TAPENADES

Provençaalse lekkernij uit de 19e eeuw, gevormd tot Italiaanse delicatesse!

Officieel is tapenade een Provençaals gerechtje: een dip, spread, smeersel op basis van olijven, kappertjes en ansjovis. “Tapenade” is afgeleid van het Provençaalse woord voor kappertje: tapéno. Het originele (oudste bewaarde) recept stamt uit eind negentiende eeuw en staat opgetekend in de Cuisinière Provençale (1895) – met als bedenker meneer Meynier uit Marseille. Tegenwoordig vind je allerlei smeersels en dips die qua structuur vaak op het origineel lijken, zoals een “tapenade” van zongedroogde tomaatjes en gegrilde paprika.

GreenAge heeft voor jou 7 verschillende smeerbare jammies. 7 tapenades voor op een stukje knapperig brood, toast, bruschette of crostini. Wanneer je een tapenade gebruikt in plaats van boter, wordt je hartige boterham een traktatie en met een flinke lepel door al dente pasta en een handje rucola, is je snelle jammie maaltijd binnen enkele minuten een feit!

ARTISJOKKEN TAPENADE

Voor een artistiek toastje!

In november worden de vroege (of late, het is maar hoe je het bekijkt) artisjokvarianten geoogst. Deze artisjokken zijn relatief groot en smaken fruitig, wat ze tot de perfecte basis maakt voor een tapenade – voor op toastjes en gegrild brood (bruschette & crostini) en op een dikke snee meergranenbrood, al dan niet met wat gegrilde groenten of oude (geiten)kaas.

AUBERGINE TAPENADE

Van gegrilde aubergines, romig en vol!

Aubergines zijn niet bepaald bedoeld om rauw te eten: deze paarse groenten hebben een taaie, dikke schil en een bitter vruchtvlees wat echter wonderlijk zacht en romig wordt, wanneer je ze in plakken gesneden grilt. Deze verrassende, romige tapenade is dan ook gemaakt van gegrilde aubergines, gepureerd met kruiden, specerijen en een mix van zonnebloem- en extra vergine olijfolie.

ZONTOMAATJES TAPENADE

Zonnig, zilt en zalig!

Tapenade van zontomaatjes is hartig en stevig van smaak – voor op brood en toast, voor bij (gegrild) vlees, vis en een stukje oude (geiten)kaas. Net even anders dan rode pesto, maar op basis van dezelfde in de zon gedroogde gehalveerde ronde tomaatjes van Apulische afkomst.

GROENE OLIJVEN TAPENADE

Frisse klassieker!

Een klassieker onder de tapenades, van (onrijpe) frisse groene olijven – maakt van ieder stukje knapperige ciabatta of stokbrood een bijzonder jammie hapje voor bij de borrel.

ZWARTE OLIJVEN TAPENADE

Black beauty!

De zwarte olijven tapenade wordt gemaakt van (hoe kan het ook anders) zwarte, rijpe olijven, wat zorgt voor een milde, volle en aardse smaak. Tip: snijd een biologische kipfilet half door, sla plat en besmeer de binnenkant met een dun laagje zwarte olijven tapenade. Rol de filet op en steek vast met een prikkertje. Gril de filet zachtjes gaar en serveer met traditionele caponata of tomatensaus!

PAPRIKA TAPENADE

Van gegrilde paprika’s, fris en krachtig!

In Zuid-Europese landen kom je allerlei varianten van deze tapenade tegen: een saus, de ene wat dikker dan de andere, van gegrilde paprika’s, al dan niet pittiger gemaakt met gegrilde pepers. Deze tapenade kun je als alle andere tapenades bij brood en crostini eten, maar doet het ook geweldig als begeleider van gegrild vlees of gevogelte of bij een mooi stukje oude (geiten) kaas.

KNOFLOOKCRÈME

Het lekkerste van knoflook, mild en romig!

Knoflook smaakt scherp en blijf je proeven wanneer je deze rauw eet. Gare knoflook echter, krijgt een enigszins zoetige, volle romige smaak. Met de karakteristieken van knoflook maar milder. Gepureerd tot een crème, een traktatie voor de knoflookliefhebber voor op bruschette met plakken rijpe tomaten of gegrilde groenten!

PESTO'S

Historische receptuur in een modern & veganistisch jasje!

De geschiedenis van pesto brengt je naar Genova, in het Noord-Italiaanse Ligurië, waar men de traditionele "pesto Genovese" maakt door in een vijzel basilicum en pijnboompitten te vermalen met olijfolie. Afhankelijk van de regio wordt harde Parmezaanse kaas of schapenkaas toegevoegd om het mengsel hartiger (zouter) en voller te maken en te binden. De naam "pesto" is afgeleid van het Italiaanse "mortiario e pestello:" vijzel en stamper. Vaak wordt gedacht dat in pesto ook knoflook thuishoort, maar dat is vermoedelijk een later ontstane variant. Een andere, jongere variant is rode pesto: pesto op basis van zongedroogde tomaatjes maar op dezelfde manier gemaakt als de groene grote broer.

GreenAge vernoemde haar pesto's naar de kleuren ervan: pesto verde (= groen) voor de groene basilicumpesto en pesto rosso (= rood) voor de pesto van zontomaatjes. Want pesto Genovese zou een onterechte benaming zijn: er is namelijk geen kaas gebruikt in onze pesto omdat we ze graag in veganistische vorm wilden hebben. In plaats daarvan zijn gedroogde aardappelvlokjes gebruikt, om de consistentie, de structuur en het "mondgevoel" gelijk te maken aan die van pesto met kaas en om de pesto toch te kunnen binden, waardoor deze goed smeerbaar wordt.

Pesto gebruik je op een stukje vers brood, op toast, crostini en bruschette, al dan niet met gegrilde of verse groenten of kaas, vlees of vis. Een supersnel en jammie pastagerecht maak je door beetgare pasta te vermengen met een flinke lepel pesto en wat extra vergine olijfolie en enkele druppels citroensap. En daar kan de liefhebber uiteraard wat Parmezaanse kaas over raspen! Pesto is overigens ook een heerlijke smaakmaker in dressings en als vulling van vis-, gevogelte- en vleesfilets.

PESTO VERDE

Vegan & verde!

De klassieker van de twee pesto's: van basilicum, pijnboompitjes en een mix van zonnebloem- èn extra vergine olijfolie. De meeste pesto's in potjes zijn gemaakt met alleen zonnebloem- of andere plantaardige olie en met noten in plaats van pijnboompitten. Niet fair en niet jammie volgens ons, tenzij je de saus dan een andere naam geeft. Daarom kiezen wij bewust voor deze ingrediënten, om met recht de naam "pesto" op het potje te kunnen zetten en omdat pesto naar pesto hoort te smaken, ruiken en als pesto hoort te voelen.

PESTO ROSSO

Zonnige & krachtige vegan pesto!

Gemaakt van zontomaatjes, basilicum en een melange van zonnebloem- en extra vergine olijfolie. De basis voor een snel pastagerecht, voor op brood en toast en om vegetarische of vis- en vleesgerechten een hartige kick mee te geven.

ITALIAANSE DELICATESSEN UIT CERIGNOLA – PUGLIA

Een waar gebeurd sprookje uit de hak van de laars!

Er waren eens drie broers..... Wat klinkt als een sprookje, is niets minder dan waar. Carlo, Giovanni en Michele, in het Apulische Cerignola zijn de huidige eigenaren van een agrarisch familiebedrijf met een lange historie. Een familiebedrijf wat 25 jaar geleden overstapte op 100% biologisch telen en bewerken van 250 hectare familiegrond in "de hak van de laars".

De manier waarop zij hun landerijen bewerken en gewassen oogsten, laat zich het beste omschrijven met: traditie, ambacht & authenticiteit gecombineerd met de geavanceerde technieken van nu. Respect voor hun boeren, voor het land, de dieren en de gewassen die zij telen is leidend.

De overtuiging dat je de beste kwaliteit, volledige transparantie & traceerbaarheid kunt bieden wanneer de keten het kortst is (van de akker naar je bord), delen de broers met GreenAge.

Alle producten die de broers voor GreenAge maken, zijn alles behalve anoniem en maken maar 1 lange reis: van Cerignola (de agrarische "hoofdstad" van Puglia) naar Nederland, naar jou. Alles gebeurt op de eigen landerijen van de broers: telen, oogsten, schoon maken, het binnen 8 uur (!!) na de oogst verwerken en in potjes bewaren, labellen en verpakken in doosjes. En dit alles in eigen beheer.

De liefde van Italianen voor jammie in het algemeen en van Carlo, Giovanni en Michele in het bijzonder, proef je terug in ieder product wat zij voor jou maken. Trots zijn wij, dat Hij & Zij van GreenAge met de broers mogen samenwerken, dat het vertrouwen er is dat hun waardevolle familiejuwelen via ons de weg vinden naar de echte etensgenieter.

GREEN AGE
NATUURLIJK, FAIR & JAMMIE

Pesto's & tapenades van GreenAge

De lekkerste smeerseltjes voor iedere gelegenheid die om culinaire Italiaanse passie vraagt

Klassieke sauzen zijn het: pesto en tapenade. Pesto verde op basis van basilicum, pesto rosso met zontomaatjes. Beiden met Italiaanse, lange slanke pijnboompitten – geroemd om de verfijnde smaak. De pesto's van GreenAge zijn naast buitengewoon jammie, ook buitengewoon vegan! En de kaasliefhebber mengt er met het grootste gemak zelf een beetje Parmezaan door.

Tapenade stamt eigenlijk uit de Provence maar is in de laatste jaren in naar diverse nationale jammie smaken bereid. Zo ook onze 7 Italiaanse varianten, op basis van het beste van de Méditerranée & de zon: artisjok, aubergine, courgette, knoflook, paprika, tomaat en uiteraard ook van de klassieke ingrediënten voor tapenade: groene en zwarte olijven.

Natuurlijk:
niets anders dan het pure product, zoals de natuur het bedoeld heeft

Fair:
eerlijk gekocht voor een eerlijke prijs

& Jammie:
biologisch is niet alleen gezonder, het is ook zo ontzettend veel lekkerder!

Voor meer informatie, recepten en tips: www.greenage.nl

Gemaakt door de natuur, verzorgd door de mens...