

De smaak van

Jeroen van Vliet - Rotterdam



In maart 2011 is Jeroen van Vliet begonnen met 'De Smaak Van'. Hij verwerkt groente en fruit tot houdbare producten zoals fruitbeleg (jam met minder suiker), chutneys en soepen.

De producten worden op ambachtelijke wijze verwerkt zonder geur- kleur- en smaakstoffen. Hierbij staat respect voor smaak en herkomst centraal.

Pompoenchutney

Heerlijke zoet pittige chutney, lekker bij vlees of kaas. Met de uien en pompoen van familie Munsterman uit Leimuiderbrug.

Ingrediënten: azijn, pompoen, suiker,

Jam en gelei

Jeroen van Vliet verwerkt verse producten tot houdbare producten zoals de verschillende soorten broodbeleg. Doordat er minder suiker wordt toegevoegd dan bij jam mogen ze het geen jam noemen, maar fruitbeleg!



Chutneys



De chutneys van Jeroen van Vliet zijn ieder een uniek product. Ambachtelijk gemaakt, je proeft de pure smaak van de ingrediënten! De fruitchutneys zijn heerlijk bij een stukje kaas, paté of droge worst. De uienchutney is streekproduct van het jaar 2012 geworden en ideaal bij een stukje kaas of bij een warm vleesgerecht.