



sajtna co.
BY MARTINA KLEIN

Seasonal Cheese Board Pairing Guide



Hello



sajttina co.
BY MARTINA KLEIN

Van valami különleges és varázslatos abban, amikor egy sajttal az évszakokat tükrözi.

A friss gyümölcsök, fűszernövények és sajtok együtt mesélik el a pillanat történetét - **tavasszal** könnyed és üde, **nyáron** napfényben érlelt, **ősszel** meleg és földes, **télen** pedig gazdag és meghitt.

Ez az útmutató azért született, hogy inspiráljon természetes, otthonos és ellenállhatatlanul hívogató párosításokkal, így a tálad éppen olyan álomszerű lehet, mint amilyennek elképzelted.

Legyen szó különleges alkalomról, vagy egy barátokkal töltött estéről, hagyd, hogy az évszakok vezessék az ízeket. Egy gondosan megkomponált sajttal nemcsak táplál, hanem kapcsolatot, emléket és örömet teremt.

Szeretettel,

Tina



Tavaszi

Kecskesajt

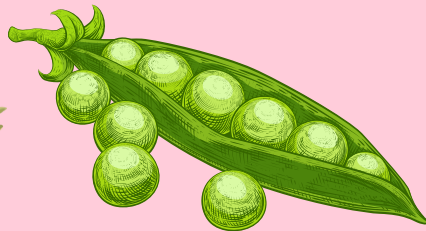


Brie sajt



Párosítás

Eper, borsó, retek, ehető virágok, friss menta



Tipp

Csorgass mézet sajtokra, és szórj a tálra pisztáciát.

Nyár

Burrata



Mozzarella

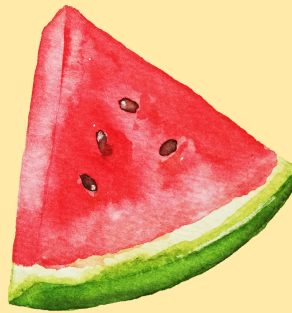
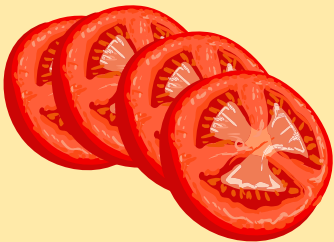


Feta



Párosítás

Paradicsom, barack, dinnye, bazsalikom, olívaolaj



Tipp

Tálald friss bagettel és olívaolajjal a mediterrán hangulatért.

Ősz

Camembert



Érlelt Gouda



Kék sajt



Párosítás

Füge, körte, szőlő, pörkölt magvak, kakukkfű



Tipp

Süsd meg a Camembert-t mézzel és rozsmaringgal.

Tél

Gruyère



Érlelt Cheddar

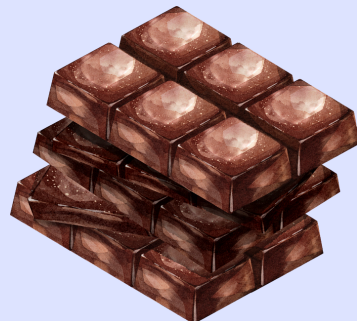
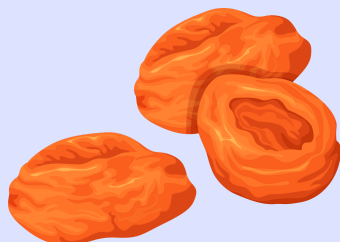


Triple Crème brie



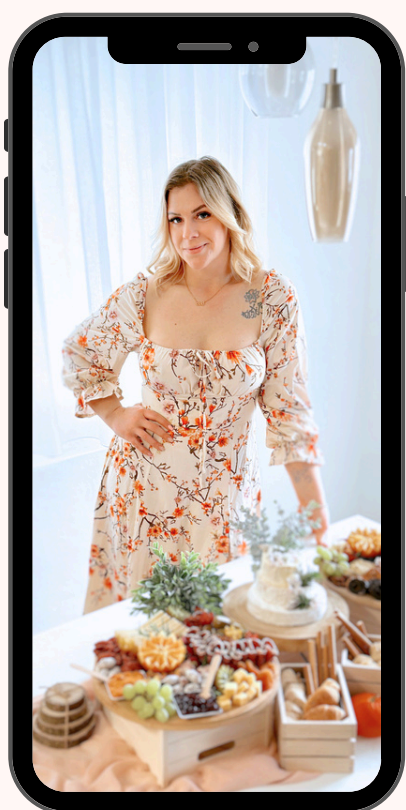
Párosítás

Gránátalma, aszalt sárgabarack, dió, étcsoki, rozmaring



Tipp

Tálald fűszeres krékerrel vagy forralt borral az ünnepi hangulatért.



VISION

Hiszem, hogy minden összejövétel megérdemli, hogy varázslatos legyen. Legyen szó egy hangulatos borozós estéről kettesben vagy egy fontos mérföldkő megünnepléséről a családdal, van valami különleges abban, amikor finom ételeket készítünk el szép és kreatív módon a szeretteinknek.

A platformjaimon egy válogatott gyűjteményt találsz a kedvenc tálalásaimról, stílusötletekről, sajtos receptekről és apró luxusokról, amelyekkel a hétköznapi pillanatok is különleges eseménnyé válhatnak. Imádom, ha minden a sajt körül forog: az esztétikus falatkáktól a sült finomságokig szeretek mindent kipróbálni és megörökíteni. Tegyük a vendéglátást egyszerűvé - és mindig egy kicsit különlegessé.

Mutasd meg az alkotásaidat! Oszd meg őket Instagramon, jelöld meg a [@sajтина.co](https://www.instagram.com/sajтина.co)-t vagy használd a [#sajтина](https://www.instagram.com/sajтина.co) hashtaget.



@sajтина.co



www.sajтина.co



sajtinaco@gmail.com