

Februari 2018 nr. 2 Jaargang 4

ITALIAANSE SEIZOEN GROENTEN

In de Italiaanse keuken wordt traditioneel de smaak bitter veel toegepast, bitter is een smaak die in Nederland meer terrein wint.

Door bitter te combineren met zoet, zuur of zout kan een gerecht de juiste balans bereiken. In het assortiment van Miedema AGF hebben we in het seizoen diverse Italiaanse specialiteiten die wij u niet ongemerkt willen laten. Twee radicchio soorten die momenteel in het seizoen zijn:

Radicchio Castelfranco, 500 gram art.nr. 7045

Radicchio trevise, 2,5 kilo art.nr. 4049



DUURZAAM WAGENPARK

Miedema-AGF heeft een modern wagenpark voor geconditioneerd transport. Ons wagenpark is sinds een paar weken volledig uitgerust met Mercedes sprinter bakwagens die voldoen aan de Euro 6 norm. Alle chauffeurs hebben deelgenomen aan een door het EVO georganiseerde cursus "zuinig rijden" en hebben deze cursus succesvol afgesloten. Wij willen eraan bijdragen om de negatieve effecten van transport op het milieu en de ecosystemen zo veel mogelijk te beperken. Wellicht dat een volgende stap op dit gebied elektrisch rijden gaat worden.

TERUGBLIK EUROPEAN CULINARY TROPHY 2018

Zaterdag 27 januari was de 5e editie van deze kookwedstrijd voor de Hotellerie. 9 teams streden in de kookfabriek te Amsterdam voor de titel in de kookfabriek te Amsterdam. Elk hotel had twee keukentalenten en twee service team talenten afgevaardigd. Het thema dit jaar was no waste, koken in het seizoen door young talent. De deelnemers kregen een blackbox waarin de hoofd ingrediënten voor iedereen hetzelfde waren. Overige ingrediënten waren vrij te pakken op de foodmarket die door alle partners van Maxivers waren ingericht.

Winnaar in de categorie keuken is geworden Het Amstel hotel, winnaar in de categorie service team Crown plaza Amsterdam



South en de overall winnaar Crowne Plaza Amsterdam South.

Op de website van Horeca entree kunt u het verslag lezen www.entreemagazine.nl/nieuws