

THE ORIENTAL *Collection*

Valderrama olijfolie heeft in samenwerking met de Spaanse Topchef Alberto Chicote een gehele nieuwe, zeer innovatieve lijn ontwikkeld. Chicote is met name bekend om de wijze waarop hij de Aziatische-Westerse keuken laat infuseren.

De zes nieuwe producten zijn niet verkregen door 'infusion' maar door een proces van maceratie, waarbij géén additieven, aroma's, essences of enig andere chemische toevoegingen worden toegepast.

De lijn bestaat uit zes producten:

Ginger & Vanille

De pittige smaak van citroenzuur past onvoorwaardelijk in iedere bereiding. De vanille is eigenlijk van Amerikaanse origine, met een karakteristiek zoet aroma. Door deze twee natuurlijke ingrediënten samen te voegen ontstaat een ongeëvenaarde combinatie van aroma en smaak. Intens van karakter, enigszins pikant en zoet. Uitermate geschikt om schaal- en schelpdieren, groenten en fruit te aromatiseren.

Kaffir Lime Leaves

De kleine blaadjes komen van de Aziatische boom Kaffir. Deze zijn uiterst aromatisch en goed toepasbaar in de internationale keukens, waar fusie tussen Aziatische en Europese ingrediënten dagelijks aan de orde is. Fruitig en kruidig van smaak. Aanbevolen voor schelpdieren, rijst, alle soorten vlees. Optimaliseert de smaken van de te bereiden ingrediënten.

Wasabi

Deze Wasabi wordt niet verkregen door mierikswortel, maar door de echte Wasabi Japonica. Alle Top Chefs in de wereld, die de maceratie van Wasabi en Arbequina

olijfolie hebben geproefd, wezen deze variant aan als een absolute topper. Een zoete, zacht pikante, maar niet dominante smaak, die niet in de keel blijft hangen. Ideaal om een intense en verse 'touch' bij de bereiding van voornamelijk koude gerechten, zoals sashimi, ceviche, zalm-tartaar, carpaccio, sushi en zelfs salades, te verkrijgen.

Red Thai Curry

De rode Thaise Curry wordt voornamelijk gebruikt in de Thaise Keuken, maar leent zich vanwege het unieke maceratieproces uitstekend voor vele fusie bereidingen. Dit kruidengerei heeft een complexe, intense smaak, enigszins pikant. Optimaliseert de smaak van stews, soepen, sauzen en pasta's. Ook ideaal voor het verbeteren van de smaakbeleving bij gegrild vlees.

Pandan Leaves

De lange Pandan bladeren komen van een veel voorkomende boom in Zuid-Oost Azië. Deze bladeren genereren een heerlijk geur van noten en gedroogd fruit. Zeer populair in Indonesië, Maleisië, en Myanmar. Een referentie naar satésaus zal in Nederland een feestje van herkenning te weeg brengen. Een extra mogelijkheid om een mooie oriëntaalse 'touch' aan menig gerecht toe te voegen. Patissiers zijn wereldwijd enthousiast over de Pandan Leaves variant als vervanger van citroenzuur en vanille in hun desserts.

Red Thai Chilies

Door het integreren van Red Thai Chilies door middel van maceratie krijgt de Arbequina olijfolie een aparte beleving aan het einde van het smaakpallet. Onwaarschijnlijk verrassend. Geadviseerd voor rijst, pasta, kip, groenten en vele andere ingrediënten.



SOUS CHEF GIUS HOEVENAARS EN SOENIL BAHADOER

Soenil Bahadoer Ambassadeur **Geweldige olie** met *ongekende smaken*

De Nederlandse Topchef van Hindoestaans/Surinaamse afkomst, Soenil Bahadoer van restaurant De Lindehof** in Nuënen is een fenomeen in het subtiel combineren van exotische producten in zijn Franse keuken. In elk van zijn gerechten is er wel een ingrediënt verwerkt dat je maar zelden in de gerechten van restaurants op dit niveau tegenkomt. Soenil was de eerste Chef in de Benelux, die de gehele serie in zijn totaliteit heeft geproefd. Soenil was na afloop zo waanzinnig enthousiast, dat hij spontaan aanbood om ambassadeur van de nieuwe Oriental Collection te worden.

"TOEN IK DE OLIE PROEFDE WAS IK METEEN VERKOCHT! ZE ZIJN ZO GOED DAT IK ER DIRECT MEE AAN DE SLAG GING EN ONDER ANDERE DIT DESSERT CREËERDE MET DE PANDAN LEAFES OLIE. IN HET DESSERT IS DE OLIE VERWERKT EN AAN TAFEL SCHENKEN WE ER EEN KLEIN SCHEUTJE OVERHEEN."

De Oriental Collection is verkrijgbaar in flessen van 200ml en 500ml.



www.restaurant-delindehof.nl
www.valderrama.nl

CIBOUST VAN GUAVE MET COMPOTE VAN GUAVE, PASSIEVRUCHT, SORBET VAN FERNANDES, SURINAAMSE SPONGECAKE VALDERRAMA HOJAS DE PANDANO