en haak is meer werk, maar uiteindelijk veel beter. Wij fileren de Chinooks met de hand, zouten ze met zeezout en roken ze heel langzaam. En op het allerlaatste moment snijden we ze met de hand uit. De smaak is niet te vergelijken met 'gewone' zalm. Koninklijk. En het is nog gezond ook - boordevol Omega-3.

Gelukkig kun je de King nu ook online bestellen.

Favorieten

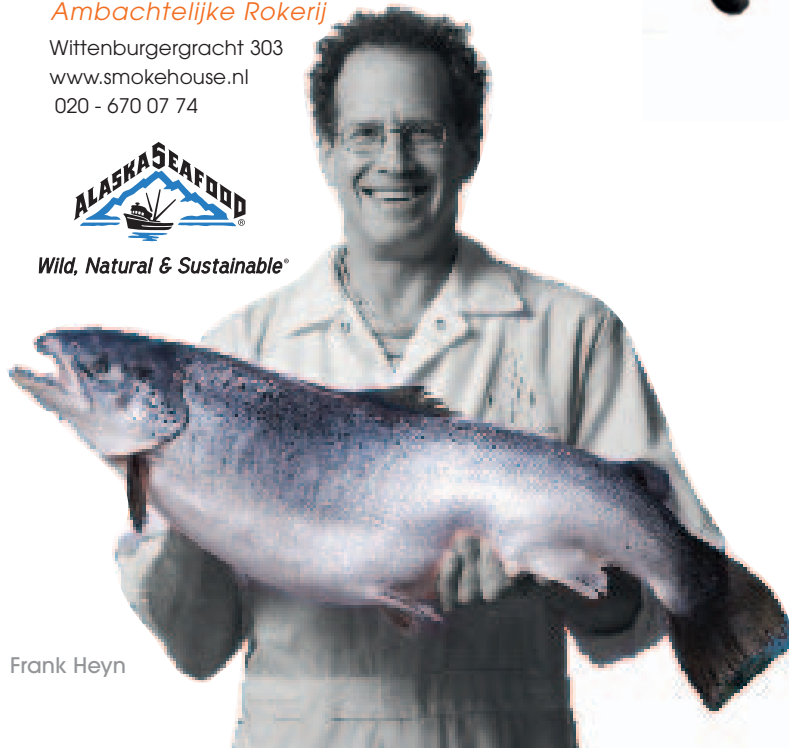
Frank's Smokehouse

Ambachtelijke Rokerij

Wittenburgergracht 303
www.smokehouse.nl
020 - 670 07 74



Wild, Natural & Sustainable®



Frank Heyn



La baguette de Tradition française

'Tradition française'-brood is gemaakt van Frans 'tradition' meel en voldoet aan strikte eisen, die wettelijk vastgelegd zijn: er mogen geen kunstmatige toevoegingen in meel of eindproduct zitten, er mag geen gebruik worden gemaakt van invriezing, en de enige ingrediënten die gebruikt mogen worden naast 'tradition française'-meel zijn water, zout en zuurdesem. Ik maak zelf mijn vloeibare zuurdesem, dat een weldaad is voor de darmen: het breekt namelijk fyfaten uit je voeding af, waardoor je darmen meer mineralen kunnen absorberen. Vooral voor mensen die veel volkerenproducten consumeren is dat belangrijk. Daarom zijn al mijn producten met dit desem gemaakt.

De baguette tradition is een moeilijk product om te maken: met weinig ingrediënten een product maken dat scherp knapperig van buiten is, en aromatisch en zacht van binnen.....Dat bereik je alleen met jarenlange ervaring en toewijding.

Favorieten

Le Fournil de Sébastien

Ambachtelijke Franse Bakker

Olympiaplein 119 www.lefournil.nl 020-672 4211

Susan en Sébastien Roturier

Cleopatra Moscato Oro

Afgelopen najaar was ik in Italië op bezoek bij Poli -Distillerie. Ik was onder de indruk van het grote vakmanschap van Jacopo Poli en zijn prachtige range aan grappa's. De hele middag heb ik al hun grappa's staande geproefd. Top distillaten om van te genieten. Bij de Cleopatra grappa ben ik maar gaan zitten. Stilletjes genoten van de intense geur, een bouquet dwars door je neus, maar toch verfrind, duidelijk de moscatodruif, puur en vooral heel zuiver niet alcoholisch, niet scherp. Een natuurlijk ambachtelijk distillaat. Waarvan je bij bijzondere gelegenheden kan genieten. Deze grappa kan zowel als aperitief en als digestief worden gedronken. In de zomer is een scheutje Cleopatra een delicatessen over een bolletje vanille ijs, een verrukkelijke luxe spoom.

Ik heb de grappa meteen besteld. Als enige winkel in Nederland hebben wij dit distillaat in ons assortiment € 35.95

Favorieten
Ton Overmars
Wijnwinkel & Slijterij

Ton Overmars

Hoofddorplein 11 www.tonovermars.nl 020-6157142

