



De Macquenoise (aardewerk potten)

- ✓ 450 gr (2 stukken)

De Macquenoise (pots plastique)

- ✓ 450 gr (2 stukken)
- ✓ 900 gr (4 stukken)
- ✓ Emmers van 25 stukken
(catering)



De Anorienne

- ✓ 450 gr (2 stukken)
- ✓ 900 gr (4 stukken)
- ✓ Emmers van 25 stukken
(catering)



Met forel

- ✓ 450 gr (2 stukken)



Producten gecertificeerd door:



Balletjes met Escaveche saus

(gehakte balletjes)

- ✓ 400 gr (8 balletjes)
- ✓ Emmers van 80 balletjes (catering)



Escavèche du Val d'Oise

Le Val d'Oise 18/A, 6593 Macquenoise - BELGIQUE
TEL : +32(0)60/51.11.86 - www.escavecheduvaldoise.be



De andere knowhow van Chimay

Een traditie sinds Karel V

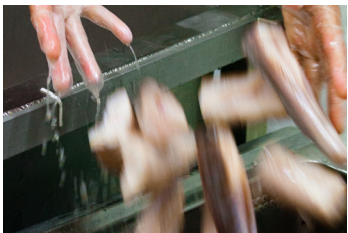
De oorsprong van Escavèche gaat terug tot de Spaanse bezetting in de 16^e en 17^e eeuw. In de regio Entre-Sambre-et-Meuse, rijk aan forel, snoek en paling, importeerden de Spanjaarden hun methode om vis te conserveren. Het woord “escavèche”, afgeleid van het Arabische “iskebêg”, werd gebruikt om deze “in azijn geconserveerde gerechten” te beschrijven.



Respect voor traditionele productiemethoden

Escavèche is een typisch streekgerecht gemaakt van ingrediënten van topkwaliteit. Het productieatelier voldoet aan de strengste Europese normen. Het meeste werk wordt met de hand gedaan en het productieproces is bewust ambachtelijk.

De vis, bekend als hondshaai, wordt in stukken gesneden en gebakken in de oven. Vervolgens wordt er een saus van azijn, witte wijn, kruiden en specerijen aan toegevoegd. De bereiding wordt vervolgens snel afgekoeld, zodat de vis meer dan 120 dagen natuurlijk kan worden bewaard, zonder conserveermiddelen.



Traditioneel wordt escavèche koud gegeten met de saus, prête à déguster, kant-en-klaar, vergezeld van een salade, brood of frieten en een lekker Chimay trappistenbier.

Als aperitief, in een glaasje, op een borrelplank of in een bakje op een blaadje witlof.



Als voor- of hoofdgerecht, geserveerd met mediterrane groenten.

Op een broodje, met rauwe groenten en een beetje tartaarsaus.



BGA - Escavèche draagt officieel het Europese label van beschermde geografische aanduiding (BGA) onder de naam « **Escavèche de Chimay BGA** ».

Dit label wordt toegekend aan producten die geproduceerd of verwerkt moeten worden volgens lokale technieken die eigen zijn aan een welbepaald gebied. Het garandeert de oorsprong en traceerbaarheid van het product en beschermt tegen misbruik.