



FOURCHETTE

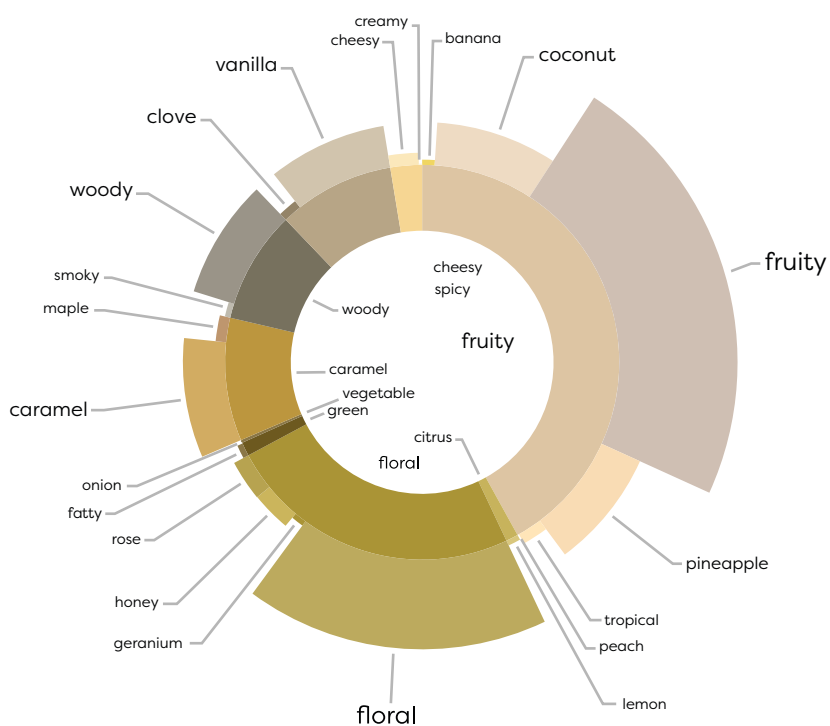
TASTE THE EXPERIENCE



Aromatische analyse

Een wetenschappelijke analyse van Fourchette toont aan dat mensen de smaak ervan vooral zullen ervaren als fruitig en floraal.

Kenners onderscheiden ook smaken van citrus, koriander, kruidnagel en pompelmoes.



Vlees

Salchichon
Konijn
Eendenborstfilet (ovengebakken)
Kwartel (gebakken)
Beierse worst (gebakken)

Vis en schaaldieren

Krab
Gamba (gebakken)
Grijze garnaal
Kreeft van Noorwegen
Atlantische zeewolf (gesmoord)

Condimenten, vetten en olie

Gerijpte appelazijn
Guacamole
Tzatziki
Kokosmelk (blik)
Sojasaus

Brood en gebak

Ciabatta
San Francisco brood
Tarwebrood
Bladerdeeg
Maistortilla

Fonds, bouillons en sauzen

Kalfsfond
Rundsbouillon
Fumet van schaaldieren
Kippenbouillon
Duivenbouillon

Zuivel

Emmental
Gecondenseerde melk
Scherpe cheddar
Bruggekaas (jong)
Roomkaas
Brugge Comtesse

Groenten

Tomaat
Rode, zoete aardappel (gekookt)
Biet
Gegrilde groene asperge
Codium (zeewier)

Snoepgoed

Donkere chocolade
Melkchocolade
Witte chocolade
Koolzaadhoning
Konfituur van wilde bosbessen

Dranken

Rémy Martin XO
Perzikenlikeur
Rum Mount Gay 'Eclipse'
10 jaar oude Boal Madeira

Vruchten en noten

Abrikoos
Perzik
Zwarte olijf
Braam

Kruiden en specerijen

Gember
Limoengras
Bourbonvanille
Zwarte peperbolletjes
Verse rode Thaise curry



FOURCHETTE

TASTE THE EXPERIENCE

