Van Zon

PROMOFOLDER - Geldig van maandag 6 t.e.m. zondag 31 december 2021

December

Party time!

Samen aftellen naar 2022

Juweeltjes uit de wijnkelder

Best of the battles

HORECA Van Zon
de meest complete groothandel

AMUSES

GEROOKTE ZALM MET NORI EN WASABI | PAPIER VAN RODE BIET | MISOMAYONAISE | ZALMKUIT

Ingrediënten

- *120 g ambachtelijk gerookte zalm met nori en wasabi (71786)*
- *1 rode biet papier (59351)*
- *1 el furikake (69126)*
- *1 kl miso wit (51195)*
- *1 el mayonaise (7624)*
- *1 kl primerba mierikswortel (9339)*
- *1 el zure room (67864)*
- *1 rode chilipeper (40013)*
- *atsina cress (41250)*
- *vene cress (59530)*
- *koriander (41316)*
- *4 st wasabi edamame (51204)*
- *zalmeitjes (70331)*

Bereiding

1 Versnijd de tonijn in mooie gelijke balkjes van 2 x 4 cm. Rol ze vervolgens enkel met de lange zijdes door de furikake. **2** Knip rechthoekjes van 5 x 4 cm van het rode biet papier. Frituur deze maximum 10 sec. en laat ze drogen op een keukenpapiertje. Zo worden ze mooi crispy. **3** Plak het papier aan 2 zijden van de tonijn zoals op de afbeelding (eventueel met een puntje zure room). **4** Meng de mayonaise met miso. **5** Meng zure room met primerba mierikswortel. **6** Werk het balkje af met de miso mayonaise, mierikswortelroom, een ringetje rode chilipeper, koriander, cressen, zalmkuit en een wasabi edamameboontje.

AARDAPPELSOUFFLÉ | CULATELLO | DRAGON | GOUD

Ingrediënten

- *1 grote aardappel (41146)*
- *1 el aardappelzetmeel (1885)*
- *1 eiwit (ei) (577)*
- *50 g aardappelpuree Kelderman (41515)*
- *1 kl hollandaise Knorr Professional (11232)*
- *1 kl primerba dragon Knorr (9383)*
- *2 plakjes culatello (60675)*
- *1 kl goudpoeder (65333)*
- *verse dragon (41232)*

Bereiding

1 Laat de culatello drogen in de oven 120°C. tot je hem kan verpulveren. **2** Schil de aardappelen en snij ze met de mandoline in dunne plakjes van 1 mm. **3** Borstel de helft in met eiwit en de andere helft met aardappelzetmeel. Leg ze op elkaar met de ingestreken kant naar binnen. **4** Steek vervolgens een rond vormpje uit. **5** Frituur de aardappeltjes in arachideolie op 180°C. in een kookpotje op het vuur. Zorg ervoor dat ze steeds in beweging blijven en dat je regelmatig omdraait. Je zal zien dat ze mooi souffleren. **6** Laat ze uitlekken op een keukenpapiertje. Als ze afgekoeld zijn bepoeder je ze met goudpoeder. **7** Meng de puree met de hollandaise saus, primerba dragon en de culatello. Dresseer het lauw met behulp van een spuitzakje op de aardappelsouffle's. **8** Werk af met een dragonblaadje.

Deze gerechten werden zorgvuldig ontworpen door onze culinair adviseur Willem Kolen

Voor vragen en advies kan u hem contacteren via willem.kolen@vanzon.be

OESTER | ANGUS GRAND CRU | CITRUS | ZEEBANAAN |VENKEL

Ingrediënten

- *4 holle oesters (70225)*
- *2 plakjes gedroogd rundsvlees angus grand cru (52378)*
- *citroen (68626)*
- *4 st zeebanaan (70294)*
- *1 venkel (53340)*
- *shiso cress (40115)*
- *2 el citrusvinaigrette Hellmann's (29801)*
- *yuzusap (51202)*
- *1 eiwit (ei) (577)*
- *200 g grof zeezout (37399)*

Bereiding

1 Snijd de venkel in een heel fijne brunoise en voeg er een beetje citrusvinaigrette aan toe. Er mag een beetje loof in blijven voor de kleur. **2** Maak een strak rolletje van de angus grand cru. **3** Meng het zeezout en eiwit voor een stabiele basis te creëren waarop we de oester plaatsen. **4** Open de oesters en maak het vruchtvlees los van de schelp. **5** Dresseer in de oester de venkel, het angus grand cru rolletje, een zeebanaantje, een takje shisocress, een druppeltje yuzusap en werk af met een draai van de pepermolen en een beetje citroenzeste.

LEKKER VOOR ER BIJ...

Vite Colte Gavi di Gavi

75 cl

70836 nu 12,68

12.04

Herkomst: Piemonte, Italië
Druiven: 100% Cortese.

Levendig en genereus in de neus met rijp fruit en bloemen en een langdurige complexiteit. Elegant met de complexiteit van fruit en bloemen en frisse, zachte zuren.

HOOFDGERECHT

GEROOKTE PALING | LANGOUSTINE | GRANNY SMITH APPEL | FREGOLA DI SARDA | RAS EL HANOUT MAYO | KAMUT | GEL VAN APPEL

Ingrediënten 4 personen:

- *600 g gerookte paling (Art. 57911)*
- *enkele dunne snedes molenaarsbrood wit (54545)*
- *16 langoustines 8-12 (57969)*

Granny Smith

- *1 Granny Smith appel (16032)*
- *verse dragon (41232)*
- *2 el citrusvinaigrette Hellemann's (29801)*

Fregola

- *200 g fregola di sarda (64213)*
- *enkele blaadjes munt (41233)*
- *¼ gekonfijte citroen (64572)*
- *een mespunt piment d'espelette (53508)*
- *3 schijfjes chorizo (41646)*

Ras el Hanout mayonaise

- *1 kl ras el hanout (52565)*
- *2 el mayonaise (7624)*

Cressen

- *salad pea (58416)*
- *atsina cress (41250)*
- *tuinkers (3996)*
- *vene cress (59530)*

Gel van appel

- *400 ml ambachtelijk appelsap (67136)*
- *100 ml chardonnay azijn (53893)*
- *2.5 g agar (50718)*

Garnituur

- *gepofte kamut (60363)*
- *zure room (67864)*

Bereiding

Fregola: 1 Kook de fregola beetgaar in water met een scheutje olijfolie en enkele stukjes chorizo (deze is puur voor de smaak). Spoel hem onder koud water en verwijder de chorizo. Breng op smaak met piment d'espelette, munt, gekonfijte citroen en fleur de sel. **Ras el hanout mayo:** 1 Meng mayonaise en ras el hanout. **Gel van appel:** 1 Breng voor de gel van appel appelsap aan de kook met een scheutje chardonnay azijn en agar. 2 Laat kort doorkoken, stort het uit op een plateau en laat opstijven in de koeling. Vervolgens blenden of mixen tot een gladde gel. **Granny Smith:** 1 Snij de Granny Smith appel in zeer fijne brunoise. Breng deze op smaak met de citrusvinaigrette en verse, fijn versnipperde dragon. **Paling / langoustine:** 1 Pel de langoustines en prik ze in de lengte op een tandenstoker om ze mooi gestrekt kort te kunnen bakken in olijfolie. 2 Snij mooie balkjes van de paling van ongeveer 3 x 5 cm. 3 In dezelfde vorm versnijden we wit molenaarsbrood om mooi goudbruin aan te fruiten in olijfolie met een lookteentje. 4 Leg de paling met een gebakken langoustine op een toastje. Verwarm het ze heel kort tot ze lauwwarm zijn voor het dresseren. **Afwerking:** 1 Dresseer het bord met de paling en langoustines en bouw het verder op met de fregola, ras el hanout mayonaise, gepofte kamut, gel van appel, Granny Smith en de cressen.

HOOFDGERECHT

NY PASTRAMI | TRUFFEL | SWEET PICKLE RELISH | AMERICAN MOSTERD | BOEKWEIT

LEKKER VOOR ER BIJ...

Bourgogne Pinot Noir 'Les Maisons Dieu'

75 cl

65115 nu 14,91

14.16

Herkomst: Bourgogne, Frankrijk
Druiven: 100% Pinot Noir.

Rijke Bourgogne met veel donker fruit en aardse tonen. Sappig en licht kruidig met verfijnde, afgeronde taninnes in een aanhoudende afdronk.

Ingrediënten:

- *600 g NY pastrami (70705)*
- *120 g mayonaise (7624)*
- *1 el truffelsaus (63201)*
- *citroen (68626)*
- *4 el gepofte boekweit (60365)*
- *salad pea (58416)*
- *4 el sweet pickle relish (60194)*
- *2 el american mosterd (68561)*
- *droge roze peperbolletjes (9284)*
- *2 snedes molenaarsbrood wit (54545)*

Bereiding

1 Meng de mayonaise met de truffelsaus tot een truffelmayonaise. **2** Snij kubussen van het molenaarsbrood fruit deze aan in olie. Laat uitlekken op een keukenpapiertje. **3** Dresseer de kant en klare pastrami. **4** Werk af met de verse croutons, puntjes american mosterd, truffelmayonaise, gepofte boekweit, sweet pickle relish, citroenzeste, truffelschijfjes en salad pea.

HOOFDGERECHT

KALFS ENTRECÔTE | ZWEZERIK | GEBRANDE WORTEL | CRÈME VAN AARDPEER | POWER GROENTEN

Ingrediënten 4 personen:

- *600 g kalfsentrecote (42457)*
- *400 g kalfszwezerik (35405)*
- *1 el patisseriebloem (67034)*

Crème van aardpeer

- *250 g aardpeer (66525)*
- *100 ml culinaire room (6429)*
- *2 el sjalot Bresc (45577)*
- *een scheutje geconcentreerde groentebouillon Knorr Professional (51974)*
- *100 ml water*
- *1 kl lookpuree Bresc (45570)*
- *2 st laurier (6155)*

Groentengarnituur

- *een scheutje geconcentreerde groentebouillon Knorr Professional (51974)*
- *300 ml water*
- *200 g couli power mix Ardo (61803)*
- *2 schijven knolselder (3973)*
- *3 takjes tijm (41238)*
- *3 st laurier (6155)*
- *50 g boter (15976)*
- *enkele beukenzwammen wit (53327)*
- *8 st mini wortel (41727)*

Saus

- *0.5 l Knorr Professional fond runds (45504)*
- *0.5 l Knorr Professional demi-glace scratch made (59476)*
- *geconcentreerde rundsfond Knorr Professional (51975)*
- *1 kl primerba sjalot (9300)*
- *1 kl primerba tijm (9397)*
- *2 kl ajuinschilfers Isfi (9781)*
- *500 ml rode wijn (31433)*
- *70 ml merlot azijn (53894)*

Garnituur

- *Vene cress (59530)*
- *Atsina cress (41250)*
- *Gepofte boekweit (60365)*

Bereiding

Zwezerik: **1** De zwezeriken een nacht in gezouten water laten wit trekken. Af en toe het water verversen. **2** Blancheer ze in gezouten water en koel ze meteen af in ijskoud water. Pel de zwezeriken en verwijder eventueel overtollig vet. **3** Leg ze in de koeling onder een gewicht. Zo worden ze mooi compact en stevig om te versnijden. Portioneer ze vervolgens in mooie strakke vierkanten. **Saus:** **1** Laat de rode wijn en merlot azijn inkoken tot de helft. Voeg er de fond, demi-glace, ajuinschilfers, primerba sjalot en primerba tijm aan toe en laat inkoken tot er een natuurlijke binding ontstaat. Breng eventueel nog verder op smaak met geconcentreerde rundsfond. **Crème van aardpeer:** **1** De aardperen grondig wassen en in de schil gaarkoken in gezouten water. Goed laten afkoelen en schil eraf pellen. Vervolgens de aardpeer prakken. **2** Sjalotten fijn versnijden en aanfruiten met look en laurier. De geprakte aardperen, bouillon en room toevoegen en verder laten inkoken. **3** Daarna alles pureren en door een zeef wrijven. **Groenten garnituur:** **1** Snij schijven van de knolselder van ongeveer 1.5 cm en trek ze vacuüm in een kookzak met verse tijm, laurier, klontje boter en eventueel een scheutje groenten bouillon. Vacumeer ze en gaar ze sous vide of in de combi steamer 45 minuten op 87°C. **2** De kleine worteltjes garen ze in een klontje boter met een scheutje groentebouillon tot ze beetgaar zijn. Leg ze op een plateautje en brand ze af met een bunzenbrander. **3** Bak de beukenzwammetjes kort en krachtig aan in olijfolie. **4** Stoof de couli power mix aan in olijfolie en kruid het geheel af met peper en zout. **Afwerken:** **1** Bebloem de zwezeriken en bak ze mooi krokant in olijfolie en boter. Arroseer regelmatig met de bruisende vetstof. Kruiden met peper en zout. **2** Bak de kalfsentrecôte mooi rosé en pareer hem tot een mooi balkje. **3** Dresseer naar wens of zoals op de foto.

HOOFDGERECHT

WARM GEROOKTE ZALM | ORIËNTAL STYLE

Ingrediënten:

- *600 g warm gerookte zalm in moten (71788)*
- *200 g glasnoedels (43746)*
- *3 limoenen (3934)*
- *100 g rietsuiker (19406)*
- *150 ml ponzu(59275)*
- *3 el sweet chilisaus (10577)*
- *1 kl sesam – wasabi (59883)*
- *1 chilipeper (40013)*
- *shiso cress (40115)*
- *atsina (59530)*
- *½ komkommer (3974)*
- *enkele rode biet scheuten (16042)*
- *wasabi tube (51189)*
- *sriracha mild (43754)*
- *150 ml water*
- *50 ml rode bietensap (57154)*
- *125 ml arachide olie (26)*
- *18 g patisserie bloem (67034)*
- *octopus & kimshi tasty bites (55927)*

Bereiding

1 Laat de glasnoedels een 5-tal minuten wellen in lauw water en koel ze meteen af onder koud stromend water. **2** Snij een fijne julienne van komkommer en een fijne brunoise van de rode chilipeper. **3** Meng alles onder de glasnoedels. **4** Maak een vinaigrette van limoensap, rietsuiker, ponzu en sweet chilisaus en breng er de noedels mee op smaak. **5** Voeg er op het einde nog de rode biet scheuten en sesam – wasabi mix aan toe. **6** Snij een mooi strak balkje van de warm gerookte zalm. **7** Meng het water, rode bietensap, olie en bloem en mix het tot een vloeibaar deegje. **8** Verhit een kleine anti-aanbakpan op het vuur en breng met een pollepeltje een beetje deeg op de bodem van de pan aan. Binnen enkele seconden verdampt het vocht en bekom je een krokante raster. **9** Frituur de tasty bites en overstrooi ze met de bijhorende kimshikruiden. **10** Dresseer de zalm op het bord. Verdeel voorzichtig de noedelsalade op de zalm en werk af met de tasty bites, atsina en shiso. **11** Dresseer het raster verticaal tegen het gerecht. **12** De liefhebbers voegen nog een toefje wasabi en sriracha toe op het bord.

DESSERT

TIRAMI... 'MAKES ME HAPPY'... SU

Ingrediënten 4 personen:

- *300 ml Debic parfait (25624)*
- *50 ml tiramisu siroop Monin (48631)*
- *quenelle vorm (64751)*

Crème van dulce de leche en koffie

- *4 el dulce de leche (57483)*
- *2 el mascarpone (2227)*
- *1 kl oploskoffie (8217)*

Garnituur

- *8 st choco amandel tiramisu (53330)*
- *8 st amarettinni koekjes (37992)*
- *enkele blaadjes atsina cress (41250)*

Marsepein

- *50 g marsepein (61179)*
- *100 ml amaretto (26285)*

Koffie crumble:

- *150 g bloemsuiker (20408)*
- *25 g cacao (37121)*
- *150 g bloem (67034)*
- *30 g koffie (29672)*
- *115 g zachte boter (16606)*

Bereiding

Parfait: 1 Klop de parfait op tot hij mooi opgesteven is en het volume verdubbeld is. 2 Voeg de tiramisu siroop toe en laat kort verder draaien tot het mooi met elkaar vermengd is. 3 Breng het beslag over in een spuitzak en vul de quenelle vormen ermee. Strijk de vorm af met een palletmes en laat invriezen. **Crème van dulce de leche en koffie:** 1 Meng de mascarpone met dulce de leche en een schepje oploskoffie. 2 Breng het over in een spuitzakje en leg koel voor later het gerecht af te werken. **Koffie crumble:** 1 Maak de crumble door alle droge ingrediënten samen te voegen. 2 Voeg daarna de boter toe en verdeel op een bakplaat. 3 Bak in een voorverwarmde oven op 170 °C. Laat afkoelen en verkruimel. **Marsepein:** 1 Snij de marsepein in gelijke kubusjes en marineer deze in amaretto. **Afwerking:** 1 Ontvorm de tiramisu quenelles en dresseer ze op het bord, Bouw vervolgens het gerecht verder op naar wens of zoals op de foto.

Tijdens de *feestweken* staan wij weer voor u klaar!

Zelfs langer dan anders en met aangepaste openingsuren.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Beringen - Beerse - Kampenhout

KERSTMIS

WOENSDAG 22/12: van 07u00 tot 17u00

DONDERDAG 23/12: van 07u00 tot 20u00

VRIJDAG 24/12: van 07u00 tot 16u00

KERSTDAG: gesloten

NIEUWJAAR

WOENSDAG 29/12: van 07u00 tot 17u00

DONDERDAG 30/12: van 07u00 tot 20u00

VRIJDAG 31/12: van 07u00 tot 16u00

NIEUWJAARSDAG: gesloten

De *zonnetjes* wensen u en uw familie *schitterende* feestdagen!

ANTIPASTI À VOLONTÉ

Olijven Italia mix
1 kg - Traiteur Pierrot

art. 52589 van ~~7,41~~ nu 7,04

6.69

Olijven basilicum
groen + zwart ontpit ±600 g

art. 47237 van ~~8,24~~ nu 7,57

7.19

Italiaanse classico mix
±600 g

art. 47242 van ~~10,62~~ nu 9,74

9.25

Sweetpeppers gevuld met roomkaas
1 kg - Traiteur Pierrot

art. 49992 van ~~17,17~~ nu 15,63

14.85

Honey peppers
750 g

art. 50725 van ~~15,44~~ nu 14,16

13.45

Gevulde gedroogde tomaten
750 g

art. 48486 van ~~12,28~~ nu 11,32

10.75

Chili sweeters
750 g

art. 48487 van ~~12,83~~ nu 11,84

11.25

Pompeji mix
±600 g

art. 47239 van ~~13,69~~ nu 12,58

11.95

Trio picante
±600 g

art. 47241 van ~~13,90~~ nu 12,79

12.15

Anti-pasti mix
750 g

art. 50726 van ~~14,11~~ nu 12,94

12.29

Tapadoro
groene olijven knoflook - kaasblokjes - croc sec 270 g

art. 71112 van ~~5,31~~ nu 4,83

4.59

Tapadoro
sweet pepers - gedroogde tomaten - croc sec 250 g

art. 71111 van ~~5,31~~ nu 4,83

4.59

Antipasti spiesjes Toscana
1,75 kg

art. 47226 van ~~27,39~~ nu 25,11

23.85

Apero bord kaas en salami
300 g

art. 60244 van ~~4,79~~ nu 4,37

4.15

Aperoschotel kaas/salami
260 g

art. 49899 van ~~5,87~~ nu 5,25

4.99

SCHOTELS VOL LEKKERS

Charcuterie degustatieschotel
Haute-Savoie Frans 120 g

art. 42936 van ~~4,75~~ nu 4,31

4.09

Antipasto degustatieschotel
Italiaans 150 g

art. 44556 van ~~4,79~~ nu 4,52

4.29

Tapasbord assortiment
voorgesneden Chorizo/Serrano/Lomo Spaans 100 g

art. 64697 van ~~2,65~~ nu 2,41

2.29

Kaasschotel Spaans
6 soorten 125 g - Juan Luna

art. 64531 van ~~3,19~~ nu 2,89

2.75

Schapenkaas variatie
rood-wit ±600 g

art. 47240 van ~~15,79~~ nu 14,47

13.75

Paté en croute mini aperitif
450 g

art. 12770 van ~~4,68~~ nu 4,37

4.15

Mini buchette
aperitiefstickjes pur porc 480 g

art. 66860 van ~~12,23~~ nu 11,46

10.89

Mini buchette
met hazelnoten 480 g

art. 66798 van ~~12,56~~ nu 11,46

10.89

Croc sec
mini worstjes 500 g - Traiteur Pierrot

art. 58303 van ~~9,57~~ nu 8,73

8.29

Fuet aperitief worst nature
160 g

art. 56547 van ~~2,10~~ nu 1,88

1.79

Bali cocktail saté
450 g - Traiteur Pierrot

art. 58305 van ~~7,87~~ nu 7,21

6.85

Kip pangang
500 g - Traiteur Pierrot

art. 58304 van ~~8,33~~ nu 7,32

6.95

Mini kaasrolletjes
17 stuks vers - Traiteur Pierrot

art. 27017 van ~~11,07~~ nu 10,20

9.69

Mini hamburger
50 x 18 g diepvreis - Ottimo

art. 54312 van ~~26,59~~ nu 23,84

22.65

Mini beefburger classic
48 x 30 g diepvries - Ottimo

art. 62606 van ~~26,46~~ nu 23,42

22.25

WARME HAPJES VOOR KOUDE DAGEN

Aperomix
12 stuks - Traiteur Pierrot

art. 60242 van ~~8,21~~ nu 7,36

6.99

Aperomix
24 stuks 520 g - Traiteur Pierrot

art. 53627 van ~~15,40~~ nu 13,88

13.19

Mini-worstenbroodje
12 stuks - Traiteur Pierrot

art. 31269 van ~~8,01~~ nu 7,32

6.95

Aperitiefhapjes
15 stuks vers 365 g - Traiteur Pierrot

art. 18443 van ~~12,30~~ nu 11,21

10.65

Aperitiefhapjes
30 stuks 730 g - Traiteur Pierrot

art. 18444 van ~~22,43~~ nu 20,68

19.65

Mini pizza
12 stuks 240 g - Traiteur Pierrot

art. 18445 van ~~8,69~~ nu 8,09

7.69

Bruschetta mix
6 stuks - Traiteur Pierrot

art. 60243 van ~~7,94~~ nu 7,36

6.99

Mini bouchee assortiment
24 stuks - Qalita

art. 45582 van ~~6,99~~ nu 6,52

6.19

Mini apero pizza
16 stuks - Qalita

art. 45583 van ~~7,02~~ nu 6,52

6.19

Petit crolines rundsvlees
ca. 90 stuks diepvries

art. 3643 van ~~26,89~~ nu 19,95

18.95

Petit crolines vlees assortiment
ca. 90 stuks diepvries

art. 3071 van ~~30,91~~ nu 22,89

21.75

Mini pita
48 x 15 g diepvries - Ottimo

art. 65780 van ~~22,86~~ nu 19,42

18.45

Mini yakitori mix
60 x 17 g diepvries - Ottimo

art. 65778 van ~~18,06~~ nu 15,32

14.55

Mini bagel assortiment
48 x 14 g diepvries - Ottimo

art. 56026 van ~~28,60~~ nu 23,95

22.75

Borrelmaatjes
72 x 30 g - Ad Van Geloven

art. 67924 van ~~24,10~~ nu 21,42

20.35

Kaaskroket
20 x 65 g - Qalita

art. 48878 van ~~9,20~~ nu 8,41

7.99

Garnaalkroket
24 x 65 g - Qalita

art. 48879 van ~~32,31~~ nu 29,15

27.69

Garnaalkroket 32%
18 x 80 g - Qalita

art. 56145 van ~~30,41~~ nu 27,36

25.99

Kalfszwezerik kroket
artisanaal - 24 x 65 g

art. 58860 van ~~41,17~~ nu 37,88

35.99

Wildkroket everzwijn
24 x 65 g

art. 62686 van ~~21,03~~ nu 18,94

17.99

Bitterbal bourgondisch
48 x 35 g - Ad Van Geloven

art. 49939 van ~~19,36~~ nu 17,10

16.25

Bitterballen rundvlees
Klassiek ±80 x 23 g - Buitenhuis

art. 38416 van ~~11,55~~ nu 9,74

9.25

Mini loempia kip
40 x 20 g - Buitenhuis

art. 6660 van ~~15,83~~ nu 13,42

12.75

Taco
12 x 125 g - Mora

art. 902 van ~~15,44~~ nu 14,05

13.35

Chix Fingers
20 x 6 stuks - Mora

art. 332 van ~~25,64~~ nu 22,26

21.15

Crispy chick'n strips
20 x 3 x 40 g - Mora

art. 62834 van ~~26,12~~ nu 24,20

22.99

50 + 10 gratis

Bitterballen
10 % 80 x 20 g - Beckers

art. 846 van ~~11,30~~ nu 10,52

9.99

Mini – groente loempia
50 + 10 x 20 g - Beckers

art. 52783 van ~~15,90~~ nu 14,94

14.19

Bitterbal runds
50 x 30 g - Beckers premium

art. 58441 van ~~16,71~~ nu 14,41

13.69

Kaasstengels jonge kaas
60 stuks - Topking

art. 1230 van ~~17,84~~ nu 16,83

15.99

Kaasstengels sweet chili
60 stuks - Topking

art. 51810 van ~~20,19~~ nu 19,04

18.09

Kaasstengels oude kaas
60 stuks - Topking

art. 51809 van ~~20,19~~ nu 19,04

18.09

Mini vlammetjes
72 x 18 g - Topking

art. 856 van ~~23,48~~ nu 21,53

20.45

Vlammetjes saus
1250 g - Topking

art. 6157 van ~~5,01~~ nu 4,83

4.59

Aardappelkroketten
2,5 kg - Lutosa

art. 14345 van ~~3,24~~ nu 2,79

2.65

Pom'pin denneappeltjes
2,5 kg - Lutosa

art. 15211 van ~~5,14~~ nu 4,47

4.25

Churros
1 kg - Aviko

art. 43486 van ~~2,78~~ nu 2,41

2.29

Pommes noisettes
2,5 kg diepvries - Aviko

art. 10223 van ~~3,91~~ nu 3,46

3.29

Friet La Cuisine Belge
vers 11 / 12 mm 2 x 5 kg - Aviko

art. 21730 van ~~12,30~~ nu 10,52

9.99

Pommes noisettes
2,5 kg - McCain

art. 702 van ~~5,99~~ nu 5,25

4.99

Ajuinringen
beer battered 1 kg - McCain

art. 20370 van ~~6,75~~ nu 6,20

5.89

Aardappelkroketten mini

1,5 kg - McCain

art. 1293 van ~~3,45~~ nu 3,04

2.89

Aardappelkroketten smiles

1,5 kg - McCain

art. 8460 van ~~4,00~~ nu 3,57

3.39

Aardappelkroketten

2,5 kg - McCain

art. 8271 van ~~5,06~~ nu 4,41

4.19

Friet finest round cut

2 kg diepvries - Farm Frites

art. 58526 van ~~3,48~~ nu 3,00

2.85

Pommes noisettes

2,5 kg diepvries - Farm Frites

art. 6118 van ~~4,69~~ nu 4,09

3.89

Aardappelpuree

met boter en kruiden 2,5 kg diepvries - Farm Frites

art. 687 van ~~4,13~~ nu 3,57

3.39

Pommes decorees

1 kg diepvries - Farm Frites

art. 707 van ~~1,88~~ nu 1,67

1.59

Pommes Duchesse

1 kg - Farm Frites

art. 697 van ~~1,95~~ nu 1,67

1.59

Aardappelkroketten

2,5 kg - Farm Frites

art. 8289 van ~~4,24~~ nu 3,63

3.45

5 HALEN 4 BETALEN

dat is **15.01** per doos

Crizly pikant
14 x 150 g - Vanreusel
art. 8706 nu 19,74

Visbrochetten
22 x 110 g - Vanreusel
art. 957 van ~~26,02~~ nu 23,36

22.19

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **9.01** per stuk

Américaine
3 liter - Vleminckx
art. 1415 nu 14,23

vers

Tartaarsaus special
5 kg - Hamal
art. 33349 van ~~19,59~~ nu 17,63

16.75

Tartare maison
400 ml tube - Anda
art. 64736 van ~~2,46~~ nu 2,09

1.99

Samurai
400 ml tube - Anda
art. 64735 van ~~2,82~~ nu 2,41

2.29

Andalouse saus
400 ml tube - Anda
art. 64707 van ~~2,96~~ nu 2,52

2.39

Sauzen

3 liter pet pot - Manna

Pepersaus

art. 64774 van ~~12,14~~

Jammiesaus

art. 59068 van ~~13,36~~

Mayonaise

art. 34406 van ~~12,35~~

Samurai

art. 34401 van ~~12,84~~

Cocktailsaus

art. 34403 van ~~12,44~~

nu 11,25

10.69

Sauzen

3 liter pet pot - Manna

Barbecuesaus

art. 35070 van ~~13,03~~

Andalouse

art. 71013 van ~~13,53~~

Andalouse extra

art. 34423 van ~~13,11~~

Looksaus

art. 34404 van ~~13,80~~

nu 12,09

11.49

Saus chef

1 liter tube - La William

Cocktail

art. 33116 van ~~5,63~~

Americain

art. 33114 van ~~5,55~~

Andalouse

art. 30867 van ~~5,63~~

Banzai

art. 31571 van ~~5,27~~

Fish 'n sea

art. 64255 van ~~5,37~~

Sweet curry onion

art. 52179 van ~~5,63~~

Tosca

art. 63722 van ~~5,63~~

Biesllook vinaigrette

art. 17782 van ~~5,59~~

Curry-cocos vinaigrette

art. 40254 van ~~5,99~~

nu 5,04

4.79

SUPER DEAL!

Boter vloeibaar

bak & braad 900 ml gourmet - Delizio

art. 44179 van ~~3,96~~ nu 3,50

3.33

Vidé vulling

850 g blik - Coertjens

art. 1123 van ~~5,82~~ nu 5,42

5.15

Vidé vulling

2,7 kg blik - Coertjens

art. 1124 van ~~18,66~~ nu 17,42

16.55

Goulash runds

850 g blik - Coertjens

art. 21034 van ~~7,43~~ nu 6,47

6.15

Goulash

850 g blik - Coertjens

art. 1105 van ~~7,32~~ nu 6,79

6.45

Babi pangang

850 g blik - Coertjens

art. 67168 van ~~8,11~~ nu 7,53

7.15

Veenbessen natuur

1,15 kg - Colac

art. 30876 van ~~7,32~~ nu 6,26

5.95

Olijfolie

extra vergine - 250 ml

art. 48524 van ~~4,03~~ nu 3,53

3.35

Hertenragout
400 g - Cuisine Maison

art. 6169 van ~~5,62~~ nu 5,15

4.89

Fricassée kalfs
400 g - Cuisine Maison

art. 46708 van ~~5,83~~ nu 5,15

4.89

Vispannetje
400 g - Cuisine Maison

art. 8258 van ~~5,86~~ nu 5,15

4.89

Everzwijn ragout
400 g - Cuisine Maison

art. 8478 van ~~6,87~~ nu 6,26

5.95

Everzwijn ragout
1,5 kg - Cuisine Maison

art. 38584 van ~~25,56~~ nu 23,10

21.95

Kalkoenfilet rollade
2,5 kg diepvries - Volys Star

art. 976 van ~~29,82~~ nu 27,15

25.79

Kalkoenbiefstukjes
vers 8 x 175 g - Volys star

art. 5098 van ~~11,56~~ nu 10,16

9.65 Per kg

Kipwit gebraden
strips 1 kg - Europa Cuisson

art. 33642 van ~~8,43~~ nu 7,84

7.45

Kipwit gekookt
blokjes 30 mm 2,5 kg - Europa Cuisson

art. 31856 van ~~16,66~~ nu 15,53

14.75

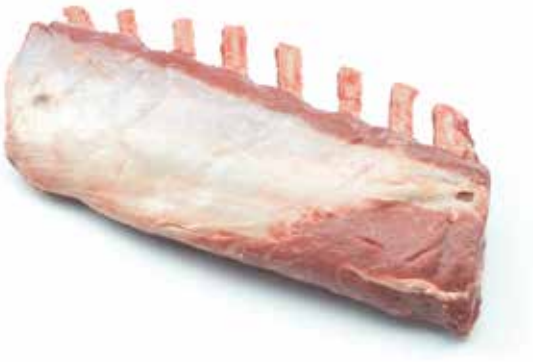
BUTCHER'S CHOICE

15 maanden gerijpte Serranoham met de hand versneden om de hoge kwaliteit van het vlees te bewaren.

Ken Marchal
Sales Manager

Serranoham handgesneden
atmosferisch verpakt - 90 g - Spanje
art. 67231 nu 4,41

4.19
Per st



STUNT PROMO

Roodpootpatrijs panklaar
ingevroren - ca. 350 g - Europa
art. 36894 nu 3,67

3.49 Per st

Everzwijnkroontjes
ingevroren - ca. 1,5 kg - Europa
art. 40985 nu 18,94

17.99 Per kg

Hertenrugfilet
ingevroren - ca. 1,5 - 2 kg - Nieuw-Zeeland
art. 36920 nu 19,99

18.99 Per kg

Iberico Pluma
ingevroren - ca. 200 g - Spanje
art. 69658 nu 27,36

25.99 Per kg

Ardeens varkenshaasje
vacuum - ca. 700 g - België
art. 37680 nu 15,04

14.29 Per kg

Varkensgebraadje met Haspengouwse Mosterd
vacuum - ca. 1,2 kg - België
art. 62869 nu 10,52

9.99 Per kg

STUNTPROMO

Ganda ham 1/4
vacuum - ca. 800 g - België
art. 49044 nu 17,88

16.99 Per kg

Meesterlycke BBQ-ham 1/2
vacuum - ca. 3 kg - België
art. 37595 nu 10,52

9.99 Per kg

Topkwaliteit gedroogde ham en puur Belgisch

Gedroogde Angus rundsvlees

Gandaham gran cru
atmosferisch verpakt - 100 g - België
art. 52377 nu 5,25

4.99 Per st

Angus gran cru rundsvlees
atmosferisch verpakt - 60 g - België
art. 52378 nu 5,25

4.99 Per st

bolletjes truffelsalami met parmezaan rond

Saltufo truffelsalametti
atmosferisch verpakt - 6 x 85 g - Duitsland
art. 37705 nu 17,88

16.99 Per st

Fuet salami
atmosferisch verpakt - 160 g - Spanje
art. 54226 nu 2,09

1.99 Per st

PROBEER NU ONS VERNIEUWD EINDEJAARSAANBOD, SCHOTELS MET EEN UITGEBREID AANBOD AAN VLEESJES VAN TOPKWALITEIT, VOOR 4 PERSONEN!

Meatbox gourmet
atmosferisch verpakt - ca. 1,2 kg - België
art. 33846 nu 19,53

18.55 Per kg

Meatbox fondue
atmosferisch verpakt - ca. 1,2 kg - België
art. 33848 nu 22,07

20.97 Per kg

Meatbox wildgourmet
atmosferisch verpakt - ca. 1,2 kg - België
art. 68304 nu 29,70

28.22 Per kg

Meatbox Tepanyaki
atmosferisch verpakt - ca. 1,2 kg - België
art. 68305 nu 19,38

18.41 Per kg

ONTDEK ONZE SERRANOHAM GIFTBOXEN, INCLUSIEF HAMKLEM EN MES.

Serranoham giftbox
vacuum - ca. 7 kg - Spanje
art. 41641 nu 69,46

65.99 Per st

Serranoham mini giftbox
vacuum - ca. 1 kg - Spanje
art. 54306 nu 20,52

19.49 Per st

Het Vishuis

SENSATIONELE SMAAK, BUITENGEWOON BELEVEN DOOR EEN LANGER EN SPECIAAL ROOKPROCES

Bij Het Vishuis wordt de zalm op een duidelijk onderscheidende manier gerookt en verwerkt. De Atlantische zalm wordt droog en onder druk gezouten met tal van speciale kruidenmelanges. Op deze manier verliest de zalm dertig procent vocht en maakt hem anders van kleur en steviger van structuur dan de industriële zalm. Het rookproces gebeurt op lage temperatuur en dan minstens tien uur lang. De rookintensiteit is daarbij zeer mild en heeft veel weg van houtvuur met barbecueaccent

Warm gerookte zalm

petit fours ±300 g 15 stuks

art. 71785 van ~~32,17~~ nu 29,36

27.89 Per kg

Warm gerookte zalm

moten (naturel) ±1,4 kg

art. 71788 van ~~27,46~~ nu 25,04

23.79 Per kg

Gravad lachs

getrancheerd ±1,4 kg

art. 71789 van ~~28,30~~ nu 25,88

24.59 Per kg

Koud gerookte zalm heel

wasabi/nori ±1,4 kg

art. 71786 van ~~32,35~~ nu 29,46

27.99 Per kg

Koud gerookte zalm heel

cha sieuw/chili/sesam ±1,4 kg

art. 71787 van ~~32,97~~ nu 30,09

28.59 Per kg

Koud gerookte zalm getrancheerd

Sandalwood/whisky ±1,4 kg

art. 71790 van ~~30,38~~ nu 28,83

27.39 Per kg

Gerookte zalm
gesneden ±1 kg gold

art. 12518 van ~~23,14~~ nu 20,83

19.79 Per kg

Noorse Gerookte zalmschijven
diepvries 200 g neutraal

art. 1797 van ~~6,00~~ nu 5,25

4.99

Noorse Gerookte zalm zijde
diepvries neutraal

art. 1798 van ~~25,44~~ nu 20,83

19.79 Per kg

Kabeljauwhaasje zonder vel
190-210 1 kg diepvries - Fisker Premium

art. 60531 van ~~14,01~~ nu 12,58

11.95

Scampi black tiger
gepeld 16 / 20 1 kg - Fisker

art. 59890 van ~~14,48~~ nu 13,00

12.35

Zalm porties
± 150 g atlantisch 1 kg - Fisker Premium

art. 60530 van ~~19,02~~ nu 17,11

16.25

Noordzee garnalen
grijs, gepeld iqf 1 kg

art. 47702 van ~~30,62~~ nu 28,26

26.85

Kennismaken met ons visassortiment?

Onze visverantwoordelijke staat voor u klaar voor meer info over ons complete visassortiment, beschikbaarheid en advies.

bulk verpakking

portie

vacuum portie

map verpakking

Contacteer Hans Willekens, visverantwoordelijke

via +32 465 090691 of hans.willekens @vanzon.be

Sriracha mayonaise
455 ml - Flying Goose
art. 55791 van ~~3,87~~ nu 3,46

3.29

Chilisaus sriracha mild
455 ml - Flying Goose
art. 43754 van ~~3,87~~ nu 3,46

3.29

Chilisaus sriracha extra pikant
455 ml - Flying Goose
art. 56804 van ~~3,94~~ nu 3,53

3.35

Chilisaus zoet
(kip) 740 ml
art. 43753 van ~~2,56~~ nu 2,26

2.15

Kokosmelk 18 %
500 ml brik - Chaokoh
art. 45526 van ~~2,50~~ nu 2,16

2.05

Kokosroom 23%
1 liter brik - Chaokoh
art. 52928 van ~~4,42~~ nu 3,84

3.65

Sambal oelek
750 g - Windmill oriental foods
art. 43766 van ~~2,45~~ nu 2,16

2.05

Paneermix panko
200 g - Lobo
art. 51194 van ~~1,76~~ nu 1,53

1.45

Paneermix panko
Japans 1 kg - Lobo
art. 43760 van ~~6,11~~ nu 5,53

5.25

Tijmblaadjes

220 g - Isfi

art. 9475 van ~~3,13~~ nu 2,79

2.65

Saffraandraadjes

2 x 0,75 g - Isfi

art. 21949 van ~~14,24~~ nu 12,47

11.85

Pili-pili gemalen

400 g - Isfi

art. 8920 van ~~4,27~~ nu 3,74

3.55

Chimichurri kruiden

500 g - Isfi

art. 60710 van ~~6,03~~ nu 5,25

4.99

SUPER DEAL!

Peper 5 soorten gemengd

400 g - Isfi

art. 9817 van ~~13,32~~ nu 10,41

9.89

Pesto alla genovese

540 g - Deli Di Paolo

art. 44815 van ~~4,73~~ nu 4,41

4.19

Tapenade saus

salsa truffel champignon 500 g - Tartyforo

art. 63244 van ~~12,68~~ nu 11,42

10.85

Oxo bouillon

rund fles 1,6 liter

art. 68323 van ~~38,90~~ nu 31,21

29.65

Vissaus Nantua

1 liter - Knorr Garde d'Or

art. 5013 van ~~6,23~~ nu 5,53

5.25

Champignonsaus

1 liter - Knorr Garde d'Or

art. 300 van ~~6,21~~ nu 5,53

5.25

Peperroomsaus

1 liter - Knorr Garde d'Or

art. 303 van ~~6,24~~ nu 5,53

5.25

Witte wijnsaus

1 liter - Knorr Garde d'Or

art. 8809 van ~~6,29~~ nu 5,53

5.25

Bearnaise saus

1 liter - Knorr Garde d'Or

art. 298 van ~~6,50~~ nu 5,78

5.49

Demi-Glace

1 liter - Knorr Professional

art. 6183 van ~~5,75~~ nu 5,11

4.85

Groene pepersaus

1,2 kg - Knorr

art. 17253 van ~~22,87~~ nu 21,36

20.29

Currysaus

1,4 kg - Knorr

art. 17245 van ~~23,75~~ nu 22,09

20.99

Kalfsjus gebonden

1,37 kg - Knorr

art. 9005 van ~~31,85~~ nu 29,32

27.85

Roux blanke

1 kg - Knorr

art. 295 van ~~9,39~~ nu 8,20

7.79

Maizena express bruin

1 kg - Knorr

art. 1895 van ~~7,69~~ nu 7,00

6.65

Demi-Glace saus

poeder 1,475 kg - Knorr

art. 8711 van ~~19,47~~ nu 17,53

16.65

Napoletana

zak 3 kg - Collezione Italiana Knorr

art. 40613

van ~~13,79~~ nu 11,74

11.15

Tomatino

zak 3 kg - Collezione Italiana Knorr

art. 23015

van ~~11,22~~ nu 9,46

8.99

Bisque d'homard

800 ml - Knorr

art. 12853 van ~~7,60~~ nu 6,52

6.19

Soep superieur bospaddestoelen

1 kg - Knorr

art. 15407 van ~~23,27~~ nu 20,94

19.89

Primerba pesto groen

700 g pet - Knorr

art. 25962 van ~~22,03~~ nu 19,99

18.99

Primerba Knoflook

690 g pet - Knorr

art. 25961 van ~~21,70~~ nu 19,67

18.69

Primerba

340 g pet - Knorr

Basilicum

art. 9338 van ~~11,65~~

Groene pesto

art. 9390 van ~~11,90~~

Bouquet all Italiana

art. 9369 van ~~11,90~~

nu 10,52

9.99

SUPER DEAL!

Vleesbouillon pasta

1,5 kg - Knorr Professional

art. 343 van ~~31,76~~ nu 27,88

26.49

Visbouillon poeder

850 g - Knorr

art. 41618 van ~~17,12~~ nu 15,42

14.65

Prinsesbonen heel
6 x 1 liter - Noliko

art. 45856 van ~~10,49~~ nu 9,84

9.35

Appelcompote
720 ml glas - Noliko / La Corbeille

art. 2547 van ~~1,97~~ nu 1,84

1.75

Appelmoes
3/4 liter glas - Noliko / La Corbeille

art. 2551 van ~~1,20~~ nu 1,11

1.05

Artisjok kwartjes
3 liter - Diadem

art. 45452 van ~~7,39~~ nu 6,89

6.55

Perziken half
6 x 1 liter- Diadem

art. 45869 van ~~13,21~~ nu 11,88

11.29

Erwten extra fijn
6 x ½ liter - Noliko

art. 45860 van ~~6,73~~ nu 6,05

5.75

Aardpeer
verpakt 500 g

art. 66525 nu 1,63

1.55

Pastinaak
2 stuks

art. 36288 nu 1,53

1.45

Kastanje
gekookt 400 g

art. 51874 nu 5,95

5.65

Zeekraal
100 g

art. 34549 nu 2,26

2.15

Bimi
schaal ±200 g

art. 71797 nu 2,47

2.35

Wortel
mini oranje 400 g

art. 41727 nu 12,26

11.65

Kumquat
vers 250 g

art. 3925 nu 3,32

3.15

Veenbessen
340 g

art. 48217 nu 3,32

3.15

Passievrucht
verpakt 6 stuks

art. 16069 nu 3,32

3.15

Lychee
p.p/kg

art. 3935 nu 6,05

5.75 Per kg

Physalis
verpakt ±100 g

art. 3929 nu 1,32

1.25

Stoofpeertjes
voorgegaard rode wijn 8 stuks

art. 44920 nu 9,32

8.85

In elke folder heeft onze culinair adviseur Willem een uitdaging gegeven aan 2 klanten uit dezelfde sector. Elke chef stelde zichzelf en zijn/haar zaak kort voor en motiveerde waarom ze hun eigen bereiding de beste vonden.

Hieronder vind je een overzicht van de stemmen die binnengekomen zijn via onze Facebookpagina!

BATTLE 1

Het beste warm belegd broodje

Bistro Stop
54%

Manja broodjes
46%

BATTLE 2

De origineelste croque

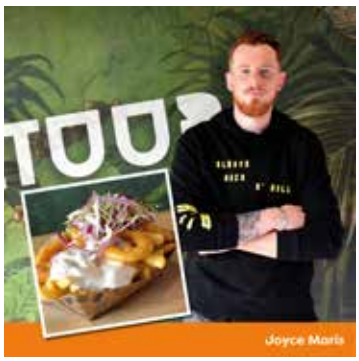
Krox
48%

Plein 15
52%

BATTLE 3

De beste Favo Summertime

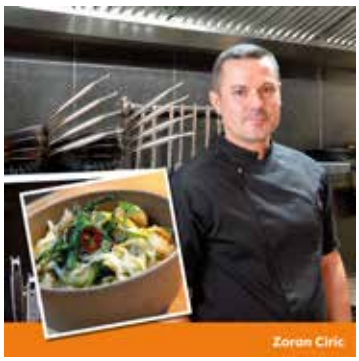
Las Frietas
41%



La Frituur
59%

BATTLE 4

De mooiste lente take away pasta



Pastabar Novo
28%

Casa Reale
72%

BATTLE 5

De mooiste fingerfood formule

Bodega Gilles
10%

Rocks The Vintage Lounge
90%

BATTLE 6

De mooiste zomerse salade

De Oude Melkerij
92%

Brasserie Sint Pieter
8%

BATTLE 7

De mooiste verwenkoffie

Koffiebar Filter
58%

Koffiebar Obi & Luke's
42%

BATTLE 8

De meest 'funky' spare ribs

La Chapelle
26%

Rauw
74%

BATTLE 9

Het mooiste ijsdessert

Frituur Mullerhof
De uitslag was nog niet bekend bij het drukken van de folder.

Dine 'n Ice
De uitslag was nog niet bekend bij het drukken van de folder.

De spanning stijgt… Inmiddels hebben alle deelnemende chefs hun uiterste best gedaan om een favoriete creatie te tonen en zijn heerlijke mensen met heerlijke suggesties de revue gepasseerd. Er is massaal gestemd, een dikke merci aan alle stemmers. Toch kan er maar één de 'Best of the Battles' zijn...

Wie-oh-wie gaat deze eer opstrijken? Je komt het binnenkort te weten. Bij het drukken van deze folder was de laatste strijd nog nét niet helemaal gestreden. En om iedereen een eerlijke kans te geven zullen we de winnaar pas bij de start van deze folder bekendmaken op onze Facebookpagina. Hou deze pagina gerust in de smiezen!

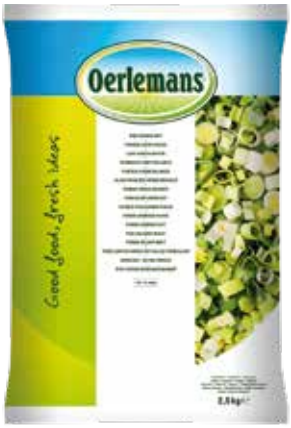
En aan onze chefs: nogmaals duizend maal dank om van deze editie van 'The Battle of the Chefs' zo'n succes te maken. Zeker in deze moeilijke tijden laten jullie nóg maar eens zien hoe veerkrachtig onze sector is. Dat siert jullie, geloof ons maar!

Ben jij ook benieuwd wie de Best of the Battles wint? Hou dan zeker onze Facebookpagina in de gaten!

Soepgroenten
2,5 kg - Oerlemans

art. 466 van ~~2,41~~ nu 2,20

2.09



Preiringen
groen wit 1-1,5 cm 2,5 kg - Oerlemans

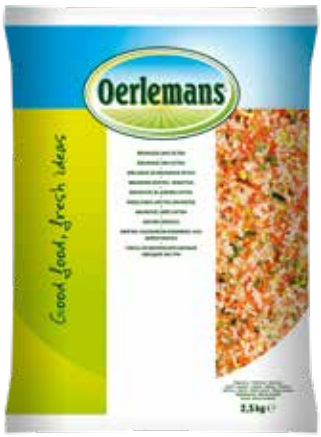
art. 2460 van ~~3,00~~ nu 2,73

2.59

Boerenkool granulaat
2,5 kg - Oerlemans

art. 837 van ~~2,52~~ nu 2,31

2.19



Groentemix brunoise
2,5 kg - Oerlemans

art. 8768 van ~~2,98~~ nu 2,73

2.59

Spruitjes
25 x 32 mm 2,5 kg - Oerlemans

art. 2467 van ~~2,86~~ nu 2,52

2.39

Spruitjes minute
2,5 kg - Bonduelle

art. 2438 van ~~6,02~~ nu 5,25

4.99

Wortelstaafjes minute
2,5 kg - Bonduelle

art. 2440 van ~~4,02~~ nu 3,53

3.35

Sugar snap peas diepvries
2,5 kg - Bonduelle

art. 60771 van ~~10,75~~ nu 9,42

8.95

Hollandse snijbonen
2,5 kg - Bonduelle

art. 7303 van ~~10,01~~ nu 8,79

8.35

Hele rode stoofperen

0,5 liter - Avila

art. 8688 van ~~1,61~~ nu 1,46

1.39

Hele rode stoofperen

2,65 kg - Avila

art. 8432 van ~~8,99~~ nu 8,30

7.89

Parel pasta couscous

1,8 kg - Anco Professional

art. 67487 van ~~4,87~~ nu 4,62

4.39

Cocktail kersen

met steel 950 g - Avila

art. 2557 van ~~5,75~~ nu 5,00

4.75

Cocktail kersen

zonder steel 950 g - Avila

art. 2558 van ~~5,44~~ nu 5,00

4.75

Maizena maiszetmeel

5 kg - Soubry

art. 14429

van ~~10,64~~ nu 9,84

9.35

Penne rigate

kookbestendig 3 kg - Anco Professional

art. 1849 van ~~7,98~~ nu 7,36

6.99

Penne volkoren

3 kg - Anco professional

art. 61612 van ~~7,30~~ nu 6,94

6.59

Penne spelt

3 kg - Anco Professional

art. 61613 van ~~8,07~~ nu 7,67

7.29

PRODUCT INSPITATIE

GLAASJE | KERSTSALADE | HOUMOUS BASILICUM | KERSTOMAATJES

Ingrediënten

- *kerstsalade Hamal (47945)*
- *basilicum houmous (58284)*
- *kerstomaat mix (64101)*
- *rode ajuin (40603)*
- *rode ui sjalot vinaigrette Hellmann's (42727)*
- *sweety drops (51868)*
- *basilicium (4007)*

Bereiding

1 Het glaasje voor éénderde vullen met de kerstsalade en bedekken met enkele sweety drops. **2** Met een spuitzakje een laagje houmous aanbrengen. **3** Kerstomaatjes in 2 snijden en mengen met gesnipperde rode ajuin. Op smaak brengen met de rode ui sjalot vinaigrette van Hellmann's en het glaasje verder vullen met de tomaatjes. **4** Afwerken met een mooie tak basilicum.

GEGRILD BROOD | KERSTSALADE | AVOCADO | KRUIDENSLAATJE

Ingrediënten

- *alpenbrood Pastridor (54605)*
- *kerstsalade Hamal (47945)*
- *avocado Hass bruin (55972)*
- *gekookt ei (9126)*
- *verse look (53343)*
- *olijfolie (52291)*
- *dille (41231)*
- *waterkers (3998)*
- *tuinkers (3669)*
- *kervel (4013)*
- *vene cress (59530)*
- *koriander (41316)*
- *munt (41233)*
- *atsina cress (41250)*

Bereiding

1 Het alpenbrood laten ontdooien en versnijden in dikke plakken. **2** Wrijf ze in met een teen look en bestrijk ze met olijfolie. **3** Het brood mooi en krachtig grillen in de grillpan. **4** Snij een avocado in dunne plakjes en verdeel op het gegrilde brood. Kruidt af met zeezout en peper. **5** Breng een laag kerstsalade aan op de avocado. **6** Maak een kruidenslaatje met alle kruiden en cressen. **7** Werk de boterham af met een gekookt eitje en kruidensla. **8** Dresseer naar wens of zoals op de foto.

In samenwerking met: signature HAMAL

Kerstsalade met kip

1 kg - Hamal

art. 47945 van ~~11,23~~ nu 9,53

9.05

Krab & garnalen sushi style

1 kg - Hamal

art. 71656 van ~~12,12~~ nu 10,26

9.75

Roze tijgergarnaal in looksaus

1 kg - Van Zon

art. 24818 van ~~16,04~~ nu 13,32

12.65

Zalmsalade

1 kg - Van Zon

art. 8436 van ~~10,27~~ nu 8,41

7.99

Roze garnaalsalade

1 kg - Van Zon

art. 8174 van ~~11,15~~ nu 9,11

8.65

Kaasschijven gouda jong

traps 50 x 20 g - Vergeer

art. 9891 van ~~7,56~~ nu 6,83

6.49

Heks'n Kaas

1 kg

art. 61191 van ~~12,91~~ nu 11,57

10.99

Kaas-hamrolletjes

4 stuks - Traiteur Pierrot

art. 12774 van ~~8,55~~ nu 7,95

7.55

Brie lingot

1,2 kg - Président

art. 49511 van ~~9,50~~ nu 8,47

8.05 Per kg

SUPER DEAL!

Mascarpone kuipje
500 g - Galbani

art. 2227 van ~~4,06~~ nu 3,10

2.95

Roomkaas tartimalin 18%
1 kg - Président

art. 55401 van ~~7,31~~ nu 6,31

5.99

Mozzarella
125 g - Galbani

art. 7296 van ~~1,10~~ nu 0,94

0.89

Mozzarella di bufala
125 g - Galbani

art. 56005 van ~~2,27~~ nu 2,05

1.95

Mozzarella
1 kg - Galbani

art. 24814 van ~~9,91~~ nu 8,41

7.99

Mozzarella mini bolletjes
1 kg + 125 stuks - Galbani

art. 43918 van ~~9,47~~ nu 8,68

8.25

Mozzarella pizzaiolo
geraspt 1 kg

art. 54573 van ~~5,67~~ nu 5,25

4.99

Tosti deluxe
12 stuks diepvries - Topking

art. 60228 van ~~14,18~~ nu 12,94

12.29

NIEUW & INNOVATIEF PRODUCT!

SCAN MIJ
EN ONTDEK ONZE VOLLEDIGE ZERO FOLDER

4.9 KCAL PER PORTIE!

ZERO COOKING SPRAY BOTER
Art.nr. Eurofresh: SPRAY001
Art.nr. Van Zon: 71524
200ml
3.57

4.9 KCAL PER PORTIE!

ZERO COOKING SPRAY ITALIAANSE KRUIDEN
Art.nr. Eurofresh: SPRAY002
Art.nr. Van Zon: 71525
200ml
3.57

4.9 KCAL PER PORTIE!

ZERO COOKING SPRAY LOOK
Art.nr. Eurofresh: SPRAY003
Art.nr. Van Zon: 71526
200ml
3.57

4.9 KCAL PER PORTIE!

ZERO COOKING SPRAY CHILI
Art.nr. Eurofresh: SPRAY004
Art.nr. Van Zon: 71527
200ml
3.57

BAKKEN EN BRADEN IN DE *GEZONDSTE* VETSTOF

WWW.EUROFRESH.BE

Gasverpakt ambient op kamertemperatuur te bewaren

Bio haute dog zacht natuur
7 x 80 g

art. 55402 van ~~4,52~~ nu 3,46

3.29

Bio haute dog zacht sesam
7 x 80 g

art. 55403 van ~~4,74~~ nu 3,63

3.45

Bio haute dog pompoenpit
7 x 80 g

art. 55263 van ~~5,79~~ nu 4,41

4.19

Bio bol tritordeum
2 x 160 g

art. 71775 van ~~2,64~~ nu 2,05

1.95

Bio Waldkorn breekbrood
315 g

art. 71643 van ~~3,03~~ nu 2,30

2.19

Bio Turks brood pide
500 g

art. 71633 van ~~3,03~~ nu 2,30

2.19

Bio baguette
½ 2 x 190 g

art. 53690 van ~~2,42~~ nu 1,84

1.75

Bio ciabatta sesam
4 x 135 g

art. 53688 van ~~2,99~~ nu 2,30

2.19

Bio apero tomaat basilicum
20 x 30 g

art. 71779 van ~~7,52~~ nu 5,78

5.49

Bio burgerbroodje met sesamzaad
6 x 80 g

art. 53899 van ~~4,35~~ nu 3,32

3.15

Bio hamburgerbroodje met sesamzaad
16 x 30 g

art. 53898 van ~~5,30~~ nu 4,05

3.85

Bio burgerbroodje pide
6 x 85 g

art. 59870 van ~~4,46~~ nu 3,46

3.29

Pur pain bio stokbrood meergranen

2 x 190 g

art. 54991 van ~~2,64~~ nu 2,05

1.95

Pur pain bagel

6 x 90 g

art. 62014 van ~~4,85~~ nu 3,74

3.55

Farmbroodje wit

voorgebakken 12 x 40 g

art. 54310 van ~~5,35~~ nu 4,05

3.85

Bio mini bun sesam

8 x 30 g

art. 71778 van ~~2,64~~ nu 2,05

1.95

Bio mini bun

8 x 30 g

art. 71777 van ~~2,64~~ nu 2,05

1.95

Bio duo tarwe-speltbroodjes

8 x 45 g

art. 68633 van ~~3,40~~ nu 2,58

2.45

Bio horeca broodje multizaden

8 x 54 g

art. 68656 van ~~3,22~~ nu 2,47

2.35

Bio horeca broodje spelt

8 x 54 g

art. 67563 van ~~3,79~~ nu 2,89

2.75

Bio bagnat desem

2 x 160 g

art. 71774 van ~~1,77~~ nu 1,36

1.29

Bio fluitje noot en rozijn

2 x 160 g

art. 71781 van ~~3,50~~ nu 2,68

2.55

Canapé rond natuur

250 g - Jacquet

art. 44927 van ~~2,39~~ nu 2,09

1.99

Canapé rond foie gras

250 g - Jacquet

art. 51589 van ~~2,57~~ nu 2,26

2.15

Toast mini creatif
255 g - Jacquet

art. 54256 van ~~2,56~~ nu 2,26

2.15

Ronde toast brioche
410 g - Jacquet

art. 60273 van ~~2,25~~ nu 1,95

1.85

Mini peperkoek met honing
140 g - Jacquet

art. 51591 van ~~2,94~~ nu 2,58

2.45

Mini broodjes assortiment
24 x 25 g - Jacquet

art. 44926 van ~~5,61~~ nu 4,79

4.55

Receptie assortiment
4 x 18 stuks - Pastridor 1241

art. 15062 van ~~18,60~~ nu 15,57

14.79

Mini tafel assortiment rond
5 x 20 x 30 g - Pastridor 1683

art. 22958 van ~~19,19~~ nu 16,20

15.39

Assortiment prestige
5 x 20 stuks - Pastridor 2209

art. 40993 van ~~20,30s~~ nu 17,88

16.99

Patéstaafje kwartelmousse
550 g

art. 62185 van ~~6,57~~ nu 5,99

5.69

Paté en croute Richelieu
20 stuks ±1,8 kg

art. 11194 van ~~12,21~~ nu 11,25

10.69 Per kg

Patéstaafje
550 g

Haas
art. 62179

Ree
art. 62180

Eend met porto
art. 62184

Fazant
art. 62182

Patrijs
art. 62183

Everzwijn
art. 62181

van ~~5,88~~ nu 5,42

5.15

Mousse
400 g - FAG

Zalm
art. 62807 van ~~5,68~~

Krab
art. 62808 van ~~5,68~~

Ham
art. 62809 van ~~5,81~~

Eend
art. 62811 van ~~5,68~~

nu 5,21

4.95

Terrine
500 g

Gerookte zalm
art. 44700 van ~~9,81~~

Gerookte zalm met kabeljauw
art. 44699 van ~~9,85~~

nu 9,00

8.55

Terrine van zalm met kabeljauw
1 kg - FAG

art. 62805 van ~~17,55~~ nu 16,05

15.25

Terrine van krab met thaise kruiden
1 kg - FAG

art. 62806 van ~~17,79~~ nu 16,05

15.25

NIEUW & INNOVATIEF PRODUCT!

Havercrackers met Chocolade

GEZOND, VEGAN & KRAKEND VERS

SCAN MIJ
EN ONTDEK ONZE HAVERCRACKER FOLDER!

MINDER CALORIEËN
MINDER KOOLHYDRATEN
LACTOSEVRIJ

GEEN TARWE
GEEN GERAFFINEERDE SUIKERS
GEEN KUNSTMATIGE TOEVOEGINGEN

Ø130MM

HAVERCRACKER CHOCOLADE

Art.nr. Eurofresh: CH002
Art.nr. Van Zon: 71022
8 doosjes - 4 stuks/doosje

33.94

Ø130MM

HAVERCRACKER NATUUR

Art.nr. Eurofresh: CH001
Art.nr. Van Zon: 71021
8 doosjes - 5 stuks/doosje

33.43

WWW.EUROFRESH.BE

Mix mini donuts gevuld
48 x 22,5 g - Poppies

art. 64586 van ~~11,49~~ nu 9,95

9.45

Soes choco-nuts
68 x 18 g - Poppies

art. 61941 van ~~12,05~~ nu 10,41

9.89

Mini desserts assortiment
55 x 20 g - Poppies

art. 54396 van ~~12,49~~ nu 10,79

10.25

Macarons assortiment
6 smaken 72 stuks diepvries - Poppies

art. 63087 van ~~22,93~~ nu 19,84

18.85

Dome
12 x 89 g - Banquet d'Or

Chocolade feuilletine

art. 30815

van ~~24,17~~

Framboos

art. 30816

van ~~23,27~~

nu 21,10

20.05

Mixed box mignardises
108 stuks - Banquet d'Or MB24

art. 44774 van ~~43,28~~ nu 34,05

32.35

SUPER DEAL!

Speculoos topping
1 kg - Lotus

art. 64482 van ~~7,03~~ nu 7,36

6.99

3D exotic dulcey egg
4 x 90 g diepvries

art. 69770 van ~~13,99~~ nu 12,37

11.75

Culinaire inspiratie

PANNA COTTA CHEESECAKE

Bereiding

Smelt de boter en meng met de fijngemalen koekjes. Spreid uit op de bodem van een recipiënt. Duw mooi aan tot een gladde bodem. Laat uitharden in de vriezer. Verwarm de Debic Panna Cotta totdat deze volledige vloeibaar is. Smelt er de cream cheese in. Giet het mengsel op de koekjesbodem. Laat op kamertemperatuur lichtjes opstijven, maar nog niet volledig. Meng het water met het gelatinepoeder en laat minstens vijftien minuten wellen. Smelt de gelatinemassa en meng onder de frambozenpuree. Breng over in een knijpflesje en spuit de frambozenpuree willekeurig over de half opgesteven panna cotta. Plaats de cheesecake in de koeling en laat verder opstijven. Snijd de panna cotta in de gewenste porties.

Ingrediënten (80 stuks)

250 g Bastognekoekjes
120 g boter
500 ml Debic Panna Cotta
200 g cream cheese
150 g frambozenpuree
7,5 g gelatinepoeder
37 g water

Panna cotta
1 liter - Debic
art. 34464 van ~~5,88~~ nu 5,25
4.99

Meer informatie & inspiratie?
Surf naar www.debic.com en ontdek er onze recepten.

Debic. Gemaakt voor professionele handen.

Crème anglaise bourbon
1 liter - Debic
art. 6412 van ~~4,25~~ nu 3,67
3.49

Chocolade mousse basis
1 liter - Debic
art. 45747 van ~~5,56~~ nu 5,15
4.89

Plantaardige klop room
31 % 1 liter - Flora
art. 69960 van ~~4,94~~ nu 4,68
4.45

Tiramisu
1 liter - Debic
art. 39435 van ~~5,68~~ nu 5,15
4.89

Crème brûlée
1 liter - Debic
art. 21032 van ~~5,92~~ nu 5,25
4.99

Plantaardige culinaire room
15 % 1 liter - Flora
art. 69959 van ~~4,15~~ nu 3,95
3.75

Tarte tatin appel

6 x 75 g - Pagotini

art. 49450 van ~~12,90~~ nu 11,15

10.59

Chocolademousse wit

2 liter spuitzak - Pagotini

art. 48148 van ~~12,83~~ nu 11,46

10.89

Moelleux chocolade

24 x 90 g - Pagotini

art. 50217 van ~~23,33~~ nu 21,04

19.99

we are **zonnetjes**

Colette Hooyberghs
Grafisch ontwerpster

Vertel eens wat over jezelf? Ben je getrouwd? Heb je kinderen?
Hoi, ik ben Colette, 21 jaar en woon samen met mijn hond Juul van 2 jaar in het gezellige Mol. In mijn vrije tijd kan je me vinden in een bowling of achter een computer of iPad. Als je me in de bowling zoekt, is dit omdat ik al 10 jaar competitief bowling speel op nationaal niveau. Vind je me achter de computer, dan ben ik creatief aan het ontwerpen. En als ik van beide even genoeg heb, kan ik genieten van een lange wandeling met Juul in het bos.

Wat is je functie en wat houdt deze in?
Mijn functie bij Horeca Van Zon is grafisch ontwerpster. Dit houdt in dat ik heel wat tijd achter de computer doorbreng. Mijn collega's en ik zorgen voor het ontwerp van de maandelijkse folder met promoties die bij jullie in de brievenbus valt of online te bekijken is. We proberen telkens een aantrekkelijke folder samen te stellen met mooie foto's en natuurlijk interessante aanbiedingen. Voor de promo's ontwerpen we tevens de affiches en rekaanduidingen voor in de winkels zodat jullie deze daar gemakkelijk kunnen terugvinden. Ook het onderhouden van de website en webshop waarop jullie bestellingen kunnen plaatsen behoort tot ons takenpakket, evenals het bijhouden van onze pagina's op sociale media. Achter elke post op Facebook en Instagram zit de hand van 'Publi', zoals onze afdeling genoemd wordt. Voor onze klanten ontwerpen we eveneens op maat gemaakte prijslijsten, logo's, menukaarten en ander grafisch werk.

Hoe lang werk je bij Horeca Van Zon?
Na mijn studies aan de Ap Hogeschool in Antwerpen ben ik in oktober 2020 in Hamont beginnen werken. Dit is ondertussen dus al iets meer dan één jaar. Dat is nog niet zo lang, maar hey, ik ben ook nog maar 21, hè? ☺

Wat vind je fijn aan je job?
Mijn job is enorm uitgebreid en gevarieerd en juist dat maakt het zo leuk en boeiend. De ene dag ben ik onze klanten aan het verder helpen of ben ik foto's aan het maken en bewerken. De andere dag ben ik weer druk bezig met de folder. Hier kruipt heel wat tijd in, maar iedere keer als de folder klaar is, kan je weer zo trots zijn op wat je hebt gemaakt! Iedereen kan het dan bekijken en meegenieten van ons werk.

Wat wil je nog kwijt aan de lezers?
Wist je dat Horeca Van Zon ook grafisch werk aanbied? Geen probleem! Je kan bij ons terecht voor al jouw ontwerpen en drukwerk voor jouw zaak. Dus heb je nog een prijslijst liggen die dringend aan vervanging toe is? Wil je jouw logo laten maken of updaten door ons? Twijfel niet en neem gerust contact op met onze grafische dienst via publi@vanzon.be.

Sorbet bloedappelsienen

2,5 liter - Crème de la crème

art. 40126 van ~~15,22~~ nu 13,00

12.35

Sorbet limoen

2,5 liter - Crème de la crème

art. 40128 van ~~15,22~~ nu 13,00

12.35

Sorbet mango

2,5 liter - Crème de la crème

art. 40130 van ~~15,22~~ nu 13,00

12.35

Sorbet meloen

2,5 liter - Crème de la crème

art. 67181 van ~~15,22~~ nu 13,00

12.35

Sorbet framboos

2,5 liter - Crème de la crème

art. 41435 van ~~15,22~~ nu 13,00

12.35

Sorbet framboos zonder suiker

2,5 liter - Crème de la crème

art. 55560 van ~~18,25~~ nu 15,63

14.85

Sorbet stoofpeer

2,5 liter - Crème de la crème

art. 67505 van ~~18,65~~ nu 16,05

15.25

Roomijs speculoos

2,5 liter - Crème de la crème

art. 40123 van ~~14,35~~ nu 12,31

11.69

Roomijs caramel

2,5 liter - Crème de la crème

art. 40118 van ~~14,35~~ nu 12,31

11.69

Roomijs Belgische chocolade met stukjes

2,5 liter - Crème de la crème

art. 43248 van ~~14,93~~ nu 12,83

12.19

Roomijs Oreo

2,5 liter - Crème de la crème

art. 67180 van ~~15,92~~ nu 13,67

12.99

SUPER DEAL!

Roomijs Vanille Bourbon

2,5 liter -

Crème de la crème

art. 40124 van ~~12,96~~ nu 10,51

9.99

Roomijs gezouten caramel

2,5 liter - Crème de la crème

art. 67882 van ~~15,53~~ nu 13,36

12.69

Roomijs gold choc & pecan

2,5 liter - Crème de la crème

art. 66448 van ~~17,62~~ nu 15,15

14.39

Roomijs amandelmelk

2,5 liter - Crème de la crème

art. 43894 van ~~15,53~~ nu 13,36

12.69

Roomijs hazelnoot praline

2,5 liter - Crème de la crème

art. 50578 van ~~17,62~~ nu 15,15

14.39

Roomijs amerena kers

2,5 liter - Crème de la crème

art. 70629 van ~~15,53~~ nu 13,36

12.69

525 + 75 gratis

Koekjes assortiment

winterpromo - Jules Destrooper

art. 59809 van ~~59,83~~ nu 56,79

53.95

met gratis koffielepels

Koffiekoekjes box

365 stuks - Lotus

art. 53528 van ~~39,11~~ nu 36,41

34.59

Cake blok

800 g - Lotus

art. 19626 van ~~8,20~~ nu 7,57

7.19

Tony's chocolonely melkchocolade caramel zeezout

180 g

art. 67285 van ~~2,51~~ nu 2,37

2.25

Tony's chocolonely melkchocolade

180 g

art. 67284 van ~~2,51~~ nu 2,37

2.25

Tony's chocolonely tiny melk

100 x 9 g dispenser

art. 67106 van ~~23,21~~ nu 22,05

20.95

Boterkoekjes assortiment

extra fijn 600 g - Didess

art. 39840 van ~~13,14~~ nu 11,32

10.75

Delice chocolate mix

200 stuks - Didess

art. 55937 van ~~16,86~~ nu 15,10

14.35

Assortiment nougatine chocolade

64 stuks - Didess

art. 66633 van ~~27,30~~ nu 25,57

24.29

Siroop popcorn

70 cl - Monin

art. 61455 van ~~10,94~~ nu 7,57

7.19

Siroop speculoos

1 liter - Monin

art. 62233 van ~~10,82~~ nu 8,41

7.99

Appelstrudel

10 x 100 g - Ter Vesten Ovi

art. 54435 van ~~6,74~~ nu 5,84

5.55

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **1.88** per stuk

L'Or Espresso caps decaffeinato

10 x 52 g - Douwe Egberts

art. 59269 nu 2,96

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **1.88** per stuk

L'Or Espresso caps splendente

10 x 52 g - Douwe Egberts

art. 59270 nu 2,96

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **3.41** per stuk

L'Or Espresso caps forza

20 x 100 g - Douwe Egberts

art. 59271 nu 5,38

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **1.20** per stuk

Chips naturel
175 g - Lays
art. 63155 van ~~1,90~~

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **1.20** per stuk

Chips paprika
175 g - Lays
art. 63152 van ~~1,90~~

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **1.20** per stuk

Chips tomato ketchup
Heinz 175 g - Lays
art. 63156 van ~~1,90~~

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **1.20** per stuk

Chips classic burger flavour
175 g - Lays
art. 63157 van ~~1,91~~

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **1.20** per stuk

Chips bugles nacho cheese
100 g - Lays
art. 30172 van ~~1,89~~

3 HALEN 2 BETALEN

dat is **1.20** per stuk

Chips cheetos Ringlings
ajuin/fijne kruiden
100 g
art. 30171 van ~~1,88~~

Multigranen black pepper cracker

500 g - Qalita

art. 56775 van ~~6,19~~ nu 5,46

5.19

Paprika mix

4 kg - Ranobo

art. 71251 van ~~20,53~~ nu 19,57

18.59

Taverne mix

3,3 kg - Ranobo

art. 71252 van ~~19,85~~ nu 18,94

17.99

Seasalt crackers

1,35 kg - Ranobo

art. 71255 van ~~15,81~~ nu 15,04

14.29

Sinaasappelsap

6 x 1 liter 100% puur sap ongezoet - Varesa

art. 25835 van ~~8,73~~ nu 8,09

7.69

Sinaasappelsap

5 liter dagvers geperst 100% - Sunito

art. 38935 van ~~13,90~~ nu 13,15

12.49

WIJN
v/d maand

Casal Farneto Verdicchio Classico Superiore
75 cl

Herkomst
Marche, Italië

Druiven
Verdicchio

Strogeel met groene reflecties in het glas. Rijk parfum met aromatische tonen, zeer uitgesproken bloemige en fruitige aroma's, zoals witte bloemen, zomerfruit, amandel en brem. De mond bevestigt de geursensaties: elegant, harmonieus, zacht, vol met een bescheiden hint van amandel, typisch voor de Verdicchiodruif.

Wijn & spijs
Als aperitief, bij warme en koude hapjes, witte voorgerechten, champignons, truffel, wit vlees, uitstekend bij elk visgerecht uit de fijne keuken.

Serveertemperatuur
10 tot 12° C

Drinken
nu - 2024

art. 71684 van ~~6,38~~ nu 5,88

5.59

CasalFarneto Rosso Piceno Cimare DOC
75 cl

Herkomst
Marche, Italië

Druiven
Montepulciano, Sangiovese, Merlot en Cabernet Sauvignon

Intense robijnrode kleur. Ruime en elegante aroma's van pas geplukte bloemen en vers rood fruit (bramen, bessen) in de neus, aangevuld met kruidige- en vanilletonen. Harmonieus en soepel in de mond, van goede structuur, warm, zacht met ronde en aangename tannines.

Wijn & spijs
Past goed bij alles wat hartig en gestructureerd is, voorgerechten met rode sauzen, vlees, wild, charcuterie en oude kazen.

Serveertemperatuur
18°C

Drinken
nu - 2025

art. 71685 van ~~6,77~~ nu 6,30

5.99

Passofino Pecorino Terre Di Chieti
75 cl

Herkomst: Abruzzo, Italië
Druiven: 100% Percorino

art. 69940 van ~~8,00~~ nu 7,00

6.65

Passofino Montepulciano D'Abruzzo
75 cl

Herkomst: Abruzzo, Italië
Druiven: 100% Montepulciano

art. 69941 van ~~8,00~~ nu 7,00

6.65

Pasqua R&J Passione Sentimento Rosso

75 cl

Herkomst: Veneto, Italië IGT
Druiven: Merlot, Croatina en Corvina

art. 71168 van ~~7,05~~ nu 6,31

5.99

6 HALEN 5 BETALEN

dat is **5.59** per fles

Pasqua Villa Borghetti Valpolicella Classico

75 cl

Herkomst: Verona, Italië
Druiven: Corvina Veronese, Rondinella en Corvione

art. 37828 van ~~7,05~~

Pasqua R&J Passione Sentimento Bianco

75 cl

Herkomst: Veneto, Italië IGT
Druiven: Garganega

art. 71167 van ~~7,05~~ nu 6,31

5.99

6 HALEN 5 BETALEN

dat is **7.14** per fles

Pasqua Villa Borghetti Valpo Super Ripasso

75 cl

Herkomst: Verona, Italië
Druiven: Corvina Veronese, Rondinella, Corvione en Negrara

art. 37832 van ~~9,02~~

Château Les Haut Gadet Haut Medoc

75 cl

Herkomst: Bordeaux, Frankrijk
Druiven: Cabernet Sauvignon, Merlot en Cabernet Franc

art. 37779 van ~~8,02~~ nu 7,32

6.95

6 HALEN 5 BETALEN

dat is **5.14** per fles

Desire Lush & Zin

75 cl

Herkomst: Puglia, Italië
Druiven: Primitivo

art. 66872 van ~~6,50~~

SUPER DEAL!

(enkel voor horeca)

Cava La Tentacion Brut

75 cl

art. 50855 van ~~6,47~~ nu 5,53

5.25

BIO

Cava Anyal Brut

75 cl

Herkomst: Penedès, Spanje
Druiven: Parellada, Macabeo en Xarel-lo

art. 65424 van ~~8,58~~ nu 7,36

6.99

6 HALEN 5 BETALEN

dat is **7.12** per fles

Prosecco Rosé Millesimato R&J

75 cl

Herkomst: Treviso, Italië
Druiven: Glera en Pinot Nero

art. 70683 van ~~8,99~~

Cava Mvsa Peacock Brut Limited Edition

70 cl

Herkomst: Penedès, Spanje
Druiven: Parellada, Macabeo en Xarel-lo

art. 71687 van ~~10,30~~ nu 8,68

8.25

6 HALEN 5 BETALEN

dat is **7.12** per fles

Prosecco Brut R&J

75 cl

Herkomst: Treviso, Italië
Druiven: Glera

art. 70682 van ~~8,99~~

Champagne Bernard Gaucher Brut

37,5 cl

Herkomst: Arconville, Frankrijk
Druiven: Pinot Noir en Chardonnay

art. 25799 van ~~12,46~~ nu 10,68

10.15

Champagne Bernard Gaucher Brut medaille

75 cl

Herkomst: Arconville, Frankrijk
Druiven: Pinot Noir en Chardonnay

art. 26310 van ~~17,95~~ nu 16,05

15.25

Champagne Bernard Gaucher Démi-Sec Medaille

75 cl

Herkomst: Arconville, Frankrijk
Druiven: Pinot Noir en Chardonnay

art. 26311 van ~~19,49~~ nu 16,68

15.85

Champagne Bernard Gaucher Rosé Medaille

75 cl

Herkomst: Pinot Noir en Chardonnay
Druiven: Arconville, Frankrijk

rt. 26312 van ~~21,09~~ nu 18,05

17.15

Champagne Roederer Collection

75 cl

Herkomst: Pinot Noir, Chardonnay en Pinot Meunier
Druiven: Reims, Frankrijk

art. 54646 van ~~40,29~~ nu 38,93

36.99

Champagne Roederer Collection

75 cl giftbox

Herkomst: Pinot Noir, Chardonnay en Pinot Meunier
Druiven: Reims, Frankrijk

art. 60580 van ~~40,58~~ nu 39,98

37.99

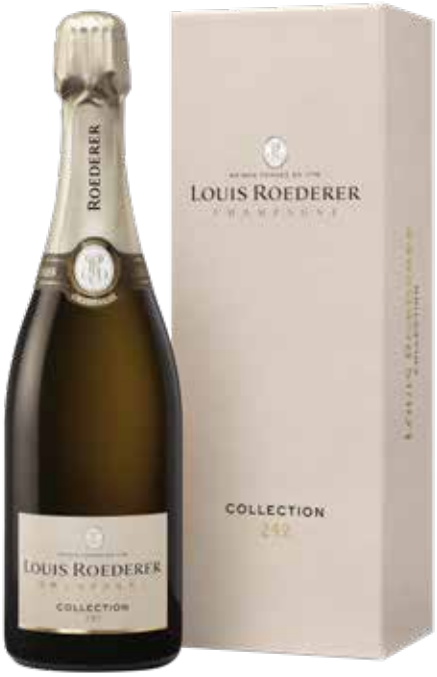
Champagne Roederer Collection

75 cl deluxe giftbox

Herkomst: Pinot Noir, Chardonnay en Pinot Meunier
Druiven: Reims, Frankrijk

art. 68590 van ~~44,81~~ nu 41,02

38.99



Wijnspecial

JUWEELTJES UIT DE VAN ZON WIJNKELDER

Het wijngamma bij Van Zon is de laatste 10 jaar behoorlijk uitgebreid. Naast een grote en kwalitatief uitstekende collectie huis- en suggestiewijnen in betaalbare prijsklassen is ook het assortiment topwijnen gestaag gegroeid. Soms mag het immers nét iets beter zijn. We noemen er hier een paar -maar we hebben er veel meer...

Albert Grivault Meursault Clos de Murger

75 cl

Herkomst: Meursault, Bourgogne AOC
Druivenrassen: 100% Chardonnay

art. 68271 nu 48,37

45.95

Helder stro-geel met in de neus herkenbaar terroir met florale en subtiele houttonen. Bijzonder breed in de mond met verfijnde, elegante zuren en een opvallend fruit-toetsje. Intense afdronk met veel lengte, een klassiek 'botertje' en een aangename dosis mineraliteit. Bourgogne op en top!

La Falize

75 cl

Herkomst: Sambre et Meuse, België
Druivenrassen: 100% Chardonnay

art. 68269 nu 42,05

39.95

Licht stro-geel in het glas. Chablis-achtige neus, mineralig, fris met zachte hints van appel, peer, dille en eik. Een rijke rondeur in de mond met een licht mollig karakter dat niettegenstaande de complexiteit zijn frisheid heeft kunnen behouden. Indrukwekkende en uitgebalanceerde afdronk. Van de hand van Peter Colemont, Belgisch meest Bourgondische wijnmaker.

Antinori Bramito della Sala

75 cl

Herkomst: Umbrië, Italië IGT
Druivenrassen: 100% Chardonnay

art. 70809 nu 18,89

17.95

Mooie en heldere gele kleur met groene accenten. Een neus vol tropische fruitsalades en nootachtige impressies. Fris in de mond, zachte mineralen, mooie vanille-accenten, veel wit fruit met een zeer goede balans met een schitterende structuur. Italianen kunnen óók Bourgogne maken!

Scala Dei Pla dels Angels DOQ

75 cl

Herkomst: Priorat, Spanje DOQ
Druivenrassen: 100% Garnacha

art. 65400 nu 16,79

15.95

Uitmuntende rosé met een zachtroze kleur en een neus vol hints van citrus, aardbeien, grapefruit en anijs. Mooi rond in de mond, fris met een sappige fruitigheid (aardbei, rode kers) en een zeer elegante afdronk met een verfijnde ondertoon van tijm en rozemarijn. Een wijn die uitnodigt om telkens opnieuw te drinken.

Antinori Bramasole la Braccesca

75 cl

Herkomst: Cortona, Italië DOCG
Druivenrassen: 100% Syrah

art. 70810 nu 47,31

44.95

Deze Toscaan presenteert een intense robijnrode kleur in het glas. Een spontane neus verbaast met aroma's van rijp rood bessenfruit in mooi evenwicht met kruidige- en tabakstonen. In de mond veel complexe aroma's en karakter met een fruitige, evenwichtige body. De afdronk is zacht en hangt lang, zeer lang.

BIO

Le Cedre – Vin Biologique

75 cl

Herkomst: Cahors, Frankrijk AOC
Druivenrassen: 100% Malbec

art. 64208 nu 35,73

33.95

Topcuvée van Château du Cedre in Cahors. Inktzwarte kleur in het glas, met een intense neus van rijpe blauwe pruimen, cederhout, zoete tabak en specerijen. De wijn rolt vlezig door de mond met satijnzachte kracht en opnieuw veel rijp zwart fruit. De finale biedt een aanhoudende en vooral rijke afdronk.

Scala Dei Cartoixa

75 cl

Herkomst: Priorat, Spanje DOQ
Druivenrassen: 100% Garnacha

art. 65396 nu 37,84

35.95

Een donkerrood paradepaardje uit de heuvels van Priorat met aroma's van zwart fruit, pruimen, vanille, peper en geroosterde noten. In de mond is de wijn dankzij rijpe tannines verrassend boterachtig en soepel met nuances van eik, verse specerijen en chocolade. Een complexe en langdurige afdronk maakt deze wijn helemaal compleet.

Château Milon St-Emilion Caprice

75 cl

Herkomst: Bordeaux, Frankrijk
Druiven: MMerlot en Cabernet Franc

art. 26374 van ~~10,80~~ nu 9,78

9.29

Château Milon St-Emilion Grand Cru

75 cl

Herkomst: Bordeaux, Frankrijk
Druiven: MMerlot en Cabernet Franc

art. 26376 van ~~16,14~~ nu 14,62

13.89

La Closerie De Malescasse

75 cl

Herkomst: Bordeaux, Frankrijk
Druiven: Cabernet Sauvignon, Merlot en Petit Verdot

art. 68251 van ~~13,45~~ nu 12,31

11.69

BIO

Menetou-Salon 'La Vigne Au Paul '

75 cl

Herkomst: Loire, Frankrijk
Druiven: Sauvignon Blanc

art. 62816 van ~~13,79~~ nu 12,41

11.79

Le Seuil De Mazeyres Pomerol

75 cl

Herkomst: Bordeaux, Frankrijk
Druiven: Merlot en Cabernet Franc

art. 68249 van ~~20,03~~ nu 18,37

17.45

Château Marsac Seguineau

75 cl

Herkomst: Bordeaux, Frankrijk
Druiven: : Cabernet Sauvignon, Merlot en Cabernet Franc

art. 68250 van ~~20,64~~ nu 18,89

17.95

Vodka Magic Ice

37,5% 70 cl

art. 26279 van ~~13,27~~ nu 12,41

11.79

Gin Kensington

37,5% 70 cl

art. 26278 van ~~12,91~~ nu 12,41

11.79

Limoncello Antica Villa

28% 2 liter

art. 66255 van ~~31,09~~ nu 28,37

26.95

Cognac Fine de Castenier

30% 1 liter (keukencognac)

art. 26284 van ~~14,63~~ nu 13,67

12.99

Fryns Premium + Vieux Systeme

giftpack 2 x 20 cl

art. 71729 van ~~22,42~~ nu 19,32

18.35

Jenever Fryns Premium Gin-Ever

38° 50 cl

art. 70981 van ~~19,31~~ nu 17,36

16.49

Lady Jane's ready to drink cocktails

giftpack 3 x 20 cl

art. 71730 van ~~26,34~~ nu 23,11

21.95

Bier Stella

24 x 33 cl

art. 7823 van ~~25,46~~ nu 21,63

20.55

2 FLESSEN KOPEN

dat is **8.00** korting

Cointreau 40 %

1 liter

art. 47499 nu 29,75

Gin the botanist 46%

70 cl

art. 48640 van ~~39,37~~ nu 35,42

33.65

2 FLESSEN KOPEN

dat is **6.00** korting

Licor 43 Cuarenta y tres 31%

1 liter

art. 47500 nu 25,31

Gin Atopia Spiced Citrus 0,5%

70 cl

art. 70626 van ~~27,63~~ nu 22,69

21.55

Chaudfontaine bruis
4 x 6 x 50 cl
art. 16697 nu 14,08

+

Chaudfontaine bruis
4 x 6 x 50 cl
art. 16697 nu 14,08

=

Chaudfontaine
24 x 50 cl
art. 16689 nu gratis

GRATIS

Spa reine
24 x 33 cl
art. 9684 van ~~9,29~~ nu 8,41

7.99

Spa bruis
24 x 33 cl
art. 66402 van ~~12,71~~ nu 11,57

10.99

Mountain Dew Original
4 x 6 x 50 cl
art. 54693 van ~~32,62~~ nu 27,25

25.89

Spa reine
6 x 1,5 liter
art. 2673 van ~~6,12~~ nu 5,57

5.29

Spa bruis
6 x 1,5 liter
art. 3873 van ~~7,15~~ nu 6,52

6.19

Spa touch of
24 x 50 cl

Lemon
art. 59071

Mint
art. 59069

van ~~14,73~~ nu 13,25

12.59

Dinner light met maxi theelicht

6 stuks - Spaas

zwart

art. 63049

wit

art. 63131

van ~~19,75~~ nu 17,10

16.25

Maxi theelichtjes

24 stuks clear lights 10 h - Spaas

art. 63048 van ~~7,47~~ nu 6,47

6.15

Vershoudfolie

30 cm x 300 m - Reynolds

art. 7192 van ~~12,33~~ nu 9,46

8.99

Vershoudfolie

45 cm x 300 m - Reynolds

art. 7200 van ~~17,66~~ nu 13,66

12.99

Vershoudfolie

30 cm 300 m 3 stuks - Wrapmaster

art. 7804 van ~~41,35~~ nu 30,52

28.99

Aluminium folie

30 cm x 120 m 3 stuks - Wrapmaster

art. 42255 van ~~64,23~~ nu 54,73

51.99

Gasbus butaan

universele vulling - 227 g Hendi

art. 58473 van ~~2,13~~ nu 1,88

1.79

Koksbrander

gasbus 360 g - Hendi

art. 58472 van ~~19,95~~ nu 17,63

16.75

Waterkoker

1,8 liter RVS pp - Hendi

art. 71697 van ~~23,95~~ nu 21,04

19.99

Soepketel digitaal

8 liter 230 V 450 W - Hendi

art. 41631 van ~~99,95~~ nu 82,05

77.95

Soepketel

8 liter 23 V 435 W - Hendi

art. 51638 van ~~99,95~~ nu 82,05

77.95

Thermobox GN 1/1

grijs + zwart deksel - Hendi

art. 29056 van ~~27,41~~ nu 25,21

23.95

Amusebakje vierkant
90 ml 55 x 55 mm transparant 50 stuks

art. 53170 van ~~4,58~~ nu 4,16

3.95

Amusebakje vierkant
42 x 42 mm tranpsarant 50 stuks

art. 53171 van ~~5,14~~ nu 4,69

4.46

Amusebakje rond
150 ml 80 mm transparant 50 stuks

art. 53168 van ~~7,45~~ nu 6,79

6.45

Amusebordje vierkant
64 x 64 mm klein zwart 100 stuks

art. 53166 van ~~6,81~~ nu 6,26

5.95

Amusebordje vierkant
130 x 130 mm zwart 50 stuks

art. 53167 van ~~11,61~~ nu 10,68

10.15

Amusebakje rond
150 ml 80 mm zwart 50 stuks

art. 53169 van ~~7,63~~ nu 7,00

6.65

Ovaal schalen
zwart 35 cm 10 stuks

art. 3497 van ~~4,13~~ nu 3,15

2.99

Ovaal schalen
zwart 45 cm 10 stuks

art. 3498 van ~~6,11~~ nu 5,25

4.99

Ovaal schalen
zwart 55 cm 10 stuks

art. 3499 van ~~9,53~~ nu 8,41

7.99

Trioval amuseschaal

suikerriet 80 x 70 x 20 mm 50 stuks - Biodore

art. 67174 van ~~3,16~~ nu 2,79

2.65

Trioval amusekom

suikerriet 115 x 87 x 45 mm 50 stuks - Biodore

art. 67176 van ~~3,39~~ nu 3,00

2.85

Trioval amusebord

suikerriet 129 x 98 x 9 mm 50 stuks - Biodore

art. 67175 van ~~3,08~~ nu 2,68

2.55

Trioval kom

450 ml 50 stuks - Biodore

art. 64809 van ~~7,31~~ nu 6,47

6.15

SUPER DEAL!

Wasmiddel Ariel regular

prof 90 scoops
4,95 liter

art. 61221 van ~~38,58~~ nu 25,25

23.99

Trioval bord diep

240 x 175 mm 50 stuks - Biodore

art. 64808 van ~~8,87~~ nu 7,84

7.45

Trioval bord

280 x 210 mm 50 stuks - Biodore

art. 64807 van ~~10,30~~ nu 9,21

8.75

Bestekset

hout + servet 100 stuks - Biodore

art. 70841 van ~~20,97~~ nu 17,67

16.79

Bakpan
Ø 24 cm - Blackplus

art. 66161 van ~~34,17~~ nu 28,41

26.99

Bakpan inductie
Ø 24 cm - Blackplus

art. 67007 van ~~56,87~~ nu 47,36

44.99

Bakpan
Ø 28 cm - Blackplus

art. 71755 van ~~48,03~~ nu 41,63

39.55

Grillpan inductie
26 x 26 cm - Blackplus

art. 66169 van ~~51,82~~ nu 43,15

40.99

Bakpan
Ø 32 cm - Blackplus

art. 66166 van ~~51,82~~ nu 43,15

40.99

Bakpan inductie
Ø 32 cm - Blackplus

art. 66805 van ~~77,94~~ nu 65,25

61.99

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%

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

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