

Gefermenteerde groenten

100% natuurlijk en knapperig

Bikl is het eerste merk dat zich exclusief richt op gefermenteerde groenten voor de horeca. Bikl is 100 procent natuurlijk”, vertelt directeur en medeoprichter Arend van de Berg. Gefermenteerde groenten zijn helemaal in. Ze zijn wereldwijd in opmars, ze zijn smaakvol, knapperig en boordevol vitamines. Bikl speelt op die trend in met producten die chefs direct kunnen toepassen .



Bikl

Hoe is Bikl ontstaan

Bikl is bij toeval ontstaan. Bert is in zijn vrije tijd een enthousiaste volkstuinder. Hij ontdekte dat een ingemaakte pot van eigen bodem veel lekkerder is dan het zoete spul uit de supermarkt. De receptuur voor Bikl is ontwikkeld door productontwikkelaar Yolanda van der Jagt van www.yoveggieworld.nl Zij stond eerder in de keuken met grootheden als Rose Gray, Ruth Rogers, Jamie Oliver en April Bloomfield. Kenners weten dan genoeg.

Assortiment

Bikl is gestart met schijfjes augurk in drie varianten

Inhoud 2 kilo, uitleg ca 1kilo:

- 170 Gefermenteerde augurk, mosterd & dille
- 171 Gefermenteerde augurk, rozemarijn & knoflook
- 173 Gefermenteerde augurk, steranijs & sereh

Veelzijdig

Dankzij de smaak en textuur zijn Bikl pickles breed toepasbaar. Ze zijn zowel geschikt als bijgerecht, als topping op hamburger of hotdog, als garnituur of borrelhapje of in salades. Ook het sap is te gebruiken, bijvoorbeeld in soepen, dressings, sauzen en cocktails. Daarmee is Bikl volgens het bedrijf een ‘zero waste’ product.



Ook nieuw in ons assortiment is de gefermenteerde witte kool in drie natuurlijk gekleurde smaken. Ideaal als topping op een broodje of salade, zo geef je een gerecht extra kleur en knapperigheid.

Inhoud 300 gram:

- 174 Gefermenteerde zuurkool, chili & ui
- 175 Gefermenteerde zuurkool, knoflook & basilicum
- 176 Gefermenteerde zuurkool, rode biet & gember

