



AVOCADO-TOPPING

FRIS, ROMIG EN
DIRECT INZETBAAR



De avocadotopping van Cuisin'easy is een kant-en-klare, frisse component die perfect past binnen hedendaagse, lichte gerechten. De romige avocado wordt in balans gebracht met tomatenblokjes, lente-ui en een subtiele toets van citroen en limoen.

Ideaal voor chefs die snelheid en consistentie willen combineren met een moderne, smaakvolle afwerking.

WAAROM KIEZEN VOOR AVOCADOTOPPING?

Gebruiksklaar & tijdbesparend

Geen mise-en-place nodig, meteen inzetbaar tijdens service.

Constante kwaliteit

Altijd perfect rijp, met een stabiele smaak en textuur.

Fris & hedendaags

Tilt elk gerecht visueel en smaakmatig naar een hoger niveau.

Breed inzetbaar

Perfect voor bowls, toast, wraps, burgers en sharing dishes.

PRAKTISCH

✓ Ontdekken en serveren

✓ Meerdere dagen houdbaar na ontdooien

✓ Ideaal voor koude en warme toepassingen

**ZELF ERVAREN IN
JOUW KEUKEN?**



Ontdek het gebruiksgemak en de smaak van deze avocadotopping.

- Vraag hier je staal aan
- Download de productfiche met recepten

LOADED NACHO'S MET AVOCADO-TOPPING EN PULLED PORK

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 300 g nacho's
- 100 g geraspte cheddar
- 200 g pulled pork
- Avocadotopping Darta
- 1 - 2 jalapeño's (ringetjes)
- 2 tomaten (blokjes)
- 150 g zure room
- 2 lente-uitjes

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven op 180 °C en bak de nacho's met cheddar ± 8–10 min.
2. Werk af met avocadotopping, pulled pork, tomaat, jalapeño, zure room en lente-ui.



Bekijk het recept online

Tip: serveer extra toppings apart voor meer beleving.



GEGRILDE TOAST MET AVOCADO, ZALM EN GEPOCHEERD EI

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 4 sneden brood
- 200 g gerookte zalm
- Avocadotopping Darta

Bereidingswijze:

1. Gril het brood en pocheer de eieren.
2. Bestrijk met avocadotopping, beleg met zalm en werk af met het ei en mousselinesaus.



**PERFECT VOOR BRUNCH,
LUNCH OF PREMIUM SHARING.**



Bekijk het recept online



**AAN DE SLAG MET
DEZE RECEPTEN?**



Vraag hier je staal aan en
test zelf in jouw keuken