

WINTER

# Snackbar

INSPIRATIEMAGAZINE

premium belegde

# broodjes



2023

# Snackbar

INSPIRATIEMAGAZINE

**6 BROODJE SUPER KIPSATÉ**

WARME BROODJES

**7 BROODJE SUPER VARKENSSATÉ**

WARME BROODJES

**8 PICCOLO RUSTIEK**

**MET KIPSALADE**  
SMEERSALADES

**9 SANDWINO SUN BUN**

**MET BREYDELHAM**  
SALADE  
SMEERSALADES

**10 SLIM OAT BREAD**

**MET KIP**  
ANDALOUSE  
SMEERSALADES

**11 TIJGER PISTOLET MET**

**VARKENS-  
GEBRAAD**  
MOSTERDSALADE  
SMEERSALADES

**13 BLONDE BOTERHAM CLUB**

SANDWICH STIJL  
RIJKELIJKE BOTERHAMMEN

**14 DONKERE GETOASTE BOTERHAM MET**

**AMERICAIN PREPARÉ EN**  
SPICY SALSA  
RIJKELIJKE BOTERHAMMEN





**15 HEERENBROOD  
BLOND**  
MET EIERSLA EN  
GEHAKT'BALLETJES  
RIJKELIJKE BOTERHAMMEN



**16 HEERENBROOD  
DONKER**  
MET PITA SALADE  
RIJKELIJKE BOTERHAMMEN



**17 HEERENBROOD  
ZADEN**  
MET BOUILLIE SALADE  
RIJKELIJKE BOTERHAMMEN



**18 BIO BAGNAT'**  
MET BEENHAM EN  
SELDERSALADE  
WINTERS BELEG



**19 BIO MEERGRANEN  
STOKBROOD**  
MET PATÉ LES SOEURS  
MILLER  
WINTERS BELEG



**20 BIO CRISPY PIDE**  
MET PENS EN FRIETGRAS  
WINTERS BELEG



**21 BIO BAGUET'TE**  
MET GEBAKKEN  
BREYDELSPEK  
WINTERS BELEG



**22 BIO FLUITJE**  
MET NOTEN EN ROZIJNEN  
MET NOTEN PATÉ  
WINTERS BELEG



**23 BIO BOL  
TRITORDEUM  
MET BREYDELHAM-  
KROKETTEN**

WINTERS BELEG

**28 BRIE SALADE  
MET SPEK EN  
WITLOOF**

TAKE-AWAY SALADES

**29 GEITENKAAS  
SALADE  
MET GEROOSTERDE  
WORTELEN**

TAKE-AWAY SALADES

**30 MOZZARELLA  
SALADE  
MET BALSAMICO  
VINAIGRETTE EN COPPA  
DI PARMA**

TAKE-AWAY SALADES

**31 GRIEKSE  
SALADE  
MET KIP EN FETA**

TAKE-AWAY SALADES

**32 SLAGYOGHURT  
EUROFRESH**

**35 CHOCOLADE-  
MOUSSE  
LICOR 43**

TAKE-AWAY DESSERTEN  
VOOR HET NAJAAR

**36 CHOCOLADE-  
MOUSSE  
MANGO**

TAKE-AWAY DESSERTEN VOOR  
HET NAJAAR





**37 CHOCOLADE-  
MOUSSE  
TOFFEE  
AMANDEL**

TAKE-AWAY DESSERTEN VOOR  
HET NAJAAR



**38 CHOCOLADE-  
MOUSSE  
RUBY**

TAKE-AWAY DESSERTEN VOOR  
HET NAJAAR



**39 CHOCOLADE-  
MOUSSE  
SPECULOOS**

TAKE-AWAY DESSERTEN VOOR  
HET NAJAAR



**42 CLASSIC**

PARFAIT TAKE AWAY  
CONCEPT

**43 SALTED  
CARAMEL  
& RUM**

PARFAIT TAKE AWAY  
CONCEPT



**44 STRAWBERRY –  
BASIL**

PARFAIT TAKE AWAY  
CONCEPT



**45 CHOCOLATE  
DREAM**

PARFAIT TAKE AWAY  
CONCEPT



# WARME BROODJES

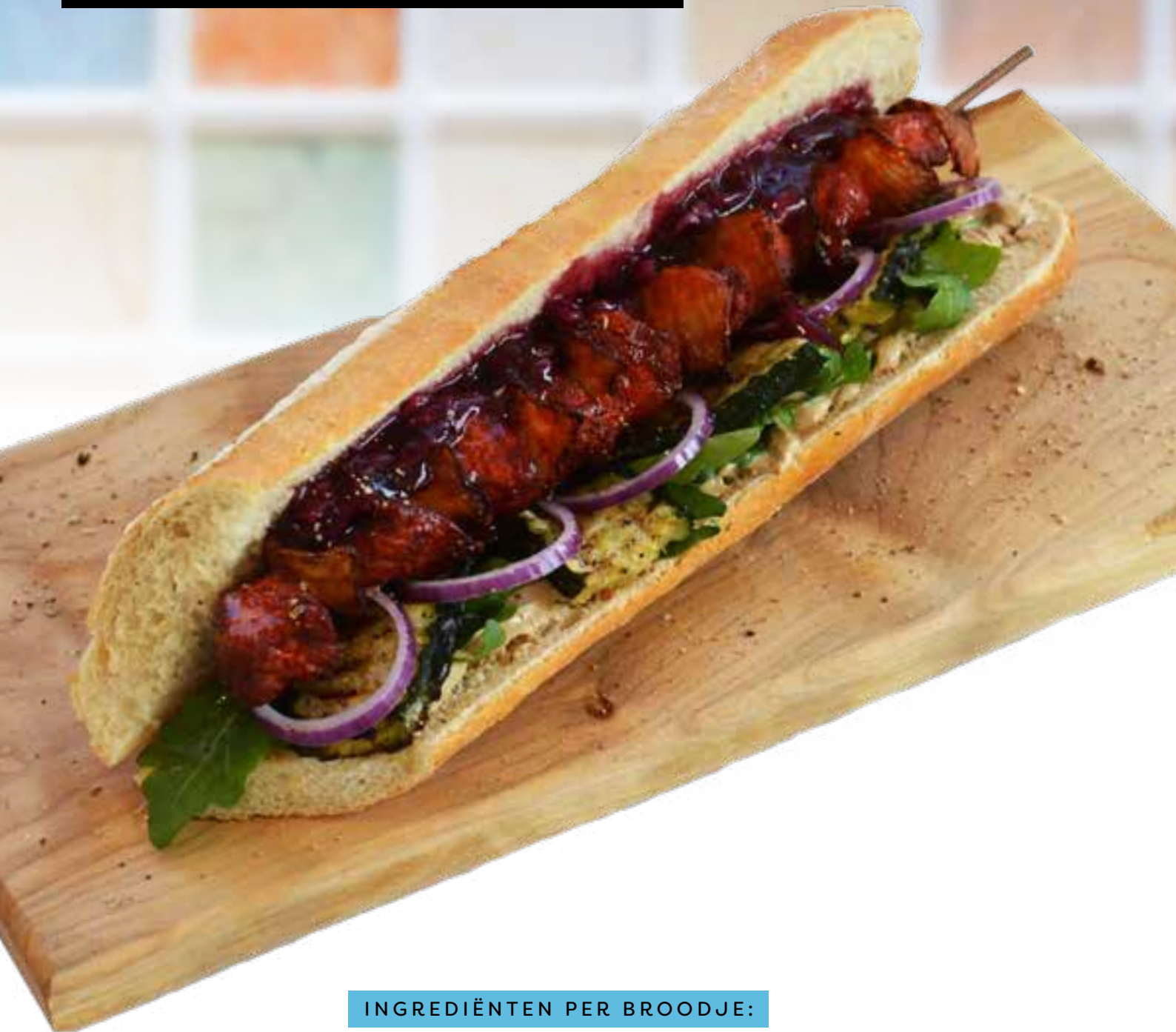
## BROODJE SUPER KIPSATÉ



### INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1.	1 stokbrood plus Pastridor 57 cm	74889	<b>SAUS</b>	
2.	1 super kipsaté Carmans	62194	7.	100 ml mayonaise 7624
3.	1 avocado	55972	8.	1 el mosterd 31942
4.	1/3 rode ajuin	3955	9.	2 el ketchup Heinz 31387
5.	1/2 tomaat	3991	10.	2 el sweet pickle relish 60194
6.	1 handvol rucola	51947	11.	2 el ajuin (fijn gesneden) 35313

# BROODJE SUPER VARKENSSATÉ



## INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1.	1 stokbrood plus Pastridor 57 cm	74889	4.	ardeense uienconfituur	18875
2.	1 super varkenssaté Carmans	62071	5.	satékruident	59375
3.	pepersaus Pauwels	57064	6.	gegrilde courgette	4574
			7.	rode ajuin	3955

# PICCOLO RUSTIEK



## MET KIP SALADE

### INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. <i>Piccolo rustiek wit Pastridor</i>	76640	5. <i>Parmezaan schilfers</i>	66862
2. <i>Atelier kipsalade Hamal</i>	61325	6. <i>Pijpajuin</i>	3954
3. <i>Romeinse sla</i>	39936	7. <i>Avocado</i>	55972
4. <i>Ansjovis gemarineerd</i>	60246	8. <i>Rode ajuin</i>	3955



# SANDWINO SUN BUN



## MET BREYDELHAM SALADE

### INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. Sandwino sun bun	75829	5. Aardappelblokjes vers McCain	50168
2. Atelier Breydelham salade Hamal	39045	6. Honing mosterd vinaigrette	6804
3. Waterkers	42036	7. Gemarineerde mosterdzaadjes :	
4. Alfalfa luzern scheuten	6992	- Mosterdzaad	3135
		- Witte wijnazijn Co&Oil	73090

# SLIM OAT BREAD



## MET KIP ANDALOUSE



### INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. Slim oat bread Pastridor	75745	5. Rucola	51947
2. Kip andalouse Hamal	7429	6. Veldsla	36876
3. Geroosterde paprika	29675	7. Sjalot	3987
4. Pijnboompitten	63984		

# TIJGER PISTOLET



## MET VARKENS- GEBRAAD MOSTERDSALADE



### INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. Tijgerpistolet Pastridor	76046	5. Komkommer	3974
2. Varkensgebraad mosterdsaus salade Hamal	7794	6. Kervel	4013
3. Lollo bionda sla	3970	7. Tomaat (in blokjes)	3991
4. Edamame boontjes	53162		



75356 JONKHEER BLOND 200  
EAN 8720589519688



75357 JONKHEER GRANEN 200  
EAN 8720589519695



75169 WALNOTEN-VIJGEN BROOD 650  
EAN 8720589519411



75013 KRENTEN BLOK 450  
EAN 8720589519374

WIJ ZIJN **BROODHEEREN**. WIJ BAKKEN KARAKTER.

# PREMIUM BREAD



## **BLONDE BOTERHAM CLUB SANDWICHSTIJL**

### Ingrediënten per broodje

• Gesneden boterhammen blond Broodheeren	75994	• Gegrillde kip (schijfjes)	47981
• CMS Beenham	37729	• Avocado	55972
• Tomaat	3991	• Crispy bacon	56557
• Eieren	577	• Tom-chi topping HERO	75585
• Mayonaise	7624	• Lollo Bionda	76517



## ***DONKERE GETOASTE BOTERHAM MET AMERICAIN PREPARÉ EN SPICY SALSA***

### Ingrediënten per broodje

- Gesneden boterhammen blond Broodheeren 75976
- CMS americain preparé 35193
- Shiso paars 40115
- Atsina cress 41250

### Spicy salsa

- Sweet pickle relish 60194
- Ajuin (fijn gesnipperd) 35313
- Rode peper 74341
- Gele paprika 74428
- Sambal 53647



## **HEERENBROOD BLOND MET EIERSLA EN GEHAKTBALLETJES**

### Ingrediënten per broodje

• Heerenbrood blond	75009	• Tuinkers	3996
• Eiersla Maurice Mathieu	73346	• Zilveruitjes	12429
• Gehaktballetjes		• Augurkjes zeer fijn	12428
Gemengd gehakt CMS	33548	• Bladpeterselie	29583
Lookstukjes Bresc	45562		
Gehakte peterselie	75316		
Ras el hanout	59258		
Peper			
Zout			



## ***HEERENBROOD DONKER MET PITA SALADE***

### Ingrediënten per broodje

- |                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| • Heerenbrood donker                | 75010 |
| • Pita salade Maurice Mathieu       | 73345 |
| • Lollo bionda sla                  | 3970  |
| • Gepekeld rode ajuin (Grate Goods) | 76217 |
| • Puntpaprika                       | 53350 |
| • Geraspte wortelen                 | 29544 |





## **HEERENBROOD ZADEN MET BOUILLIE SALADE**

### Ingrediënten per broodje

• Heerenbrood zaden	75012
• Bouillie salade Maurice Mathieu	73344
• Waterkers	42036
• Gehakte walnoten	63408
• Rode kool (fijn gesneden)	66546
• Sjalot - rode ui vinaigrette Hellman's	42727
• Pepersaus Dellino	74007

# WINTERS BELEG



## BIO BAGNAT MET BEENHAM EN SELDERSALADE

### INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. <i>bio bagnat</i>	71774	4. <i>komkommer</i>	3974
2. <i>beenham (licht opbakken)</i>	54663	5. <i>honing mosterd dressing</i>	6804
3. <i>seldersalade Hamal</i>	1172	6. <i>pijpajuin</i>	3954

# BIO MEERGRANEN- STOKBROOD MET PATÉ LES SOEURS MILLER



## INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. <i>bio meergranenstokbrood</i>	54991	4. <i>tuinkers</i>	3996
2. <i>paté Les Soeurs Miller</i>	74564	5. <i>walnoot</i>	63408
3. <i>ardeense uien konfijt</i>	18875	6. <i>jonagold appel</i> (gebakken en gekarameliseerd)	16031

INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. <i>bio crispy burgerbroodje pide</i>	59870	5. <i>citrusvinaigrette Hellmann's</i>	29801
2. <i>zwarte pens</i>	34474	6. <i>frietgras Farm Frites</i>	63983
3. <i>witte pens</i>	34476	7. <i>bieslook dressing</i>	48679
4. <i>rode kool fijn gesneden</i>	66546	8. <i>pijpajuin</i>	3954



**BIO CRISPY PIDE  
MET PENS EN  
FRIETGRAS**



# BIO BAGUETTE MET GEBAKKEN BREYDELSPEK

## INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. <i>bio baguette</i>	53690	4. <i>geraspte knolselder</i>	26418
2. <i>Breydelspek gebakken</i>	52311	5. <i>dressing bourgondisch HERO</i>	70380
3. <i>geraspte wortelen</i>	29544	6. <i>lollo bionda sla</i>	3970
		7. <i>zongedroogde tomaten</i>	42000

# BIO FLUITJE MET NOTEN EN ROZIJNEN MET NOTEN PATÉ

## INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. <i>bio fluitje noten en rozijnen</i>	71781	4. <i>waterkers</i>	42036
2. <i>CMS noten paté</i>	51124	5. <i>pompoenpitten</i>	73596
3. <i>konfijt van vijgen en porto</i>	10278		





## BIO BOL TRITORDEUM MET BREYDELHAMKROKETTEN

### INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. <i>bio bol tritordeum</i>	71775	4. <i>rucola</i>	51947
2. <i>Breydelkroketten</i>	72710	5. <i>gepofte boekweit</i>	60365
3. <i>CMS gemarineerde rode ajuin</i>	76217	6. <i>dressing zachte kerrie HERO</i>	69026



# BORRELTijd

IEDERE SNACK ZIJN EIGEN  
FINISHING TOUCH!



*Makes ordinary cheese special again*



# PERFECTE TAPASPLANKEN

met onze heerlijke groentesnacks

**Nieuw**  
Trio crispy  
groente-  
fingers

Oranje groentefingers

Golden maïs-fingers

Rode broccolifingers



Mix karton - 2 zakken  
van elke soort

3x(2x1kg)  
art. 74369

[www.ardo.com](http://www.ardo.com)



We preserve nature's gifts

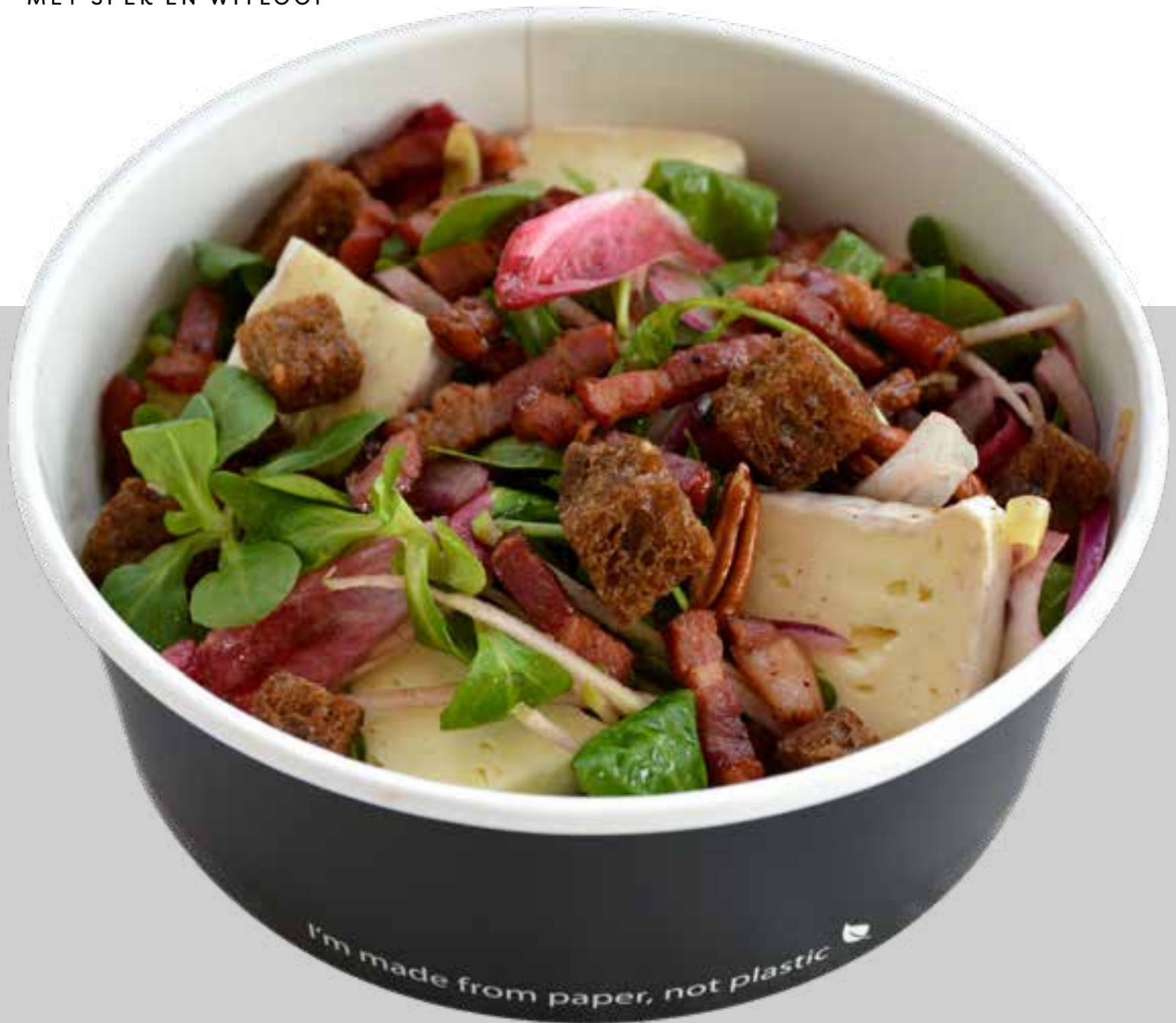


# TAKE-AWAY SALADES

I'm made from paper, not plastic

# BRIE SALADE

MET SPEK EN WITLOOF



## per salade

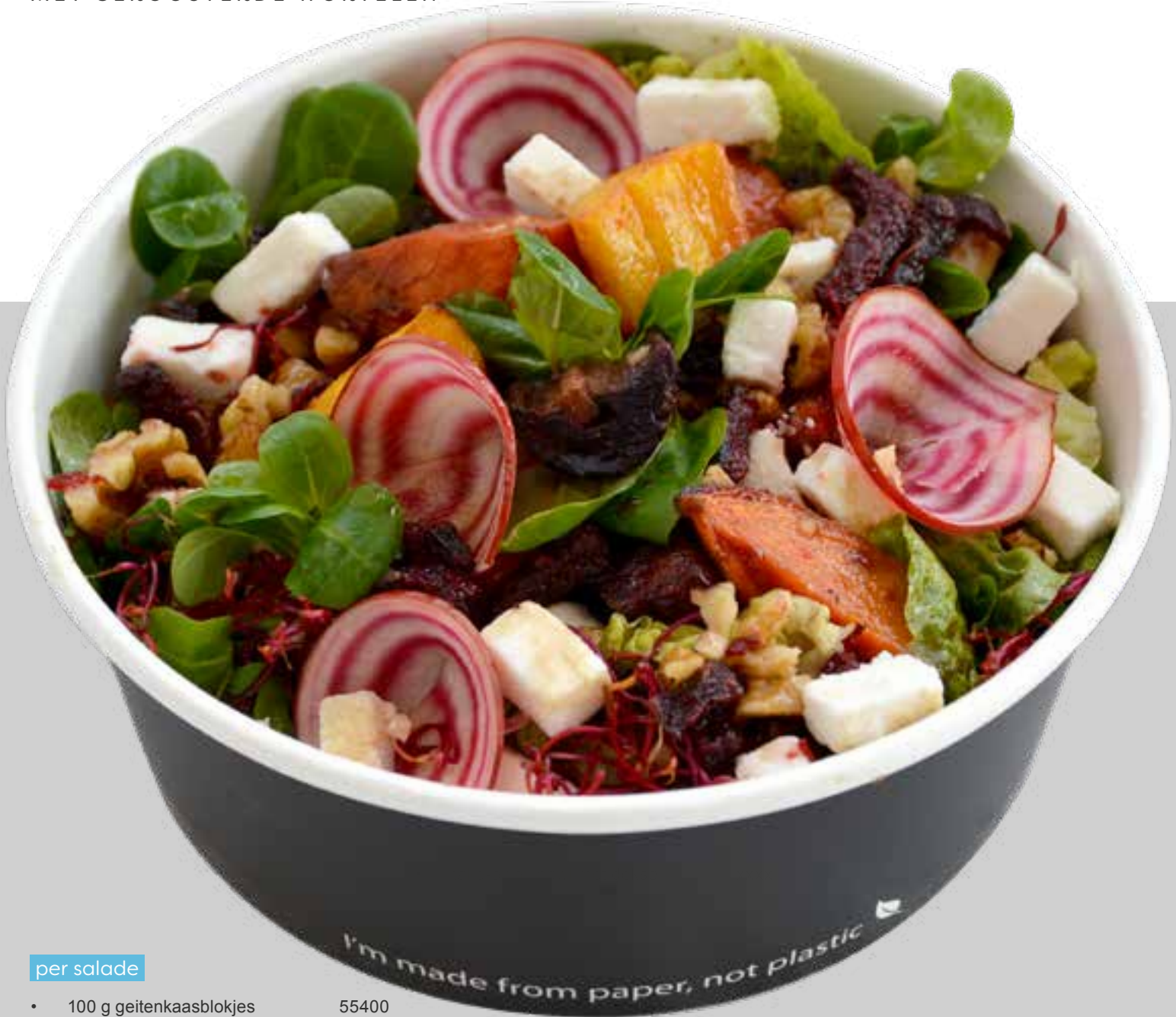
- 3 plakken brie 49511
- enkele pecannoten 65334
- 50 g spekblokjes gerookt 7265
- 1 snede donker brood 75976
- een hand vol veldsla 36876
- een hand vol rucola 51947
- 1/3 rode ajuin 3955
- 1.5 witloofstronk 16051
- 1.5 roodloof stronk 56594
- ½ granny smith appel 16032
- vinaigrette sjalot rode ui Hellmann's 42727
- take-away bowl met deksel 39313-74413

## BEREIDING

- 1 Snij dikke croutons van het donker brood en bak ze in een pan met een goeie laag olijfolie mooi krokant
- 2 Bak de spekblokjes krokant in een anti-aanbak pan.
- 3 Snij het witloof en de rode ajuin fijn en meng er vinaigrette onder.
- 4 Was zonodig de sla en droog met een slazwierder.
- 5 Snij de brie in stukjes.
- 6 Snij de appel in julienne
- 7 Dresseer de salade in een take-away bowl met deksel.

# GEITENKAAS SALADE

MET GEROOSTERDE WORTELEN



## per salade

- 100 g geitenkaasblokjes 55400
- enkele walnoten 63408
- rode biet scheuten 75339
- 100 g sauté wortelen Ardo 74368
- 4 takken verse tijm 41238
- 2 blaadjes laurier 6155
- 2 el vloeibare honing 7638
- een hand vol veldsla 36876
- 1 kropje slaharten 55122
- 5 dunne plakjes chioggia biet 54351
- 30 g rode biet spekjes Ardo 69972
- olijfolie Co&Oil 73088
- rode wijnazijn Co&Oil 73089
- take-away bowl met deksel 39313-74413

## BEREIDING

- 1** Plaats de sauté wortelen op een ovenschotel en besprenkel ze ruim met olijfolie. Kruid met peper, fleur de sel, tijm en laurier.
- 2** Verdeel de honing over de wortelen.
- 3** Plaats de wortelen in een oven van 190°C tot ze mooi geroosterd zijn.
- 4** Bak de rode biet spekjes mooi krokant.
- 5** Was zo nodig de sla en droog met een slazwierder.
- 6** Maak een gemengde salade met de veldsla, slaharten, rode bietscheuten, walnoten, olijfolie en rode wijnazijn.
- 7** Werk verder af met de rode biet spekjes, sautéwortelen, dunne plakjes chioggia biet en de geitenkaasblokjes.

# MOZZARELLA SALADE

MET BALSAMICO VINAIGRETTE EN COPPA DI PARMA



## per salade

- 7 plakjes mozzarella 50539
- 1/3 courgette 3968
- 1 dikke tomaat 3991
- 1 dikke gekookte rode biet 16045
- verse basilicum 4007
- een hand vol rucola 51947
- enkele hazelnootjes 37526
- 1 tl venkelzaadjes 43710
- 3 plakjes coppa di Parma 74545
- balsamico vinaigrette 48676
- take-away bowl met deksel 39313-74413

## BEREIDING

- 1 Snij de courgette en de rode biet in plakken van 1 cm. Grill ze kort maar krachtig in de grillpan.
- 2 Snij de tomaat ook in plakken van 1 cm.
- 3 Besprenkel de balsamico vinaigrette over de courgette, rode biet en de tomaten.
- 4 Hak de hazelnootjes fijn en rooster ze samen met het venkelzaad in een anti-aanbak pan.
- 5 Laat ze afkoelen en meng ze met een beetje olijfolie onder de rucola. Breng op smaak met peper en fleur de sel.
- 6 Dresseer alles trapsgewijs in de bowl en werk verder af met de rucolasalade en Coppa di Parma.

# GRIEKSE SALADE

MET KIP EN FETA



## per salade

- 1 portie blok feta Greco 64159
- olijfolie Co&Oil 73088
- 200 g Griekse rijst salade 70388

## met gegrilde groenten Jebo

- een hand vol rucola 51947
- 50 g komkommer 3974
- enkele zwarte olijven 6276
- 2 el gemarineerde tomaatjes 32794
- oregano gevriesdroogd 7894
- een hand vol spinazie 31587
- 2 el sweet bite tapenade 51856
- 1 CMS kipfilet (200g) 39448
- take-away bowl met deksel 39313-74413

## BEREIDING

**1** Snij de kipfilet in blokjes, kruidt ze met kippenkruiden en bak ze mooi krokant. Voeg de sweet bite tapenade toe en meng deze goed onder de kippenblokjes.

**2** Snij de komkommer in halve maantjes van 1 cm..

**3** Snij de olijven in ringetjes.

**4** Snij de spinazie in fijne julienne

**5** Dresseer de salade met de Griekse rijstsalade, rucola, komkommer, olijven, gemarineerde tomaatjes, spinazie en een blok feta.

**6** Werk de feta nog af met oregano en olijfolie

# Your guilty pleasure



## Slagyoghurt

Verpakking: 5000 g  
art. 77014

**Slagyoghurt** is een vers basisproduct voor het maken van luchtige yoghurt en het is perfect te combineren met vers fruit, granola, chocolade, caramels, noten, nougat, speculaas, Oreo en zo véél meer.

**Kortom een écht verwenmoment!**

- Hoge winstmarge
- 1kg basisproduct wordt minstens 2Ltr eindproduct
- Innovatie in de horeca
- Snel en makkelijk te maken
- Zowel voor zoete als hartige recepten



↪ Ook zeer geschikt voor take-away

Bekers 200cc: art. 74441

Bekers 300cc: art. 74697

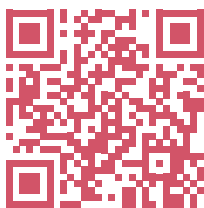
Deksels bol: art. 74727



↪ In dit voorbeeld gebruiken we een biscuitbodem afgewerkt met laagjes opgeklopte Slagyoghurt en gearneerd met vers fruit en granola.



# STAPPENPLAN



RECEPT VIDEO



## 1 OPKLOPPEN

Klop de slagyoghurt met een mixer ca. 10-12 minuten op tot een luchtige yoghurt. Gebruik bij voorkeur een mixer met een kom van 7 liter vanwege het volume.

## 2 PORTIONEREN

De luchtige yoghurt is eenvoudig te portioneren met een spuitzak. Voorzie de bodem van het glaasje met een laagje crumble van speculaas. Garneer het geheel af met een laagje Bonfait rode grütze (art.nr. 68849)

## 3 TERUG KOELEN

Koel de luchtige yoghurt ca. 1 uur terug.

## 4 PRESENTEREN

Uw creatie is klaar voor presentatie op uw bord, in uw toonbank of op uw buffet als hapje!



# TAKE-AWAY DESSERTEN VOOR HET NAJAAR



OP BASIS VAN  
DE CHOCOLA-  
DEMOUSSE VAN  
DEBIC



CHOCOLADE-  
MOUSSE  
BASIS 1L  
DEBIC  
ART NR. 45747



## CHOCOLADEMOUSSE | LICOR 43

### 5 POTJES

- 375 ml chocolademousse Debic 45747
- 75 ml Licor 43 (Cuarenta Y Tres) 21724
- 250 ml gesuikerde room 7304
- 100 ml room 40% Debic 56929
- 50 g boter 15976
- 200 g chocolade callets puur 33856
- goudpoeder 65333
- Chocorocks Mona Lisa 74351

### BEREIDING

**1** Klop de kant en klare chocolademousse op met de klopper van een keukenmachine. Het volume van de chocolademousse zal verdubbelen. Voeg de Licor 43 toe en klop nog een keer goed door.

**2** Klop de gesuikerde room op.

**3** Maak een ganache als volgt:

- smelt de boter en voeg het toe aan de chocoladecallets.
- Breng de room aan de kook en giet de kokende room op de boter en chocolade.
- Meng met een garde tot een glanzende ganache.
- Laat afkoelen om later het dessert ermee af te werken.

**4** Vul de potjes in laagjes: chocolademousse, room, chocolademousse. Werk als laatste af met een laag ganache en goudpoeder.



## CHOCOLADEMOUSSE | MANGO

5 POTJES

- 400 ml chocolademousse Debic 45747
- 100 g mangoblokjes Ardo 73461
- 120 g verse mango 3936
- 3 el mango passievrucht coulis 33927
- 1 el pistache nootjes 53332

### BEREIDING

- 1 Laat de mangoblokjes ontdooien en mix ze vervolgens tot een gladde emulsie.
- 2 Klop de kant en klare chocolademousse op met de klopper van een keukenmachine. Het volume van de chocolademousse zal verdubbelen. Voeg de mango emulsie toe aan de chocolademousse en klop nog eens goed door.
- 3 Snij de verse mango in mooie blokjes en meng er een beetje coulis onder.
- 4 Hak de pistachenootjes fijn.
- 5 Vul de potjes met chocolade-mangomousse. Voeg een laag verse mango toe en werk af met gehakte pistachenootjes.



# CHOCOLADEMOUSSE | TOFFEE AMANDEL

## 5 POTJES

- 375 ml chocolademousse Debic 45747
- 75 ml amandelsiroop 76541
- 250 ml gesuikerde room 7304
- 5 el toffee karamel topping 52649
- 3 el amandelschilfers 60832
- 10 amaretti koekjes 50455

### BEREIDING

**1** Klop de kant en klare chocolademousse op met de klopper van een keukenmachine. Het volume van de chocolademousse zal verdubbelen. Voeg de amandelsiroop toe en klop nog eens goed door.

**2** Klop de gesuikerde room op.

**3** Rooster de amandelschilfers in een droge pan.

**4** Vul de potjes in laagjes: chocolademousse, toffee karamel topping, room. Werk als laatste af met amandelschilfers en amaretti koekjes.



## CHOCOLADEMOUSSE | RUBY

### 5 POTJES

- 400 ml chocolademousse Debic 45747
- 250 ml gesuikerde room Debic 7304
- 100 ml room 40% Debic 56929
- 50 g boter 15976
- 200 g chocolade callets ruby 62360
- crispearls ruby 65428
- 15 frambozen 3928

### BEREIDING

**1** Klop de kant en klare chocolademousse op met de klopper van een keukenmachine. Het volume van de chocolademousse zal verdubbelen.

**2** Klop de gesuikerde room op.

**3** Maak een ganache als volgt:

- smelt de boter en voeg het toe aan de chocoladecallets.
- Breng de room aan de kook en giet de kokende room op de boter en chocolade.
- Meng met een garde tot een glanzende ganache.
- Laat afkoelen om later het dessert ermee af te werken.

**4** Vul de potjes in laagjes: crispearls, chocolademousse, room. Werk als laatste af met een laag ganache en frambozen.



# CHOCOLADEMOUSSE | SPECULOOS

## 5 POTJES

- 375 ml chocolademousse Debic 45747
- 75 ml likeur Gold Strike 58844
- 1 el pasto speculoos Colac 75326
- 250 ml gesuikerde room 7304
- 100 ml room 40% Debic 56929
- 50 g boter 15976
- 200 g chocolade callets puur 33856
- 1 el speculoos crumble 40335
- 1 el kaneelsiroop 48960

## BEREIDING

**1** Klop de kant en klare chocolademousse op met de klopper van een keukenmachine. Het volume van de chocolademousse zal verdubbelen. Voeg de Gold Strike likeur en de pasto speculoos toe en klop nog eens goed door.

**2** Klop de gesuikerde room op.

**3** Cutter de speculooscrumble zeer fijn met een keukenrobot.

**4** Maak een ganache als volgt:

- smelt de boter en voeg het toe aan de chocoladecallets.
- Breng de room aan de kook en giet de kokende room op de boter en chocolade.
- Meng met een garde tot een glanzende ganache, voeg als laatste de kaneelsiroop en speculooscrumble toe
- Laat afkoelen om later het dessert ermee af te werken.

**5** Vul de potjes in laagjes: chocolademousse, room, chocolademousse. Werk als laatste af met een laag ganache.

# nutella®

SPECIAAL VOOR / SPÉCIFIQUEMENT POUR  
**FOODSERVICE**



De juiste verpakking voor elke gelegenheid  
Le bon conditionnement pour chaque occasion





# TAKE-AWAY CONCEPT

**MOGELIJK ALS IJSESSERT OF ONTDOOID ALS MOUSSE.**

Deze parfaitbereiding kunt u reeds lang op voorhand maken en invriezen. In geen tijd staan uw desserts voor de feestdagen klaar in uw diepvries. U verkoopt het als een 'schepdessert' dat zowel bevroren als parfait en volledig ontdooid als mousse gegeten kan worden. Laat ook vooral uw fantasie werken.

Speel creatief met garnituren en sauzen en bepaal zelf alle hoeveelheden. De basis is de kant en klare parfait van Debic. Wilt u de parfait extra smaak geven met bijvoorbeeld chocolade of een aardbeien-siroop, voeg hiervan dan maximaal 25 % van het totaalvolume toe. Juist hierdoor biedt de parfait van Debic enorm veel mogelijkheden in bereidingen als deze.



# Verras uw klanten met dit zeer origineel take-away dessert.



## CLASSIC

### Gebruikte producten

- parfait Debic (25624)
- gekonfijt fruit (73630)
- gekonfijte Bigarreaux (kers) (73350)
- meringue crumble (40336)

### Bereiding

**1** De parfait opkloppen tot het volume is verdubbeld en het geheel mooi opgesteven is. **2** Gekonfijt fruit en meringue eronder mengen. **3** Het mengsel in de verpakking storten. **4** De bovenkant mooi afwerken met gekonfijt fruit, meringue en bigarreaukersen.



# Maar **verras** vooral uzelf door de extra tijd die u creëert in de keuken.

## SALTED CARAMEL & RUM

### Gebruikte producten

- *parfait Debic (25624)*
- *pasto gezouten caramel Colac (62041)*
- *Omerta Belgian rum (56496)*
- *caramel kubusjes (64798)*
- *crumble van gezouten caramel (60368)*
- *choco-amandel caramel (73588)*
- *topping caramel toffee (52649)*

### Bereiding

**1** De parfait opkloppen tot het volume is verdubbeld en het geheel mooi opgesteven is. **2** Pasto gezouten caramel en de rum naar smaak eronder mengen. **3** Het mengsel in de verpakking storten. **4** - De bovenkant mooi afwerken met toffee caramel topping, crumble, caramelskubusjes en choco-amandel caramel.





## STRAWBERRY – BASIL

### Gebruikte producten

- parfait Debic (25624)
- basilicum siroop Monin (48970)
- aardbeienconfituur (65786)
- meringue crumble aardbei (60960)
- chocolade aardbeien (53331)
- crumble van rode vruchten (60366)

### Bereiding

**1** De parfait opkloppen tot het volume is verdubbeld en het geheel mooi opgesteven is. **2** Aardbeien confituur en basilicumsiroop naar smaak eronder mengen. **3** Het mengsel in de verpakking storten. **4** De bovenkant afwerken met meringue, chocolade aardbeien, crumble van rode vruchten en enkele puntjes aardbeienconfituur



## CHOCOLATE DREAM

### Gebruikte producten

- *parfait Debic (25624)*
- *chocolade topping Monin zwarte chocolade (39985)*
- *Artistes cacao Monin (63140)*
- *mini brownies Poppies (55169)*
- *zeevruchten pralines (18470)*
- *artisanale pralines (62557)*
- *mini Oreo (58734)*

### Bereiding

**1** De parfait opkloppen tot het volume is verdubbeld en het geheel mooi opgesteven is. **2** Chocoladetopping naar smaak eronder mengen. **3** Het mengsel in de verpakking storten. **4** De bovenkant afwerken met de decotopping, zeevruchtenpralines, artisanale pralines, mini Oreo's en klein gesneden mini brownies.





Art.59969  
Tijpje rond  
5cl - 80 stuks



Art.67154  
Tijpje rond suikerriet  
2cl - 80 stuks



Art.63811  
Sauscup conish  
6cl - 40 stuks



Art.57714  
Kom wit rond suikerriet  
10cm - 20 stuks



Art.57712  
Bord wit rond  
16cm - 40 stuks

**SUIKERRIETPULP**

**SUGAR CANE PULP**

**ZUCKERROHRPULPE**

**PULPE DE CANNE À SUCRE**



Art.57715  
Bord wit diep rond suikerriet  
18cm - 20st

 Duurzaamheid is niet alleen nuttig, het kan ook heel mooi zijn. Neem Bagastro, een prachtige en exclusieve productlijn van Sier Disposables, gemaakt van 70% suikerrietpulp en 30% houtpulp.

Restafval hergebruiken is bijzonder waardevol. Bagasse (suikerrietpulp) is daar een mooi voorbeeld van: restafval bij de productie van suiker uit suikerriet. Voorheen werd dit afval gewoon verbrand, maar tegenwoordig maken we er onder andere disposables van. Duurzamer wordt het niet! Voeg daarbij dat de Bagastro-producten biologisch afbreekbaar zijn en je hebt een eco-friendly en duurzame productgroep.