



Chutney Topper Augurk

Chutney toppers worden o.a. bereid van langzaam gegaarde groenten en gecombineerd met ontelbare specerijenvariaties.

Voor meer informatie en het complete assortiment zijn wij te vinden via:



www.smaakgeheimen.com



DUURZAME
ENERGIE



EIGEN
PRODUCT



RESTAURANT
CLASSICS



NATUURLIJKE
INGREDIËNTEN



GLUTENVRIJ



8661 spujs

• SMAAKGEHEIMEN
SG

Tips van de chefkok:

De chutneys worden vaak gecombineerd met:

- Kazen
- Pate
- Salades
- Fijne vleeswaren
- Broodje hamburger
- Chunky groenteschotels uit de oven
- Kip
- Tosti's
- Wraps
- Sandwiches
- Cassave chips
- Kroepoek
- Op een toastje



SG.