



CIRQUE DE LA SAUCE

Avond vol inspiratie en entertainment

Dinnershow Cirque de la Sauce, Brussel

Op 17 september waren wij te gast in de Event Lounge Brussel voor Cirque de la Sauce, een smaakvolle avond vol inspiratie en entertainment georganiseerd door Unilever Food Solutions Belgium. Een topevent van begin tot einde.

Nieuwe foodtrends voor de komende jaren

We kregen de nieuwste innovaties en trends voor de foodservice voorgeschoteld uit het Future Menus Trend Report 2024: een schat aan culinaire ervaring en inspiratie van 250 UFS-chefs en 1.600 andere chefs wereldwijd, samengebracht in 8 inspirerende trends. De 3 belangrijkste:

- Meer doen met minder: van 'kop tot staart' werken loont echt.
- Groenten in de hoofdrol: creatieve en verrassende veggiegerechten zijn hot.
- Comfortfood met een hedendaagse twist: klassieke gerechten opnieuw uitgevonden.

Verbeterde Knorr Professional-sauzen in de kijker

Dan de kers op de taart : een voorstelling van het vernieuwde assortiment liquide sauzen, Knorr Professional Garde d'Or en Demi-Glace. Beiden steken ze in een vernieuwd jasje en de meeste Garde d'Or sauzen zijn ook verbeterd in receptuur. Deze Garde d'Or sauzen zijn makkelijk in gebruik en de chef kan er zijn eigen ding mee doen. Bovendien zijn nu ook 9 van de 11 variëteiten glutenvrij, zodat chefs makkelijk kunnen inspelen op de dieetwensen van hun gasten.

Culinaire verwennerij

Ook op culinair vlak werden we in de watten gelegd. De UFS-chefs serveerden ons fantastische sharing dishes geïnspireerd op het Future Menus trends. En Michelin-sterrenchefs Yves MATTAGNE en Wout BRU zorgden voor twee parels van hoofdgerechten. La Garde d'Auguste voegde een vleugje magie toe aan de avond met hun adembenemende acrobatische acts.

Kortom, een avond vol magie, culinaire hoogtespunten, en een geweldige sfeer. Een voorrecht om erbij te zijn geweest!



Unilever
Food
Solutions