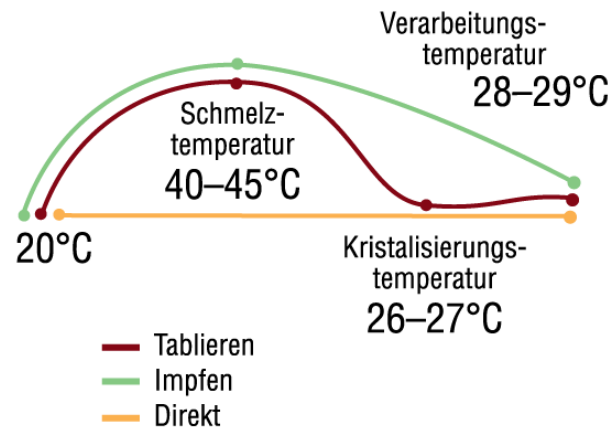


Kristallisationskurven

Temperieren | Impfen



Foodpairing



Harmonisiert besonders mit...



Kaffee & Tee

Grüner Tee /
Schwarztee

Gewürze

Ingwer / Vanille /
Kardamom /
Schwarzer Sesam /
Kurkuma / Rosa,
Szechuan & Andaliman
Pfeffer / Fenchelkörner

Weine

Rosé
Champagner /
Rotwein /
Sauternes /
Portwein

Sirup

Karamell / Honig /
Moutarde de
Bénichon / Ahorn
Sirup

Kern- & Steinobst

Apfel / Aprikose /
Kirschen / Nektarine
/ Pfirsich / Pflaume /
Quitte / Sauerkirsche
/ Zwetschge

Öl & Essig

Sesam-Öl /
Balsamico /
Sojasauce

Nüsse

Mandeln /
Cashews /
Kokosnuss /
Walnüsse /
Pekan /
Pistazien

Spirituosen

Gin / Cognac /
Whisky / Rum /
Himbeergeist /
Grappa / Sake

Gemüse

Karotte /
Blumenkohl /
Radieschen /
Rote Bete /
Tomate

Früchte & Beeren

Mango / Physalis /
Ananas / Rhabarber /
Gojibeeren /
Cranberries / Litschi /
Passionsfrucht /
Papaya / Blutorange,
Yuzu und alle weiteren
Zitrusfrüchte

Kräuter

Basilikum /
Koriander /
Sauerampfer /
Verveine /
Zitronenmelisse

Blüten

Holunder /
Rosen /
Zitronengras /
Veilchen /
Orangenblüte /
Jasmin

Schokolade

CARMA® Dark
Madagascar /
Nuit Blanche /
Gold Quintin™

Milchprodukte

Mascarpone /
Gorgonzola /
Frischkäse /
Ziegenkäse /
Joghurt /
Sauerrahm

Anderes

Speck

