

Snackbar

INSPIRATIEMAGAZINE

Your guide to
Spring!

**GIANTDEL
DOG**



Snackbar

INSPIRATIEMAGAZINE



**5 VEGGIE
BURGER**
MET GEGRILDE
GROENTEN



**6 GIANTDEL
'DOG'**
BROODJE MET
WARME SNACK

**7 KIPCROKSTICK
XXL 'DOG'**
BROODJE MET
WARME SNACK



**8 PASTA MET KIP
EN ZACHTE
CURRY**
TAKE-AWAY JAR



**9 PASTA MET
SCAMPI &
KNOFLOOK
CITROEN-
DRESSING**
TAKE-AWAY JAR



**10 BLOEMKOOL
PIZZA**
NO CHICKEN



**11 BLOEMKOOL
PIZZA**
SPICY HOUMOUS





12 SMEERSALADE
BROODJE
TOMAAT-GARNAAL



13 SMEERSALADE
NAANTA POCKET
MET ZALMSALADE

14 CARMELLO
TAKE-AWAY
DESSERTS

15 EXOTIC PARTY
TAKE-AWAY
DESSERTS



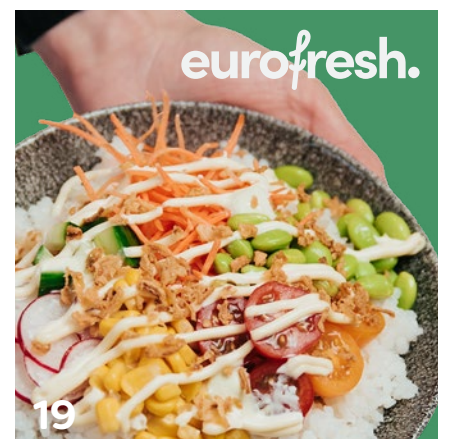
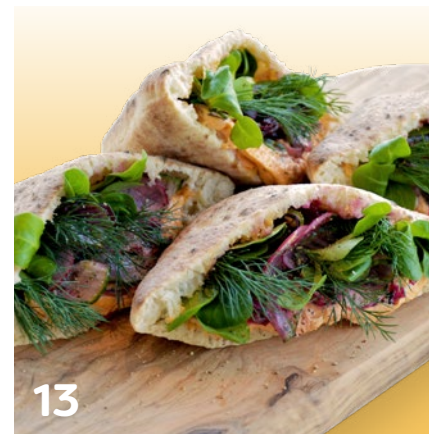
16 PINK DREAM
TAKE-AWAY
DESSERTS

16 CHOCOLADE
EXOTIQUE
TAKE-AWAY
DESSERTS



18 INNOVATIEVE
EN GEZONDE
'TAKE-AWAY
EUROFRESH

19 POKE BOWL
EUROFRESH





ONTDEK DE VEELZIJDIGHEID EN HET GEMAK VAN VOOR DIRECT KOUD GEBRUIK



art. ????? art. ?????
Gegrilde groenten



art. ????? art. ?????
Peulvruchten & granen



art. 73035 art. 73034
3-in-1 mixen

MAAK MET HET SERVICE-GAMMA SNEL & GEMAKKELIJK HEERLIJKE GERECHTEN:



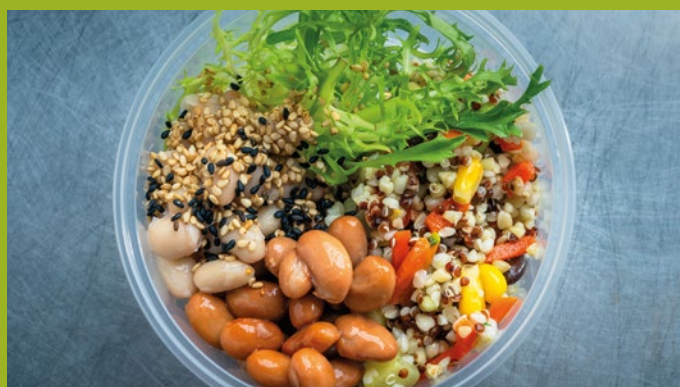
EEN ORIGINELE SALADE



EEN VERRASSENDE FOCACCIA



FRIETJES MET EEN TWIST



EEN BUDDHA BOWL 'TO GO'

GRILLED VEGGIE BURGER

4 PERSONEN

• 4 Beetroot Briochebun	68471
• 1 aubergine	3960
• 8 plakjes gegrillde courgettes	4574
• 4 st portobello champignon	68343
• 1 kl lookpuree Knorr Professional	34929
• 4 st Geroosterde paprika	29675
• Enkele takjes dille	41231
• Veldsla	36876
• 1 plantje waterkers	3998
• Enkele takjes koriander	41316
• 4 el Grilled Bell Pepper puree	45966
• 4 eetlepels guacamole	60202

BEREIDING:

1. De hamburgerbun ontdooien en 3 min. afbakken in een oven van 190°C.

2. Aubergines in dikke plakken van 2 cm snijden. Op een plateau bestrooien met grof zeezout en afdekken met plasticfolie. Het zout onttrekt het vocht uit de aubergines. Na 2 uur spoel je ze heel kort onder koud stromend water om het zout te verwijderen. Mooi droogdeppen met keukenpapier.

3. De aubergines en portobello champignons grillen in de grillpan en kruiden met peper, zout en lookpuree Professional Knorr.

4. De courgettes en geroosterde paprika verwarmen in de oven met peper, zout en olijfolie.

5. De Burger samenstellen: onderaan op het broodje een laag Grilled Bell Pepper puree aanbrengen. Vervolgens veldsla, dille, waterkers en koriander. Dan de warme groenten, Portobello champignon, courgette, geroosterde paprika en aubergines. Aftoppen met guacamole.

GRILLED VEGGIE BURGER

4 PERSONEN

SNACK DOGS

GIANTDEL DOG 4 PERSONEN



• 4 eetlepels crispy Bacon blokjes (56557)

• 4 st Van Zon Giantdel (883)

• Tuinkers (3996)

• Smokey BBQ sauce (60375)

• Cole slaw

• 4 eetlepels geroosterde uitjes (51025)

• 4 Piccolo grijs Pastridor 22 cm (19309)

• 1 pijpajuin (3954)

• 100 g fijn gesneden witte kool (66535)

• 100 g fijn gesneden rode kool (72905)

• 100 g geraspte worteltjes (29544)

• Peterselie gehakt (31300)

• 2 eetlepels Sweet Pickle relish (60194)

• 150 g mayonaise (7624)

• 50 g American Mosterd (68561)

KIPCROKSTICK XXL 'DOG' 4 PERSONEN



• 4 eetlepels Ballymalloe country tomato relish (60201)

• 4 eetlepels Geroosterde uitjes 51025

• 4 st Kipcrokstick XXL (55388)

• Veldsla 36876

• 4 st Bara Media Pastridor (54548)

• Tomaten salsa

- 2 tomaten (in blokjes zonder pitjes) (3991)
- ½ komkommer (in blokjes zonder pitjes) (3974)
- ½ rode paprika (in blokjes) (3978)
- ½ gele paprika (in blokjes) (59758)
- ½ rode ajuin (in blokjes) (3955)
- 4 eetlepels mexican tomaten salsa (60198)
- Jalapeño's naar smaak (64386)

• Currysaus Vandemoortele (19917)
met Kruidenmix Napolitana Ardo (73002)

TAKE-AWAY

• 200g Fijnproversmix Atlantisch (29542)

• ½ Rode ajuin (3955)

• 16 st kerstomaatjes (3995)

• 1 verse mango (3936)

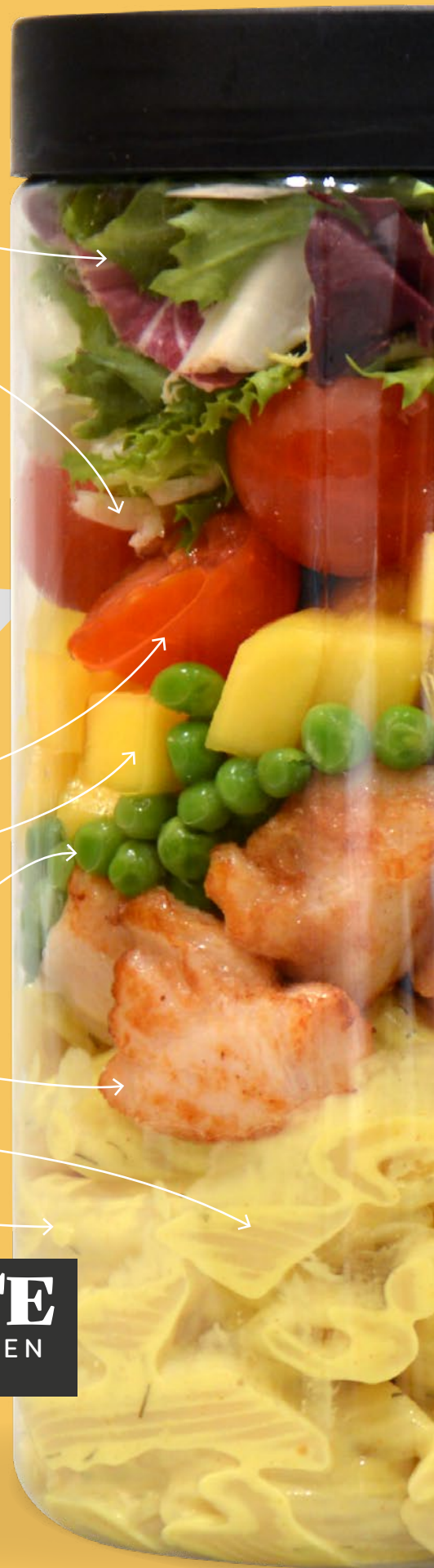
• 200g Erwtjes (2428)

• 600 g gebakken kipblokjes Top table (47971)

• HERO dressing zachte curry (69026)

• 800 g penne D'lis (20265)

**KIP EN ZACHTE
CURRY** 4 PERSONEN





• Enkele takken verse dille (41231)

• 100 g veldsla (36876)

• 16 st gemengde kerstomaatjes (64101)

• Enkele takken verse dragon (41232)

PASTA JARS

• ½ Rode ajuin (3955)

• 500g Cuisin'easy Sultan Of Swing (73355)

• 20 st scampi's 13-15 BT gepeld (57887)

Gebakken met lookstukjes (45562)

• HERO dressing knoflook citroen (72766)

• 600g fusili tri colore D'lis (40728)

SCAMPI KNOFLOOK- CITROEN-DRESSING

4 PERSONEN

HEALTHY & BLOEMKOOI

- 4 bloemkool Pizzabodem (71032)
- 600 ml HERO pizzasaus (69676)
- 600 g No chicken chunks Vegetarian Butcher (65848)
- Chimi curry kruiden (20308)
- 150 g shii take (48347)
- 150 g kastanje champignon (510)
- 8 plakjes Gegrilde courgette (4574)
- 600 g Vio life Geraspte Vegan mozzarella (69964)
- 1 Pijpajuin (3954)
- Verse basilicum (4007)

**NO CHICKEN
PIZZA** 4 PERSONEN

VEGGIE PIZZA'S

SPICY HOUMOUS PIZZA 4 PERSONEN

- 4 bloemkool Pizzabodem (71032)
- 600 g pikante Houmous (57449)
- 600 g No mince Vegetarian Butcher (65845)
- 4 st Geroosterde paprika (29675)
- 150 g kikker erwtten (56028)
- Bimi (71797) - Blancheren op voorhand
- ¼ Bloemkool (35088)
- 4 tenen verse look (53343)
- ½ Rode ajuin (3955)
- 600g Vio life Geraspte Vegan mozzarella (69964)

BROODJE TOMAAT GARNAAL 4 PERSONEN



- 4 st boekweit baguette Diversi (73730)
- 400 g Grijze garnaalsalade Maurice Mathieux (73343)
- Verse basilicum (4007)
- Waterkers (3998)
- Gemengd slaatje
 - Gemengde kerstomaatjes gehalveerd (64101)
 - Citrus vinaigrette (29801)
 - Enkele verse dragonblaadjes (41232)
 - Feta gebrokkeld (64159)



DAT LOOK GESMEER

- 
- 4 st Naanta pocket bread Pastridor (72680)
 - 400 g Zalmsalade Hamal (7537)
 - Enkele takken Dille (41231)
 - Veldsla (36876)
 - Nordic salad
 - ½ Komkommer (3974)
 - 6 Radijzen (73152)
 - ½ rode ajuin (3955)
 - 1 rode biet gekookt (16045)
 - 2 eetlepels kruidenmix Scandinavische wijze Ardo (72997)
 - Een scheutje frambozen vinaigrette (29803)
 - 4 koffielepels gepofte boekweit (60365)
- 

POCKETBREAD MET ZALMSALADE

4 PERSONEN

POCKETBREAD!

TAKE-AWAY DESSERT

CARAMELLO



WAY
S



EXOTIC
PARTY

CHOCOLADE EXOTIQUE



**PINK
DREAM**

ALGEMENE BEREIDING *

DEBIC TIRAMISU, PARFAIT EN CHOCOLADEMOUSSE

- Breng de inhoud van de fles over in de Kenwood of een andere krachtige keukenrobot met een klopper. (Let op, de vloeibare basis moet koud uit de koeling komen.
- Klop de basis op tot een luchtige massa. U zal merken dat het volume verdubbeld.
- Voeg eventueel een extra smaakmaker toe (siroop, coulis, gesmolten chocolade,...) Max 20% van het oorspronkelijke volume.
- Breng alles over in een spuitzak en vul de dessertpotjes.
- Vul de dessertpotjes en laat opstijven in de koelkast gedurende minstens 3 uur.
- Werk af met leuke toppings, fruit, coulis,...



CARAMELLO

10 PERSONEN

- 750 ml *Debic Tiramisu* * 39435
- 10 plakjes *quatre quart cake* 19626
gedrenkt in Bumbu rum 58753
- 10 eetlepels *caramel blokjes* 64798
- 150 ml *pasto gezouten caramel* 62041
- 200 ml *toffee caramel topping* 52649
- 10 eetlepels *crumble gezouten caramel* 60368
- 10 st *choco amandel gezouten caramel* 73588

VAN ONDER NAAR BOVEN:

een snede cake met rum, opgeklopte tiramisu met pasta gezouten caramel, carameltopping, crumble, choco amandel gezouten caramel.



EXOTIC PARTY

10 PERSONEN

- 750 ml *Debic Parfait* * 25624
- 150 ml *Batida de coco* 2910
- 200 ml *Mango / passievrucht coulis* 33927
- 1 verse mango 3936
- 5 verse passievruchten 16069
- Enkele papayablokjes 53337
- *Crumble van gezouten caramel* 60368

VAN ONDER NAAR BOVEN:

papayablokjes, opgeklopte parfait gearomatiseerd met Batida de coco, een laag mango-coulis, verse mango, halve passievrucht en crumble.

ALGEMENE BEREIDING **

DEBIC PARFAIT

- Breng de inhoud van de fles over in de Kenwood of een andere krachtige keukenrobot met een klopper. (Let op, de vloeibare basis moet koud uit de koeling komen.
- Klop de basis op tot een luchtige massa. U zal merken dat het volume verdubbeld.
- Voeg eventueel een extra smaakmaker toe (siroop, coulis, gesmolten chocolade,...) Max 20% van het oorspronkelijke volume.
- Breng alles over in een spuitzak en vul de dessertpotjes.
- Vul de dessertpotjes en laat opstijven in de koelkast gedurende minstens 3 uur.
- Werk af met leuke toppings, fruit, coulis,...



CHOCOLADE EXOTIC

10 PERSONEN

- 750 ml *Debic Chocolademousse* * 45747
- 150 ml *Monin Piña Colada* 47673
- 300 g *Verse ananas (in blokjes)* 3914
- 200g *Mangoblokjes DV Ardo* 73461
- 200 ml *Kokostopping Colac* 64441
- *Gedroogde kokos botanica* 67272



PINK DREAM

10 PERSONEN

- 1.5 l *Debic Panne cotta* ** 34464
- 200 ml *Pasto Framboos Colac* 69833
- 50 *Verse frambozen* 3928
- 10 *Verse aardbeien* 32236
- 100 ml *Unicorn topping Colac* 64444
- 100 ml *Aardbei topping Colac* 49060
- 10 eetlepels *Crispearls witte chocolade* 33272

eurofresh.

Innovatieve en gezonde take-away

Voldoe nu nog beter aan jouw klanten hun noden en speel in op de gezonde voeding-trend. Ons assortiment verse take-away concepten zijn de ideale gezonde aanvulling op jouw standaard aanbod. Denk aan poké bowls, gezonde pizza's, wraps en veel meer. Al deze concepten zijn super makkelijk te bereiden, klaar in een handomdraai en garanderen mooie omzetmarges.

Eurofresh, jouw specialist in foodconcepten en verpakkingen.

Interesse?

Wij komen graag onze lekkere en innovatieve take-away concepten toelichten. Contacteer ons via www.eurofresh.be of scan de QR-code hieronder!



Take away

=

- Extra omzet
- Innovatief



eurofresh. Jouw poké bowl specialist



Poke bowls kunnen altijd! Heerlijk als lunch, maaltijd, BBQ en in een take-away variant. Vlees, vis of vega(n)

Poké bowl is een Hawaiaans gerecht bestaande uit rauwe vis, rijst en diverse groenten en toppings. Het wordt vaak gekenmerkt door een frisse smaak door de rauwe vis en groenten. De vis wordt vaak gemarineerd in soja, sesamolie, gember en knoflook waardoor het een zoet-zout smaak heeft. Poke bowls zijn gezond en smakelijk. Ze bevatten veel vitamines en voedingsstoffen en een balans van smaken.



Ontdek alle
poké bowl
artikelen online

Sharing
=
caring!

☛ Poké bowl sharing plate

Ideaal als originele en gezonde aanvulling bij je dinnerparties of BBQ's. Deze schaal met een diameter van **60 cm** telt maar liefst **7,5kg** aan poké bowl! Goed voor ongeveer **50 porties**.



Ook lekker vegetarisch of vegan!

Tofu poke bowl

Tofu kan worden gebruikt als vervanging voor rauwe vis in een poke bowl. Het kan worden gebakken of gegrild en in dezelfde marinade als de vis worden geweekt.

Tempeh poke bowl

Tempeh is een andere vegetarische optie die kan worden gebruikt in plaats van vis. Het is een soort gefermenteerde sojaboon die een nootachtige smaak heeft. Het kan worden gebakken of gegrild en in dezelfde marinade als de vis worden geweekt.

Groenten poke bowl

Poke bowls kunnen ook worden gemaakt met rauwe of gebakken groenten als hoofdingrediënt. Denk aan groenten zoals komkommer, wortel, paprika of champignons,





Medic Box Food M is een Must-have in iedere keuken!

- Specifieke **HACCP** inhoud voor de horeca
- Tot 10 personen
- Duidelijke inhoudslijst
- Muurbevestiging mogelijk

art. 55666

Burn Care kit XL is een uitgebreide uitrusting Eerstehulp bij brandwonden!

Deze kit omvat o.a. Hydrogel en verschillende brandwondenkompressen gedrenkt in hydrogel.

Hydrogel trekt de hitte uit een brandwond terwijl het de pijn verlicht, en de huid koelt. De kompressen beschermen daarbovenop tegen besmetting door de lucht.



art. 75077

Professionele wondverzorging voor de voedingsindustrie, horeca en grootkeuken

