



ROYAL BELGIAN CAVIAR

Source : Would Be Chef Door Sven Ornelis

Date : 17.12.2018



Foto: Royal Belgian Caviar

WIN ROYAL BELGIAN CAVIAR!

Yeah, **maandag 17 december 2018** is eindelijk aangebroken dus tijd voor een héérlijk verrukkelijke wedstrijd bij Would Be Chef! De **feestdagen** zijn in aantocht, dus tijd om je **feestmenu** te bepalen. En om jou alvast een stapje vooruit te helpen **maak je deze week elke dag kans om een heerlijke én luxueuze portie kaviaar te winnen van Royal Belgian Caviar!** Spits de oren!



Ik hou ontzettend veel van **kaviaar**. Toegegeven, dat klinkt vrij snob maar kaviaar is hét topproduct bij uitstek en is een prachtig natuurproduct om je gerechten die luxueuze extra te geven. Bovendien zorgt **de intense zilte smaak** voor een uitmuntende touch van je gerecht!

Op verjaardagen, feestdagen en ook Valentijn is het ondertussen een **ritueel** geworden voor ons. Doosje kaviaar openmaken, zure room en kort gestoomde koude krieltjes erbij serveren, en dat allemaal met een flesje champagne erbij in kleine verfijnde porties degusteren... ja, dan genieten wij met volle teugen.



ROYAL BELGIAN CAVIAR

Source : Would Be Chef Door Sven Ornellis

Date : 17.12.2018

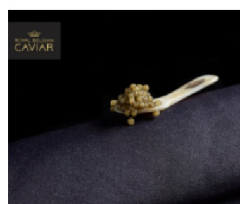
Ook als je kiest voor luxeproducten is het belangrijk om **producten van Belgische makelij** te ondersteunen, en al zeker als het zulke topproducten zijn. De kaviaarproducent van bij ons is Royal Belgian Caviar. Deze kaviaar wordt geproduceerd door het Turnhoutse bedrijf Joosen-Luyckx wat ooit begon als veevoederbedrijf. Eind jaren 80 groeide de belangstelling voor siervijvers en siervissen en toen begon men er ook met de productie van hoogwaardig visvoer.

De stap om **eigen steurs** te kweken in België volgde al snel en in **2002** slaagt het bedrijf er in om voor de allereerste keer Belgische kaviaar op de markt te brengen. Ondertussen kent Royal Belgian Caviar een succesvolle groei en word het wereldwijd verkocht. Ook tal van **Belgische topchefs** zijn overtuigd van de kwaliteit, o.a. Peter Goossens, Gert de Mangeleer, Roger van Damme en Tim Boury werken in hun menu's met de Belgische kaviaar.



Royal Belgian Caviar shop je in de beste **delicatessenwinkels** en laat je kiezen uit o.a. Gold Label, Platinum, Osietra, Beluga, Classic en de fantastische White Pearl. Voor meer informatie surf naar de Royal Belgian Caviar website.

Wil je alvast zelf in de **keuken** aan de slag, check dan zeker de Would Be Chef gerechten Toprecept met Royal Belgian Caviar en Asperges met Royal Belgian Caviar.



We vieren alvast 2018 & kijken met plezier uit naar wat 2019 brengen zal! Daarom geeft Would Be Chef deze week **van maandag 17/12/18 t.e.m. vrijdag 21/12/18** elke dag **50 gr Platinum kaviaar van Royal Belgian Caviar** weg! Elke dag een nieuwe wedstrijd, dus elke dag een nieuwe kans! Een prachtig cadeau voor deze tijd van het jaar, want ideaal om een feestelijk kerstgerecht mee te bereiden! Veel succes!