



CHE CHIL

Che Chil is verrassend anders!

Nieuw in West-Europa





Che Chil: de verrassend andere kaas

Che Chil is de nieuwe, smaakvolle snack in de kroeg én een verrassend culinair kaasje dat speels geserveerd wordt. De rokerige en zilte smaak maken het bij uitstek geschikt als borrelhap. De milde variant is ideaal voor creatieve koks om eindeloos mee te variëren.

Che Chil als ideale borrelsnack

Che Chil is de ideale borrelhap. Een zoutige, gerookte kaasstengel met een krachtige smaak. Perfect bij een speciaalbier, krachtige rode wijn of whisky, maar ook heel lekker bij frisdrank, pils of lichtere wijnen. Probeer het uit! In de testfase gingen

vele horecaondernemers u voor. De zeer smakelijke combinatie van rook, zout en kaas en de unieke eetwijze spraken hen zeer aan. Che Chil is bovendien het antwoord op de behoefte van de klant die vetarm wil.

“Kaas in een nieuwe vorm, lekker en zout voor bij de borrel”

Che Chil als uitdagende culinaire kaas

Che Chil verrast chef-koks van gerenommeerde (sterren) restaurants aangenaam. De sticks nodigen uit tot allerlei creatieve serveermogelijkheden. De krachtige, eigen smaak daagt hen uit tot het

vinden van bijpassende gerechten en dranken. In het authentieke verhaal vinden restaurants inspiratie om Che Chil op de kaart te plaatsen.

De verrassende kenmerken van Che Chil

Verrassende **smaak**

De smaak is rokerig, ziltig en krachtig.

Che Chil wordt ambachtelijk en biologisch gerookt; er komen geen smaakstoffen aan te pas. Dat maakt de rookmaak puur en authentiek.

Zout is kenmerkend voor Che Chil; met de varianten mild, medium en zout wordt de gehele markt bediend, van bruine kroeg tot sterrenrestaurant.

De krachtige smaak komt verrassend binnen. Doordat deze puur en natuurlijk is, is de smaak in evenwicht. Heerlijk bij een (speciaal-)bier of een mooie desertwijn of port.

Verrassend **leuk**

De Che Chil Sticks staan leuk op tafel. Uw gasten nemen een stick en pellen de bast in draden ervan af. Een draad is een hapje. Dit maakt het gezellig om mee te spelen aan de bar. En verrassend: vette vingers blijven uit! Che Chil heeft namelijk een natuurlijk laag vetgehalte.

De Che Chil Bites hebben een verrassend zachte binnenkant; een sensatie voor de mond!

De Che Chil Trunk wordt in schijfjes gesneden geserveerd. Of de gast snijdt de kaas zelf, op maat naar wens.

Verrassend **anders**

Er is geen borrelsnack of culinair kaasje in presentatievorm vergelijkbaar met Che Chil. Uw gast wordt aangenaam verrast, met name door de stick die gepeld moet worden, maar ook door de twee andere vormen.

Uniek is het lage vetgehalte van 5% waardoor de vingers schoon blijven en er geen servetjes bij geserveerd hoeven worden.

Ook qua natuurlijk rokerige smaak is er geen vergelijkbaar product op de markt verkrijgbaar.

Tenslotte is de afkomst een vermeldingswaardige historie op zich.

Assortiment en varianten

1

Che Chil Sticks

de kenmerkende stengels die je mag pellen.

2

Che Chil Bites

de bolletjes die heerlijk weghappen.

3

Che Chil Trunk

de stam die naar wens gesneden wordt.

De drie verschijningsvormen zijn alle drie in drie smaakvarianten verkrijgbaar. **Mild**, **Medium** en **Salt**.

“Che Chil: dit móét je proeven”



Che Chil ingrediënten

Che Chil wordt net als een traditionele kaas geproduceerd met gebruik van natuurlijke ingrediënten: gepasteuriseerde melk, zout en melkzuurbacteriën. De kaas, die rijk is aan eiwitten, wordt volgens geotrooieerde methode uitgetrokken, zodat de vezelige draden op een natuurlijke manier ontstaan. Van nature is Che Chil vetarm. De kaas wordt op ambachtelijke en biologische wijze gerookt; in een bakstenen oven en er komen geen smaakstoffen aan te pas.



Historie: **100 jaar oud**

Al meer dan een eeuw zijn generaties in Armenië groot geworden met de basisvorm van Che Chil. De gerookte variant is relatief nieuw, uitgevonden door een Armeense producent. Nu maakt deze kenner zijn gerookte kaas voor de Europese markt, in een moderne productielocatie in Leeuwarden.

“Che Chil is
verrassend
anders!”

Moderne productie

Met de modernste machines en voldoende aan alle eisen, is de originele fabriek uit Armenië gekopieerd in Nederland. Veel aandacht is besteed aan de rookoven van baksteen, om de authentieke smaak te waarborgen. Na een intensieve testfase bleek de kwaliteit van de verrassende snack het origineel voorbij te streven.

Over het bedrijf

Che Chil bv wordt geleid door Ando Arakelov. Ando is Armeen van geboorte, is in Nederland opgegroeid en heeft hier zijn diploma's (onder andere Hogere Hotelschool) behaald. Zijn oom is als producent van Che Chil in Armenië de uitvinder van de gerookte variant; hij heeft de leiding over het gloednieuwe productieproces in Leeuwarden. Het bedrijf voldoet aan alle strenge eisen die de Europese wetten stellen aan het produceren van voeding. Che Chil bv hoedt zich voor het bewaken van de authentieke waarden en de ambachtelijke, biologische rookwijze.





CHECHIL

Bestellen

Wilt u meer informatie ontvangen?

Neem contact met ons op.

CHECHIL B.V.

Neptunusweg 10

Leeuwarden

info@chechil.nl

www.chechil.nl

T. 06-11142125