

De Gouden Klokke kiest voor Rombouts

Complementaire smaakmakers



Aan de voet van de Vlaamse Ardennen bevindt zich toprestaurant De Gouden Klokke (14/20 volgens Gault & Millau). Chef Thierry Vancoppenolle en gastvrouw Ann Hoste staan er garant voor een Frans geïnspireerde keuken in een sfeervol en modern kader. Het dynamische echtpaar legt de lat hoog, zowel voor zichzelf als zijn leveranciers. "Het totaalplaatje moet helemaal kloppen", aldus Ann. "Met de koffie en thee van Rombouts kunnen onze gasten op topkwaliteit rekenen!"

Het interieur vormt een kruisbestuiving tussen klassieke elementen en eigentijdse accenten. Een filosofie die chef Thierry ook doortrekt in zijn keuken. Hij verfiende zijn kunnen bij meesterskoks als Pierre Romeyer, Michel Haquin en Filip Bogaert. De kaart verradt een voorliefde voor de Franse gastronomie, ingekleurd met een geheel eigen toets. Voor de vlekkeloze ontvangst en service staat echtgenote Ann garant. Ze weet het belang van koffie en thee naar waarde te schatten. "Het is de laatste schakel in onze gastronomische beleving. Je kunt je dus niet veroorloven om met een valse noot te eindigen. Meer nog, een heerlijke koffie of thee maakt de culinaire verwennerij helemaal compleet!"

Rijke koffie op ieders smaak

Thierry en Ann maakten vorig jaar op Horeca Expo kennis met het gamma van Rombouts. "We overwogen al enige tijd om over te schakelen op een nieuwe leverancier en hielden alle opties open", verduidelijkt Ann. "Het gamma en de aanpak van Rombouts wisten ons helemaal te overtuigen. En terecht, zo blijkt uit onze ervaringen." Rombouts is in België een belangrijke partner voor de horecasector en tevens gebreveteerd hofleverancier. De koffie voor de diverse apparaten wordt gebrand volgens de traditionele methodes, wat resulteert in rijke koffies met een verfijnd smaakprofiel en heerlijke aroma's. Elke fijnproever kan dankzij de producten van Rombouts genieten van de koffie zoals hij die

het liefste drinkt. Een van de paradepaardjes is de Campione Barista, met gekruide parfums en een streling van pure chocolade. Onder meer ideaal voor kortgezette espresso en latte.

Majes-T: thee voor fijnproevers

Thee is de laatste jaren aan een steile opmars bezig. Meer nog, het plantaardige drankje wordt ook door het jonge publiek als hip beschouwd. Een trend waar ook De Gouden Klokke uiteraard handig op inspeelt. Rombouts biedt met Majes-T een theegamma dat uitblinkt in kwaliteit en veelzijdigheid, gekoppeld aan een duurzame visie. De tien theesoorten zijn 100% biologisch samengesteld uit de eerste pluk, wat zich vertaalt in een voortreffelijke smaak en heerlijke geur. De prachtig kleurende theeblaadjes en de bijzondere vorm van het zakje verheffen theedrinken tot een ware beleving. De presentatie in een luxueuze theekoffer geeft de thee-ervaring een exclusief kantje.

Geslaagde samenwerking

"Koffie en thee vormen een belangrijk onderdeel van onze restaurantcultuur", gaat Sandy Dozie, Marketing Manager bij Rombouts verder. "Als koffiebrander stellen wij topkwaliteit voorop en spelen we in op de laatste trends. Op die manier kunnen we de restauranthouder de meest complete en kwalitatieve oplossingen aanreiken." Een visie die Ann alleen maar kan beamen. "Naast het gamma kan ook de beleving ons bekoren", besluit ze. "Rombouts speelt kort op de bal, waardoor we steeds van een efficiënt voorraadbeheer verzekerd zijn!"

Primeur op Horeca Expo!

Bezoek de stand van Rombouts op Horeca Expo. Ook dit jaar kun je er opnieuw een primeur ontdekken!



Ann Hoste en Thierry Vancoppenolle.



Een heerlijke afsluiter van de maaltijd.



Majes-T biedt een kwalitatief theegamma.



De Gouden Klokke, het ontdekken waard!



Rombouts

Antwerpsesteenweg 136 - 2630 Aartselaar
Tel. 03-870 45 45 - Fax: 03-870 45 67
info@rombouts.com
www.rombouts.com