



Over Ataro Food & Spices

Alom gewaardeerd, de etnische keukens - denk aan Japans, Italiaans, Frans en Indiaas eten. Maar wie kent de zinderende keuken van West-Afrika?

Ataro Global Foods & Spices is het Nederlandse bedrijf met een missie: daar verandering in brengen.

Oprichter Ebere Akadiri lééft voor het introduceren van de exotische gerechten en specerijen, smaken en geuren van de West-Afrikaanse keuken in Nederland, Europa en uiteindelijk... wereldwijd.

Specerijenmengsels, sauzen en kant-en-klaar bereid voedsel. Ataro levert een grote keuze aan specerijen, sauzen, grillmarinades en verpakte levensmiddelen – waarmee verrukkelijke West-Afrikaanse gerechten offers a variety of spices, sauces, grill marinades and packaged goods to make cooking delicious West African dishes, easy and fun.

West-Afrikaanse Kookworkshops. In Den Haag, Rotterdam en Amsterdam zijn de Ataro Kooklessen een leuke, fun, hands-on beleving van de West-Afrikaanse en Nigeriaanse keuken, cultuur, muziek en dans. Bezoek onze website of Facebookpagina voor de agenda.

Recepten – West-Afrikaanse recepten vind je op de bedrijfswebsite, bijgesloten bij alle producten en natuurlijk ook in het kookboek, ***The Vibrant Cuisine of West Africa***, dat zal uitkomen in de herfst van 2015. Het kookboek is bij voorintekening al te bestellen tijdens het Taste of Amsterdam-evenement en tijdens het KunsthalKOOKT en Kweekt Festival in Rotterdam in juni.

Ataro Foods & Spices is genaamd naar de Nigeriaanse Ata-Rodo peper. En hoewel de meeste West-Afrikaanse specerijen pepermengsels bevatten, zijn West-Afrikaanse gerechten niet extreem heet en pittig... alleen maar bastensvol smaak! Alle Ataro recepten zijn bovendien aangepast aan de Nederlandse en Europese smaak.

Oprichter West-Afrikaanse Food Ambassador

Zelfbenoemde West-Afrikaanse Food Ambassador Ebere Akadiri is Nigeriaans en verhuisde naar Den Haag in 2013. Haar grote passie is het delen van de rijke, heerlijke en authentieke smaken van de West-Afrikaanse keuken. Met kookworkshops, lessen, demonstraties en haar pakkende enthousiasme voor haar geboortecultuur en -keuken, bekeert ze de Nederlanders tot de smakenrijkdom en gezonde voordelen van West-Afrikaans voedsel – het ene verhemelte na het andere.

Voor meer informatie

W: www.atarofood.nl

F: www.facebook.com/atarofood

E info@atarofood.nl

Adres: Unit C0.16, Binckhorstlaan 36, Den Haag, Tel: _____

W: www.atarofood.nl | F: [facebook.com/atarofood](https://www.facebook.com/atarofood) | E info@atarofood.nl Adres: Unit C0.16, Binckhorstlaan 36, Den Haag



Over oprichter Ebere Akadiri

Ebere Akadiri is een gepassioneerde ambassadeur voor de West-Afrikaanse keuken.

Als inwoner van de staat Imo in oostelijk Nigeria, woont Ebere nu in Den Haag waar ze haar specialiteiten creëert, de specerijen, sauzen en verpakte voedingsmiddelen die via haar bedrijf Ataro Global Food Services worden gedistribueerd. Ze geeft kooklessen en neemt deel aan foodfestivals en speciale evenementen om de wereld kennis te laten maken met de heerlijke smaken van West-Afrika.

Haar kookboek, *The Vibrant Cuisine of West Africa*, verschijnt in september maar je kunt al voorintekenen, tijdens het Taste of Amsterdam-festival van 4 tot 7 juni, en tijdens het Rotterdamse KunsthalKOOKT and Kweekt Festival, van 19 tot 21 juni.

Eberes enthousiasme voor de keuken, de specerijen, kleuren, aroma's, cultuur, muziek en dans van haar geboorteland Nigeria krijgt je al snel te pakken. Haar grootste plezier is mensen meenemen op een spetterende en fascinerende ontdekkingsreis naar de rijke en gezonde smaken van de authentieke West-Afrikaanse keuken. Wie haar gerechten proeft, een kookworkshop bijwoont of de specerijen probeert wordt een enthousiaste fan.

Achtergrond

In Nigeria stond Ebere als succesvol caterer en evenementorganisator aan het hoofd van Relish Catering and Confectioneries Nigeria, gespecialiseerd in restaurantmanagement en cateringservices. Wereldberoemde cliënten als Schlumberger, Baker Hughes, Saipem en Shell kozen voor haar diensten, evenals veel hooggeplaatste regeringsfunctionarissen en particulieren.

Ebere studeerde af in de Voedselwetenschappen en -technologie, en past haar kennis toe om te garanderen dat alles wat ze aanbiedt via Ataro's Global Food Services Products bereid, gemengd en hygiënisch verpakt wordt naar de hoogste standaarden van hygiëne en veiligheid.

Haar missie en visie zijn het introduceren van de smaken en gerechten van haar geboortegrond op de tafels van heel Europa – thuis en in restaurants.

Naast het runnen van Ataro Global Foods deelt Ebere graag haar kennis en persoonlijke talenten met ambitieuze vrouwelijke entrepreneurs. Ze inspireert en onderwijst met passie vrouwen en kinderen – zodat ze hun unieke talenten ontdekken en uitdragen.

Ebere is getrouwd met Bisi Akadiri uit het westelijk Nigeriaanse Ondo. Ze verhuisden naar Den Haag in 2013 voor Bisi's werk als ingenieur. Ze zijn gezegend met 5 kinderen, 3 jongens en 2 meisjes.

Neem contact op met Ebere via ebere@atarofood.nl.



Productlijn

West-Afrikaanse landen zijn rijk aan culinaire erfenissen en culturen van gastvrijheid. Men draagt speciale zorg voor het bereiden van onweerstaanbare heerlijke gerechten – altijd om met anderen te delen. Atara Foods & Spices helpt je deze keuken van Nigeria en West-Afrika zelf te creëren, door de productlijn van verpakte specerijen, sauzen, mixen en kant-en-klaargerechten.

Hoewel de naam Ataro afstamt van de Nigeriaans Ata-Roda peper, zijn West-Afrikaanse gerechten niet per se heet. Bovendien zijn alle Ataro specerijenmixen zorgvuldig afgestemd op de Nederlandse en Europese smaak.

Ataro specerijenmixen en recepten maken het makkelijk om de spannende en exotische smaken van West-Afrika in alledaagse maaltijden en menu's toe te passen.

Huidige producten:

- **West-African-Spice-Mix-Powdered-Marinade** – voor kip en rundvlees. Gemaakt van een combinatie van gezonde en smakelijke ingrediënten, zoals knoflook, gember, chili, uien en andere kruiden.
- **Barbecue Suya Rub** - ideaal voor grillen. Deze exotische mix meng je met een beetje olijfolie: smeer het op kip, lamsvlees, rundvlees of zalm vóór het grillen en ontdek de heerlijkste smaken.
- **Jollof Rice Spice Blend** – Misschien wel het populairste gerecht van de West-Afrikaanse keuken: Jollofrijst. Afkomstig uit Senegal zeer gewaardeerd door heel West-Afrika. Eigenlijk een maaltijd op zichzelf, te vergelijken met paella, risotto of jambalya. Voeg Ataro's specerijenmix toe aan de rijst, samen met tomaten, tomatenpuree, uien en zout – en je eigen keus aan vlees, vis of groenten.

- **Easy cook Jollof Rice pack** – Alles-in-een: Ataro's unieke mix van West-Afrikaanse specerijen, rijst en extra verse [groenten](#) – klaar voor bereiding.

Deze producten zijn te zien en te proeven tijdens het Taste of Amsterdam-festival van 4 – 7 juni, en tijdens het KunsthalKOOKT and Kweekt Festival in Rotterdam, van 19 – 21 juni 2015. Bezoek de website voor meer informatie: www.atarofood.nl

Vanaf september 2015 verkrijgbaar:

Cooking Sauce: voor de authentieke West-Afrikaanse stoofpot.

Shitor - Hot Sauce: mix van cayennepeper met gesmoorde ui in olijfolie, op smaak gebracht met garnalen.

West African Pepper Blend – te gebruiken om vis, rundvlees en lamsvlees te kruiden. Perfect voor Nigeriaanse Pepper Soup, maar strooi het ook eens over de kip voor het grillen of barbecuen als je van heerlijk vurig houdt.

Alle Ataro specerijen zijn zorgvuldig geselecteerd. We gebruiken uitsluitend gezonde en volwaardige dagverse ingrediënten, speciaal gemengd in de perfecte combinatie voor rijke, aromatische smaak. Deze specerijen zijn rijk aan anti-oxidanten en bevatten niets anders dan de specerijen zelf: puur gemalen, zonder toevoegingen en kleurstoffen. Ataro's producten worden verpakt onder strikte hygiënische omstandigheden waarmee het hoogste niveau van veiligheid en kwaliteit wordt bereikt. Ook verkrijgbaar in grootverpakking voor gebruik in instituten en restaurants.



Kookworkshops: ontdek de zinderende keuken van West-Afrika

Introductie van de West-Afrikaanse keuken in Den Haag, Amsterdam, Rotterdam, Nederland en de wereld!

Ebere Akadiri, getalenteerd kok en kookinstructeur, biedt een berg plezier met praktische en interessante workshops waarin je als deelnemer leert hoe je zelf de verrukkelijke en exotische gerechten uit Nigeria bereidt. Ebere nodigt ook regelmatig chefs uit andere West-Afrikaanse landen uit om hun specialisitsche kennis te delen.

Met Eberes kooklessen maak je kennis met die heel bijzondere Nigeriaanse gerechten voor feestjes en speciale gelegenheden thuis. Bij alle maaltijden gebruik je een combinatie van houdbare ingrediënten uit Afrika en verse producten van Europese boeren en bedrijven. Waar mogelijk worden organische, rauwe ingrediënten gebruikt: we houden van gezond leven en promoten dat graag.

Hoewel Ataro Foods & Spices haar naam kreeg naar de Afrikaanse Ata-Rodo peper, zijn alle gerechten aangepast aan de Nederlandse en Europese smaak.

Ebere Akadiri biedt de volgende West-Afrikaanse kookworkshops aan:

- Kookfeest** – Leer Nigeriaanse en West-Afrikaanse gerechten koken, terwijl je plezier hebt en leert over de West-Afrikaanse cultuur – een feestje met Afrikaanse muziek en dans.
- Team Building Events** – Een kookworkshop met nieuwe gerechten en methoden, en spannende smaken en specerijen... da's een prachtige gelegenheid voor team building voor elk gezelschap en elke groep of organisatie.
- Young Chef Kookworkshop** – Niets leukers voor jongeren dan koken! Tijdens deze workshops voor 12-16-jarigen krijg je een introductie in de West-Afrikaanse cultuur, smaken, muziek en dans.



Instructeur en gastvrouw

Ebere Akadiri is de Ambassadeur met passie, getalenteerd kok en kookinstructeur. Haar missie is het introduceren van gezonde en heerlijke West-Afrikaanse gerechten op de Nederlandse en Europese eettafels.

Iedereen geniet van de praktische kookworkshops, waarin je ook leert over de kruiden, specerijen, smaken, gewoontes en cultuur van West-Afrika, samen met de nodige muziek en dans. Deelnemers zeggen dat ze lang niet zo'n plezier hadden als tijdens een kookles van Ebere.

Kijk voor meer informatie, het rooster en de agenda van kookworkshops en evenementen op onze website www.atarofood.nl

Perscontact:

Colette Klautz
CK media promotions
Nieuwe Boschstraat 13
4811 CS Breda
The Netherlands
T +31 76 520 92 37
M +31 62 014 11 88
F +31 84 710 66 37
E colette@ckmp.nl
www.ckmp.nl