

Snackbar

INSPIRATIEMAGAZINE

Proef de
zomer!



Snackbar

INSPIRATIEMAGAZINE

4 NEXT LEVEL SNACKS

ORIENTAL GIANT-DEL | PLAYBOY 'VERY SPECIAL' | MEXICAN KIP-CROKSTICK XXL



7 HAUTE DOG | MINI ASPERGE

POOLSE WORST EN BLAUWE KAAS MOSTERD

8 PLANT BASED BURGERS

GUACO PABLO | BEETROOT PEPPER BURGER



10 PLANT BASED BURGERS

DOUBLE CHEESE BAGEL | CREAMY GREEN HERB



13 BOWLS FROM ALL OVER THE WORLD

FRENCH | CHINESE | TURKISH

16 BOWLS FROM ALL OVER THE WORLD

TUNESIAN | INDIAN | NORDIC



**20 BELEGD
BROODJE**

BRIE | BACON | NEC-
TARINE | HONING



20

**21 BELEGD
BROODJE**

CAPREZE | KIP-
SCHIJFJES | MAYO
NAPOLITANA



21

**22 BELEGD
BROODJE**

TARTIMALIN | GE-
GRILDE COURGETTE |
SPICY CHICKEN



22

**22 BELEGD
BROODJE**

SALAMI PICANTE |
PEPERMAYO | GRANA
PADANO



22

**24 BROODJES
MET SMEER-
SALADES**

ZUIDERSE KIP
CURRY | SPICY
TUNA FOSETTE



24

**26 TAKE AWAY
ZOMER
DESSERTEN**

6 HEERLIJKE
DESSERTEN OP BASIS
VAN DE CRÈME
SUISSE VAN DEBIC



25



26

34 EUROFRESH

TOM-CHI SAUS |
GEITENKAAS
RODE-BIETEN
SPREAD



34

NEXT LEVEL SNACKS

ORIENTAL GIANTDEL 4 PERSONEN

• ¼ komkommer (3974)

• enkele blaadjes verse koriander (41316)

• 1 rode peper (74341)



• 4 giantdellen Van Zon (883)

• enkele plakjes gepekeld gember (55456)

• 1 kl wasabi (51189) mengen met
150 ml mayonaise (7624)

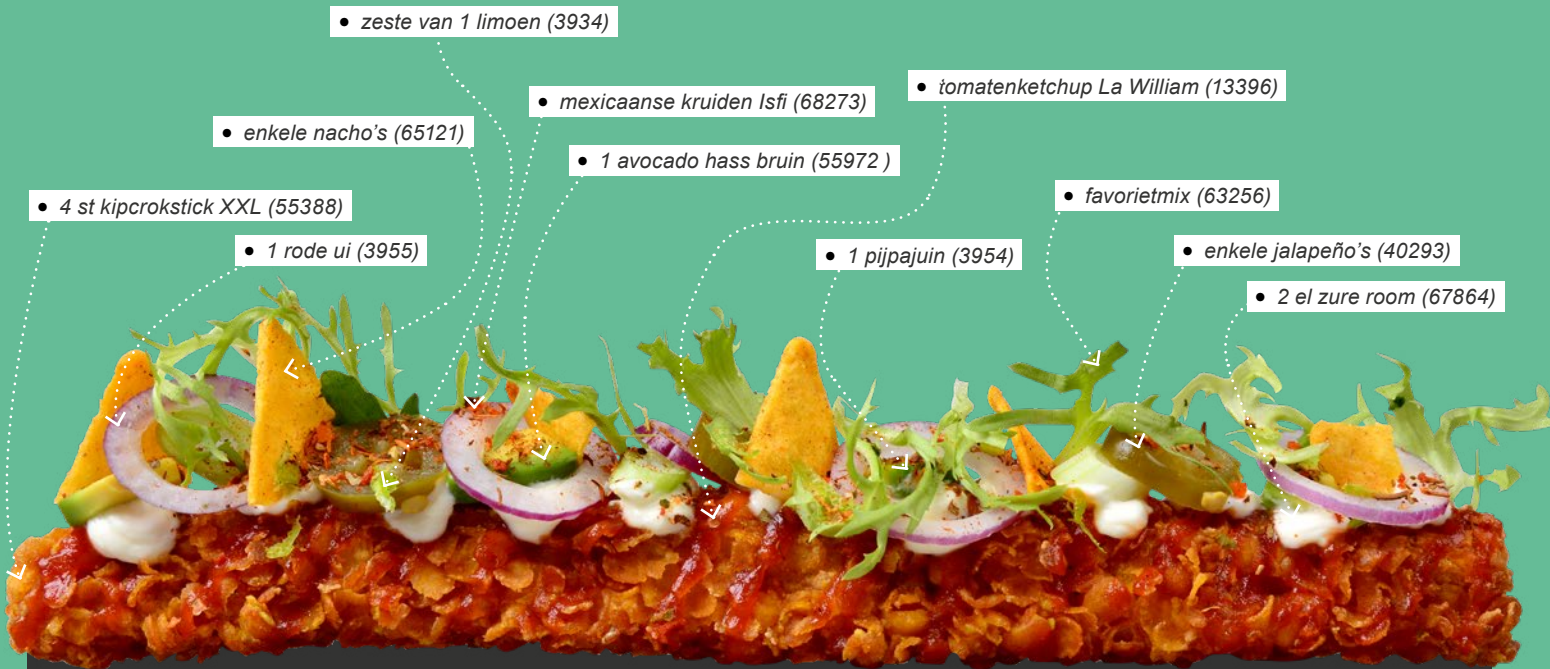
• 1 el geroosterde uitjes (51025)

• sriracha (43754)

• 1 pijpajuin (3954)

• ½ rode ui (3955)

• 12 st opak pedis kroekoek (51193)



• zeste van 1 limoen (3934)

• enkele nacho's (65121)

• mexicaanse kruiden Isfi (68273)

• tomatenketchup La William (13396)

• 4 st kipcrokstick XXL (55388)

• 1 avocado hass bruin (55972)

• favorietmix (63256)

• 1 rode ui (3955)

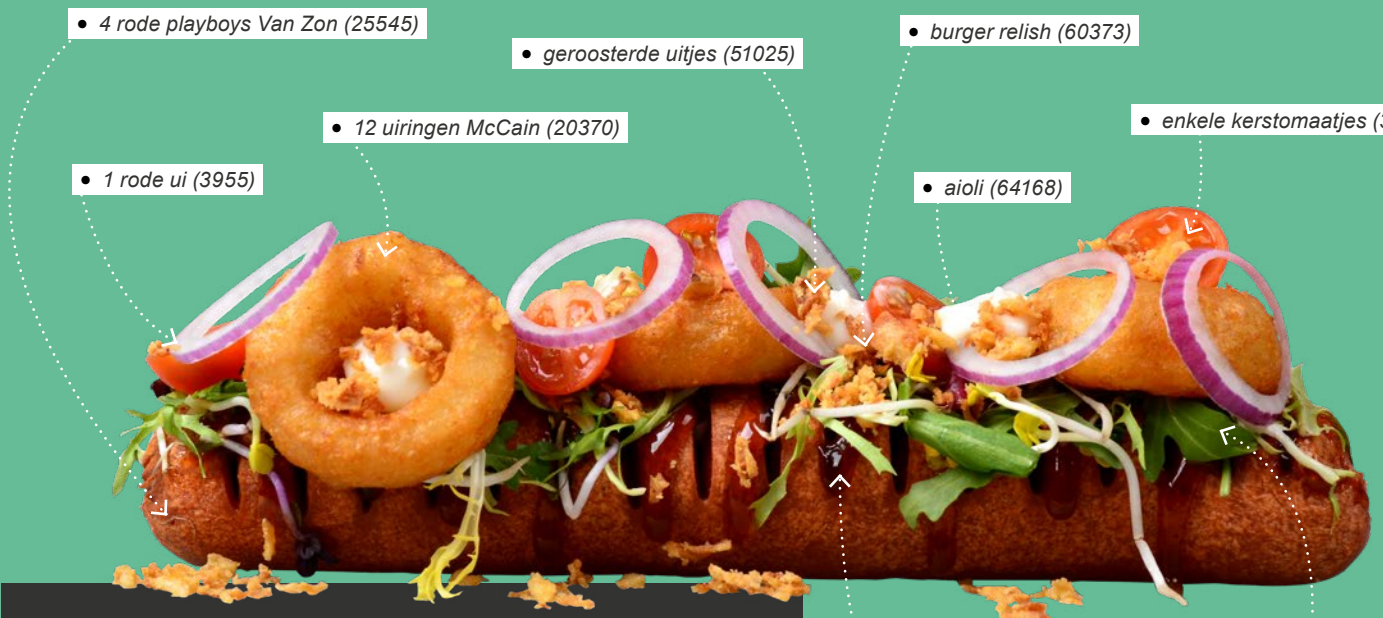
• 1 pijpajuin (3954)

• enkele jalapeño's (40293)

• 2 el zure room (67864)

MEXICAN KIPCROKSTICK XXL

4 PERSONEN



• 4 rode playboys Van Zon (25545)

• geroosterde uitjes (51025)

• burger relish (60373)

• 12 uiringen McCain (20370)

• enkele kerstomaatjes (3995)

• 1 rode ui (3955)

• aioli (64168)

PLAYBOY 'VERY SPECIAL'

4 PERSONEN

• favorietmix (63256)

• curryketchup Gouda's Glorie (11119)



TOSCAANSE SAUS
1L TUBE PAUWELS
Art nr. 57070



TOSCAANSE BURGER

*Een zomerse suggestie boordevol
kleur én smaak, afgewerkt met
de zomerzoete Toscaanse saus van
Pauwels Sauzen.*

INGREDIËNTEN

- 250gr rundsgehakt
- 2 sneetjes pancetta
- 1 focaccia
- 1/2 rode ui
- 1/2 ui
- 1 rode en groene tomaat
- 1/4 courgette
- 1/4 aubergine
- 1 mozzarella
- jonge sla
- rucola
- enkele druppels tabasco
- 1/2 tl worcestersaus
- 1 tl Italiaanse kruiden
- peper en zout
- 2 blaadjes basilicum
- olijfolie
- Toscaanse saus van Pauwels Sauzen

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de pancetta gedurende 10 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.
2. Snij de ui in fijne stukjes, de rode ui in ringen en de courgette, aubergine, tomaten en mozzarella in fijne plakjes.
3. Meng de jonge sla met rucola en kruid af met peper en zout. Voeg wat olijfolie toe.
4. Voeg aan de aubergine en courgette verse kruiden en olijfolie toe en leg ze vervolgens samen met de doormidden gesneden focaccia enkele minuten op de grill.
5. Maak 2 burgers van rundsgehakt, gemengd met ui, broodkrumels, worcestersaus, tabasco, peper en zout. Bak de burgers circa 6 minuten in de pan.
6. Leg de slamix, courgette en aubergine op de focaccia en voeg wat Toscaanse saus toe.
7. Leg nu de burger op het broodje voeg extra sla, tomaten, krokante pancetta, zout en mozzarella toe. Eindig met een extra toefje Toscaanse saus.

HAUTE DOG

met mini asperge
4 PERSONEN



HAUTE DOG | POOLSE WORST | BLAUWE KAAS | MINI ASPERGE | SWEET PICKLE RELISH | GRAANMOSTERD

4 PERSONEN

• Bio haute dog zacht pompoenpit	55263	• Smokey Mountain sweet pickle relish	60194
• 100 ml mayonaise	7624	• 1 Rode ui	3955
• 100 ml graanmosterd A L'ancienne Tierenteyn	64449	• Curry ketchup Gouda's glorie	11119
• 1 theelepel mosterdzaad	3135	• Roquefort (in blokjes versneden)	70594
• 4 st Poolse worst	37639	• Waterkers	42036
• 4 theelepels gepofte boekweit	60365	• Paarse shiso	40115

BEREIDING:

1. De Poolse worst mooi grillen of opwarmen in de oven.
2. Het haute dog broodje 3 minuten afbakken in een oven van 180°C .
3. Mini asperges grillen of desgewenst gewoon even bakken in de pan.
4. Mayonaise, graanmosterd en mosterdzaad mengen.
5. Curryketchup in een spuitzakje of spuitflacon doen.
6. Het broodje bovenaan insnijden en beleggen in deze volgorde: Graanmosterdmayonaise, worst, sweet pickle relish, gegrilde mini asperges, roquefortblokjes, boekweit, enkele ringen rode ui, curryketchupstreepjes, enkele blaadjes waterkers en shiso.

PLANTBASED BURGERS

GUACO PABLO BURGER



1. 1 bio bagnat dessem vegan 71774

2. 1 Plenty flatburger 74065

3. 2 el guacamole Native 75605

4. 6 jalapeño schijfjes 64386

5. 5 ringetjes rode ajuin 3955

6. 4 schijven tomaat 75167

7. 5 nacho's 61334

8. enkele takken koriander 41316

9. spicy look mayo 2 el vegan mayo Pauwels 65127

1 kl primerba look Knorr Prof. 9352

10 druppels groene tabasco 52571

BEETROOT PEPPER BURGER



1.	1 Diversi vegan bun rode biet	70383
2.	1 Plaenty flatburger	74065
3.	pepersaus 2 el vegan mayo Pauwels 1 kl peperpuree Knorr Professional	65127 34932

4.	1 st geroosterde paprika	29675
5.	4 plakjes rode biet (gekookt)	16045
6.	1 el geroosterde uitjes	51025

7.	½ matje tuinkers	3996
8.	2 el burger relish Remia	60373

DOUBLE CHEESE BAGEL



1. 1 bio Pur Pain bagel vegan 62014

2. 2 Plaenty flatburgers 74065

3. 2 plakjes Violife vegan cheddar 70923

4. 1 el American mosterd 68561

5. tomaten ketchup Zeisner 1648

6. fijnproevers mix atlantisch 29542

7. 3 schijven tomaat 75167

8. 2 el sweet pickle relish 60194

CREAMY GREEN HERB BURGER



1.	1 Diversi vegan bun spinazie	70384
2.	1 Plaenty flatburger	74065
3.	enkele dille pluksels	41231
4.	enkele takjes bladpeterselie	29583
5.	enkele kropjes veldsla	36876

6.	4 takjes koriander	41316
7.	verse tartaar	
	2 el vegan mayo Pauwels	65127
	1 el kruidenmix tartaar Ardo	72995
8.	5 ringen rode ajuin	3955

9.	opgelegde komkommer	
	8 dunne komkommerplakjes	3974
	2 el witte wijn azijn Co&Oil	73090
	1 el gevriesdroogde dille	3117
10.	2 el Violife vegan smeerkaas	73304



Art nr. 75807
Refork vork bruin 17cm 50st



Art nr. 75801
Refork drinkrietje bruin
Ø6mm 20cm 100st

Art nr. 75802
Refork drinkrietje bruin
Ø8mm 24cm 100st

SIER PRESENTEERT REFORK

Sier presenteert met trots: Refork!
Het natuurlijke bestek en de natuurlijke rietjes waar iedereen lang op heeft gewacht. Refork heeft een alternatief voor plastic ontwikkeld dat milieuvriendelijk en SUP-proof is en dat ook nog eens de look-and-feel heeft zoals u dat voorheen gewend was. Bestek dat goed in de mond ligt en rietjes die perfect blijven presteren in vloeistof! Refork, een innovatief bedrijf uit Tsjechië, ontwikkelde een duurzaam materiaal,

gebaseerd op houtrestafval uit de lokale meubelindustrie. Door het te vermalen tot houtmeel en daar zowel binders op natuurlijke basis als mineralen aan toe te voegen ontstaat een geheel nieuw materiaal: Refork Material. Uniek, duurzaam en hét alternatief voor houten en bamboe bestek en papieren rietjes. Een fijn mondgevoel, stevig en geen bijsmaken. Volledig afbreekbaar en geproduceerd binnen de EU. Refork voelt goed!



NATURAL

Made only from naturally occurring and renewable resources.



PLASTIC-FREE

Every ingredient is compostable and biodegradable, leaving no trace behind.



MADE OF ≈

80% Wood flour
15% Natural binder
5% Natural minerals



MADE IN EUROPE

Manufactured in the Czech Republic

refork **sier**
disposables

BOWLS FROM ALL OVER THE WORLD

Sinds enkele jaren merken we dat de consument steeds vaker **take-away gerechten** meeneemt bij de lokale vershandelaar. Ondernemers die overtuigd zijn en hierop inspelen hebben de afgelopen jaren hun omzet flink zien stijgen. Niet enkel de **traditionele koude schotels** vliegen de deur uit, maar ook **andere gerechten** in take-away doen het heel erg goed. Hiervoor ligt nog een hele markt open.

Met het succes van de **poké bowls** hebben we gemerkt dat de Vlaming meer en meer op zoek gaat naar variatie in zijn voeding en erg nieuwsgierig is naar de niet zo traditionele Vlaamse keuken.

Met ons concept "**Bowls from all over the world**" willen we graag traditionele gerechten uit andere landen toegankelijk maken voor iedereen en hebben we een zorgvuldige selectie gemaakt van de beste smaken uit de hele wereld.

BOWLS FROM ALL OVER THE WORLD

TELEFONISCH
BESTELBAAR
&
BESCHIKBAAR
IN DE WINKELS:

ECO FOOD BOWL
750 ML, KRIMP 25ST
ART NR. 71650

FRENCH BOWL

1. slamix (atlantische mix)	29542
2. groene olijven	5492
3. rode ajuin	3955
4. tonijn natuur	66924
5. ansjovis met look	60247
6. gekookt ei	9126
7. gehakte walnoten	63408
8. kerstomaatjes	3995
9. croutons saches	71178
10. aardappel in de schil	61964
11. hero dressing knoflook-citroen	72766
12. eco foodbowl + deksel 750ml	71650
13. sticker "Franse specialiteit"	70877

CHINESE BOWL

1. Singapore noedels	68906
2. kip thai filet reepjes (daddy cool)	71618
3. steurgarnalen gepeld vers	73029
4. woksaus citroengras	43648
5. geroosterde uitjes	51025
6. pijpajuin	3954
7. rode peper	74341
8. opak pedis kroepoek	51193
9. koriander	41316
10. eco foodbowl + deksel 750ml	71650
11. sticker "Chinese specialiteit"	70886

1. rijst gekookt diepvries	22931
2. gegrilde aubergine	4420
3. geroosterde paprika	49084
4. kerstomaatjes	3995
5. puntpaprika	36870
6. köfte balletjes	46015
7. yoghurt	54253
8. rode ajuin	3955
9. munt	41233
10. hero knoflook-citroen dressing	72766
11. gemarineerde witte kool	31732
12. eco foodbowl + deksel 750ml	71650
13. sticker "Turkse specialiteit"	70881

TURKISH BOWL

TUNESIAN BOWL

1. veldsla	36876
2. ruccola	51947
3. rode biet salade hamal	14339
4. komkommersalade	8550
5. quinoasalade	49286
6. falafels	70129
7. zoete aardappel	37532
8. houmous	63115
9. hero dressing zachte kerrie	69026
10. munt	41233
11. groententortilla rode biet	69692
12. kerstomaatjes	3995
13. eco foodbowl + deksel 750ml	71650



INDIAN BOWL

1. rijst (mekongrijst ardo)	50605
2. kiphaasjes gefrituurd	47971
3. tikka masala	44617
4. erwtes	2428
5. koriander	41316
6. munt	41233
7. kerstomaatjes	3995
8. edamame boontjes	53162
9. geroosterde uitjes	51025
10. eco foodbowl + deksel 750ml	71650

NORDIC BOWL

1. slamix (atlantische mix)	29542
2. rode ajuin	3955
3. rode biet gekookt in schijfjes	15308
4. aardappelblokjes gekookt vers	50168
5. gekookt ei	9126
6. gravad lax	57914
7. haring stukjes in dille marinade	69121
8. dille	41231
9. hero mosterd-dille dressing	69021
10. radijs reepjes	65476
13. eco foodbowl + deksel 750ml	71650
12. kerstomaatjes	3995



BOWLS FROM ALL OVER THE WORLD



Ontdek hier alle 15 bowls from all over the world.

Een take-away concept met
verrassende koude- en warme foodbowls.
Scan de QR code.

GENIET VAN NAANTA POCKET



72680

RECEPT NAANTA POCKET BREAD MET ZALM & LIMOEN-DILLE SAUS

INGREDIËNTEN

- 1 Pastridor Naanta Pocket Bread (art. 72680)
- 120 g Zalm, gefileerd
- 15 g Komkommer, in flinterdunne plakjes
- 4 g Rode ui, in dunne ringen
- 10 g Verse babyspinazie
- 10 g Yoghurt limoen-dille saus

BEREIDING

1. Verwarm het Pastridor Naanta Pocket Bread kort in de oven of op een contactgrill.
2. Doe de babyspinazie in het Naanta Pocket Bread
3. Bak de zalm kort en snijd in grove stukken
4. Schep hier de yoghurt limoen-dille saus over
5. Werk af met de rode ui en komkommer en serveer

IN MAX. 4 MINUTEN TE BEREIDEN!

MEER INFO OP [MYFOODSPOT.EU](https://myfoodspot.eu)



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

VEELZIJDIGHEID & GEMAK MET EEN TWIST



71725 Rustiek Midi Rozenbroodje Wit

71726 Rustiek Midi Rozenbroodje Volkoren

RECEPT **MIDI ROZENBROODJE MET GEROOKTE KIP & AVOCADO**

INGREDIËNTEN

- 1 Pastridor Rustiek Midi Rozenbroodje Volkoren (art. 71726)
- 100 g Avocado
- 100 g Gerookte kip
- 20 g Veldsla
- 30 g Zongedroogde tomaat
- 3 g Dille
- 50 ml Citroensap

BEREIDING

1. Bak het Pastridor Rustieke Midi Rozenbroodje Volkoren zoals aangegeven op de verpakking.
2. Halveer het broodje en rooster beide zijden op een hete plaat.
3. Prak de avocado en breng op smaak met zout, peper en citroensap.
4. Beleg de onderzijde van het Midi Rozenbroodje met de avocado, veldsla, zongedroogde tomaatjes, gerooktekip en dille.
5. Sluit het Pastridor Rustiek Midi Rozenbroodje Volkoren en serveer

IN MAX. 4 MINUTEN TE BEREIDEN!

MEER INFO OP [MYFOODSPOT.EU](https://myfoodspot.eu)



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

BIO BAGUETTE | BRIE | BACON NECTARINE | HONING PER BROODJE

• 1 bio baguette 53690

• 4 plakjes brie lingot President 49511

• 4 plakjes crispy bacon 73713

• 2 nectarines geel 14657

(kort gekarameliseerd met suiker en verse tijm)

• 1 el suiker 1923

• een takje verse tijm 41238

• honing vloeibaar 7638

• pompoenpitten 73596

• veldsla 36876

• 1/3 opgelegde rode ajuin 3955

(overgieten met een hete pekel en laten afkoelen)

Pekel:

• 200 ml water

• 200 ml azijn blauwe hand 1718

• 150 g suiker S2 1923

• enkele jeneverbessen 3174



BELEGDE BROODJES



PROKORN SANDWINO CAPREZE | KIP- SCHIJEJES | MAYO NAPOLITANA

PER BROODJE

• 1 sandwino prokorn Pastridor	54600
• 5 mozzarella sneetjes Galbani	50539
• 1 trostomaat	35419
• verse basilicum	4007
• 100 g kipwit gebraden schijfjes	47445
• mayo napolitana:	
• mayonaise	7624
• kruidenmix a la napolitana Ardo	73002

• edamame pesto:	
• 200 g edamameboontjes	53162
• een goede hand vol basilicum	4007
• 100 g parmezaan Galbani	54941
• 200 ml olijfolie	73088
• 1 teen verse look	53343
• peper	3140
• fleur de sel	37465

• ½ stokbrood desem wit Pastridor	65496
• 100 g tartalin President	55401
• baby leaf slamix	53308
• gegrilde courgette	4574
• tuinkers	3996
• kip gyros Mega Yeeros	62400
• chimmichurri kruiden	20308
• look stukjes Bresc	45562
• 1 kl sambal	2620
• 2 el smoky BBQsaus Remia	60375



DESEMSTOKBROOD | TARTI-MALIN | GEGRILDE COUR-GETTE | SPICY CHICKEN PER BROODJE

BARA MEDIA SALAMI PICANTE PEPEMAYO GRANA PADANO PER BROODJE



• 1 bara media Pastridor	54548
• 4 plakjes salami ventricina picante Galbani	75340
• een hand vol rucola	51947
• enkele schaafsels grana padano Galbani	59429
• pepersaus Pauwels	57064
• olijfolie	73088
• peper	3140
• fleur de sel	37465
• sweety drops	51868
• geroosterde ajuin	51025

ITALIAANSE SMAAKMAKERS



HORECA Van Zon
de meest complete groothandel



ART. 75341



Salami Napoli

1,5/kg

Medium grof gemalen, peperkorrel, licht gerookt op beukenhout

ART. 75340



Salami Ventricina Picc

2,5/kg

Grof gemalen, licht pikante nasmaak, zeer geschikt voor pizza

ART. 75323



Salami Tre Torri

3,5/kg

Grof gemalen, unieke smaak van peper, kaneel, muskaatnoot

ART. 75322



Salami Milano

2,5/kg

Fijne korrel, peper, knoflook, milde smaak



Ham Campagnolo

5,75/kg

Europees varkensvlees, 8 maanden rijping, weinig vet

Al onze charcuterie is glutenvrij en zonder lactose

ZUIDERSE KIP CURRY



• plus baguette bebloemd	74887
• kip curry Maurice Mathieux	73333
• waterkers	42036
• shiso paars	40115
• atsina cress	41250
• zongedroogde tomaatjes	42000
• geroosterde uitjes	51025
• preischeuten	74034
• Paprika ringen gepaneerd	73071
• Burger relish Remia	60373

SMEER SALADES



SPICY TUNA FOSETTE

• fossette broodje Banquet D'or	71661
• tonijn pikant Hamal	6881
• rucola	51947
• tuinkers	3996
• gekookt ei	577
• trostomaat	75447
• pijnboompitjes (geroosterd)	63984
• samurai	8827
• rode ajuin ringen	3955
• Loligo mini Calamari ringen	72893

TAKE-AWAY ZOMER DESSERTEN

ZOMERSE TAKE AWAY DESSERTEN

OP BASIS VAN
DE CRÈME SUISSE
VAN DEBIC

Een opklopbare banketbakkersroom
verrijkt met slagroom. Deze universele
basis leent zich voor verschillende
toepassingen: mousses, bavarois en
roomvullingen. 150% expansievolume,
heerlijk te combineren met likeuren
of andere toppings of smaken en een
perfecte weerstand tegen bevroering.



CRÈME SUISSE /
MOUSSELINE 1,75KG
POUCH DEBIC
ART NR. 13099

DUO VAN FRAMBOZEN-
EN PISTACHECRÈME

BASILICUM CRÈME
MET RODE VRUCHTEN

KERSEN CRÈME MET
GESTOOFDE KRIEKEN

AMANDEL CRÈME MET
ABRIKOOS EN MARSEPEIN

BANAAN CRÈME
MET KIWI COMPOTE

ORANJE-BLOESEM KOKOS CRÈME
MET GEKARAMELISEERDE ANANAS

TELEFONISCH
BESTELBAAR
&
BESCHIKBAAR
IN DE WINKELS:

PET POT 250ML + ALU
DEKSEL TRAY 24 STUKS
ART NR. 70345



ORANJE- BLOESEM KOKOS CRÈME MET GEKARA- MELISEERDE ANANAS

10 POTJES

- 1 l *Debic crème suisse* 13099
- 500 ml *Debic gesuikerde room* 7304
- 100 ml *oranje bloesem water* 52859
- 150 ml *kokostopping Colac* 64441
- ½ *ananas* 3914
- 1 *vanille stok* 73865
- 3 *el suiker* 1923

BEREIDING:

1. Klop de crème suisse op met de keukenrobot tot een gladde crème.
2. Klop ook de gesuikerde room op tot een lobbige dikte.
3. Meng de room en de crème suisse met het oranje bloesem water en de kokostopping.
4. Snijd de ananas in blokjes en bak ze kort aan in boter. Karamelliseer met suiker en breng verder op smaak met vanille.
5. Vul de potjes met de crème en werk verder af met de gekarameliseerde ananas.



AMANDEL CRÈME MET ABRIKOOS EN MARSEPEIN 10 POTJES

- 1 l *Debic crème suisse* 13099
- 500 ml *Debic gesuikerde room* 7304
- 150 ml *amandelsiroop* 42233
- 50 g *amandelschilfers* 34841
- 200 g *verse marsepein* 61179
- 200 g *abrikozen confituur* 18526

BEREIDING:

1. Klop de crème suisse op met de keukenrobot tot een gladde crème.
2. Klop ook de gesuikerde room op tot een lobbige dikte.
3. Meng de room en de crème suisse met de amandelsiroop.
4. Vul de potjes met de crème en werk verder af met abrikozenconfituur, blokjes verse marsepein en geroosterde amandelschilfers.



BASILICUM CRÈME MET RODE VRUCHTEN

10 POTJES

• 1 l <i>Debic crème suisse</i>	13099
• 500 ml <i>Debic gesuikerde room</i>	7304
• 150 ml <i>Monin basilicum</i>	48970
• 15 st <i>aardbeien</i>	32236
• 20 st <i>frambozen</i>	3928
• 30 st <i>blauwbessen</i>	31581
• 10 <i>takjes rode bessen</i>	30578
• 10 <i>schijven cake blok Lotus</i>	19626

BEREIDING:

1. Klop de crème suisse op met de keukenrobot tot een gladde crème.
2. Klop ook de gesuikerde room op tot een lobbige dikte.
3. Meng de room en de crème suisse met de Monin basilicum.
4. Vul de potjes met de crème en werk verder af met de rode vruchten en blokjes cake.



BANAAN CRÈME MET KIWI COMPOTE

10 POTJES

• 1 l <i>Debic crème suisse</i>	13099
• 500 ml <i>Debic gesuikerde room</i>	7304
• 3 el <i>pasto banaan</i>	62039
• 150 ml <i>appel kiwi limoen topping Colac</i>	66582
• 2 st <i>kiwi groen</i>	74406
• 1 st <i>kiwi gold</i>	66711
• 30 st <i>phisalis</i>	3929
• 1 <i>mango</i>	3936

BEREIDING:

1. Klop de crème suisse op met de keukenrobot tot een gladde crème.
2. Klop ook de gesuikerde room op tot een lobbige dikte.
3. Meng de room en de crème suisse met de Pasto banaan.
4. Vul de potjes met de crème en werk verder af met de in blokjes gesneden exotische vruchten en appel kiwi limoen topping.



KERSEN CRÈME MET GESTOOFDE KRIEKEN EN CHOCOLADE MERINGUE

10 POTJES

- 1 l *Debic crème suisse* 13099
- 350 ml *Debic gesuikerde room* 7304
- 150 ml *kersen topping Colac* 49558
- 200 g *fruitbereiding krieken Colac* 23036
- *Crumble meringue 3 chocolade Pidy* 60961

BEREIDING:

1. Klop de crème suisse op met de keukenrobot tot een gladde crème.
2. Klop ook de gesuikerde room op tot een lobbige dikte.
3. Meng de room en de crème suisse met de kersentopping
4. Vul de potjes met de krieken en de crème en werk verder af met chocolade meringue.



DUO VAN FRAMBOZEN CRÈME EN PISTACHE CRÈME

10 POTJES

- 1 l *Debic crème suisse* 13099
- 500 ml *Debic gesuikerde room* 7304
- 1.5 el *pasto framboos* 69833
- 1.5 el *pasto pistache* 62042
- 50 st *verse frambozen* 3928
- 10 kl *pistachenootjes* 53332

BEREIDING:

1. Klop de crème suisse op met de keukenrobot tot een gladde crème.
2. Klop ook de gesuikerde room op tot een lobbige dikte.
3. Meng de room en de crème suisse en verdeel de crème in twee.
4. Meng de ene helft met pasto framboos en de andere helft met pasto pistache.
5. Vul de potjes met de crème en werk verder af met verse frambozen en gehakte pistache.

JOUW TROEF VOOR
DE PERFECTE TOEF
OP AL JE DESSERTS

RISSO CHANTY® PREMIUM SPRAY

SLAGROOMALTERNATIEF
OP BASIS VAN
PLANTAARDIGE VETTEN

NEW

SLAGROOM
SPUITBUS
RISSO CHANTY
700ML
ART NR. 74589

IN HANDIGE
SPUITBUS



ULTIEM GEMAK



VOL SMAAK



MEER WINST



CONSTANTE
KWALITEIT



LAAG VETGEHALTE
25,5%

700 ML
X 6
415755



Scan de QR-code voor
meer inspiratie





Nieuw!

Tom-chi topping Sweet & spicy

Geef uw gerechten en salades een zoete, spicy twist met deze heerlijke, romige Tom-chi dressing! Deze topping is de ideale dip voor Salades, brood, tosti's, vlees, vis, kip en rauwkost. Of besmeer broodjes en sandwiches met deze topping in plaats van boter. Maar bovenal ook erg handig om over gerechten streepjes of druppeltjes mee te spuiten of op borden als garnering en smaakmaker.

- Verpakt in handige doseerfles van 1 liter, buiten de koeling houdbaar.
- Na opening gekoeld bewaren.



Tom-Chi topping

Art.nr. 75585
1 fles van 1 liter



Geitenkaas - rode bieten spread

Speciaal voor De Molkerij geschreven door Coriens Iten

De kleur van deze spread is helemaal geweldig toch? Wacht maar tot je het proeft.. Lekker op een toastje of stokbrood. Aanrader!

Bereiding

1. Meng de ingrediënten met elkaar in een hoge kom en mix met een staafmixer tot een gladde spread.
2. Proef de spread, is het zo lichtzoet maar ook een beetje hartig door de geitenkaas? Breng eventueel verder op smaak met peper, zout, honing of citroensap.
3. Serveer op toastjes of op een broodje met bijvoorbeeld waterkers, geitenkaas of geroosterde pijnboompitten. Eet smakelijk!



Meer van De Molkerij

eurofresh.

Ingrediënten ↗

- 150 gram geitenkaas (art. 75612) + extra voor topping
- 100 gram gekookte rode bieten, in blokjes
- 1 tl honing
- 1 tl citroensap
- Peper en zout



Naturel
Art.nr. 73854
350 g



Italiaans
Art.nr. 73855
350 g



Ui-knoflook
Art.nr. 73856
350 g

Coertjens



BABI PANGANG
850G BLIK
Art nr. 67168

WWW.COERTJENS.EU

FRIET MET BABI PANGANG



SERVEERTIP: WERK AF MET GEDROOGDE UITJES EN MAYO
EN TOVER ZO EEN HIPPE PORTIE LOADED FRIES OP TAFEL OF OP JE TOOG

THE DELIVERY

CHALLENGE



FOODSERVICE
SOLUTIONS

BENT U DIE DOORZETTER MET EEN BRASSERIE OF EEN RESTAURANT?

DAT WAARDEREN WIJ ENORM!

Daarom willen wij u **ONTZORGEN** zodat u de **lekkerste frieten** thuis kunt bezorgen. Wacht niet langer en overtref in deze moeilijke periode de verwachtingen van uw gasten!

SureCrisp Frites 9 mm
Product Code 1000007565



DE VOORDELEN OP EEN RIJTJE:

- # Next level bezorgfriet door unieke coating: nog nooit bleef een frietje zo lang warm en krokant: 20 minuten in een afgesloten bezorgtas. Uitermate geschikt voor bezorging en afhaal!
- # Door de korte afbaktijd (3 minuten) zijn er meer bestellingen per uur te verwerken, dus een hoog rendement!
- # Te bereiden in de frituur, maar ook in de oven!
- # Geen kosten voor derving door opslag in de vriezer!

20
MINUTES
HOLD TIME