Van Zon

PROMOFOLDER - Geldig van maandag 12 april t.e.m. zondag 2 mei 2021

April

Samen aftellen naar de heropening

Seizoenskazen met asperges

Vis in de kijker: tonijn

HORECA Van Zon
de meest complete groothandel

2X

Mini gigamix

12 soorten 108 x 20 g
Buitenhuis

art. 22149 nu 27,03

GRATIS

=

Mini borrelfrikandel

50 X 20 g - Buitenhuis

art. 6653 nu gratis

Frikandel

16 x 85 g - Flexitarian Bastards

art. 66781 van ~~14,70~~ nu 13,36

12.69

Bicky burger

16 x 100 g - Flexitarian Bastards

art. 66782 van ~~19,44~~ nu 17,46

16.59

Mexicano XL

15 x 135 g - De Vries

art. 31350 van ~~12,37~~ nu 11,04

10.49

Mexicano XXL

12 x 245 g - De Vries

art. 41184 van ~~18,40~~ nu 16,31

15.49

Inclusief serveercups

Loempidel

15 x 80 g - Vanreusel

art. 63660 van ~~14,18~~ nu 13,31

12.64

Crizly pikant

14 x 150 g - Vanreusel

art. 8706 van ~~19,74~~ nu 18,20

17.29

Ardeense saté

30 x 105 g - Vanreusel

art. 937 van ~~39,09~~ nu 35,32

33.55

Cervela rood

5 x 6 x 140 g - Vanreusel

art. 915 van ~~22,78~~ nu 20,83

19.79

Cervela bruin

5 x 6 x 140 g - Vanreusel

art. 909 van ~~22,23~~ nu 20,30

19.29

Dots on stick

15 x 180 g - Ovi

art. 57643 van ~~21,13~~ nu 18,94

17.99

Yeti-stick

14 x 150 g - OVI

art. 32292 van ~~18,61~~ nu 16,83

15.99

Frikandel titan extra

40 x 100 g - Ovi

art. 4204 van ~~13,87~~ nu 12,26

11.65

Pitavlees kebap kip

15 x 150 g - Ovi

art. 26363 van ~~39,35~~ nu 34,31

32.59

Bamiblok extra pittig

20 x 125 g - Welten

art. 760 van ~~12,25~~ nu 10,94

10.39

Sito gold

21 x 125 g - Mora

art. 952 van ~~24,90~~ nu 21,99

20.89

Picknicker

24 x 110 g - Mora

art. 955 van ~~30,09~~ nu 28,41

26.99

Knakworst
8 stuks glas - Coertjens

art. 1059 van ~~3,17~~ nu 2,89

2.75

Knakworst
32 stuks - Coertjens

art. 5848 van ~~10,45~~ nu 9,88

9.39

Kippenworsten
48 x 40 g - Coertjens

art. 17693 van ~~12,81~~ nu 11,36

10.79

Hippo hot dog
25 x 80 g - Coertjens

art. 65966 van ~~14,10~~ nu 12,94

12.29

Hotdog American
15 stuks - Coertjens

art. 7384 van ~~7,89~~ nu 7,04

6.69

Friet extra fine
diepvries 5 mm 1,5 kg - Lamb Weston

art. 40621 van ~~2,63~~ nu 2,47

2.35

Crispy onion rings
1 kg - Lamb Weston

art. 49601 van ~~2,82~~ nu 2,68

2.55

Seasoned wedges
2,5 kg - Lamb Weston

art. 49600 van ~~4,25~~ nu 4,05

3.85

Twisters seasoned
2,5 kg - Lamb Weston

art. 41704 van ~~5,72~~ nu 5,42

5.15

Pommes Duchesse

1 kg diepvries - Farm Frites

art. 697 van ~~1,84~~ nu 1,63

1.55

Pommes Décorées

1 kg diepvries - Farm Frites

art. 707 van ~~1,77~~ nu 1,57

1.49

Pommes Noisettes

2,5 kg diepvries - Farm Frites

art. 6118 van ~~4,42~~ nu 3,88

3.69

Aardappelkroketten

2,5 kg diepvries - Farm Frites

art. 8289 van ~~3,97~~ nu 3,46

3.29

Aardappelpuree de luxe

2,5 kg diepvries - Farm Frites

art. 30528 van ~~4,04~~ nu 3,53

3.35

Aardappelpuree met boter en kruiden

2,5 kg diepvries - Farm Frites

art. 687 van ~~3,87~~ nu 3,36

3.19

VOLUME TOPPERS

Ontdek hier onze maandelijkse volumetoppers met een promoprijs per stuk, of geniet van een extra korting bij aankoop van de aangegeven hoeveelheid.

Palmvet

4 x 2,5 kg - Delizio

art. 23580 van ~~18,58~~ nu 17,47

16.59

per pallet van 84 dozen nu 16,37

15.55 per stuk

In elke folder geeft Willem, onze culinair adviseur een uitdaging aan 2 klanten uit dezelfde sector. Deze keer gaan we voor ‘een nieuwe Favoriet Friet: De Favo Summertime’. Elke chef stelt zichzelf en zijn/haar zaak kort voor en motiveert waarom ze hun eigen bereiding de beste vinden. In december 2021 stemmen we voor ‘the best of the battles’

Hoe stem jij mee? Bezoek onze Facebook pagina, like Horeca Van Zon en breng je stem uit!
De winnaar krijgt een leuke attentie én maakt kans om op het einde van dit jaar als ‘the best of the battles’ te worden verkozen.

BATTLE 3 Creëer een nieuwe Favoriet Friet: De Favo Summertime

Stel jezelf en je zaak even voor?
Ik ben Serge De Vos, ondertussen 50 jaar jong en baat al 18 jaar lang frituren uit. Ik ben de oprichter van onder meer Fritstop, Puur Frituur, Pomm’z, Friethof en Las Frietas, mijn huidige zaak. Uit mijn 18 jaar ervaring leerde ik dat creativiteit erg belangrijk is. Klanten prikkelen met nieuwe producten en nieuwe smaken is een uitdaging op zich. We twijfelden dan ook niet om dadelijk in het verhaal van de Favoriet Friet te stappen, met omzetgroei als gevolg. Gegeven de huidige situatie in verband met corona hebben ook wij direct kort op de bal gespeeld en zijn we onmiddellijk online gegaan. Momenteel hebben wij een website waarop u kan bestellen. Bovendien zijn we erg actief op sociale media en is ook die de afgelopen periode sterk gegroeid. Daarnaast stijgt de vraag naar vegetarische producten alsmaar meer en meer en daar spelen wij graag op in: wij hebben ondertussen tal van vegetarische producten in ons assortiment. De topper blijft echter wel ons zoet stoofvlees waarvan het recept al 18 jaar lang strikt geheim blijft.

Motivatie
De opdracht voor ons was om een nieuwe Favoriet Friet te ontwerpen: de Favo Summertime. We dachten er gelijk aan om zoet en zuur tegen elkaar op te zetten. Als hoofdingrediënt nemen we 6 stukjes voorgegaarde kipfilet die we besprenkelen met een kleine hoeveelheid citroen vinaigrette. Vervolgens warmen we de stukjes 3,5 minuut op in de microgolfoven. Onze schijven rode ajuin marineren we in een scheut rode wijnazijn. Ten slotte garneren we ons frietje met enkele blokjes ananas, Favorietmix en enkele kerstomaatjes. Als topping wordt gebruik gemaakt van de Smokey BBQ Honey saus van Remia. Smullen maar!

Las Frietas - Dorpsstraat 29, 3550 Heusden-Zolder

Stel jezelf en je zaak even voor?
Ik ben Joyce Maris en samen met mijn vriendin Louise Meul hebben wij ongeveer een jaar geleden ‘La Frituur’ in Genk opgestart. Tijdens de opstartfase met Horeca Van Zon raakten wij direct overtuigd van de ‘Favoriet Friet’ en wisten we dat dit concept prominent in ons interieur aanwezig moest zijn. Zo hebben we in samenwerking met Van Zon en Totch heel de frituur ‘gebrand’ in het Favoriet Friet thema: mooie gevelbestickering, lichtreclame, menukaart en een full print fotowall. Elke Favoriet Friet die we verkopen is een hardloper. Ik durf rechtuit te zeggen dat we het succes van de frituur voor een groot deel te danken hebben aan de Favoriet Friet. De knepen van het vak heb ik geleerd van mijn vader Serge. Hij is zeker niet aan zijn proefstuk toe, heeft tonnen ervaring en is geen onbekende in de sector. Door de coronacrisis hebben we snel moeten schakelen en hebben we vrijwel meteen een online bestelsysteem opgestart. Hierdoor moeten de klanten niet meer aanschuiven en kunnen ze hun bestelling op het afgesproken tijdsstip komen uithalen, in een veilige omgeving.

Motivatie
De Favo Summertime: een superleuke opdracht. Vooral omdat deze battle tegen mijn eigen vader is. Ik wilde het vooral heel toegankelijk maken voor het brede publiek met herkenbare ingrediënten. Ik hou enorm van de Griekse keuken en smaken. Mijn Favo Summertime ziet er als volgt uit: een bakje met de lekkerste frietjes, de gekende favorietmix (slamix), rode ajuinringen, kerstomaatjes, 6 gefrituurde calamaresringen en een heerlijk frisse tzaziki. Ik ben ervan overtuigt dat ‘onze’ Favo Summertime een echte topper gaat worden!

La Frituur - Hasseltweg 300, 3600 Genk

NIEUW!

Ontdek nu onze allernieuwste Favoriet Friet.

favo Springtime

SUNNY VIBES

DE favoriet FRIET

favo Springtime

Favoriet Friet kartonnen bakje (63248)	€ 0,08
frietjes gebakken 400 g	€ 0,40
Favoriet Friet slamix (63256)	€ 0,20
Fijne rauwkostmix (59838)	€ 0,25
1 witte asperge (48525)	€ 0,20
yoghurtvinaigrette (48678)	€ 0,15
enkele rode uiringen (3955)	€ 0,10
3 mini volgelnestjes CMS (66191)	€ 2,00
Heinz ketchup (7315)	€ 0,15
Totale aankoopprijs	€ 3,53
Advies verkoopprijs	**€ 9,95**

VRAAG NAAR MEER INFO BIJ JE VERTEGENWOORDIGER

3X

Curry ketchup
5 liter bib - Pauwels
art. 1296 nu 13,80

=

GRATIS

Tomatenketchup
5 liter bib - Pauwels
art. 1312 nu gratis

Smoelsaus
1 liter tube - Pauwels
art. 57068 van ~~3,59~~ nu 2,62

2.49

Mayonaise jalapeño
1 liter tube - Pauwels
art. 60313 van ~~3,59~~ nu 2,62

2.49

VEGAN

Vegan mayo
1 liter tube - Pauwels
art. 65127 van ~~3,39~~ nu 2,62

2.49

Martinosaus
1 liter tube - Pauwels
art. 65581 van ~~3,39~~ nu 2,62

2.49

Tomatenketchup
tube 875 ml - Heinz
art. 7315 van ~~4,75~~ nu 4,20

3.99

Tomatenketchup
squeeze top down 500 ml - Heinz
art. 31387 van ~~3,17~~ nu 2,89

2.75

BBQ saus steakhouse
2 liter - Bull's-Eye
art. 62724 van ~~13,08~~ nu 11,84

11.25

Balsamico dressing

800 ml - Heinz

art. 63944 van ~~4,41~~ nu 4,09

3.89

Bosvruchten dressing

800 ml - Heinz

art. 63946 van ~~4,40~~ nu 4,09

3.89

Honing mosterd dressing

800 ml - Heinz

art. 63947 van ~~4,40~~ nu 4,09

3.89

Citroenkruid dressing

800 ml - Heinz

art. 63948 van ~~4,40~~ nu 4,09

3.89

Vinaigrette dressing

800 ml - Heinz

art. 63949 van ~~4,40~~ nu 4,09

3.89

Yoghurt dressing

800 ml - Heinz

art. 63951 van ~~4,40~~ nu 4,09

3.89

BBQ saus original

2 liter - Bull's-Eye

art. 62911 van ~~13,08~~ nu 11,84

11.25

Porties cups cocktailsaus

120 x 20 ml - Vandemoortele

art. 11952 van ~~18,03~~ nu 15,36

14.59

Mayonaise

9 liter + 1 liter gratis - Chef René

art. 43092 van ~~25,28~~ nu 23,84

22.65

SUPER DEAL!

Augurken zuur zeer fijn

2,1 liter - Devos Lemmens

art. 12428 van ~~10,22~~ nu 7,88

7.49

Ajuintjes zuur

2,1 liter - Devos Lemmens

art. 12429 van ~~10,71~~ nu 7,88

7.49

Currysaus

3 liter - Vleminckx

art. 1531 van ~~12,32~~ nu 9,99

9.49

Hannibal frikandelsaus

3 liter - Vleminckx

art. 415 van ~~13,11~~ nu 10,52

9.99

Cocktailsaus

3 liter - Vleminckx

art. 1390 van ~~13,82~~ nu 11,25

10.69

Frietsaus zoet

3 liter - Vleminckx

art. 853 van ~~10,52~~ nu 8,41

7.99

Hannibal saus

3 liter - Anda

art. 66312 van ~~11,29~~ nu 10,79

10.25

Hannibal saus

1 liter tube - Anda

art. 66310 van ~~4,36~~ nu 4,16

3.95

Riche saus

1 liter tube - Anda

art. 54898 van ~~4,12~~ nu 3,57

3.39

Mistery saus

1 liter tube - Anda

art. 65221 van ~~3,92~~ nu 3,57

3.39

Stoofvlees saus

800 g - Equinox

art. 39168 van ~~2,92~~ nu 2,62

2.49

Vidé vulling

680 g glas - Equinox

art. 10729 van ~~3,06~~ nu 2,73

2.59

Goulash

700 g glas - Equinox

art. 1108 van ~~3,92~~ nu 3,57

3.39

Stoofvlees

680 g glas - Equinox

art. 1096 van ~~3,85~~ nu 3,46

3.29

Vidé vulling

2,7 kg - Equinox

art. 12810 van ~~13,09~~ nu 11,57

10.99

Goulash

2,7 kg - Equinox

art. 12809 van ~~17,07~~ nu 15,25

14.49

Stoofvlees

2,7 kg - Equinox

art. 12808 van ~~16,67~~ nu 14,73

13.99

BUTCHER'S CHOICE

Het Griekse Zwarte Varken is een 3000 jaar oud varkensras dat zich voedt met natuurlijke producten uit de omgeving en bijgevoederd wordt met pure olijven.

Vasilios Anastasiou
Aankoper

Zeus Black Pig kroon
vacuum - ca. 2 kg - Griekenland
art. 54791 nu 18,41

17.49 Per kg

Lamskroon korte snit
ingevroren - ca. 600 g - Nieuw-Zeeland
art. 1033 nu 28,94

27.49 Per kg

Kalfs rose zesrib
vacuum - ca. 1,3 kg - België
art. 42459 nu 15,78

14.99 Per kg

Pure beefburger met gerookt zeezout

Ierse Prime Burgers
apart ingevroren - 40 x 150 g - Ierland
art. 61782 nu 42,09

39.99 Per st

Botermals

Limousin filet pure portion
vacuum - naar keuze - Nederland
art. 61055 nu 30,52

28.99 Per kg

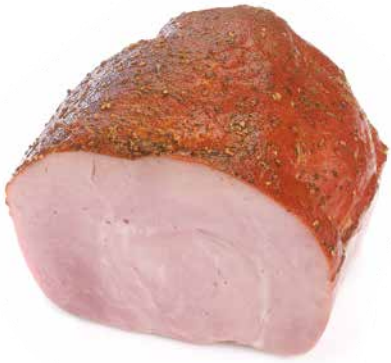
Nieuw receptuur marinade, maak nu visueel het onderscheid tussen uw varkens en gevogelte-saté

Saté Kip geel
atmosferisch verpakt - 8 x 130 g - België
art. 67081 nu 11,57

10.99 Per st

Maxi saté kip geel
atmosferisch verpakt - 8 x 160 g - België
art. 67082 nu 14,25

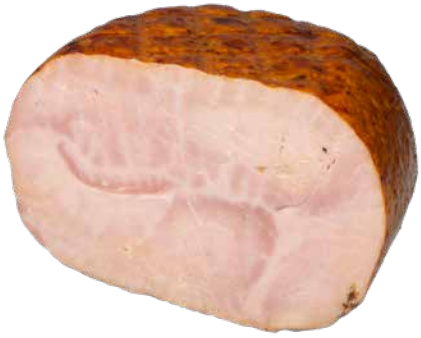
13.54 Per st



Breydel nootham
vacuum - ca. 1,2 kg - België

art. 38144 nu 8,94

8.49 Per kg



Smulham ovengebakken
vacuum - ca. 3 kg - België

art. 37597 nu 8,94

8.49 Per kg

Beenhouwers boelet
vacuum - 12 x 150 g - België

art. 49130 nu 10,52

9.99 Per st

Een lekker hapje!

Borrelboutjes gegaard
atmosferisch verpakt - ca. 600 g - België

art. 51893 nu 8,83

8.39 Per kg

Huisgemaakt bereid gerecht uit ons ambachtelijk butcher assortiment

Butcher Ossobucco kant en klaar
atmosferisch verpakt - 1,25 kg - België

art. 63034 nu 15,25

14.49 Per st

Gerookt spekblokjes grof
vacuum - 1 kg - België

art. 37671 nu 7,32

6.95 Per kg

Aparte schellen, handig voor hapjes of kleinere porties

Carpaccio Jean Routhieau
apart ingevroren - 800 g - Frankrijk
art. 52676 nu 17,88

16.99 Per st

Topkwaliteit al in bordvorm

Carpaccio Jean Routhieau
apart ingevroren - 1400 g - Frankrijk
art. 53279 nu 31,04

29.49 Per st

Klein gehaktballetje met een kwarteleitje. Gebruikt in de Favo Springtime!

Mini-vogelnestjes
atmosferisch verpakt - 12 x +-40 g - België
art. 66191 nu 19,13

18.17 Per kg

BBQ worst 'Classic' gegaard
vacuum - 6 x ca. 100 g - België
art. 66258 nu 6,83

6.49 Per kg

Pita kip
atmosferisch verpakt - ca. 2,5 kg - België
art. 39774 nu 6,31

5.99 Per kg

Gemengd gehakt
atmosferisch verpakt - ca. 3 kg
België
art. 33547 nu 5,25

STUNTPROMO

4.99 Per kg

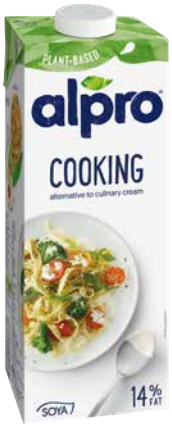
SUPER DEAL!

Culinaire room original

1 liter - Debic

art. 6429 van ~~2,73~~ nu 2,52

2.39



Soja culinair

1 liter - Alpro

art. 66412 van ~~1,90~~ nu 1,63

1.55

Medaglioni asperges

1 kg diepvries - Altoni

art. 58364 van ~~15,27~~ nu 13,32

12.65

vers

Ravioli gigante artisjok-pecorino

1 kg - Altoni

art. 46063 van ~~15,27~~ nu 13,32

12.65

vers

Ravioli gigante aubergine

1 kg - Altoni

art. 46062 van ~~15,27~~ nu 13,32

12.65

Kipfilet krokant

diepvries 24 x 125 g - Volys Star

art. 8883 van ~~31,58~~ nu 29,00

27.55

vers

Kalkoenfiletgebraad royal

Volys Star

art. 18173 van ~~14,31~~ nu 13,21

12.55 /KG

vers

Kalkoenbiefstukjes

8 x 175 g - Volys star

art. 5098 van ~~10,99~~ nu 10,16

9.65 /KG

vers

Aperitiefhapjes
15 stuks 365 g - Traiteur Pierrot

art. 18443 van ~~12,13~~ nu 11,32

10.75

vers

Mini-worstenbroodje
12 stuks - Traiteur Pierrot

art. 31269 van ~~7,90~~ nu 7,21

6.85

Aperomix
24 stuks 520 g - Traiteur Pierrot

art. 53627 van ~~15,19~~ nu 14,05

13.35

Mini apero pizza
15+1 Gratis - Astya

art. 45583 van ~~7,02~~ nu 6,47

6.15

Antipasto degustatieschotel
150 g

art. 44556 van ~~4,72~~ nu 4,52

4.29

Tapasbord assortiment Chorizo - Serrano - Lomo
voorgesneden 100 g

art. 64697 van ~~2,61~~ nu 2,41

2.29

Aperoschotel kaas en salami
260 g

art. 49899 van ~~5,79~~ nu 5,25

4.99

Croc sec (mini worstjes)
500 g - Traiteur Pierrot

art. 58303 van ~~9,24~~ nu 8,52

8.09

Buchette mini pur porc
480 g

art. 66860 van ~~12,07~~ nu 11,15

10.59

SUPER DEAL!

Scampi gepeld black tiger 16/20

pd real count 1 kg diepvries - Fisker Premium

art. 57888 van ~~13,50~~ nu 11,53

10.95

Zeevruchtenmix

1 kg diepvries - Fisker Premium

art. 58011 van ~~6,52~~ nu 5,57

5.29

Pangasius rolletjes

1 kg diepvries - Fisker Premium

art. 60532 van ~~3,73~~ nu 3,36

3.19

Kibbeling

1 kg - Royal Greenland

art. 25637 van ~~8,55~~ nu 7,99

7.59

Vistip

24 x 125 g - Van Zon

art. 962 van ~~18,10~~ nu 17,42

16.55

Ansjovisspiesjes

1 kg - Seaway

art. 12537 van ~~12,01~~ nu 10,89

10.35

Ansjovisfilets oriental

1 kg - Seaway

art. 12532 van ~~9,08~~ nu 8,20

7.79

Ansjovisfilets

1 kg - Seaway

art. 12531 van ~~9,08~~ nu 8,20

7.79

Productinspiratie
TONIJN

Tonijn is tonijn denk u wellicht. Niets is minder waar, er bestaan zo'n 20 soorten. 'Tonijn' is dan ook een verzamelnaam en is onderdeel van de familie der makreelachtigen. Echter, niet elke tonijnsoort is commercieel interessant.

De meest bekende is natuurlijk de blauwvintonijn, een ware (en dure) delicatesse. Helaas is deze zwaar overbevist en is deze soort geklasseerd als bedreigde diersoort. Het consumeren van deze vis is niet meer van deze tijd.

Gelukkig zijn er wel degelijk goede alternatieven. Zo liggen de geelvintonijn en skipjacktonijn wél in de schappen van de betere vishandel. Zowel de geelvintonijn als de skipjacktonijn zijn verantwoorde keuzes. Deze soorten planten zich een pak sneller voort als de blauwvintonijn waardoor de vispopulatie veel beter op peil blijft.

Een tonijn is uitstekend geschikt om te grillen of te bakken. Het visvlees lijkt erg op rund- en kalfsvlees en men spreekt dan ook vaak over tonijnsteak of -biefstuk. Zo'n steak is op zijn best als hij net niet helemaal doorbakken is. Verse tonijn is rauw eveneens verrukkelijk en kan heel goed verwerkt worden in sashimi of sushi.

Wist u dat?

De verse tonijn in zijn geheel bij onze vispartner binnenkomt en ter plaatse met de hand versneden en verwerkt wordt?

Tonijn Paspoort

Naam: Tonijn (Thunnus thynnus)

Lengte: De vis wordt maximaal 3 meter.

Voedsel: Inktvis en kleinere vis in scholen, zoals haring, wijting en ansjovis.

Levenscyclus: Tonijn kan 20 tot 25 jaar oud worden.

Verspreiding: Tonijn komt voor in de tropische en gematigde gebieden van de Atlantische Oceaan, Grote Oceaan en Middellandse Zee.

Leefgebied: De vis leeft in scholen en legt vaak grote afstanden af.

Populatie: Het tonijnbestand staat er goed voor, behalve de blauwvintonijn, consumptie van deze laatste wordt dan ook afgeraden.

Kleur: De flanken en buik van de tonijn zijn zilverwit met kleurloze vlekken.

Familie: Makreelachtigen

Recept inspiratie

TONIJN

RAUWE TONIJN | PAPPADUM | GEMARINEERDE KNOLLEN | SESAM | WASABI

Ingrediënten (4 personen)

- *600 g verse tonijnfilet (58000)*
- *4 st pappadum (43776)*
- *4 el gepofte quinoa (60364)*
- *4 el sesam wasabi kruiden (59883)*
- *1 el wasabi (51189)*
- *5 el mayonaise (7624)*
- *1 pijpajuin (3954)*
- *enkele gekonfijte gemberslices (55456)*
- *1 wortel (4005)*
- *1 koolrabi (38872)*
- *1 chioggia biet (54351)*
- *1 komkommer (3974)*
- *sushi azijn (67271)*
- *Vene Cress (59530)*
- *kervel (4013)*

Bereiding

1 Chioggia biet, wortel en koolrabi schillen en met de mandoline in flinterdunne plakjes schaven. De komkommer met een dunschiller in plakjes van 1 mm snijden. Alles ± een uurtje marineren in de sushi azijn. 2 Pappadum kort afbakken in een pan met hete olie. Laten afkoelen op een keukenpapiertje. 3 Mayonaise en wasabi mengen tot een mooie gladde groene saus. 4 De tonijn versnijden in mooie kubusjes van 2 x 2 cm en bestrooien met de sesam wasabi mengeling. 5 De pappadums dresseren met de tonijnkubusjes, gemarineerde knollen en wortelen, komkommer rolletjes, pickeld ginger, puntjes wasabi mayonaise, gepofte quinoa, Vene Cress en kervelblaadjes.

LEKKER VOOR ER BIJ...

TONIJN

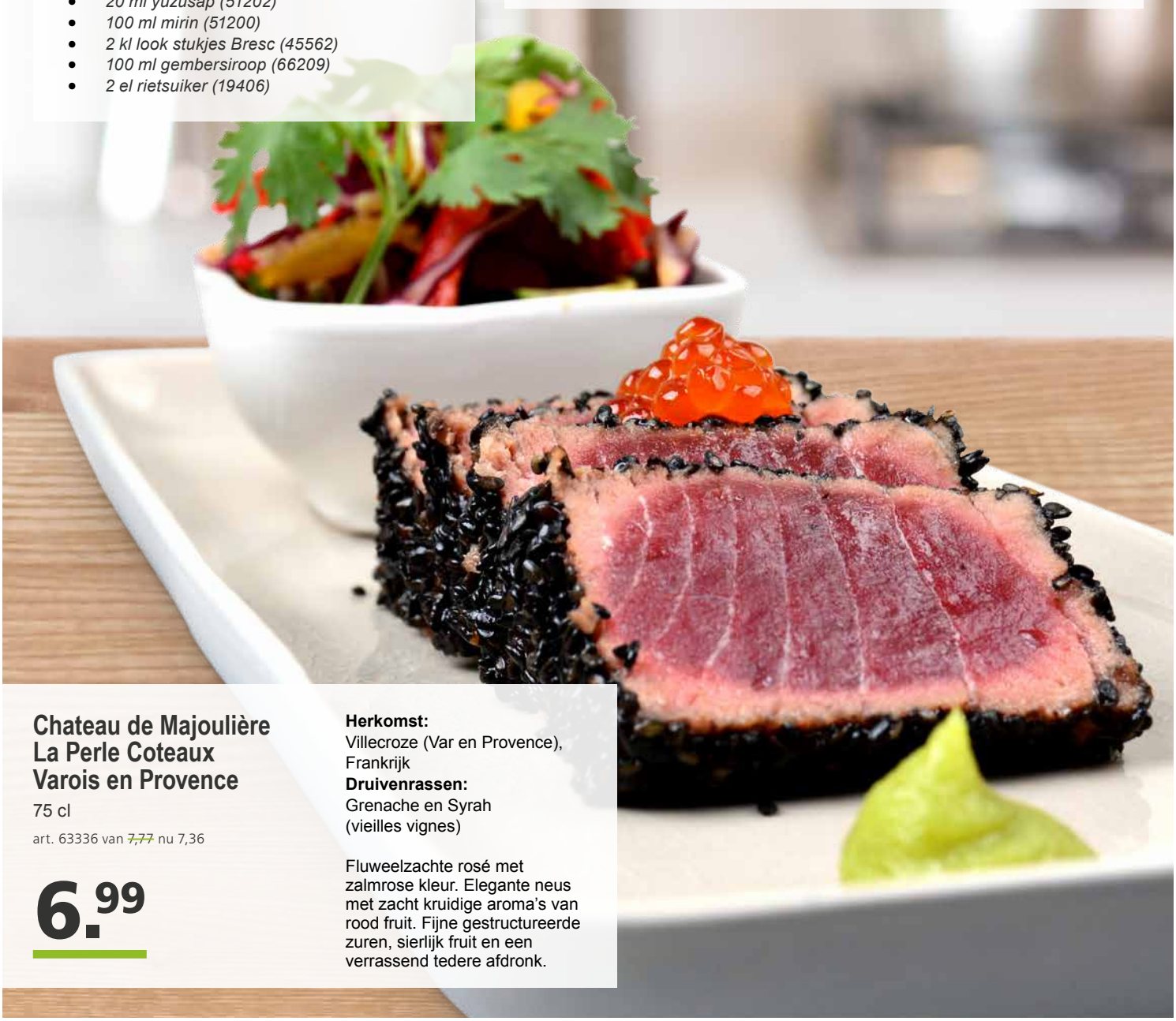
TATAKI VAN TONIJN | THAISE SALADE | CHILI ZALMEITJES | PONZU VINAIGRETTE

Ingrediënten (4 personen)

- *600 g verse tonijnfilet (58000)*
- *zwarte sesamzaadjes (57031)*
- *Intense Flavor Roast Umami Knorr (63160)*
- *200 g versneden rode kool (66546)*
- *1 rode 3978 en gele paprika (59758)*
- *½ komkommer (3974)*
- *1 pijpajuin (3954)*
- *enkele takken verse koriander (41316)*
- *1 rode chilipeper (40013)*
- *100 ml ponzu (59275)*
- *20 ml yuzusap (51202)*
- *100 ml mirin (51200)*
- *2 kl look stukjes Bresc (45562)*
- *100 ml gembersiroop (66209)*
- *2 el rietsuiker (19406)*

Bereiding

1 Vinaigrette: ponzu, yuzu, mirin, lookblokjes, fijn gesneden chilipeper, gembersiroop, Intense Flavor Roast Umami en rietsuiker mengen tot fris zoet zure vinaigrette. 2 Rode en gele paprika en komkommer versnijden in fijne reepjes. 3 Pijpajuin dun en schuin versnijden. Mengen met de paprika en de versneden rode kool. 4 De tonijn mooi portioneren als een balkje van 3 x 6 x 25 cm. Kruiden met peper en zout en alle zijdes omwikkelen met de zwarte sesamzaadjes. Aan alle zijdes krachtig dichtschroeien en meteen laten afkoelen. 5 Het slaatje lichtjes aanmaken met de Thaise vinaigrette. 6 De tonijn versnijden in mooie plakjes en serveren met het slaatje en een klein potje van de vinaigrette. 7 Dresseren naar wens of zoals op de foto.



Chateau de Majoulière La Perle Coteaux Varois en Provence

75 cl

art. 63336 van ~~7,77~~ nu 7,36

6.99

Herkomst:
Villecroze (Var en Provence), Frankrijk
Druivenrassen:
Grenache en Syrah (vieilles vignes)

Fluweelzachte rosé met zalmrose kleur. Elegante neus met zacht kruidige aroma's van rood fruit. Fijne gestructureerde zuren, sierlijk fruit en een verrassend tedere afdronk.

Recept inspiratie

TONIJN

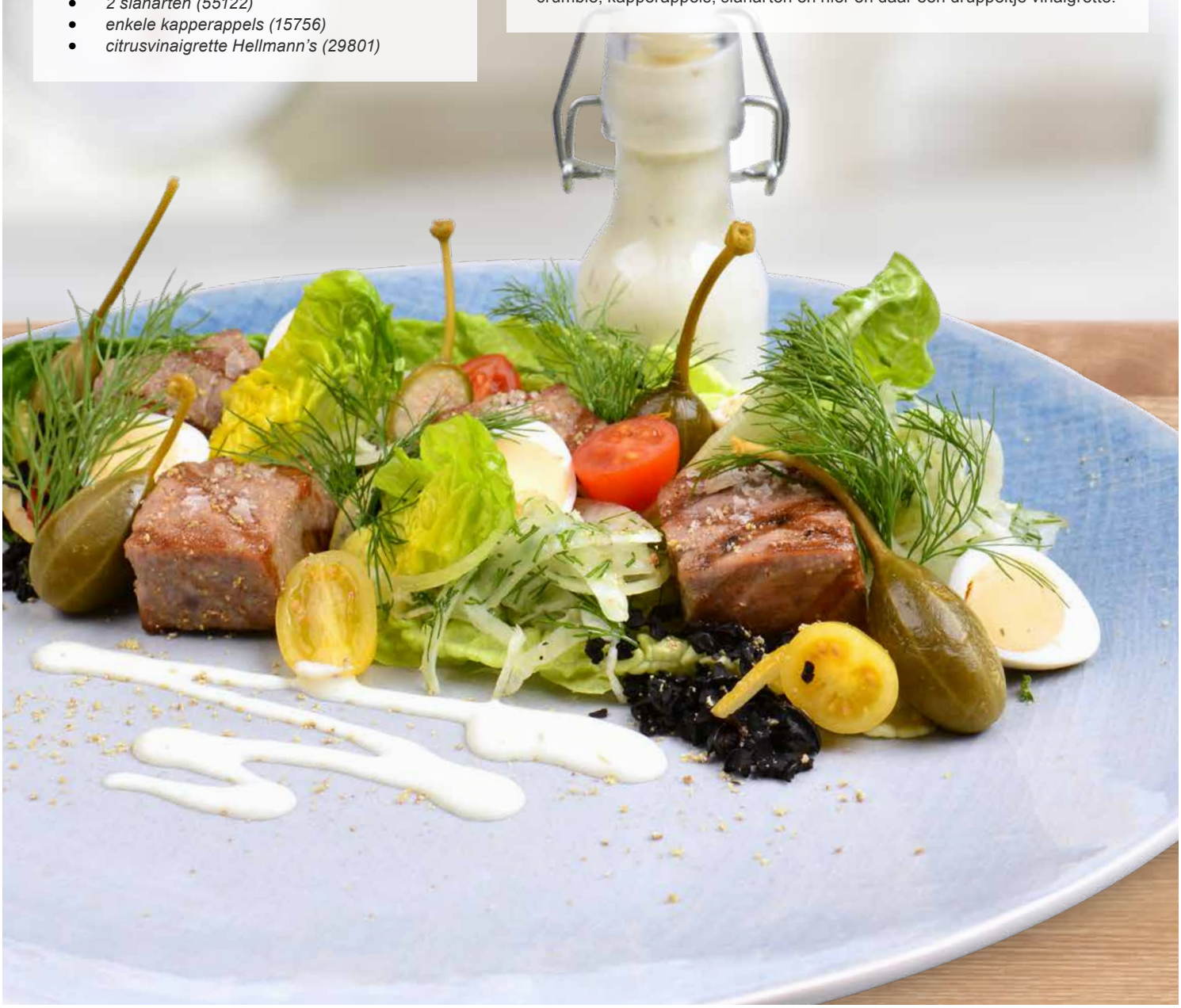
GEGRILDE TONIJN | KWARTELEI | GEKONFIJTE CITROEN | OLIJF CRUMBLE | VENKEL COEUR DE LAITUE

Ingrediënten (4 personen)

- *150 g verse tonijnfilet (58000)*
- *6 gekookte kwarteleitjes (44381)*
- *½ gekonfijte citroen (64572)*
- *1 romeinse sla (39939)*
- *enkele gemengde kerstomaatjes (64101)*
- *1 venkel (53340)*
- *enkele takken verse dille (41231)*
- *150 g zwarte olijven (6277)*
- *2 slaharten (55122)*
- *enkele kapperappels (15756)*
- *citrusvinaigrette Hellmann's (29801)*

Bereiding

1 Zwarte olijven versnijden in kleine stukjes en 2 uur laten drogen in een oven van 100°C. 2 Venkel flinterdun versnijden met de mandoline, heel lichtjes besprenkelen met citrusvinaigrette en fijngehakte verse dille toevoegen. 3 Gekonfijte citroen versnijden in fijne julienne. 4 De slaharten los snijden en wassen met koud water. 5 Tonijnfilet portioneren in kubussen en krachtig gillen. Kruiden met peper van de molen en fleur de sel. 6 Het geheel dresseren op een kraakvers blad romeinse sla; de gegrilde tonijn, halve kwarteleitjes, gekonfijte citroen, halve kerstomaatjes, venkel, olijf crumble, kapperappels, slaharten en hier en daar een druppeltje vinaigrette.



Recept inspiratie

TONIJN

TARTAAR VAN TONIJN | AVOCADO PARELCOUSCOUS | BASILICUM

Ingrediënten (4 personen)

- *400 g verse tonijnfilet (58000)*
- *1 el kappertjes (11192)*
- *2 el versnipperde sjalot (45577)*
- *½ Granny Smith appel (16032)*
- *1 limoen (3934)*
- *olijfolie (52291)*
- *1 citroen (29309)*
- *2 trostomaten (35419)*
- *enkele blaadjes basilicum (4007)*
- *150 g parelcouscous (52564)*
- *zure room naar wens (34452)*
- *1 el zwarte lompviseitjes (35666)*
- *1 avocado (55972)*
- *Atsina Cress (41250)*

Bereiding

1 Parelcouscous 'al dente' koken, op smaak brengen met peper en zout. 2 Tomaten ontpitten en versnijden in kleine blokjes. Toevoegen aan de parelcouscous en verder afwerken met een streepje olijfolie, fijn versneden basilicum en zeste van citroen. 3 Tonijn versnijden in blokjes van 0.5 cm. Kruiden met peper van de molen, fleur de sel en lichtjes aanmaken met een extra vierge olijfolie. 4 Granny Smith appel in ultrafijne brunoise versnijden. 5 Kappertjes grof hakken en mengen met de brunoise van appel en de versnipperde sjalot. Lichtjes besprenkelen met limoensap en toevoegen aan de tartaar van tonijn. 6 Avocado mooi over de pit in 2 snijden, vervolgens versnijden in dunne plakjes en mooi trapsgewijs schikken. Met een dresseerring een ronde vorm uitsteken. 7 Het gerechtje dresseren: onderaan in de dresseerring een laag van 1.5 cm van de tartaar, verder de ring vullen met de parelcouscous en lichtjes aandrukken. Bovenop de ronde avocado vorm plaatsen. 8 Verder het bord afwerken met zure room, zwarte lompviseitjes, basilicum, olijfolie en Atsina Cress.

Deze gerechten werden zorgvuldig uitgedacht door onze huischef en culinair adviseur Willem Kolen.

Als u vragen of advies nodig heeft kan u hem altijd contacteren op willem.kolen@vanzon.be

SUPER DEAL!

Bruine roux

1 kg - Knorr

art. 292 van ~~9,56~~ nu 8,41

7.99

Hollandaise saus

1 liter - Knorr Garde d'Or

art. 11232 van ~~6,39~~ nu 5,88

5.59

Witte wijnsaus

1 liter - Knorr Garde d'Or

art. 8809 van ~~6,21~~ nu 5,67

5.39

Mix voor stoofvlees

1,4 kg 1-2-3 mix - Knorr

art. 17238 van ~~24,71~~ nu 21,63

20.55

Champignonsaus

1,10 kg - Knorr

art. 40593 van ~~18,58~~ nu 17,42

16.55

Fond bruin

10 kg 1-2-3 mix - Knorr

art. 6808 van ~~166,33~~ nu 148,16

140.75

Demi-glace saus

1,475 kg - Knorr

art. 8711 van ~~19,22~~ nu 17,88

16.99

Gourmet Hollandaise

1,12 kg - Knorr

art. 6962 van ~~21,93~~ nu 20,58

19.55

Soep aspergecreme

1,125 kg - Knorr Professional

art. 43108 van ~~16,51~~ nu 15,36

14.59

Quattro fromaggi saus

1,17 kg - Knorr Collezione Italiana

art. 40598 van ~~31,30~~ nu 29,15

27.69

Kipbouillon poeder

900 g - Knorr

art. 41736 van ~~17,57~~ nu 15,74

14.95

Primerba rode pesto

340 g - Knorr

art. 17174 van ~~11,75~~ nu 10,79

10.25

Primerba asian pesto

340 g - Knorr

art. 32322 van ~~12,00~~ nu 10,79

10.25

Primerba bouquet all Italiana

700 g - Knorr

art. 40351 van ~~21,65~~ nu 19,88

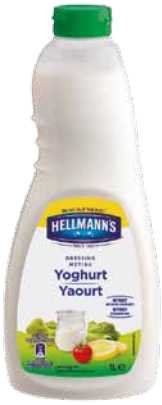
18.89

Dressing caesar

1 liter - Hellmann's

art. 25590 van ~~6,04~~ nu 5,25

4.99



Dressing yoghurt

1 liter - Hellmann's

art. 7196 van ~~5,61~~ nu 5,25

4.99

Dressing thousand island

1 liter - Hellmann's

art. 7022 van ~~5,95~~ nu 5,25

4.99

Appels
schaal 4 stuks - Granny Smith

art. 16032 nu 2,37

2.25

Wortel mini gegaard
300 g

art. 68484 nu 3,46

3.29

Wortel mini mix
400 g

art. 67828 nu 11,25

10.69

Basilicum geknipt
200 g

art. 31643 nu 4,68

4.45

Dille
200 g

art. 31645 nu 4,68

4.45

Koriander
schaal 50 g

art. 41316 nu 1,84

1.75

Bosuitjes
bussel

art. 3954 nu 1,04

0.99

Asperge groen tips
200 g

art. 34120 nu 4,79

4.55

Chioggia biet
verpakt schaal 800 g

art. 54351 nu 1,88

1.79

Kervel verpakt
100 g

art. 67821 nu 1,53

1.45

Rode kool
500 g

art. 66546 nu 1,15

1.09

Babyleaf
100 g

art. 53308 nu 1,36

1.29

Spinazie
300 g

art. 31587 nu 1,88

1.79

Paprika gemengd
2,5 kg - Bonduelle

art. 10821 van ~~6,83~~ nu 6,05

5.75

Hollandse snijbonen
2,5 kg - Bonduelle

art. 7303 van ~~9,88~~ nu 8,79

8.35

Minute erwten extra fijn
2,5 kg - Bonduelle

art. 2428 van ~~7,05~~ nu 6,26

5.95

Minute bloemkool klein
2,5 kg - Bonduelle

art. 2426 van ~~6,82~~ nu 6,05

5.75

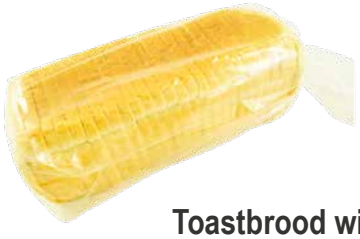
Margarine solo
4 x 2,5 kg

art. 8379 van ~~50,14~~ nu 47,32

44.95

2 HALEN 1 BETALEN

dat is **5.56** per doos



Toastbrood wit
6 x 750 g
art. 50663 nu 11,70

Café grijs hamburgerbroodje
30 x 100 g - Pastridor 2408
art. 58062 van ~~17,93~~ nu 15,67

14.89

Spanish style hamburgerbroodje
24 x 95 g - Pastridor 216694
art. 66056 van ~~17,26~~ nu 15,15

14.39

Black pepper hamburgerbroodje
36 x 90 g - Pastridor 2638
art. 58428 van ~~27,61~~ nu 23,67

22.49

Chili hamburgerbroodje
24 x 89 g - Pastridor 2446
art. 51797 van ~~10,89~~ nu 9,36

8.89

Skyr hamburgerbroodje
30 x 100 g - Pastridor 2577
art. 59250 van ~~22,57~~ nu 19,78

18.79

Half stokbrood wit breed
27 cm 42 x 165 - Dauphine 4192
art. 58717 van ~~16,33~~ nu 13,67

12.99

Supreme fruits confect
6 x 500 g - Panesco
art. 55163 van ~~15,28~~ nu 13,67

12.99

Boerenpistolet wit
75 x 65 g - Dauphine 3782
art. 41493 van ~~17,74~~ nu 13,67

12.99

Asperge-ham salade

1 kg - Hamal

art. 1758 van ~~8,13~~ nu 7,00

6.65

Tonijn mayonaise salade

1 kg - Hamal

art. 7525 van ~~10,26~~ nu 9,36

8.89

Tonijn cocktailsalade

1 kg - Hamal

art. 9449 van ~~10,26~~ nu 9,36

8.89

Geitenkaas blokjes

500 g - Président

art. 55400 van ~~8,56~~ nu 7,78

7.39

Italiaanse ham gesneden

250 g (crudo)

art. 19887 van ~~6,33~~ nu 5,84

5.55

Salamiblokjes gesneden

500 g - Traiteur Pierrot

art. 58302 van ~~6,61~~ nu 6,09

5.79

Mozzarella

1 kg - De Lucia

art. 34971 van ~~6,21~~ nu 5,84

5.55

Kaasschijven 48+

10 x 10 cm 400 g - Selecta

art. 26951 van ~~2,79~~ nu 2,58

2.45

Kaasblokjes jong

500 g - Lingendijk

art. 30537 van ~~4,80~~ nu 4,47

4.25

SEIZOENSKAZEN PAIRING MET ASPERGEBEREIDINGEN

Rustiek stokbrood met zuiderse aspergefakkels & Verse geitenkaas met zongedroogde tomaten in olie

Groene asperges (art. 5881) beetgaar stomen en mooi strak omwikkelen met gerookt spek (art. 37666). Op 180°C. afbakken in de oven tot het spek mooi goudbruin gebakken is. Het stokbrood (art. 54991) afbakken, overlangs in 2 snijden, inwrijven met look (art. 53343) en besprenkelen met olijfolie (art. 9107). Kort maar krachtig grillen. De asperges op het brood leggen en verder afwerken met enkele kappertjes (art. 11192) en zwarte olijven (art. 6276). Het geitenkaasje (art. 69842) met de zongedroogde tomaten in stukjes erover verdelen en serveren.

Het geitenkaasje is een verse kaas gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk met zongedroogde tomaten in olie. Een hartig zacht kaasje, ideaal in een slaatje in de lente of de zomer. Een topper in combinatie met zuiderse smaken.

Geitenkaas met zongedroogde tomaten in olie

6 x 110 g

art. 69842 van ~~16,66~~ nu 15,74

14.95

Alpenbrood met een frisse lente aspergesalade & Geitenkaas crumble

Het alpenbrood (art. 54605) afbakken en in plakken snijden. Venkel (art. 53340) met de mandoline versnijden in flinterdunne plakjes. Witte asperges (art. 55461) schillen, schuin in dunne plakjes snijden en mengen met de venkel. Basilicum vinaigrette (art. 32143) en verse fijngesneden dille (art. 41231) toevoegen. Sinaasappelpartjes (art. 67830) uit het vruchtvlees snijden. Korianderzaadjes (art. 6875) roosteren in een pan. Alles mooi mengen met de hand en enkele verse takjes koriander (art. 41316) toevoegen. De geitenkaas crumble natuur (art. 58792) erover verdelen.

Geitenkaas crumble natuur is een Nederlandse verse kaas, gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk. Deze witte kaas heeft een romige, frisse smaak en een zachte, stevige structuur. Gaat goed samen met citrus smaken en frisse vinaigrettes. Door de vorm leent het zich perfect voor het gebruik in salades en zomerse gerechtjes zoals koude pasta's en barbecue salades.

Geitenkaas crumble

500 g

art. 58792 van ~~7,13~~ nu 6,52

6.19

Molenaarsbrood met gestoofde witte en groene asperges & Bleu d'Auvergne

Het meergranen molenaarsbrood (art. 53731) afbakken en in dikke plakken versnijden. Parmaham (art. 60670) krokant drogen in een oven van 120°C. De witte asperges (art. 55460) en de groene asperges (art. 5881) schillen en koken. Vervolgens alles schuin versnijden. Jonge spinazie (art. 31587) aanstoven met een teentje geperste look (art. 53343). De versneden asperges eraan toevoegen en verder op smaak brengen met peper, zout en een scheutje hazelnootolie (art. 44334). Serveren op getoast molenaarsbrood met geroosterde hazelnootjes (art. 37526) en Bleu d'Auvergne (art. 69843).

Bleu d'Auvergne is een zachte blauwaderkaas uit de Franse Auvergne, gemaakt van koemelk. Door het groene landschap van vulkanische oorsprong heeft de melk een rijke en kruidige smaak. De kaas is romig en pikant, met een zilte ondertoon, wat maakt dat hij zeer mooi combineert bij de spinazie en de hazelnoten.

Bleu d'Auvergne

+/-1,3 kg

art. 69843 van ~~9,51~~ nu 8,94

8.49 /KG

Zelfbereid naanbrood met gegrilde asperges, miniwortelen en rode ajuin & Nazareth classic

300g zelfrijzende bloem (art.1888) en 200g yoghurt (art. 66552) mengen en kneden tot een mooi deegbolletje. 20 minuten laten rusten en uitrollen met de deegroller. Het naanbrood grillen in een hete grillpan. Groene baby asperges (art. 34120), geblancheerde baby wortelen (art. 67828) en rode ui (art. 3955) inborstelen met olijfolie en eveneens kort maar krachtig grillen en op smaak brengen met peper en zout. De gegrilde groentjes schikken op het naanbrood samen met de Nazareth classic (art. 69844).

Een op-en-top Belgische kaas met een heerlijke pittige smaak. Je haalt hem er zo uit met zijn unieke notentoetsen! En als je hem raspt of smelt, geeft zijn intense karakter extra pit aan je favoriete gerechten. Nazareth rijpt traag. Deze ambachtelijke zorg resulteert in een subtiel en karaktervol aroma dat bijeengehouden wordt in zijn donkerbruine korst. Door zijn pittige nootachtige toetsen combineert deze kaas zeer goed met krachtige smaken zoals gegrilde groenten.

Nazareth classic

+/- 3 kg

art. 69844 van ~~15,05~~ nu 14,20

13.49 /KG

SUPER DEAL!

Room gezoet

1 liter - Debic

art. 7304 van ~~3,81~~ nu 3,46

3.29

Slagroom spuitbus

700 ml - Debic

art. 16785 van ~~5,56~~ nu 4,94

4.69

Dragees mini

900 g mini m&m - DV Foods

art. 10512 van ~~12,21~~ nu 11,10

10.55

Bresiliennenootjes

700 g - DV Foods

art. 2378 van ~~7,44~~ nu 6,73

6.39

Speculoos bavarois

700 g - Banquet d'Or B298

art. 14450 van ~~12,85~~ nu 11,36

10.79

Javanais

800 g - Banquet d'Or B170

art. 6620 van ~~15,00~~ nu 13,32

12.65

Tiramisu

700 g - Banquet d'Or B173

art. 6622 van ~~12,60~~ nu 11,15

10.59

Fantasie van chocolade

700 g - Banquet d'or B164

art. 6706 van ~~12,28~~ nu 10,94

10.39

IJsspikkels sprinkelmix

900 g - DV Foods

art. 478 van ~~4,38~~ nu 3,99

3.79

Waaier artisanaal

216 stuks - DV Foods

art. 52198 van ~~13,55~~ nu 12,20

11.59

Chocup mignon

400 stuks - DV Foods

art. 34275 van ~~54,25~~ nu 50,52

47.99

Toast croccante

1 kg - DV Foods

art. 41835 van ~~15,41~~ nu 14,30

13.59

Kinder bueno mini

500 stuks

art. 49860 van ~~37,01~~ nu 32,83

31.19

350 stuks + 40 stuks gratis

Spring box

Jules destrooper

art. 66273 van ~~39,22~~ nu 37,21

35.35

Suzy mini Luikse wafel

48 x 28,5 g - Lotus

art. 43628 van ~~13,59~~ nu 12,41

11.79

Mini frangipane

36 x 32,5 g - Lotus

art. 43629 van ~~14,94~~ nu 13,67

12.99

350 stuks + 50 stuks gratis

Speculoos

350 stuks + 50 stuks gratis - Lotus

art. 35505 van ~~17,55~~ nu 16,83

15.99

Mini cakes assortiment
1,3 kg - Didess
art. 39835 van ~~17,07~~ nu 14,73

13.99

Mini madeleines
+/-145 stuks 1,2 kg emmer - Didess
art. 39843 van ~~18,34~~ nu 14,73

13.99

Amandine
+/-208 stuks 950 g - Didess
art. 39837 van ~~16,30~~ nu 14,20

13.49

Boterkoekjes domino
950 g - Didess
art. 39836 van ~~15,23~~ nu 13,25

12.59

Boterkoekjes pain turc
115 stuks 800 g - Didess
art. 48729 van ~~20,42~~ nu 17,88

16.99

Krokante boterkoekjes assortiment
1,1 kg - Didess
art. 39844 van ~~16,25~~ nu 13,15

12.49

Boterkoekjes assortiment Mocque
195 stuks 1,5 kg - Didess
art. 48724 van ~~22,93~~ nu 19,99

18.99

Meringue traditionel
90 stuks 250 g - Didess
art. 48730 van ~~6,79~~ nu 5,95

5.65

Thee yellow label
100 stuks - Lipton
art. 11183 van ~~6,67~~ nu 6,16

5.85

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **1.85** per stuk

Espresso splendente
capsules 10 x 52 g - L'Or
art. 59270 nu 2,93

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **1.85** per stuk

Espresso decaffeinato
capsules 10 x 52 g - L'Or
art. 59269 nu 2,93

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **3.36** per stuk

Espresso forza
capsules
20 x 100 g - L'Or
art. 59271 nu 5,31

we are **zonnetjes**

Steven Mertens
Filiaalmanager Beringen

Vertel eens wat over jezelf? Ben je getrouwd? Heb je kinderen?
Ik ben Steven Mertens en woon samen met mijn vrouw Alexandra en twee prachtige dochters Ellie en Lexie in Heusden-Zolder. Buiten mijn gezin heb ik maar één echte passie: horeca, met alles erop en eraan. Ik kan bovendien zelf ook niet onaardig koken en sta dus regelmatig achter het fornuis. Met een goed glas wijn. En met 'mijn' drie vrouwen… Nee, nee, het leven in Heusden-Zolder is niet slecht hoor!

Wat is je functie en wat houdt deze in?
Sinds maart 2020 ben ik filiaalmanager bij Horeca Van Zon in Beringen. Een stevige én plezierige portefeuille kan ik u zeggen. Ik hou me onder meer bezig met personeelszaken, leveringen, (klant) relatiebeheer, bestellingen van klanten en leveranciers en -wellicht het belangrijkste- verkoop en commerciële activiteiten. En oh ja, soms sta ik vakken te vullen, want ook dát hoort erbij.

Hoe lang werk je bij Horeca Van Zon?
Mijn eerste stappen bij Van Zon dateren van 2009. Ik begon als medewerker diepvries in het toen nog oude gebouw in Beringen en werd uiteindelijk hoofdmagazijnier. Ik was destijds echter nog een jong en nieuwsgierig ventje en kon het niet laten om in 2013 andere oorden op te zoeken.
Oeps, foutje.
Eenmaal een écht Zonnetje, voor altijd een écht Zonnetje! In 2017 keerde ik terug naar die vertrouwde plek in Beringen, terug naar min twintig, maar mét een opleiding tot friturist. Na enkele weken schoof ik door naar de koeling en stond ik in plaats van curryworsten en vleeskroketjes spontaan appeltjes, peertjes en sperzieboontjes te bestellen. Nóg wat later werd ik hoofdbesteller van de winkel zelf.
In die tijd was Jos Croonen -wie kent zijn grijze krullenkop niet- de onmisbare commerciële poot en rechterhand van de toenmalige filiaalmanager. Zijn dik verdiende pensioen naderde evenwel met rasse schreden en er werd mij al rap een gesponsord en grijs permanentje aangeboden. 'Gij wordt de nieuwe Jos, jongen!'. Nu, ik geef toe, voor dat permanentje heb ik vriendelijk bedankt -Alexandra zag me al thuiskomen zeg… Maar die uitdaging pakte ik natuurlijk met beide handen aan. En plaveide uiteindelijk de weg naar mijn huidige functie van filiaalmanager.

Wat vind je fijn aan je job?
Elke dag plannen wetende dat dat plan telkens weer in de war wordt gestuurd, geen dag is immers hetzelfde. Het is dat -samen met het constant bezig zijn met onze producten, het geven van advies en tips aan klanten, het oplossen van problemen en zo verder- dat mij op het scherp van de snede houdt.

Wat wil je nog kwijt aan de lezers?
Het klinkt misschien cliché en is al herhaaldelijk in de folder geschreven, maar het is gewoon wáár: Van Zon is een familiebedrijf waar iedereen terecht kan. De gemoedelijke sfeer, het personeel dat de klant altijd weer met een lach ontvangt, de strak uitgelijnde winkel, dat extra beetje service… Kom maar kijken in één van onze winkels, ik verwelkom u alvast in Beringen!

WIJN
v/d maand

Uno di Uno Vermentino
75 cl

Herkomst
Puglia, Italië

Druiven
100% Vermentino

Lupo Meraviglia's Uno di Uno kleurt uw glas strogeel met groene reflecties. De neus wordt getrakteerd op fruitige aroma's met tonen van ceder en witte perzik, abrikoos en appel. In de mond is de wijn rond en fruitig sappig met een evenwichtige zuurgraad.

Wijn & spijs
Als aperitief of bij mediterrane gerechten met vis, schaal of schelpdieren, zalm, forel of gebakken mosselen, vongole, zomerse salades, geroosterde groenten zoals aubergines, venkel of asperges…

Serveertemperatuur
8 á 10°C

Drinken
nu - 2023

art. 66731 van ~~6,57~~ nu 5,88

5.59

Tre di Tre
75 cl

Herkomst
Puglia, Italië

Druiven
Negroamaro, Aglianico en Primitivo

De Tre di Tre heeft een intense dieprode kleur. In de neus biedt de wijn geuren van rood fruit en confituur die versmelten met vanille en kruidige houttonen. De wijn rolt heerlijk door de mond met een geweldige structuur en een volfruitige afdronk en zachte, afgeronde taninnes.

Wijn & spijs
Gegrild rood vlees, lamsvlees, rijk gevulde pasta's en ovenschotels, de betere BBQ, stevige kazen, kruidige gerechten uit de Zuid-Europese en Noord-Afrikaanse keukens…

Serveertemperatuur
16 á 18°C

Drinken
nu - 2024

art. 64073 van ~~6,57~~ nu 5,88

5.59

nieuw

Marquis de Longchamps
75 cl

Herkomst:
Luxemburg

art. 58788 van ~~3,78~~ nu 3,53

3.35

Los Haroldos Estate Chardonnay 75 cl

Herkomst:
Mendoza, Argentinië

art. 69679 van ~~7,31~~ nu 6,47

6.15

nieuw

Los Haroldos Varietal Torrontés 75 cl

Herkomst:
Mendoza, Argentinië

art. 69677 van ~~5,47~~ nu 4,89

4.65

nieuw

Los Haroldos Varietal Chardonnay 75 cl

Herkomst:
Mendoza, Argentinië

art. 69678 van ~~5,47~~ nu 4,89

4.65

nieuw

Los Haroldos Reserva Malbec 75 cl

Herkomst:
Mendoza, Argentinië

art. 69682 van ~~8,83~~ nu 7,84

7.45

nieuw

Los Haroldos Reserva Cabernet Sauvignon 75 cl

Herkomst:
Mendoza, Argentinië

art. 69683 van ~~8,83~~ nu 7,84

7.45

nieuw

Los Haroldos Estate Bonarda 75 cl

Herkomst:
Mendoza, Argentinië

art. 69680 van ~~7,24~~ nu 6,47

6.15

nieuw

Los Haroldos Estate Malbec 75 cl

Herkomst:
Mendoza, Argentinië

art. 69681 van ~~7,24~~ nu 6,47

6.15

Réserve St. Martin Chardonnay 75 cl

Herkomst:
Languedoc, Frankrijk

art. 51520 van ~~4,60~~ nu 4,20

3.99

Réserve St. Martin Merlot 75 cl

Herkomst:
Languedoc, Frankrijk

art. 51521 van ~~4,60~~ nu 4,20

3.99

Réserve St. Martin Syrah Rosé 75 cl

Herkomst:
Languedoc, Frankrijk

art. 51522 van ~~4,60~~ nu 4,20

3.99

Réserve St. Martin Sauvignon 75 cl

Herkomst:
Languedoc, Frankrijk

art. 51523 van ~~4,60~~ nu 4,20

3.99

nieuw

Pecorino Centovie Umani Ronchi Bio 75 cl

Herkomst:
Abruzzen, Italië

Druivenras:
100% Pecorino

art. 69696 van ~~13,11~~ nu 12,20

11.59

Cuvée Cruse 25 cl

Rosé
art. 26192

Carbernet Sauvignon
art. 26193

Chardonnay
art. 26191

van ~~1,53~~ nu 1,42

1.35

GRATIS

6 Sangria glazen bij aankoop van
6x Sangria Lolea N°1 75 cl

6X

Sangria Lolea N°1
7% 75 cl rood
art. 61904 nu 9,68

=

Lolea sangria
6 glazen
art. 66597 nu gratis

GRATIS

6 Sangria glazen bij aankoop van
6x Sangria Lolea N°2 75 cl

6X

Sangria Lolea N°2
7% 75 cl wit
art. 61903 nu 9,68

=

Lolea sangria
6 glazen
art. 66597 nu gratis

Pisang Ambon
17% 1 liter
art. 2949 van ~~15,73~~ nu 13,00

12.35

Licor 43 Cuarenta y tres
31% 1 liter
art. 47500 van ~~25,00~~ nu 21,04

19.99

Passoa Passion drink
17% 1 liter
art. 9160 van ~~17,51~~ nu 14,62

13.89

Chaudfontaine bruis

4 x 6 x 50 cl

art. 16697 nu 13,76

Chaudfontaine

24 x 33 cl

art. 16699 nu gratis

Aquarius green splash

24 x 50 cl pet

art. 32165 van ~~35,36~~ nu 31,88

30.29

Aquarius red peach

6 x 4 x 50 cl pet

art. 46804 van ~~35,36~~ nu 31,88

30.29

Aquarius orange

6 x 4 x 50 cl pet

art. 46805 van ~~35,36~~ nu 31,88

30.29

Aquarius lemon

6 x 4 x 50 cl pet

art. 47152 van ~~35,36~~ nu 31,88

30.29

Fuze Tea

6 x 4 x 40 cl pet

Black tea peach hibiscus

art. 60831

Green tea mango kamille

art. 60829

Lime mint

art. 63712

Lemon lemongrass

art. 63711

van ~~27,01~~ nu 22,09

20.99

Fuze Tea green tea mango kamille

6 x 4 x 25 cl blik

art. 60828 van ~~15,13~~ nu 12,41

11.79

Fuze Tea lime mint

6 x 4 x 25 cl blik

art. 63710 van ~~15,13~~ nu 12,41

11.79

Fuze Tea black tea peach hibiscus

6 x 4 x 25 cl blik

art. 60830 van ~~15,13~~ nu 12,41

11.79

Monster the doctor

24 x 50 cl blik

art. 51422 van ~~27,51~~ nu 21,67

20.59

Monster ultra white

24 x 50 cl blik

art. 54826 van ~~27,51~~ nu 21,67

20.59

Pepsi

24 x 33 cl sleek blik

art. 13244 van ~~14,02~~ nu 10,68

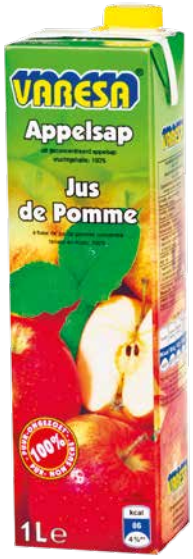
10.15

Sinaasappelsap

1 liter - Varesa

art. 2709 van ~~1,26~~ nu 1,21

1.15



Appelsap

1 liter - Varesa

art. 11091 van ~~1,30~~ nu 1,21

1.15

Pepsi max

24 x 33 cl sleek blik

art. 7549 van ~~14,33~~ nu 10,68

10.15

STICKERS
MET KLEEFKRACHT

euro fresh

VERHOOG UW
UITSTRALING
& COMMUNICEER MET UW KLANT

SCAN CODE
EN BEKIJK HET HELE GAMMA

STICKERS MET
UW LOGO
MOGELIJK VANAF 5 ROLLEN

RONDE STICKERS

BANDSTICKERS

GEPERSONALISEERD

en veel meer...

www.versconcepten.com

ONTDEK HET HELE ASSORTIMET VIA DE QR CODE

'Made with love'
Glanzend; Afmetingen Ø50mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69283

'Take Away'
Glanzend; Afmetingen Ø50mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69837

'Vers voor u gemaakt'
Glanzend; Afmetingen Ø50mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69554

'Smakelijk eten'
Metallook; Afmetingen Ø28mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69260

'Shop local'
Glanzend; Afmetingen Ø50mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69296

'Just for you'
Glanzend; Afmetingen Ø50mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69270

'Huisbereid'
Metallook; Afmetingen Ø28mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69635

'Homemade'
Glanzend; Afmetingen Ø50mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69269

'VERS SMAAKT BETER'
Glanzend; Afmetingen Ø50mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69315

'Gewoon bedankt'
Metallook; Afmetingen Ø28mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69634

'Pasta lovers'
Glanzend; Afmetingen Ø50mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69291

'Barbecue lovers'
Metallook; Afmetingen Ø28mm
Verpakking: 1000 stuks /rol
Art.nr.: 69252

BANDSTICKERS

Afmetingen: 300x25; Ø50mm

Artikelnr.	Benaming	Verpakking
69555	Bandstickers 'Vers voor u gemaakt'	500 stuks/rol
69560	Bandstickers 'Huisbereid'	500 stuks/rol
69558	Bandstickers 'Smakelijk eten'	500 stuks/rol
69559	Bandstickers 'Healthy food'	500 stuks/rol

Dagenlabels

25 x 25 mm 1000 stuks/rol - Foodsecure

Maandag

art. 30082

Dinsdag

art. 30083

Woensdag

art. 30084

van ~~8,95~~ nu 7,95

7.55

Donderdag

art. 30085

Vrijdag

art. 30086

Zaterdag

art. 30087

Zondag

art. 30088

Dispenser labels enkel

Foodsecure

art. 48137 van ~~13,90~~ nu 12,94

12.29

7 dagenlabels met dispencer

Foodsecure

art. 32814 van ~~70,85~~ nu 61,00

57.95

Hamburgerpapier words

33 x 34 cm 100 stuks - Depa

art. 54308 van ~~6,74~~ nu 6,09

5.79

Brander voor crème brûlée

185 x 65 x H 100 mm- Hendi

art. 68563 van ~~15,95~~ nu 14,09

13.39

Vleesschaal gevoerd

12 x 18 cm 250 stuks

art. 3328 van ~~10,70~~ nu 8,73

8.29

Vleesschaal gevoerd

10 x 16 cm 500 stuks

art. 3327 van ~~11,83~~ nu 9,46

8.99

Gasbus butaan universele vulling

227 g - Hendi

art. 58473 van ~~1,69~~ nu 1,46

1.39

Bord palmblad

17 x 14 x 2 cm 25 stuks - Biodore

art. 64074 van ~~7,13~~ nu 6,62

6.29

Bord palmblad

25 x 16 cm 25 stuks - Biodore

art. 55358 van ~~7,90~~ nu 7,36

6.99

Thermobox
1/1 grijs + zwart deksel
GN - Hendi
24.99
art. 29056 van ~~29,95~~ nu 26,31

Koel opzetstuk
epp GN 1/1 - Hendi
20.75
art. 61142 van ~~26,50~~ nu 21,84

Koelelement
GN 1/2 320 x 265
H 30 mm - Hendi
10.89
art. 69714 van ~~13,95~~ nu 11,46

Vrieselement
GN 1/1 530 x 325
H 30 mm - Hendi
19.49
art. 69713 van ~~24,95~~ nu 20,52

Power keukenontvetter
5 liter - Cif Professional
23.85
art. 35963 van ~~35,52~~ nu 25,10

Badkamer ontkalker
750 ml - Cif Professional
3.95
art. 7919 van ~~5,62~~ nu 4,16

Glas- & multireiniger
750 ml - Cif Professional
3.45
art. 7926 van ~~4,98~~ nu 3,63

Hygiëne keukenreiniger
750 ml - Cif Professional
3.65
art. 7902 van ~~5,15~~ nu 3,84

Oven & grill reiniger
750 ml - Cif Professional
4.99
art. 7535 van ~~7,25~~ nu 5,25

Industriële reiniger
10 liter - Vigor
17.45
art. 118 van ~~24,12~~ nu 18,37

Fresh force
5 liter - Vigor
15.35
art. 54229 van ~~19,80~~ nu 16,16

Krachtige ontvetter
5 liter - Vigor
20.65
art. 54230 van ~~26,68~~ nu 21,74

SUPER DEAL!

Ultracaps all in one

100 + 100 gratis

2x sneller - Dreft

art. 56123 van ~~31,13~~ nu 27,99

26.59

GRATIS

Vuurkorf bij aankoop van
18x Keuken ontvetter extra krachtig 750 ml
OF 18x Keuken ontvetter extra krachtig 1 liter
OF 4x Keuken ontvetter extra krachtig 5 liter

18X

Keuken ontvetter extra krachtig

750 ml easy pro - DIPP (02)

art. 58501 nu 10,01

OF 18X

Keuken ontvetter extra krachtig

1 liter spray - DIPP (02)

art. 32386 nu 10,46

OF 4X

Keuken ontvetter extra krachtig

5 liter - DIPP (02)

art. 32385 nu 44,84

=

GRATIS

Vuurkorf

art. 69716 nu gratis

Kaars rustic pillar

70/130 - Spaas

Wit

art. 44747

Grijs

art. 44784

Rood

art. 44779

van ~~2,11~~ nu 1,78

1.69

Ivoor

art. 44780

Cardinal

art. 44782

Turquoise

art. 44785

Kookpan met deksel middel

22 x H 14 cm 5,3 liter - Kapp

art. 48817 van ~~42,78~~ nu 36,16

34.35

Kookpan met deksel middel

24 x H 15 cm 6,8 liter - Kapp

art. 48816 van ~~48,13~~ nu 38,37

36.45

Kookpan met deksel middel

28 x H 17 cm 10,5 liter - Kapp

art. 48815 van ~~64,37~~ nu 54,37

51.65

Kookpan met deksel middel

32 x H 19 cm 15,3 liter - Kapp

art. 48814 van ~~94,27~~ nu 79,63

75.65

Sauteuse zonder deksel

20 x H 7 cm 2,2 liter - Kapp

art. 48847 van ~~25,33~~ nu 21,42

20.35

Sauteuse zonder deksel

24 x H 8 cm 3,6 liter - Kapp

art. 48849 van ~~34,84~~ nu 29,42

27.95

Steelpan zonder deksel middel

16 x H 11 cm 2,2 liter - Kapp

art. 48823 van ~~21,18~~ nu 17,84

16.95

Steelpan zonder deksel middel

20 x H 13 cm 4,1 liter - Kapp

art. 48820 van ~~30,69~~ nu 25,95

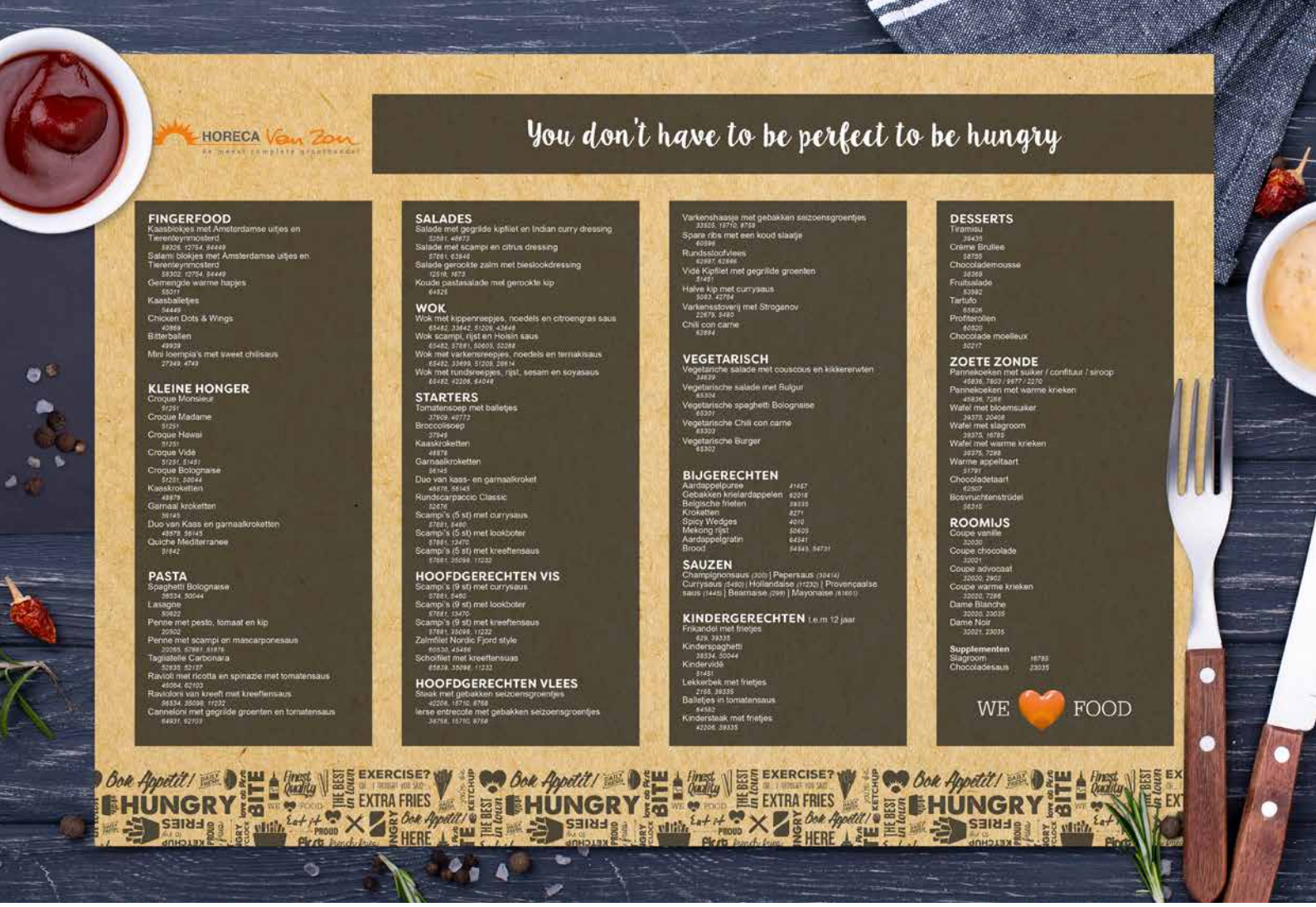
24.65

Steelpan zonder deksel

24 x H 15 cm 6,8 liter - Kapp

art. 48822 van ~~38,17~~ nu 32,26

30.65



PLACEMATS ALS MENUKAART

Gebruik jouw menukaart als eyecatcher op een gepersonaliseerde placemat. Zo voorkom je dat iedereen dezelfde menukaart aanraakt. Hygiënisch en gemakkelijk!

- ✔ professioneel
- ✔ eyecatcher
- ✔ hygiënisch
- ✔ gepersonaliseerd met logo
- ✔ full color
- ✔ A3 formaat
- ✔ per 1000 stuks
- ✔ levering binnen 2 weken

63.90 /1000 stuks

Benieuwd naar de mogelijkheden?
Stuur een mail naar publi@vanzon.be of vraag je vertegenwoordiger voor meer info.

Prijsnotering

van ~~12,25~~ nu 10,00 **9.50**

Doorstreepprijs
= normale verkoopprijs
Nu-prijs
= bruto folderprijs
Onderlijnde prijs
= afhaalprijs met 5% korting of minimale prijs na de maximale korting van 5%

Aanbiedingen geldig zolang de voorraad strekt - Prijzen zijn excl. BTW
Drukfouten voorbehouden Deze promoties zijn niet cumuleerbaar met andere acties.
Je ontvangt deze folder omdat je bent geregistreerd bij Van Zon. Niet geïnteresseerd in de aanbiedingen van Van Zon? Stuur dan een mailtje naar info@vanzon.be

HORECA Van Zon
de meest complete groothandel

Distributiecentrum
J&R Vlegelsstraat 7
B-3920 Lommel
011/44 07 20

Cash & Carry
Mechelsesteenweg 10-16
B-1910 Kampenhout
016/53 66 40

Cash & Carry
Nijverheidspark 42
B-3580 Beringen
011/42 26 03

Cash & Carry
Biezenstraat 2
B-2340 Beerse
014/34 67 30