

lignavita®

your shape, your secret ;-)



Lignavita | Truibroek 67 | 3945 Ham | T. +32(0)11 76 85 90 | info@lignavita.com | www.lignavita.com

SMAAKGEHEIMEN

ONTDEK HET GAMMA

DRESSINGS 120 ml

Bourgondische dressing *



Puur natuurlijke ingrediënten geven karakter aan deze bourgondische dressing. Door zijn eenvoud is deze dressing een perfecte smaakmaker voor o.a. salades en asperges. Een heerlijke dressing voor zowel koude als voor warme bereiding.

Aanbevolen gebruikshoeveelheid tijdens het afslankprogramma:
1 soeplepel

TIP van de chefkok!

Dressing voor salade, rauwkost, vis, op broodje gezond of belegde broodjes, maar ook een toppertje bij gekookte ham en asperges.

Basis dressing *



Bevat enkel van nature aanwezige suikers! Deze basis dressing is heerlijk over salades, broodjes of pasta salades.

Voeg zelf verse seizoens ingrediënten toe:

- Stukjes kaas
- Gebakken champignons
- Rauwe ham
- Gerookte zalm
- Asperges of tomaten

Aanbevolen gebruikshoeveelheid tijdens het afslankprogramma:
1 soeplepel

TIP van de chefkok!

Voeg naar smaak voor een eigen touch verse kruiden toe aan de basis dressing!

Honing mosterd dressing *



Ook wel genaamd de allemans vriend! Een combinatie van 2 ingrediënten die elkaar versterken. Heerlijk in combinatie met sla, carpaccio en zalm of gewoon als rauwkost dip. Maar ook lekker bij een koude pasta salade met gebraden rosbeef of fricandeau.

Aanbevolen gebruikshoeveelheid tijdens het afslankprogramma:
1 soeplepel.

TIP van de chefkok!

Dressing voor salade met kip, runder of zalm carpaccio en harde kaassoorten. Maar ook lekker over een broodje gezond.

* Uitsluitend bereid met natuurlijke ingrediënten, dus zonder onnatuurlijke geur-, kleur-, of smaakstoffen

DRESSINGS 20 ml - handige meeneempoties

Bourgondische dressing *



Heerlijke dressing voor salade, rauwkost, vis of op een broodje gezond met ham, kaas, tomaat, komkommer en ei. Maar ook een toppertje bij asperge gerechten of een gerookte kip salade met rood fruit en appel.

Aanbevolen gebruikshoeveelheid tijdens het afslankprogramma:
1 zakje = 1 portie.

TIP van de chefkok!

Perfect te gebruiken voor een maaltijdsalade en erg handig om mee te nemen naar bijvoorbeeld werk of school!

Pesto dressing *



Heerlijke dressing voor rucola sla, veldsla en lollo rosso met tomaat, mozzarella, feta kaas en oude kaas. Maar ook lekker door de pastasalade met kip, tomaatjes en kaasschilfers!

Aanbevolen gebruikshoeveelheid tijdens het afslankprogramma:
1 zakje = 1 portie.

TIP van de chefkok!

Perfect te gebruiken voor een maaltijdsalade en erg handig om mee te nemen naar bijvoorbeeld werk of school!

Honing mosterd dressing *



Heerlijke dressing voor een salade met kip of zalm carpaccio met belegen of oude kaas schilfers. Maar ook een lekker over een broodje gezond, door een koude pasta salade of een salade met rosbief!

Aanbevolen gebruikshoeveelheid tijdens het afslankprogramma:
1 zakje = 1 portie.

TIP van de chefkok!

Perfect te gebruiken voor een maaltijdsalade en erg handig om mee te nemen naar bijvoorbeeld werk of school!

Tonijn *



Tonijn is een combinatie van smaak en uitstekende voedingseigenschappen. Tonijn is voedzaam, rijk aan energie, fosfor, vitamines en eiwitten. Daarnaast is het ook een goede vleesvervanger. SMAAKgeheimen bereidt dit toast smeersel vop basis van o.a. tonijn en kruiden.

Aanbevolen gebruikshoeveelheid tijdens het afslankprogramma:
1 soeplepel of te gebruiken als dipsaus

TIP van de chefkok!

Heerlijk op toast en stokbrood. Maar ook lekker over vitello tonateo, bereid met gebraden kalfsfricandeau.

Bruschetta *



Bruschetta is een mix van zongedroogde tomaten met Italiaanse kruiden en knoflook. Bruschetta wordt doorgaans geserveerd als een tussendoortje of voorafje van daar de naam Toast smeersel. SMAAKgeheimen bereidt dit toast smeersel van o.a. tomaten, paprika's, knoflook en kruiden.

Aanbevolen gebruikshoeveelheid tijdens het afslankprogramma:
1 soeplepel of te gebruiken als dipsaus

TIP van de chefkok!

Heerlijk op toast, stokbrood maar ook met dipstokjes of op een tosti. Maar ook lekker op een broodje gebraden fricandeau of rosbief.

TAPENADE en PESTO 45 ml

Tomaat tapenade *



SMAAKgeheimen bereid deze tapenade van o.a. zongedroogde tomaten, kappertjes en olie.

Heerlijk op:

- toastjes
- dipstokjes
- pitabroodjes
- stokbrood

Aanbevolen gebruikshoeveelheid tijdens het afslankprogramma:

½ potje per portie

TIP van de chefkok!

Garneer de tapenade met geraspte kaas, boerenham, vissnippers en verse basilicum

Pesto groen *



SMAAKgeheimen bereid deze pesto van o.a. basilicum, pijnboompitten, olie en kaas.

Heerlijk op:

- toastjes
- dipstokjes
- pitabrood
- stokbrood

Aanbevolen gebruikshoeveelheid tijdens het afslankprogramma:

½ potje per portie

TIP van de chefkok!

Garneer de pesto met geraspte kaas, boerenham, vissnippers en tomaatjes

* Uitsluitend bereid met natuurlijke ingrediënten, dus zonder onnatuurlijke geur-, kleur-, of smaakstoffen