



PASTA

MEDAGLIONI SECRETO 07



OVENS
S
U
L
S
E



*Nieuwe pastavorm
Nouvelle forme de pâte*

Ambachtelijk, subtiel en verrassend zijn 3 kenmerken van de nieuwe Medaglioni Secret07.

Met zijn mooie ronde vorm zonder kartelrand presenteert de Medaglioni dan ook uitstekend op het bord. De edele Secret07 werd gecombineerd met burrata, gerookte amandelen, honing en afgewerkt met truffel en limoenress. Deze topingrediënten zorgen voor een unieke smaakbeleving waarbij het gerijpte Secret07 vlees helemaal tot z'n recht komt.

Artisanaux, subtils et surprenants, voilà 3 mots qui s'appliquent aux nouveaux Medaglioni Secret07. Avec leur jolie forme ronde, sans bord dentelé, les Medaglioni ont une magnifique prestance sur l'assiette. Le noble Secret07 a été combiné avec de la burrata, des amandes grillées, du miel et une note finale de truffe et de Limon Cress. Ces ingrédients de qualité supérieure assurent une expérience savoureuse unique, où la viande affinée du Secret07 se révèle parfaitement.

MEDAGLIONI SECRETO 07

AFMETING / MESURES	65 X 65 MM
GEWICHT / POIDS	30 G
KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON	
ONTDOOID / DEGELER	4 à 5 MIN
DIEPVRIES / SURGELE	6 à 7 MIN
THT / DLC	6 MAANDEN / MOIS
BEWAREN / CONSERVER	-18°C

MEDAGLIONI SECRETO 07 met GIROLLES en ZOMERTRUFFEL

INGREDIËNTEN

- # Medaglioni Secret07
- # Secret07
- # Girolles
- # Boter
- # Room
- # Verse peper van de molen
- # Sojasaus met een laag zoutgehalte
- # Zomertruffel
- # Arbequina olijfolie

MEDAGLIONI SECRETO 07 GIROLLES et TRUFFES

INGREDIENTS

- # Medaglioni Secret07
- # Secret07
- # Girolles
- # Beurre
- # Crème
- # Poivre fraîchement moulu
- # Sauce de soja pauvre en sel
- # Truffe de la Saint-Jean
- # Huile d'olive Arbequina



11/2017

SUGGERIMENTI

MEDAGLIONI SECRETO 07 met ZEEKRAAL

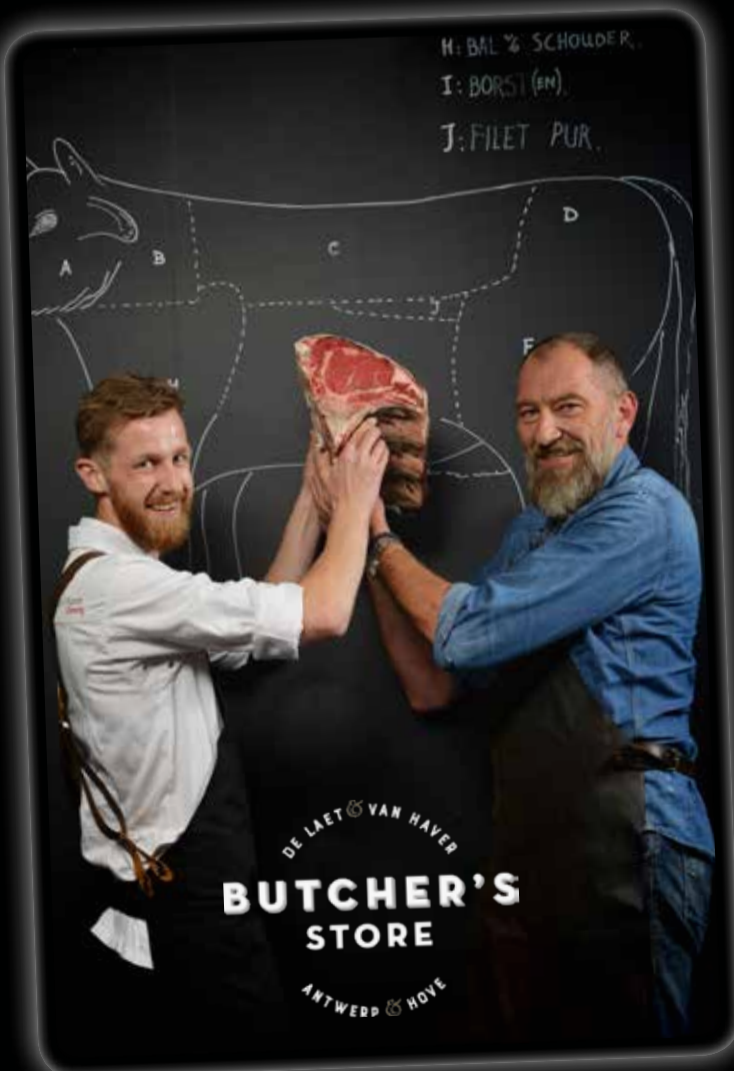
INGREDIËNTEN

- # Medaglioni Secreto 07
- # Secreto 07
- # Zeekraal
- # Lamsoor
- # Crumble van gedroogde zwarte olijven
- # Arbequina olijfolie
- # Peper van de molen
- # Voor de saus: ontvelde ovengebakken puntpaprika, sjalot, teentje look, witte wijnazijn en witte wijn

MEDAGLIONI SECRETO 07 à la SALICORNE

INGREDIENTS

- # Medaglioni Secreto 07
- # Secreto 07
- # Salicorne
- # Épinard sauvage
- # Crumble d'olives noires séchées
- # Huile d'olive Arbequina
- # Poivre fraîchement moulu
- # Pour la sauce : poivrons pointus pelés et cuits au four, échalote, ail, vinaigre de vin blanc et vin blanc



GEINSPIREERD door: Chef-kok KOEN LENAERTS, BUTCHER'S DINING

Luc en Peggy, zaakvoerders van De Laet & Van Haver Butcher's Dining, hebben al meer dan 25 jaar een bloeiende beenhouwerij in Hove. 7 jaar geleden hebben ze beslist om aansluitend aan de beenhouwerij een restaurant te openen waar hun gasten uit meer dan 11 soorten runderrassen kunnen kiezen. Een paradijs voor vleesliefhebbers. Uit hun liefde en passie voor het vak en dry-aged vlees is Secreto 07 ontstaan. 7 weken lang rijpt de entrecôte van de Spaanse Rubbia Gallega in een marinade van 7 verschillende kruiden en specerijen. Door het beste van beide werelden te combineren, zijnde de Secreto 07 en Altoni's pasta, ontstond de Medaglioni Secreto 07, een tongstrelende delicatess. Chef-kok Koen Lenaerts creëert met pure ingrediënten twee overheerlijke gerechten waarbij de fijne en delicate smaak van de Secreto 07 perfect tot uiting komt.

INSPIRE par: Chef KOEN LENAERTS, BUTCHER'S DINING

Luc et Peggy, gérants de De Laet & Van Haver Butcher's Dining, exploitent une boucherie florissante depuis plus de 25 ans à Hove. Il y a 7 ans, ils ont décidé d'ouvrir un restaurant en complément de leur boucherie. Ici, leurs hôtes peuvent choisir parmi une sélection de 11 races bovines différentes. Un paradis pour les amateurs de viande. Par amour et passion pour leur métier, ils ont créé la viande séchée Secreto 07. L'entrecôte de Rubbia Gallega espagnol mûrit pendant 7 semaines dans une marinade de 7 herbes et épices différentes. Le Medaglioni Secreto 07 est né en combinant le meilleur des deux mondes, à savoir le Secreto 07 et les pâtes Altoni. Une met délicat qui ravit le palais. Avec des ingrédients purs, le maître cuisinier Koen Lenaerts crée deux plats délicieux qui révèlent parfaitement la saveur délicate et raffinée du Secreto 07.