

Rungis

De eerste TESTA RAF tomaten voor het Conservatorium Hotel Amsterdam

“Deze tomaat is één van die Spaanse ‘Local Jewels’ die langzaam wordt ontdekt”.

De eerste TESTA RAF tomaten van dit seizoen zijn door Executive Chef en hoofd F&B Schilo van Coevorden, van het binnenkort te openen Conservatorium Hotel Amsterdam, in ontvangst genomen.

‘Hectische tijd’ is een understatement in de aanloop naar het prachtige nieuw te openen Hotel. Maar voor ontvangst van ‘de eerste TESTA RAF tomaten’ maakt Schilo van Coevorden tijd. Van Coevorden, voorheen Chef van The Dylan/Blakes Amsterdam, The College Hotel en Stein Hotels & Resorts, is bekend met RAF tomaten. Hij woonde en werkte 3 jaar in Andalusië en is nog altijd verbonden aan zijn ‘Restaurant Schilo’ te Casares. Aan het einde van de Costa del Sol, (Zuid-Spanje), waar hij met regelmaat te vinden is.



Wat doet u met RAF tomaten? “Ik laat de tomaat de tomaat. Met deze TESTA RAF moet je niet gaan koken, maar ze simpelweg in parten snijden als verrijking van een gerecht. Of simpel als carpaccio serveren. Regelmatig wordt me gevraagd wat ik zoal geleerd heb in Spanje, heb je daar moleculair gekookt? En mijn antwoord is dan nee. Wat ik vooral in Spanje heb geleerd, is dat de Spanjaarden bijna gefixeerd zijn op kwalitatief mooie producten. Streekproducten hebben daar ‘standing’. Men is trots en eet het liefst sinaasappelen uit Valencia, torro-tonijn uit Cadiz, Jamón Ibérico, zee-egels uit Galicië en RAF tomaten uit de Almeria streek.



Vanaf vandaag staat in het Conservatorium Hotel TESTA RAF op de menukaart!

Rungis



Chef Kok Alexander Brouwer gaat meteen met de TESTA RAF aan de slag en zet ons een heerlijk ogende salade voor. Wij mogen voorproeven: Een bonensalade met TESTA RAF, Bonito, snijbonen, rode ui en olijfolie. Bonito is makreelachtige vis en lijkt erg op de tonijn, alleen hij wordt niet zo groot, zo legt Alexander uit.

En, wij kunnen u verzekeren: De salade smaakt subliem!



Waarom kan je gasten met TESTA

RAF verrassen? Van Coevorden: "Juist omdat het 'RAF seizoen', van december tot maart, loopt in het 'off-seizoen' van Holland producten. De TESTA RAF tomaat is mooi stevig en zilt zoet van smaak.

Eén van die Spaanse "Local Jewels" die langzaam wordt ontdekt".



TESTA RAF tomaten zijn exclusief verkrijgbaar bij:

EYSERHALTE (Eys Zuid Limburg) www.eyserhalte.nl

Horeca Service Kennemerland (Haarlem)
www.horecavers.nl

RUNGIS (Barendrecht) www.rungis.nl

Pieter Ruig met Executive Chef en hoofd F&B Schilo van Coevorden

www.conservatoriumhotel.com