Plaasgeure

Rhodes se Country Kitchen-tamatiereeks bring die varsste geure na jou tafel.

Die Rhodes Food Group in die vrugbare Franschhoekvallei het 'n geskiedenis wat tot die laat 1800's terugstrek. Dié trotse erfenis sien jy vandag nog in die gehalteprodukte wat die Rhodes Food Group lewer. Hul geblikte vrugte, konfyt en die Country Kitchen-tamatiereeks is almal preserveermiddelvry en boonop baie bekostigbaar.

Die opwindende Country Kitchen-reeks word van die varsste ryp pruimtamaties gemaak. Dit word geskil en gekap en dan met bestanddele van topgehalte gegeur. Die reeks sluit in tamatie-ui-en-knoffel, tamatie-basilie-en-origanum en tamatie-en-rissie. Jy het nie 'n blikoopmaker nodig om die blikkies oop te maak nie – almal het ooptrekdekseltjies om jou lewe nóg makliker te maak.

Wenke met tamatie

- Hou jy van kos met 'n byt? Gebruik Rhodes Country Kitchen-tamatie-en-rissie – dis perfek vir Indiese, Mexikaanse, Marokkaanse en Texaanse geregte.
- Vergeet van uie en knoffel opkap wanneer jy sop, bredie, potjiekos of 'n pastasous maak – gebruik Rhodes Country Kitchen-tamatie-ui-en-knoffel.
- As jy hou van Mediterreense kos, kies Rhodes Country Kitchen-tamatie-basilie-en-origanum. Die vars kruiegeur is net wat jou pizzas, pastas, paella en Griekse groente- en lamsgeregte kort.