

BRESC

SHARING OUR GARLIC STORIES

KNOFLOOK:
ONZE SPECIALITEIT



OUR ESSENTIALS: KNOFLOOK

BRESC IS DÉ KNOFLOOKSPECIALIST. WE BIEDEN DAN OOK EEN BREED AANBOD GEKOELDE KNOFLOOK ESSENTIALS. VAN ZACHT EN VERFIJND TOT VOL EN KRACHTIG, ELK TYPE HEÉFT Z'N EIGEN SMAAKPROFIEL EN TOEPASSING. ONMISBAAR IN JE MISE-EN-PLACE: VOOR GEMAK EN SNELHEID, ZONDER CONCESSIONS TE DOEN AAN SMAAK.

WE DELEN GRAAG DE VERHALEN ACHTER ONZE CULINAIRE KNOFLOOKVARIËTEITEN. ALTIJD BETROUWBAAR, CONSTANT IN KWALITEIT EN 100% SMAAK – PRECIES WAT JE NODIG HEBT IN DE KEUKEN.



**BEEMSTER
GARLIC PUREE**
MET HET SMAAK-
TERROIR VAN DE
BEEMSTER KLEIGROND

**AJO DE
ANDALUCÍA**
UITGESPROKEN
SMAAK VAN HET
DROGE KLIMAAT VAN
ANDALUSIË

SMOKED GARLIC PUREE
HARTIGE, **ROKERIGE**
SMAAKBOOST

ROASTED GARLIC PUREE
GEROOSTERDE **TEXTUUR & SMAAK**

BLACK GARLIC PUREE
BIJZONDERE KNOFLOOK
BOORDEVOL **UMAMI**



BEEMSTER GARLIC PUREE: KNOFLOOK MET TERROIR

ZODRA JE ERMEE WERKT, PROEF JE HET VERSCHIL: BEEMSTER KNOFLOOK IS **VERS, ZACHT EN VERFIJND**. GEEN SCHERPE, OVERHEERSENDE SMAAK ZOALS VAN GEDROOGDE KNOFLOOK, MAAR EEN MILDE, **BIJNA UI-ACHTIGE** KNOFLOOK. DIE SPECIEFIEKE SMAAK KRIJGT DE PUREE NIET ALLEEN OMDAT DE KNOFLOOK NA HET OOGSTEN NIET GEDROOGD WORDT, MAAR **VERS BEWAARD**. VOORAL DANKT HIJ Z'N SMAAK AAN HET **TERROIR** VAN DE KALKRIJKE KLEIGROND IN DE NOORD-HOLLANDSE BEEMSTERPOLDER – WAAR DEZE BIJZONDERE KNOFLOOK WORDT GETEELD.

HET DEEL VAN DE OOGST DAT NIET AAN DE VISUELE EISEN VAN DE RETAIL VOLDOET, VERWERKT BRESK IN EEN KOELVERSE PUREE. DUS WAT JE IN JE HANDEN HEBT, IS NIET ALLEEN EEN 100% VERS TOP-PRODUCT, MAAR OOK NOG EENS **ANTI-VERSPILLING**.

450 G



Gegrilde snoekbaars met
gegrilde Hollandse groenten en
Beemster knoflook-Hollandaise saus



ZIEN HOE
DE BEEMSTER
KNOFLOOK WORDT
GETEELD?



ROASTED GARLIC PUREE

ALS JE KNOFLOOK LANGZAAM ROOSTERT, GEBEURT ER IETS BIJZONDERS: DE SCHERPE KANTJES VERDWIJNEN EN MAKEN PLAATS VOOR **UMAMI EN EEN ZOETE DIEPGANG**. DE HELE BOLLEN WORDEN LANGZAAM GEGAARD IN DE OVEN, SUIKERS **KARAMELLISEREN** EN DE BOL WORDT ZACHT ALS EEN PASTA. PERFECT VOOR PUREES, KNOFLOOKBOTERS OF OM DIRECT OP BROOD TE SMEREN.

325 G



SMOKED GARLIC PUREE

GEPELDE TENEN WORDEN UREN KOUD GEROOKT IN ROOKKASTEN, WAARDOR DE KNOFLOOK EEN **WARME, ROKERIGE SMAAK** KRIJGT MET EEN AARDSE ONDERTOON. ROKEN WAS OOI PUUR OM TE CONSERVEREN, NU GEBEURT HET VOORAL VOOR HET GELIEFDE **DIEPE AROMA**. IDEAA BIJ STOOFGERECHTEN, OP DE BBQ OF ALS FINISHING TOUCH.

325 G



Gevulde witlof,
aardappelwafel
& geroosterde
knoflook hummus



Crème brûlée van Rosnefort met
gerookte knoflook, garnalen en basilicumolie

AJO DE ANDALUCÍA

KNOFLOOK MET TEMPERAMENT! DEZE KNOFLOOK KOMT UIT HET ZUIDEN VAN SPANJE, WAAR DE ZON FEL IS EN DE GROND DROOG. GEEN ZACHTE VERLEIDER, MAAR EEN **STEVIGE SMAAKMAKER**. DE AJO DE ANDALUCÍA HEEFT GROTE, TENEN MET EEN **UITGESPROKEN, PITTIG AROMA**. WIJ MAKEN ER EEN HANDIGE PUREE VAN – IDEAAL ALS JE WILT DAT KNOFLOOK ÉCHT KNALT IN JE GERECHT. RAUW GEEFT 'IE SCHERPTE, NA VERWARMEN VERDWIJNT DE SCHERPTE MAAR DE **INTENSITEIT** BLIJFT OVEREIND. PERFECT VOOR ROBUUSTE GERECHTEN EN VOOR CHEFS MET LEF.



450 G



Gegrilde little gem sla met
Serrano ham en Ajo de Andalucia crème

BLACK GARLIC PUREE

ANDERS DAN WAT DE MEESTE CHEFS DENKEN, IS ZWARTE KNOFLOOK NIET GEFERMENTEERD. ZWARTE KNOFLOOK IS IN FEITE LANGZAAM GEGAARDE KNOFLOOK. DAT BETEKENT WEKENLANG VERWARMEN OP EEN GECONTROLEERDE LAGE TEMPERATUUR EN BIJ HOGE LUCHTVOCHTIGHEID. DOOR DE **MAILLARD-REACTIE** WORDEN DE TENEN ZWART, ZACHT EN ZOET – **MET TONEN VAN DROP, VIJG EN SOJA**. HET SCHERPE RANDJE IS WEG. WAT OVERBLIJFT? **PURE UMAMI**. IDEAAL VOOR JE VINAIGRETTES, SAUZEN OF ZELFS DESSERTS. ZOUT HEB JE NIET MEER NODIG!



325 G



Chocolademousse
met zwarte knoflook,
pistache crème en
koffiecrumble

OUR ESSENTIALS: GARLICS

ART.NR.	PRODUCT	INHOUD	VEGETARISCH	VEGAN	ALLERGENEN
611164	GARLIC CLOVES	1000G	•	•	GEEN
610147	GARLIC SLICES	450G	•	•	GEEN
110147	GARLIC CHOPPED	450G	•	•	GEEN
610160	GARLIC CHOPPED	1000G	•	•	GEEN
610140	FRESHLY CHOPPED SPANISH GARLIC	450G	•	•	GEEN
110160	GARLIC PUREE	1000G	•	•	GEEN
110120	BIO GARLIC PUREE	325G	•	•	GEEN
110148	GARLIC SUPERIEUR PUREE	450G	•	•	GEEN
110156	BEEMSTER GARLIC PUREE	450G	•	•	GEEN
110145	AJO DE ANDALUCIA	450G	•	•	GEEN
110140	SMOKED GARLIC PUREE	325G	•	•	GEEN
110126	ROASTED GARLIC PUREE	325G	•	•	GEEN
110128	BLACK GARLIC PUREE	325G	•	•	GEEN
110161	PULPE D'AIL	1000G	•	•	GEEN

Klik en ontdek onze
volledige knoflook range



BRESC

Jakobsstaf 6
4251 LW Werkendam
Nederland

Tel: +31 183 200 000
www.bresc.com
info@bresc.com