Verstegen Gomasio

hét rijke en smaakvolle alternatief voor klassiek tafelzout.

Verstegen
SPICES & SAUCES SINCE 1886

Enjoy great taste

Big in Japan

We leven en eten steeds bewuster. Een trend die u als chef waarschijnlijk dagelijks om u heen ziet. Het gebruik van minder zout is daar zeker 1 van. Geïnspireerd door deze trend keken wij naar de gebruiken van de gezondste en langstlevende bevolking te wereld: de Japanse. Het resultaat? Gomasio, een serie producten om uw gerechten perfect op smaak te brengen/te boosten. Maar dan met veel minder zout. Gomasio is een smaakvol bewijs dat gezond ook echt lekker kan zijn!

Wat is Gomasio?

Gomasio komt van het Japans en betekent:
Goma = sesam
Sio = shio = zeezout

Gomasio is een klassieker uit de Japanse keuken.
Via Japan heeft de mengeling zich verspreid over Azië, waarna de Gomasio zich via de vegetarische, veganistische, macrobiotische, bio-dynamische keuken en filosofie, verspreid heeft over de rest van de wereld.

In het hedendaagse voedingspatroon van bewuste restaurateurs en gezinnen is Gomasio het rijkere en smaakvollere alternatief voor het klassieke tafelzout.

Minder zout, meer sesam

Gomasio heeft alle gezonde eigenschappen in zich die sesamzaad met zich meebrengt. Zo is sesamzaad rijk aan vitamines, zoals vitamine E, onverzadigde vetzuren, mineralen en proteïnes.
Wist u dat een halve kop sesam drie keer meer calcium bevat als een halve kop melk? Bovendien verhoogt sesam onze natuurlijke immuniteit, bestrijdt het vermoeidheid, zorgt het voor een betere vertering en is het goed voor ons zenuwstelsel. U begrijpt waarom sesam een van de oudst gebruikte specerijen is.
Dankzij sesam draagt Gomasio bij aan een gezonde levensstijl en zet het genieten van eten in een heel ander perspectief.

Goede eigenschappen van sesam:

- Rijk aan onverzadigde vetzuren, vitamines, mineralen en proteïnes
- Verhoogt de natuurlijke immuniteit
- Bestrijdt vermoeidheid
- Zorgt voor een betere vertering
- Versterkt het hart
- Is goed voor het zenuwstelsel

Onze Gomasio-lijn is verkrijgbaar in vier verschillende smaken. Ze bieden u de smaakvolle en gezonde ingrediënten voor het op smaak brengen van talloze gerechten, zoals vis, vlees, soepen, pasta's en salades.

Gomasio Classic

- Gomasio geeft aan al uw gerechten een hartige, aardse, nootachtige en warme smaak.
- Gomasio is ideaal voor het op smaak brengen van rijst, pasta, soepen, sauzen, stoofpotjes, broodjes en salades.
- Heerlijk in combinatie met sojasaus.
- Heerlijk in combinatie met vis, vlees en gevogelte.
- Voor het afkruiden van groenten (gegrild, gebakken, gestoomd, gewokt).

Als extra smaakgever voor het afkruiden van gerechten zijn de opties eindeloos, alle toepassingen waar men extra tafelzout zou toevoegen, kan men kiezen voor Gomasio; een smaakvoller en gezonder alternatief.

Gomasio Curry

De Gomasio Curry omvat alle goede eigenschappen van de Gomasio Classic, maar is versterkt met kerrie en kurkuma.

Je kan de Gomasio Curry zien als een strooicurry om al jouw favoriete gerechten af te kruiden of een boost te geven.

Toepassingen
- Gomasio Curry is heerlijk op soepen en hartige smoothies.
- Salades, groenteschotels, linzen, kikkererwten.
- Lekker op gebakken witloof, knolselderij, schorseneren en gestoofde spinazie.
- Verwerkt in burgers en gehaktbereidingen.
- Op frietjes.
- Wokschotels.
- Gevogeltebereidingen.
- Gebakken vis.
- Heerlijk voor een Oosters accent.

Gomasio Green herbs

De Gomasio Green Herbs omvat alle eigenschappen van de Gomasio Classic, maar is versterkt met de lekkerste tuinkruiden.

Heel veel sesam, minder dan 10 % zout en een heerlijk mix van o.a. salie, bieslook, oregano, tijm, majoraan, selderijblad, lavas, een vleugje koriander en wat citrus, deze geven samen een heerlijke smaak aan tal van gerechten.

Toepassingen
- Kruiden van soepen.
- Aanmaken van dressings, vinaigrettes en sauzen.
- Groentesmoothies.
- Visgerechten.
- Groenteschotels, wokgerechten, salades.
- Gehaktbereidingen.
- Lamsvlees.
- Koken van rijst, aardappelpuree en groentepuree.

NEW Gomasio Black Lampong Pepper

De Gomasio Black Lampong Pepper omvat alle eigenschappen van de Gomasio Classic, maar is versterkt met zwarte Lampong peper.

Product kenmerken: Verstegen sesam huis geroosterd/ ongeraffineerd zeezout/ zwarte Lampong peper/ korianderzaad.
Black Lampong Pepper is de gedroogde vrucht(bes) van de onrijpe peperplant.

Door het drogen (branden) in de hete zon krijgt de zwarte peper zijn typische diepe/aromatische smaak. Het stimuleert de spijsvertering en het centrale zenuwstelsel / bevordert de werking van de lever en de alvleesklier. Daarnaast is zwarte peper essentieel voor de werking van kurkuma in het lichaam.

De nootachtige smaak van sesam en de frisse toets van koriander worden ondersteund door het warme aroma van zwarte peper. De Gomasio krijgt daardoor een extra dimensie. Het is warm, kruidig, fruitig en pikant.

Bij het kruiden met de Gomasio Black Lampong Pepper krijgen alle andere smaken in een gerecht een natuurlijke boost. Zelf ervaar je al snel een warm en rond mondgevoel. Kan dagelijks gebruikt worden om gerechten extra smaak te geven.

Toepassingen:

- De Gomasio Black Lampong Pepper is omwille van de warme, volle smaak een smaakbooster voor allerlei soepen, salades, sauzen en stoofpotjes.
- Een topper in combinatie met sojasaus.
- Heerlijk in hartige smoothies.
- Broodjes en panini's.
- Garnalen-, kaas- en vleeskroketten krijgen een veel diepere smaak.
- Probeer ook eens op frietjes en gepaneerde gerechten.
- Groenten (gekookt, gegrild of gebakken).
- Op tafel een potje olijfolie samen met een potje Gomasio Black Lampong Pepper om brood in te dippen.
- Gomasio Black Lampong Pepper is te gebruiken als gezonde en verfijnde variant van het klassieke peper en zout.

Verstegen
SPICES & SAUCES SINCE 1886

Verstegen Spices & Sauces nv • Wayenborgstraat 12 • 2800 Mechelen • tel. +32 (0)15 21 09 75 • specerijen@verstegen.be • www.verstegen.eu