

BRESC

SHARING

OUR

**ITALIAN
SECRETS**

AUTHENTIC TASTE



BRESC

ONTDEK ONZE ITALIAN SECRETS

LA NOSTRA PASSIONE

ZET DE ITALIAANSE SMAKEN OP JE MENU

HALLO, IK BEN ALBERTO VAN TUTTO GUSTO IN ITALIË. MIJN VRIENDEN VAN BRESC HEBBEN ME GEVRAAGD OM ENKELE GEHEIMEN PRIJS TE GEVEN VAN DE ITALIAANSE KEUKEN, DIE PERFECT ZOULDEN PASSEN BIJ BRESC. WE HEBBEN EEN SELECTIE GEMAAKT VAN PESTO'S, SAUZEN EN KRUIDEN UIT VERSCHILLENDE REGIO'S DIE PERFECT ZIJN VOOR DE CHEF DIE OP ZOEK IS NAAR DE ÉCHTE ITALIAANSE SMAAK.



ONZE GROENE PESTO'S

PESTO ALLA GENOVESE



HET TRADITIONELE RECEPT BEREID MET 39% BASILICUM UIT GENUA EN D.O.P. PARMEGIANO.

NIEUW

VEGAN PESTO



MET CASHEW NOTEN ALS PLANTAARDIG ALTERNATIEF VOOR KAAS.

NIEUW



PESTO DI BASILICO



38% BASILICUM, OLIJFOLIE EN PIJNBOOMPITTEN. VOEG TOE AAN JE GERECHTEN EN SERVEER DIRECT – WARM OF KOUD.

PREMIUM BASIL PESTO



VAN BASILICUM GETEELD IN EEN 'VERTICAL FARM'.

BÄRLAUCH PESTO



MET DASLOOK: WILDE KNOFLOOK.

PESTO VERDE



26% BASILICUM, OLIE, PIJNBOOMPITTEN EN KAAS. **SPECIAL ONTWIKKELD VOOR WARM BEREIDING.**

DAILY PASSION SINGLE INGREDIENTS

RODE PESTO'S & MEER

PESTO DI POMODORI

DE COMBINATIE VAN TOMAAT, GEGRILDE PAPRIKA, AMANDELEN EN AROMATISCHE BASILICUM RESULTEERT TOT EEN MOOIE, FRISSE PESTO MET EEN AUTHENTIEK ITALIAANSE SMAAK. IDEAAL IN PASTAGERECHTEN OF VOOR ANDERE WARME EN KOUDE TOEPASSINGEN. DAARNAAST BIJDT DE PESTO DI POMODORI EINDELOOS VEEL MOGELIJKHEDEN VOOR CREATIVITEIT.



AGLIO E PEPERONCINO

DEZE COMBINATIE VAN KNOFLOOK, OLIJFOLIE EN RODE PEPELVOKKEN OMHULT DE PASTA OP EEN SMAAKVOLLE MANIER. HET PASTAGERECHT VINDT ZIJN OORSPRONG IN DE ABBRUZZEN. SOMS WORDT ER GEVARIIEERD MET EXTRA INGREDIËNTEN ZOALS PETERSELIE OF GERASPTA KAAS, MAAR DE TRADITIONELE VERSIE HOUDT HET SIMPEL MET SLECHTS DRIE HOOFDBESTANDDELEN.



PESTO ALL'ARRABBIATA

PESTO ALL'ARRABBIATA IS EEN PITTIGE ITALIAANSE PESTO, GEMAAKT MET ZONGEDROOGDE TOMATEN, KNOFLOOK EN RODE PEPEERS. DE NAAM «ARRABBIATA» BETEKENT «BOOS» IN HET ITALIAANS, WAT VERWIJST NAAR DE PITTIGHEID VAN DE SAUS. DIT SPICY PRODUCT GEEFT EEN SMAAKBOOST AAN (PASTA)GERECHTEN, MAAR IS OOK IDEAAL ALS SMAAKMAKER IN ANDERE GERECHTEN. OF GEWOON LEKKER BIJ EEN MOOI STUK BROOD OF CIABATTA.



NIEUW

KRUIDEN

GREMOLATA

GREMOLATA IS EEN TRADITIONELE ITALIAANSE SMAAKMAKER DIE ZIJN OORSPRONG VINDT IN DE MILANESE KEUKEN EN GEMAAKT WORDT VAN O.A. CITROENSCHIL, KNOFLOOK, PETERSELIE EN PIJNBOOMPITTEN. HET KAN WORDEN GEBRUIKT OP OSSO BUCO OF ANDERE VLEESGERECHTEN, VIS, GROENTEN EN NOG VEEL MEER. GREMOLATA INSPIREERT TOT CULINAIRE CREATIVITEIT EN EXPERIMENTEREN.



READY TO SERVE



CAPONATA

CAPONATA IS EEN SICILIAANSE DELICATESSE; EEN MIX VAN GEGRILDE AUBERGINES, ROZIJNEN, PAPRIKA, TOMAAT EN EEN VLEUGJE MUNT. HET HEEFT COMPLEXE SMAKEN EN WORDT OORSPRONKELIJK GEGETEN ALS BIJGERECHT, MAAR IS VOORAL LEKKER ALS TOPPING VOOR VLEES, VIS OF PASTA.



READY TO SERVE



PINSA AGLIO E PEPERONCINO



GEBRUIK DE **BRESC ITALIAN SECRETS**,
VOEG JOUW **CREATIVITEIT** TOE EN
MAAK JE EIGEN ITALIAANSE PINSA!

INGREDIËNTEN

- BRESC AGLIO E PEPERONCINO
- PINSA BROOD 4 STUKS
- 2 BURRATA BOLLEN
- COPPA DI PARMA 200G
- CRESS



BEREIDING

SMEER DE PINSA GOED IN MET DE AGLIO
E PEPERONCINO, EN BAK DEZE AF.
GARNEER VERVOLGENS DE PINSA MET DE
COPPA, DE BURRATA EN DE CRESS.
DRESSEER DE AGLIO E PEPERONCINO
ER EEN BEETJE EXTRA OVERHEEN.
GARNEER AF MET CRESS.

BRUSCHETTA



BRUSCHETTA IS DE TRADITIONELE ITALIAANSE ANTIPASTI UIT MIDDEN ITALIË.
GEGRILD BROOD INGESMEERD MET KNOFLOEK EN OLIJFOLIE. IN DE LOOP DER TIJD IS HET
BEGRIIP BRUSCHETTA MEER GAAN GELDEN VOOR HET BELEG DAN VOOR HET BROOD ZELF.
IN TWEE VARIANTEN BESCHIKBAAR: OP BASIS VAN TOMAAT OF GEGRILDE PAPIKA.

Voor meer informatie,
neem contact met ons op!

BRESC

JACOBSSTAF 6
4251 LW WERKENDAM
NEDERLAND

+31 (0)183 200 000
WWW.BRESC.COM
INFO@BRESC.COM

Il tuo segreto
in cucina dall'Aglio
allo Zentzero