

SNACKBAR

INSPIRATIEMAGAZINE



20
24

Inhoud

Broodjes

- 3. Lunchbroodjes met smeersalades

Broodjes met warme snack

- 6. Fitness fishcorn
Mexico sito
- 7. Spicy Pikanto sandwino
Broodje kipsaté - kaassoufflé

Movie night food sharing

- 10. Crispy chicken to share
- 11. Chicken burger

Take away pasta

- 14. Canneloni gegrilde groenten
- 15. Canneloni carne
- 16. Penne Scampi
- 17. Peppe Fusillione gerookte zalm & kruidenkaas
- 18. Rigatoni kip
- 19. Fusilli Italian meatballs

Take away desserts

- 21. Limoen yoghurt parfait
- 22. Mango chocomousse
Amandel boterwafel crème
- 23. Violet pana cotta
- 24. Crème van oranjebloesem
- 25. American cookies cream

Inspiratiemagazine



Lunchbroodjes

MET SMEERSALADES

- Mb19 assortiment mini longuettes 32510
- Mb9 mini tafelbroodjes art rustic 20098

GARNAALSALADE

INGREDIËNTEN PER BROODJE

- Garniaalsalade Maurice Mathieux 73343
- Zwarte olijven 6276
- Rucola 51947
- Gekookt ei 577
- Komkommer 3974
- Zongedroogde tomaten 42000

SURIMISALADE

INGREDIËNTEN PER BROODJE

- Surimisalade Maurice Mathieux 73334
- Avocado Hass Bruin 55972
- Gekookt ei 577
- Veldsla 36876
- Rode ajuin 3955

KIP CURRY SALADE

INGREDIËNTEN PER BROODJE

- Kip curry salade Maurice Mathieux 73333
- Pijpajuin 3954
- Geroosterde pijnboompitjes 73595
- Zongedroogde tomaatjes 42000
- Rucola 51947



GEROOKTE ZALM SALADE

INGREDIËNTEN PER BROODJE

- Gerookte zalm salade Hamal 11835
- Gesnipperde rode ajuin 3955
- Pijpajuin 3954
- Dille 41231
- Waterkers 42036
- Komkommer 3974

SCAMPI IN LOOK

INGREDIËNTEN PER BROODJE

- Scampi in look salade Hamal 11839
- Verse dragon 41232
- Rucola 51947
- Gemengde kerstomaatjes 64101

KOMKOMMERSALADE

INGREDIËNTEN PER BROODJE

- Komkommer salade Hamal 8550
- Gerookte heilbot 20839
- Fijnproeversmix Atlantisch 29542
- Pijpajuin 3954
- Zalm eitjes 70331

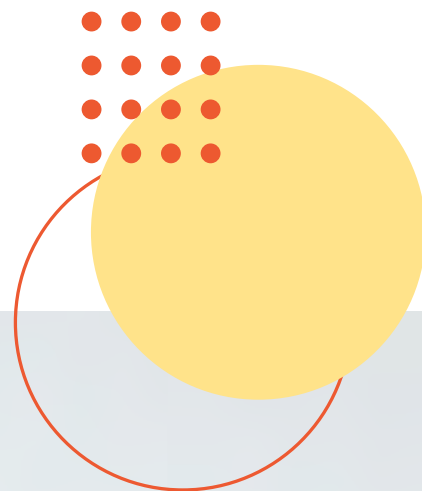


gewoon DE LEKKERSTE DRESSINGS



Dressing Mosterd-dille	Dressing Pesto	Dressing Honing-Mosterd	Dressing Zachte kerrie	Dressing Bieslook	Dressing Thousand Island	Dressing Wassabi dressing	Topping Tom-Chi
1 fles van 1000 ml art. 69021	1 fles van 1000 ml art. 69022	1 fles van 1000 ml art. 69025	1 fles van 1000 ml art. 69026	1 fles van 1000 ml art. 69027	1 fles van 1000 ml art. 69028	1 fles van 1000 ml art. 69035	1 fles van 1000 ml art. 75585

Broodjes met warme snack

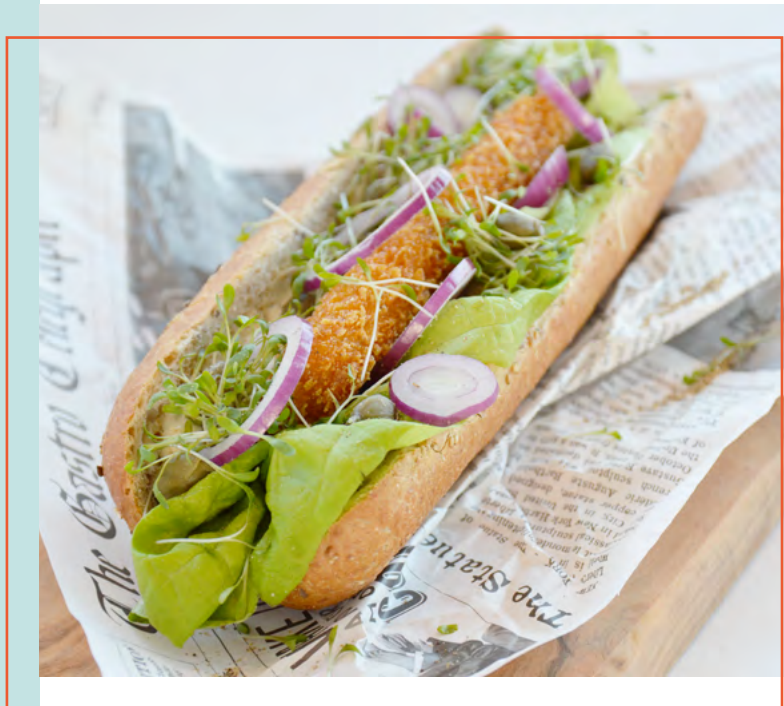


Broodjes met warme snack

Fitness Fishcorn

INGREDIËNTEN PER BROODJE

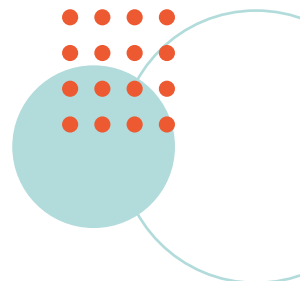
- Half stokbrood Plus fitness 76244
- Fishcorn Mora 958
- Kropsla 3988
- Tuinkers 3996
- Rode ajuin 3955
- Kappers 55752
- Verse tartaar 33349



Mexico sito

INGREDIËNTEN PER BROODJE

- Half stokbrood plus volkoren 66129
- Sito Mora 952
- Guacamole Native 75605
- Rode mexicaanse salsa 55968
- Rucola 51947
- Rode ui 3955
- Tomaat 3991
- Mais 45941





Spicy Pikanto Sandwino

INGREDIËNTEN PER BROODJE

• Sandwino chili bun	75828
• Pikanto Mora	660
• Zuurkool	1702
• Courgette vers (grillen)	3968
• Geroosterde uitjes	51025
• Smokey Mountains Spicy Chipotle	70933
• Rucola	51947

Broodje kipsaté kaassoufflé

INGREDIËNTEN PER BROODJE

• Sandwino volkoren	75830
• Kip wit gebraden strips (gebakken)	33642
• Kaassoufflé	751
• Satay sauce Golden Turtle	62704
• IJsberg sla gesneden	29543
• Witte kool fijn gesneden	66535
• Sojascheuten	3990
• Tomatenblokjes	73189
• Kervel	4013
• Rucola	51947
• Kimshi saus Maurice Mathieux	77631



OVEN SNACKS

ABSOLUTE TOPPERS IN DE OVEN



Wist je dat onze absolute toppers ook in de oven kunnen klaargemaakt worden?! Ontdek bij **Vanreusel** de lekkerste selectie.



OVENBITTERBAL RUNDSVLEES

art n°: 856
54 x 30 g

OVENCROQUETTE RUNDSVLEES

art n°: 857
24 x 70 g



CRIZLY

art n°: 487
21 x 150 g



BELCANTO

art n°: 568 - 15 x 140 g
art n° MAXI: 588 - 15 x 140 g

PRO HALAL

VARIANT OOK BESCHIKBAAR

art n°: 375 | 15 x 140 g



HAMBURGER

art n°: 622
30 x 100 g

PRO HALAL

VARIANT OOK BESCHIKBAAR

art n°: 624 | 30 x 100 g



BOULET (USBAL)

art n°: 391
24 x 125 g



OVENFRIKANDEL BEST BITE

art n°: 155
40 x 65 g



BOCKWORST

art n°: 715
4 x 6 x 125 g



XXL OVENFRIKANDEL

art n°: 154
20 x 250 g

CRUNCHY BURGER

art n°: 572
24 x 85 g



CROCACOO

art n°: 853
21 x 80 g



NUGGIZZ

art n°: 866
1 x 2 kg



CHICKIES

art n°: 824
120 x 19 g

PRO HALAL

VARIANT OOK BESCHIKBAAR

art n°: 828 | 120 x 19 g

Movie Night

CRISPY CHICKEN FOODBOX

CRISPY CHICKEN & SAUCE

INGREDIËNTEN 2 P

- 4 st. Kara Age panko kip stukjes 75140
- 2 st. Loempia Kip Hoa Nam 73793
- 4 st. Chicken tenders Henry's 66423
- 4 st. Kipsaté Bitterbal 60764
- 6 st. Kip haasjes Southern Fried 47305
- Sweet chili sauce Heinz 67215
- Sticky Korean BBQ sauce 59312
- Sure Crisp Crinkle Fries Mc Cain 67922

BEREIDING

1. Bak de kipsnacks in de friteuse.
2. Bak de frietjes in de friteuse.
3. Serveer ze in een take away doos met de bijhorende sausjes en de burgers.

Crispy & crunchy



Movie Night

CRISPY CHICKEN FOODBOX

CRISPY CHICKEN BURGERS

INGREDIËNTEN 2 P

- 2 Premium brioche hamburgerbun 60909
- 2 st Hot'n spicy kipfilet gepaneerd 66795
- Grate Goods Grill & Burger sauce 75836
- 4 plakjes Real Irish Cheddar 61335
- 2 el Sweet Pickle relish 60194
- Enkele blaadjes lolo bionda sla 3970
- 1 Trostomaat 35419
- Gepekeld rode ajuin
- Rode ajuinen 3955
- 250 ml Water
- 300 ml Azijn 26106
- 200 g Suiker 1923
- Enkele jeneverbessen 3174
- 2 st. Steranijs 57012

BEREIDING

1. Snij de rode ajuin in dunne ringetjes.
2. Meng de ingrediënten voor de pekel en breng aan de kook. Giet de kokende pekel op de gesneden ajuin en laat zo enkele uren afkoelen.
3. Ontdooi de hamburgerbuns. Bak de binnenkanten mooi goudbruin.
4. Bak de gepaneerde kipfilets in de friteuse
5. Besmeer de buns met de saus.
6. Beleg verder met de gepaneerde kipfilet, cheddarkaas, sla, tomaat, gepekeld rode ajuin

*Heerlijk
knapperige
burger*



BROODJESBAR



FRITUUR



SERVEERTIP!
**FINEST SUPER
FINE FRIES**

**GESCHIKT VOOR
DIVERSE SEGMENTEN!**

 **HORECA Van Zou**
de meest complete groothandel

KEBABZAAK



BRASSERIE



FARM FRITES

TAKE AWAY
PASTA



Canneloni

GEGRILDE GROENTEN

INGREDIËNTEN 4 P

- 12 st Canneloni gegrilde groenten Altoni 64931
- 700 ml Arabiatasaus Altoni 62104
- 600 g Italian grill mix Ardo 42764
- 50 g Kruidenmix Italian Ardo 72994
- 1 kl Lookstukjes Bresc 45562
- Parmezaanschilfers 66862
- Basilicum 4007

BEREIDING

1. Plaats de canneloni's naast elkaar in een ovenschotel en overgiet het geheel met de arabiatasaus.
2. Gaar ze 20 minuten in een oven van 180°C
3. Sauteer de grillmix in olijfolie en breng op smaak met de kruidenmix, look, peper en zout.
4. Plaats de canneloni's in een take away verpakking en werk ze verder af met de gegrilde groenten, saus, parmezaan en verse basilicum.



Canneloni

CARNE

INGREDIËNTEN 4 P

12 st Canneloni carne Altoni	64932
• 700 ml Carbonara saus Altoni	52137
• 120 g Parijse champignons	3966
• 100 g Kastanje champignons	510
• 1 el Sjalot Bresc	45577
• 1 kl Lookstukjes Bresc	45562
• 2 Takken verse oregano	41234
• 4 Plakken parmaham	74543
• Pecorino gemalen	66599

BEREIDING

1. Plaats de canneloni's naast elkaar in een ovenbestendige take away verpakking en overgiet het geheel met de carbonarasaus.
2. Gaar ze 20 minuten in een oven van 180°C
3. Snij de champignons in 4 en bak ze in olijfolie en voeg sjalot toe. Breng op smaak met look, oregano, peper en zout.
4. Droog de parmaham in een oven van 120°C tot ze mooi krokant zijn
5. Werk ze verder af met de champignons, verse oregano, parmaham en pecorino



| Take away pasta



Penne SCAMPI

INGREDIËNTEN 4 P

- 800 g Penne Altoni 34950
- 500 ml Pesto culinair Gran Oliva 73449
- 28 Scampi's BT 13/15 gepeld 57887
- +- 20 Zongedroogde tomaten 42000
- 1 Pijpajuin 3954
- 2 el Pijnboompitten 69059
- Parmezaanschilfers 66862

BEREIDING

1. Kook de verse penne in ruim gezout water gedurende 3 à 4 minuutjes.
2. Ontdooi en bak de scampi's in olijfolie en kruid ze met peper en zout.
3. Rooster de pijnboompitjes in een droge anti-aanbakpan tot ze mooi goudgeel zijn.
4. Snij de pijpajuin in schuine fijne ringetjes.
5. Meng de pesto onder de pasta en voeg de scampi's toe.
6. Vul een take away verpakking met de pasta en scampi's en werk verder af met pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, pijpajuin en parmezaanse kaas.



Pepper Fusillione

GEROOKTE ZALM & KRUIDENKAAS

INGREDIËNTEN 4 P

- 800g Pepper Fusillione Altoni 67501
- 600g Gerookte zalm gold 12518
- 200 g Spinazie 31587
- 600 g Boursin 20539
- Enkele takken dille 41231
- 4 l Sweety Drops 51868



BEREIDING

1. Kook de verse fusillione in ruim gezout water gedurende 2 à 3 minuutjes.
2. Giet de pasta af en voeg een scheut olijfolie en verse gewassen spinazie toe.
3. Snij de gerookte zalm in reepjes en voeg deze samen met de boursin onder de hete pasta.
4. Snij verse dille fijn.
5. Werk de pasta af met Sweety Drops, dille en enkele rauwe blaadjes spinazie.

Rigatoni kip

GEGRILDE GROENTEN TOMAAAT MASCARPONESAUS

INGREDIËNTEN 4 P

- 800 g Rigatoni D'lis 38854
- 600 g Kipfilet vers in blokjes 39448
- Kippenkruiden 3127
- 600 g Mascarpone rosso Smiling Cook 51876
- 500 g Groenten grill Andalousia Bonduelle 25858
- 1 Hand rucola 51947
- Grana Padano 66865



BEREIDING

1. Snij de kipfilet in blokjes kruid goed af met de kippenkruiden. Bak ze mooi krokant in olijfolie.
2. Rooster de grill groenten op een ovenplaatje met een scheutje olijfolie, peper en zout in een oven van 190 °C
3. Kook de pasta gedurende 30 seconden in kokend gezouten water.
4. Warm de saus op.
5. Dresseer het gerecht in een take away verpakking. Pasta, kip, saus, geroosterde groenten, rucola en schilfers Grana Padano.

Fusilli

Italian meatballs

INGREDIËNTEN 4 P

- 800g Volkoren fusilli D'lis
- 600 g Forestiere saus Smiling Cook 53471
- 600 g Gemengd gehakt 33548
- 1 el Lookstukjes Bresc 45562
- 4 el Grana Padano poeder 43532
- Gedroogde Oregano 7894
- 300 g Mozzarella blok 24814
- 200 g Tomaatblokjes 73189
- 200 Courgetteblokjes 76295
- Enkele blaadjes peterselie 29583



BEREIDING

1. Breng het gehakt op smaak met look, Grana Padano poeder, oregano en in kleine blokjes gesneden mozzarella.
2. Rol gehaktballetjes en bak ze mooi bruin in de pan met olijfolie.
3. Kook de pasta gedurende 30 seconden in kokend gezout water.
4. Warm de saus op.
5. Sauteer de courgette- en tomaatblokjes. Breng ze op smaak met peper en zout.
6. Dresseer het gerecht in een take away verpakking. Pasta, gehaktballetjes, saus, groenten en basilicum





HENDI

Tools for Chefs

Biep biep Bestelling klaar

Het HENDI Oproepsysteem voor restaurants is de ideale oplossing voor veel horeca zaken. Het laat uw gasten weten dat hun bestelling gereed is en voorkomt fouten bij het uitgeven van bestellingen.



Ook verkrijgbaar:
Set met 10 extra piepers
en oplaadstations



Bestel art.nr. 77906

Restaurant oproepsysteem

- + Regelaar met een aanraaktoetsenbord voor 999 piepers.
- + 3 meldingsmodi: trilling, geluid, LED-verlichting.
- + Combineer meldingsmodi, makkelijk uit te schakelen met 1 klik.
- + Ruimtebesparend opladen, piepers worden op de lader gestapeld.
- + Bereik: 500 m.
- + Inbegrepen in set: controller, 10 piepers, laadstation, oplader en USB-C naar UBS-C kabel.



Take away desserts

Limoen yoghurt parfait

Ingrediënten p 5

- 375 ml Debic parfait 25624
- 75 ml Limoensiroop Giffard 76549
- 100 ml Griekse yoghurt 54253
- 40 g Amandelvlokken 34841
- 1 tl Bloedsuiker 20408
- 5 st Croq amour Amandelkoekjes 66630
- Munt 4017

Bereiding

1. Klop de parfait op in de keukenrobot tot een mooie luchtige massa. Het volume zal verdubbelen.
2. Voeg de limoensiroop en de Griekse yoghurt toe en klop nog even door.
3. Rooster de amandelvlokken met een beetje bloedsuiker tot ze licht karameliseren.
4. Vul de dessertpotjes met het beslag en werk verder af met de amandelvlokken, amandelkoekjes en munt.



Mango chocomousse met cocoslikeur kristallen

Ingrediënten p 5

- 375 ml Debic chocolademousse 45747
- 1 Verse mango 3936
- 150 ml Mango coulis 33927
- 150 ml Malibu cocoslikeur 5205
- 2 Gelatineblaadjes 9857

Bereiding

1. Klop de chocolademousse op tot een luchtige massa. Het volume zal verdubbelen.
2. Voeg de helft van de coulis toe en klop nog even door zodat alles goed gemengd is.
3. Week de gelatineblaadjes in koud water.
4. Verwarm de Malibu lichtjes en voeg de gelatineblaadjes toe.
5. Stort de likeur uit op een plateautje en laat het verder opstijven in de koelkast.
6. Schil de mango en snij hem in gelijkmatige kubusjes. Meng de andere helft van de coulis eronder.
7. Stort de opgesteven likeur uit op een snijplank en snij deze in ongelijke stukjes.
8. Vul de dessertpotjes met een laagje chocolademousse, vervolgens een laagje mango blokjes en terug een laagje chocolademousse.
9. Werk finaal af met de likeur kristallen



Amandel boterwafel crème

Ingrediënten per 5 porties

- 375 ml Debic Tiramisu 39435
- 2 el Blonde cassonade 76849
- 60 ml Amandelsiroop Giffard 76541
- 120 ml Gesuikerde room 7304
- Cacaopoeder 37121
- 7 Boterwafels Jules Destrooper 51267
- Munt 41233
- 1 el Kristalsuiker 67863

Bereiding

1. Klop de tiramisu op met de keukenrobot tot een luchtige massa. Het volume zal verdubbelen.
2. Voeg de blonde suiker en de amandelsiroop toe en klop nog even door.
3. Klop de gesuikerde room op tot mayonaise dikte.
4. Breek de boterwafels in ongelijke stukken.
5. Vul de potjes met het beslag en voeg stukjes boterwafel toe.
6. Maal enkele muntblaadjes met kristalsuiker in de vijzel om een muntsuiker te bekomen.
7. Werk verder af met de gesuikerde room, cacaopoeder en muntsuiker.

Violet pana cotta



Ingrediënten per 5 porties

• 650 ml Debic pana cotta	34464
• 25 ml Violetsiroop Giffard	76556
• 30 ml Violetlikeur Monin	36413
• Mini meringue Didess	48730
• 5 Eetbare bloemetjes	51219

Bereiding

1. Laat de pana cotta smelten.
2. Voeg de violetsiroop en violetlikeur toe
3. Vul de potjes en laat opstijven.
4. Werk af met, siroop, mini meringue en eetbare violetjes.



Crème van oranjebloesem

Gebraiseerde peer & vanille

Ingrediënten per 5 porties

• 375 g Debic Crème Suisse	13099
• 50 ml Oranjebloesemwater	52859
• 2 Conference peren	3943
• 50 ml Vanillesiroop Giffard	76555
• Enkele druppels vanille-extract	52859
• Speculoos crumble	29596
• 1 Citroen	68626
• 200 g Suiker	1923
• Steranijs	57012
• Atsina Cress	41250

Bereiding

1. Klop de Crème Suisse op met de keukenrobot tot een luchtige massa. Het volume zal verdubbelen.
2. Voeg het oranjebloesemwater toe en klop nog even door.
3. Schil de peren en kook ze op een zacht vuur met een hele citroen, suiker, vanille-extract en steranijs.
4. Laat de peren afkoelen in de siroop en snij ze vervolgens in gelijke kubusjes.
5. Vul de potjes met een laag beslag, een laagje speculaas crumble en de peren blokjes.
6. Werk verder af met Atsina Cress.



American Cookies cream

Tiramisu

Ingrediënten per 5 porties

- 375 g Debic Tiramisu 39435
- 75 ml Bacanha cookie siroop 75531
- 120 ml gesuikerde room 7304
- 5 st. Didess american cookies 72464

Bereiding

1. Klop de tiramisu op met de keukenrobot tot een luchtige massa. Het volume zal verdubbelen.
2. Voeg de Bacanha cookie siroop toe en klop nog even door.
3. Klop de gesuikerde room op tot mayonaise dikte.
4. Breek de american cookies in grove stukjes.
5. Vul de potjes met het beslag en de stukjes van de cookies.



DIPP® N°56

AFVOERREINIGER EN ONTGEURDER



Voor een preventieve en curatieve behandeling van jouw afvoerleidingen.

- ✓ VOORKOMT SLECHTE GEUREN EN LAAT EEN AANGENAME GEUR NA
- ✓ VOORKOMT TOESLIBBEN VAN DE LEIDINGEN
- ✓ DE ENZYMEN BREKEN HÉT VET AF TOT IN DE VETPUTTOE

DIPP® N°48

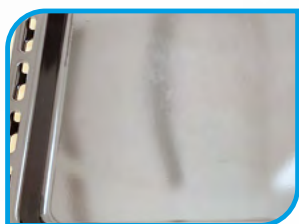
RENOV'ALL

Weekt op een efficiënte wijze alle aangekoekte en ingebrande vetresten los.

Dankzij de unieke samenstelling van DIPP® N°48, komen de sterk ingebrande resten op het materiaal los door deze te laten weken.



Voor



Na DIPP® N°48

Scan de code voor een handige tutorial



Ontdek het gamma DIPP Professional op dipp.eu

DIPP
PROFESSIONAL
www.dipp.eu