

Infood. magazine

zomereditie



INTERKRING

Vers

Een *verse* kijk op samenwerken



Inhoud

- 3 Voorwoord
- 4 Zomer
- 6 Zomerspecialiteiten
- 9 Salades
- 12 Burgers voor buitenlui
- 17 Het buitenleven
- 20 Happen van de plank
- 25 Barbequiche
- 29 De barbeque opstoken
- 37 Recepten
- 39 IKKI's

Colofon

Infod magazine is een productie van Interkring Vers

Hoofdredactie & bladcoördinatie
Jeroen Wolters

Redactie
Peter Hiemstra

Fotografie
Steve Martin

Stijling
Anja Faas

Vormgeving en drukwerk
Verloop drukkerij
www.verloop.nl

Met dank aan
Van Erkel voor het beschikbaar stellen
van diverse presentatiematerialen
www.vanerkel.nl



INTERKRING

Vers

Voorwoord

Na een onstuimig voorjaar zijn we onderhand wel toe aan een mooie zomer.

Lekker weer naar buiten, genieten van de natuur en uiteraard alle lekkere producten die de natuur ons ter beschikking stelt.

In deze tweede editie staat het buitenleven centraal, onder andere met het thema Burgers voor Buitenlui, waarover verderop in dit nummer meer.

Het is ook een periode waarin traditiegetrouw veel wordt gebarbecued. En daar waar de consument voorzichtig een slavink van rond de 100 gram kiest is dat bij het barbecueën veelal geen punt. Een lekkere biefstuk of entrecote mag best een beetje op gewicht zijn. Of juist een ruim aanbod van lekkere "kleine" hapjes of ook wel fingerfood. Meestal aangevuld met een heerlijke salade.

Je ziet ook steeds vaker dat andere producten hun plek op de barbecue opeisen. Wat te denken van (pluk)brood of groenten. En met groenten kun je eindeloos variëren. Daarvoor hebben we onder andere het Barbequiche concept ontwikkeld. Waarover u in dit magazine meer over kunt lezen. Zet ook de vaders even in het zonnetje. Per definitie zijn de mannen toch heer

en meester over het buiten koken. En sommige kunnen daar best wat hulp bij gebruiken. Een paar tips of lekkere recepten helpen vaak al. Maar ook informatie over het aansteken van een perfect houtskool vuurtje, of de juiste houtskool.

En vanzelfsprekend ook in deze uitgave van Infood magazine weer een ruim aanbod van mooie producten.

Veel plezier met lezen.
Team Interkring Vers





Zomer

Een van de leuke dingen die de zomer met zich mee brengt is dat we binnen en buiten weer kunnen samenvoegen. Het buitenleven klinkt toch een stuk aantrekkelijker dan “binnen zitten”.

Maar of we nu binnen of buiten zijn, eten is toch een belangrijke bezigheid. En dat mag natuurlijk ook lekker zijn. De komende pagina's bieden een kijkje in de mogelijkheden om dat mogelijk te maken. Lekker beleg

om een heerlijk broodje te maken of een goed belegde sandwich. En wat denk je van een plukbrood. Zo centraal op de tafel kan iedereen zelf bepalen of we een lekkere salade kiezen of een heerlijke (vleeswaren) specialiteit. En voor de vaders, die straks

de scepter zwaaien in “hun” buitenkeuken, hebben we weer mooie recepten beschikbaar. Daarbij denken wij graag mee met de barbecueënde buitenmens en hebben we het Barbequiche concept bedacht. Dit vindt u op bladzijde 25.



Kleurrijke Kipsaté



- 1.000 gram kipdijfilet
- 200 gram Sesam Woksaus (08193)
- 35 gram Japanse Kipkruiden (02140)
- 20 satéprikkers
- Super Twister (01493)

Bereidingswijze

- Snijd de kippendijen in stukjes en kruid dit met Japanse Kipkruiden
- Gaar de spiesjes in een voorverwarmde oven van 150°C gedurende 8 tot 10 minuten, afhankelijk van de dikte
- Koel ze vervolgens terug
- Overgiet dit met Sesam Woksaus en decoreer met de Super Twister

Consument

Verwarm, afhankelijk van de hoeveelheid, ca. 2 minuten in de magnetron op 800 watt.

Zomerpaté, halfgrove pate met kerstomaat en chili

Le Beau plateau á 2.100 gram
Ook verkrijgbaar:
Senses terrine á 2.800 gram



Parelcouscous

bak á 1.000 gram
Met lichte kruidendressing en frisse gegrilde groenten.



Kaassalade met appel en augurk

bak á 1.500 gram



Red love Appelsap

doos á 6 x 0,75 liter



Superano

kernstuck - half
ca. 2.500 gram



Gazpacho

doos á 6 x 720 ml



Rauwe andijvie stamppot met spekjes

schaal á 2.500 gram



Summerkiss tomatoes

bak á 1.000 gram



Vaderdagpaté

Senses terrine á 2.800 gram
Half grove paté met Duvel bier.



Paté met fetakaas en zongedroogde tomaat

La Cabane - schaal á 2.600 gram



Bolla prosecco spumante DOC extra dry

doos á 6 x 75 cl
Friszuur, met een aroma van appel en peer. Uitstekend te combineren met borrelhapjes en schaal- en schelpdieren.



Bolla Rose sparkling extra dry

doos á 6 x 75 cl
Friszuur met aroma's van aarbeien en framboos. Heerlijk als aperitief en bij borrelhapjes.





Salades

Met salades kunt u eindeloos combineren en variëren. Veelal als aanvulling op een gerecht maar ook bijvoorbeeld als hapje in combinatie met een lekker broodje of toastje.

Kipsalade met kerrie

emmer á 2.500 gram



Westlandse kipsalade

emmer á 3.000 gram



Oma's aardappel scharreleisalade

emmer á 2.500 gram



Penne rigate witte kaas & prei

bak á 1.500 gram



Rundvleessalade fijn

Königshof - emmer á 5.000 gram



Plukbrood langwerpig

20 x 210 gram



Plukbrood bruin/wit gemengd

½ gastronorm 6 x 950 gram

Ook verkrijgbaar:

Plukbrood wit ½ gastronorm





Arabishe kikkererwtensalade

bak á 2.500 gram

Naar Arabisch recept met prei en kruiden.



Arabishe couscoussalade

bak á 2.500 gram

Met paprika, rozijnen en selederij. Op smaak gebracht met limoensap, munt en kruiden.



Mediterraanse bulgursalade

bak á 1.500 gram



Vega salade

emmer á 2.500 gram



Pastasalade met ham

Königshof - emmer á 3.000 gram



Pure piepers kidneybonen en zongedroogde tomaat

emmer á 1.800 gram

Ook verkrijgbaar:

Pure piepers oude kaas en tomaat



Bourgondische rundvleessalade

emmer á 5.000 gram



Volkoren pastasalade met zalm

Volkoren pastasalade met zalm

Ook verkrijgbaar:

Volkoren pastasalade caprese

Pasta pesto

emmer á 3.000 gram
Pastasalade op
basis van pesto
met smaakvolle
zongedroogde tomaten.



Kartoffelsalade met spek

Königshof - emmer á 3.000 gram



Tomaat mozzarella salade

bak á 1.000 gram



Tortellini di roma

emmer á 3.000 gram



Hoemoes

bak á 1.500 gram



Muhammarra

bak á 1.500 gram
Pittige salade van rode paprika,
couscous en walnoten.



Hoemoes kerry

bak á 1.500 gram



Presenteertip



Burgers voor Buitenlui

Hamburgers kun je natuurlijk het hele jaar door eten. Maar de zomer is toch wel de vaste standplaats van de burger. Met een burger kun je eindeloos variëren en de toepassingen zijn eveneens eindeloos. Ongetwijfeld heb je een of meerdere soorten in het assortiment.

Maar laten we dit jaar de burger eens een groter podium geven. Zoals in het Burgerlijk "wetboek" staat beschreven kun je met de hamburger eenvoudig variëren door de grondstof, de ingrediënten of de topping te wijzigen. Een standaard burger met een decoratie mix geeft al een totaal ander resultaat. Door een aantal weken de burger extra aandacht te geven inspireer je de klant en stimuleer je de verkoop.

Hoe? Om te beginnen, en het meest voor de hand liggend, door meerdere soorten aan te bieden. Eenvoudig door de grondstof te wijzigen of zelfs een vegetarische grondstof in te zetten. De kruiding aanpassen en uiteindelijk de topping of decoratie wisselen. Ook de structuur van de burger kan een groot verschil maken. Door

de grondstof anders te malen (grover of fijner) kom je tot een heel ander eindresultaat. Vervolgens gaan we de burgers van Nederland vertellen over het assortiment en de mogelijkheden. Bij de maaltijd of op een lekker broodje (verschillende recepten beschikbaar) bij de barbecue of op de grill.

Voor promotie materiaal hebben we enkele sfeerposters beschikbaar. En als laatste kunnen we de klant voorzien van recepten en ideeën.

Vergeet de belangrijkste burger niet. De papaburger, deze mag natuurlijk best stoer zijn flink aan het gewicht en fors van postuur. Menig vader kan met een gerust hart aan de slag met deze knappe burger..... Een burger zonder saus is als

een vrijgezelle burger. Vergeet dus niet om een lekkere saus of meerdere sausen aan te bieden. Er zijn verschillende bakjes beschikbaar om sausjes in te verpakken of zelfs drie tegelijk.





Zoete aardappel frietjes

2.000 gram



Avocado, half

1.000 gram



Grill saus

6x 540 gram

Hybride hamburger met Smokey Ketchup



Benodigdheden

- 500 gram Hoh gehakt, ongekruid
- 500 gram Beefy Green oesterzwam gehakt
- 180 gram Hamburgerkruiden Pure Verstegen (+/-60 gram per kg)
- 40 gram Eiwitpoeder of ander bindmiddel
- 8 Burger buns
- Romeinse sla
- Gekarameliseerde ui
- Tomaat
- Augurken
- 3 dl Ketchup
- 125 gram Ardo Smokey BBQ mix

Bereidingswijze

- Alles mengen en afbakken op een matig vuur.
Let op: burgers niet te snel omdraaien in de pan.
- Meng de ketchup met de Ardo Smokey BBQ mix en smeer dit op de broodjes.
- Beleg vervolgens met de sla, tomaat, hamburger, gekarameliseerde ui en tot slot de augurken.

Smashing Burger



Benodigdheden

- 4 Hamburgers, rundergehakt, gegaard
- 4 Meergranenbroodjes
- 4 Halve avocado's Ardo
- Limoensap
- Radijs, in schijfjes
- Bladspinazie
- 3 dl Mayonaise
- 125 gr Ardo Salsa Mexicana mix
- 0.5 dl Olijfolie
- Peper en zout

Bereidingswijze

- Prak de halve avocado's fijn en strooi er wat peper en zout overheen. Besprenkel met wat limoensap en meng het geheel.
- Bak de hamburgers.
- Meng de mayonaise met de salsa mexicana en de olijfolie en smeer dit op de broodjes.
- Beleg vervolgens met wat bladspinazie, radijsjes, de burger, en vervolgens met de rest van de bladspinazie en radijsjes. Eindig met de geprakte avocado.

Uncle Sam



Benodigdheden

- 8 Hamburgers, rundergehakt
- 8 plakken Cheddar
- IJsbergsla, dingesneden
- Tomaten plakjes
- Rode uienringen
- 16 plakken Ontbijtspek, uitgebakken
- Ketchup
- Mayonaise
- 4 Burger buns
- Augurken in dunne reepjes

Bereidingswijze

- Bak de hamburgers en laat de cheddar de laatste 5 minuten er boven op smelten
- Smeer de burger buns in met mayonaise
- Beleg deze met de ijsbergsla, plakken tomaat, augurkreepjes, rode uienringen, 2 hamburgers op elkaar, en de uitgebakken spek
- Besmeer met tomaten ketchup.



Het Buitenleven

Als we het hebben over het buitenleven dan is dat eerst en vooral de mate waarin het sociale leven zich verplaatst naar buiten. Dat kan natuurlijk in de tuin maar ook op terras of balkon. Maar waar we natuurlijk het eerst aan denken is "Lekker eten".

En als we aan buiten eten denken dan is het eerste wat opkomt natuurlijk de barbecue. Deze keer zetten we de barbecue echter in als middel en niet als doel. Stel je het volgende eens voor; je zit lekker buiten te genieten van het mooie weer en de avond zet in met een aangename temperatuur. Voor je staat een lekkere wijn (je hoort ook wel eens zeggen "mooie wijn" maar ik geef de voorkeur aan lekker). Uiteraard meegenomen op advies van de plaatselijke middenstand. En dezelfde middenstand heeft ook gezorgd voor een schaal met heerlijke hapjes. Denk aan olijfjes, peppersweet, zongedroogde tomaatjes, albondigas alles bij elkaar ook wel Tapas genoemd. De kaaspecialist heeft gezorgd voor lekkere blokjes kaas en we hebben de beschikking

over een schaal met allerlei vleeswarenspecialiteiten. Geen inspiratie! Kijk dan op de volgende pagina's. Een beetje van jezelf en een beetje van...

En als dat niet voldoende is kun je altijd nog een beroep doen op de versadviseur van uw Interkring Vers groothandel.

Ondertussen staat op de achtergrond de barbecue of grill lekker te pruttelen met daarop wat kipkluijjes, gehaktballetjes of een gevuld paprikaatje. Als consument denk je dan tevreden terug op het advies dat je hebt gekregen van je favoriete verswinkel. Genieten met een hoofdletter G.







Droge worst met venkelzaad en piment d'espelette

150 gram per stuk

Droge worst met chipotle en cacao

150 gram per stuk

Droge worst met truffel

150 gram per stuk



Porchetta il rostino

ca. 5.000 gram



Coppa di parma

Busseto - ca. 1.200 gram



Salami spianata romana

Busseto - half - ca. 1.000 gram



Pittige grillworst jalapeno en cheddar

ca. 1.250 gram

Vinada Sparkling Rosé 0,0%

doos á 6 x 75 cl

Fris en fruitig met nuances van rood fruit.

Perfect als aperitief, bij salades en desserts met fruit.



Happen van de plank

Varieer en inspireer met ons ruime assortiment vol lekkere hapjes. Voor ieder wat wils en voor iedere gelegenheid. Bij voorkeur gepresenteerd op een plank.



Serrano mastro

12 maanden - heel - zonder been
ca. 5.000 gram



Jamon Iberico

24 maanden - half blok
ca. 2.200 gram



Serrano Don Raimundo

schaal á 2.000 gram



Jamon Serrano

18 maanden - heel - zonder been
ca. 5.000 gram
Ook verkrijgbaar:
half



Chorizo pamplona cular

ca. 1.000 gram



Schwarzwälder spalt schinken

ca. 1.800 gram



Gandaham Grand Cru

doos á 8 x 100 gram gesneden



Salami ventricina

Busseto - half ca. 1.200 gram



Salami classico FP showdoos

Busseto - 20 x 120 gram



Salami al tartufo FP showdoos

Busseto - 20 x 120 gram

Ook verkrijgbaar:

Salami al finocchio



Kip chili sticks

63 x 20 gram



Kip nuggets

60 x 20 gram



Javaanse bamballetes

schaal á 2.000 gram



Indische balletjes

bak á 2.000 gram



Sateballetjes

bak á 2.000 gram



Indische kipballetjes

bak á 1.200 gram



Biefstuktapenade

bak á 400 gram



Bruschetta tomaat & zwarte olijf

bak á 1.000 gram



Bruschetta rucola & cashewnoten

bak á 1.000 gram



Pesto olijven

bak á 1.000 gram



Groene knoflookolijven

bak á 1.000 gram



Olijven met zachte kaas

bak á 1.000 gram



Groene pesto

bak á 1.000 gram



Rode pesto

bak á 1.000 gram



Sweet pepper tapenade

bak á 1.000 gram



Toscaanse tapenade

bak á 1.000 gram



Barbequiche

Bij Barbecue denken de meeste mensen aan vlees. Prima natuurlijk, daar is niets mis mee. Maar een gezonde maaltijd bestaat natuurlijk niet alleen uit vlees. 250 gram groenten per dag is eigenlijk van belang voor een gezonde levensstijl.

En waarom zouden wij niet naast vlees ook de mogelijkheid bieden om groenten mee te nemen op de barbecue. Dat kan bijvoorbeeld met een Barbequiche. Een eenvoudig te maken product dat makkelijk vooraf gemaakt kan worden en de consument alleen maar hoeft op te warmen. We nemen daarvoor een quiche bodem van Pidy (beschikbaar in diverse afmetingen) en vullen deze met een groente mix. Voeg daar wat ei aan toe voor de stevigheid en gebruik wat geraspte kaas als topping. Afbakken in de oven en af laten koelen. Verkoop het bakje -de quiche- zo uit de toonbank. Het hoeft alleen maar opgewarmd te worden. Dat kan in de oven of op de barbecue.

Voor een aantal voorbeeld recepten kijk op de volgende pagina's of bel met je versadviseur.





Quichebodem 8,5 cm

doos á 72 stuks

Quichebodem 8,5 cm

doos á 144 stuks

Quichebodem 8,5 cm artisale

doos á 60 stuks

Quichebodem 11 cm

doos á 72 stuks

Quichebodem 11 cm alu bakje

doos á 42 stuks

Quichebodem 11 cm artisale

doos á 42 stuks

Quichebodem 18 cm alu

doos á 10 stuks

Quichebodem 18 cm alu bakje

doos á 36 stuks

Quichebodem 18 cm artisale

doos á 8 stuks

Barbequiche met gehakt



Benodigdheden

- 12 quiches van 8,5 cm
- 750 gram gemengde groenten, fijngesneden
- 500 gram gemengd gehakt
- 6 dl kookroom, cuisine Blue Band
- 4 dl heel ei, vloeibaar
- 200 gram geraspte kaas
- peper
- olie
- aluminiumfolie of alu bakje

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180° C en bak de lege quiches 3 minuten
- Laat afkoelen en bestrijk de binnenkant licht in met het vloeibare ei
- Verhit wat olie en bak het gehakt rul, voeg daarna de groenten toe en bak even mee
- Verdeel het gehaktmengsel over de quiches
- Meng de room met het ei en wat peper en giet dit vloeibare mengsel over de quiches
- Bestrooi met geraspte kaas en bak deze nog 8 minuten af in een voorverwarmde oven van 180° C
- Laat afkoelen
- Verpak de quiches losjes in aluminiumfolie en bak deze af op een warme BBQ voor 12 minuten

Barbequiche vegetarisch



Benodigdheden

- 12 quiches van 8,5 cm
- 750 gram gemengde groenten, fijngesneden
- 500 gram oesterzwammen
- 6 dl kookroom, cuisine Blue Band
- 4 dl heel ei, vloeibaar
- 200 gram geraspte kaas
- peper en zout of Italiaanse kruiden
- olie
- aluminiumfolie

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C en bak de lege quiches 3 minuten
- Laat afkoelen en bestrijk de binnenkant licht in met het vloeibare ei
- Verhit wat olie en bak de oesterzwammen rul
- Voeg de groenten toe en bak even mee
- Kruid af met peper en zout
- Verdeel het mengsel over de quiches
- Meng de room met het ei en wat peper en giet dit vloeibare mengsel over de quiches
- Bestrooi met geraspte kaas en bak deze nog 8 minuten af in een voorverwarmde oven van 180°C
- Laat afkoelen
- Verpak de quiches losjes in aluminiumfolie en bak deze af op een warme BBQ voor 12 minuten

Barbequiche vis



Benodigdheden

- 12 quiches van 8,5 cm
- 500 gram witvis in blokjes, gestoomd
- 250 gram broccolirosjes, geblancheerd
- 250 gram zongedroogde tomaatjes
- 6 dl kookroom, cuisine Blue Band
- 4 dl heel ei, vloeibaar
- 200 gram geraspte kaas
- half bosje dille, fijngesneden
- peper en zout of viskruiden
- olie
- aluminiumfolie

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C en bak de lege quiches 3 minuten
- Laat afkoelen en bestrijk de binnenkant licht in met het vloeibare ei
- Meng de broccoli, witvis en de zongedroogde tomaatjes door elkaar en vul de quiches met het mengsel
- Meng de room met het ei, dille en wat peper en zout
- Giet dit vloeibare mengsel over de quiches
- Bestrooi met geraspte kaas en bak deze nog 8 minuten af in een voorverwarmde oven op 180°C
- Laat afkoelen
- Verpak de quiches losjes in aluminiumfolie en bak deze af op een warme BBQ voor 12 minuten



De barbecue opstoken



Heerlijke knakworsten

't Oude Ambacht - doos 6 x 200 gram

Ook verkrijgbaar:

Frankfurter knakworst 't Oude Ambacht - doos 20 x 40 gram



Jalapeno BBQ worst met cheddar

4 x 20 x 90 gram

BBQ gourmetsaus

bak á 1.000 gram



Lange ritter

24 x 100 gram



Kalkoen rib

25 x 125 gram



Thüringer bratwurst

20 x 120 gram



Grill BBQ worst Porc Slammer

4 x 100 gram

Ook verkrijgbaar:

Roasty Chicken

Charming Beef



Desem Baquette de Cereals, decoratie speciaal

bake-off - doos 2 x 4 x 800 gram



Desem Baquette de Campagne

bake-off - doos 2 x 4 x 800 gram



Kruidenboter

Königshof - 3 x 1.000 gram



Trioboter rozetten (kruidenboter, pestoboter en pomodoriboter)

6 x 120 gram



Kruidenboter cups

Königshof - doos 60 x 10 gram



Lepinja brood

140 gram

Ook verkrijgbaar:

80 gram



Kruidenkuipje met echte boter

6 x 80 gram



Pestoboter

6 x 300 gram

Truffelboter

6 x 300 gram

Pomodoriboter

6 x 300 gram



Kruidenbotersaus

2 x 500 gram

Houtskool

Een barbecue kan op een aantal manieren worden 'gestookt'. Uiteraard op gas, maar meer traditioneel is toch wel op hout of houtskool.

Stoken op hout gaat het beste op grotere barbecues en zo kan er ook langer gestookt worden. Het vlees krijgt er een lekkere roksmaak door.

Er zijn verschillende soorten houtskool. Het meest bekend is de ongeperste houtskool. Deze brandt wel vrij snel op. Om de gebruikstijd wat te verhogen, wordt de houtskool ook wel geperst in brokken: ook wel briketten genoemd. Om deze brokken bij elkaar te houden wordt vaak lijm en zand gebruikt. Dit geeft tijdens het aansteken een flinke walm die niet altijd op prijs wordt gesteld door de buren. Er bestaat tegenwoordig ook een 'zuivere' houtskool. Dit is hout dat door hoge hitte is verkoold, zonder dat er vuur aan te pas is gekomen. Daarna is het geperst tot brokken. Het voordeel hiervan is dat de houtskool zeer zuiver is en schoon opbrandt. Uiteindelijk blijft er alleen een beetje as over. Dit soort houtskool is ook geschikt om te gebruiken bij slow

cooking. Het brandt namelijk heel lang en gelijkmatig. Sommige soorten, zoals Greek Fire, kun je na de barbecue doven en hergebruiken. Het aansteken van de barbecue kan met aanmaakblokjes, maar ook met een elektrische aanjager.



Indische spareribs gesausd

schaal á 1.250 gram



Beenhamkluijjes

bak á 1.250 gram á 5 stuks



Kipchipolata

vacuumzak á 1.000 gram
Ook verkrijgbaar:
varkenschipolata



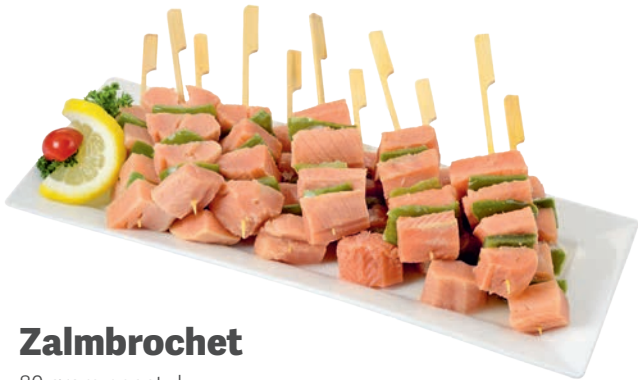
Garnalenbrochet

90 gram per stuk



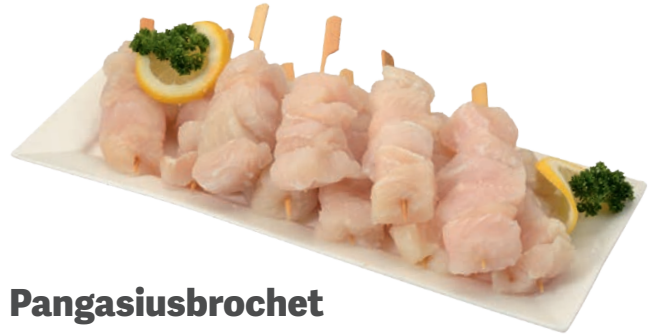
Black tiger garnalen body peeled

10 á 20 stuks per 750 gram



Zalmbrochet

80 gram per stuk



Pangasiusbrochet

80 gram per stuk

Provençaalse brochet

80 gram per stuk



Red carrot burger

doosje á 2 stuks

Hamburger

doosje á 2 stuks

Quinoaburger

schaal 2 x 100 gram

Tomato burger

schaal 2 x 80 gram

Meatless burger

doosje á 2 stuks

Linzenburger

doosje á 2 stuks

Seeweedburger

schaal 2 x 80 gram

Zadenburger

schaal 2 x 80 gram

A wooden board with several long, thin, orange-colored sausages (chistorra oreada) arranged in a row. They are garnished with fresh green herbs and red and green chili peppers.

Chistorra oreada

doos á 12 x 200 gram

A wooden board with several thick, orange-colored chorizo sausages (chorizo atado) arranged in a row. They are garnished with fresh green herbs and red and green chili peppers.

Chorizo atado

bak á 400 gram
Ook verkrijgbaar:
chorizo cocktail

A wooden board with several round, golden-brown focaccia breads (focaccia kruidenboter mozzarella) arranged in a row. They are garnished with fresh green herbs and a slice of tomato.

Focaccia kruidenboter mozzarella

doos á 18 x 220 gram

A black square bowl filled with a creamy, light-colored salad (BBQ rauwkostsalade) topped with shredded orange carrots and green herbs. A small black plate with several slices of bread is placed next to the bowl.

BBQ rauwkostsalade

Königshof - bak á 1.000 gram

A black, leaf-shaped serving dish filled with round, light-colored meatballs (Rundvlees-salade) garnished with fresh green herbs and a slice of tomato.

Rundvlees-salade

emmer á 5.000 gram
Ook verkrijgbaar:
emmer á 10 kg

A black, oval-shaped serving dish filled with a creamy, light-colored coleslaw (American coleslaw) topped with fresh green herbs and a slice of tomato. The dish is placed on a wooden board.

American coleslaw

bak á 1.000 gram

A black, oval-shaped serving dish filled with a creamy, light-colored potato salad (Aardappelsalade) topped with fresh green herbs and a slice of tomato. The dish is placed on a wooden board.

Aardappelsalade

Königshof - emmer á 3.000 gram

A black, oval-shaped serving dish filled with a creamy, light-colored herring salad (Huzarensalade fijn grand mere) topped with fresh green herbs, a slice of tomato, and a slice of potato. The dish is placed on a wooden board.

Huzarensalade fijn grand mere

emmer á 5.000 gram

Lofschotel met beenham

schaal á 3.000 gram



Groentelasagne

schaal á 3.000 gram



Aioli

bak á 1.000 gram



Falafel

bak á 2.000 gram



Calzone naturel

doos á 30 x 120 gram



Bloemkool bodem ovaal

doos á 16 x 180 gram
Ook verkrijgbaar:
Courgette bodem ovaal



Mosterdsaus

emmer á 2.500 gram



Cognacsaus

emmer á 2.500 gram



Maiskolven 1/4

2.500 gram
Ook verkrijgbaar:
Maiskolven ½



Asperges groen

1.000 gram



Mix smokey BBQ

250 gram



Veggie Paella

1.000 gram



Veggie mix Indian Style

1.000 gram



Veggie mix Nordic Style

1.000 gram



Vergeten groenten mix

2.500 gram



Quinoa groentepan

1.000 gram



Wok verde

1.000 gram



Wellness mix

2.500 gram



Veggie tots

450 gram



Zoete aardappel partjes

2.500 gram



Duo van rissolees

2.000 gram



Aardappelpartjes met rozemarijn

2.000 gram

Canapi Pinot Grillo Sicilia IGT

doos á 6 x 75 cl

Ideaal als aperitief, bij vis en witvlees



Canapi shiraz

doos á 6 x 75 cl

Lekker bij vleesgerechten van de grill of de barbecue



Crispy Wings



Benodigdheden

- 70 gram/kg paneermix Kippeling (AD03283-01)
- 1 kg kippenpoten

Bereidingswijze

- Marineer de kippenpoten met de marinade
- Paneer de kippenpoten met de paneermix
- Leg ze uit op een bakplaat
- Kippenpoten garen in een combisteamer op 140°C met 25% vocht in ca. 34 minuten

Stoof steak spies



Benodigdheden

- 1.000 gram runderrib
- 8 gram Colorozout (344005)
- 150 gram Marinade Grill Provencaal (139802)
- 500 gram maïskolf (gegaard)
- 50 gram World Grill Basic Seasalt (350802)
- 50 gram World Grill Argentina Fire (462502)

Bereidingswijze

- Snijd de runderrib in lappen van 2 cm en snijd vervolgens door de helft
- Wrijf braadlappen in met het Colorozout en marineer met de Marinade Grill Provencaal
- Vacumeer en laat minstens 24 uur doorkleuren
- Gaar de braadlappen af in de combisteamer op 85°C voor 6 uur
- Direct terugkoelen en opslaan in de koelkast
- Uit het vacuum halen en droog maken
- Snijd de braadlappen in blokjes van 2 x 2 cm
- Marineer de blokjes met de World Grill Basic Seasalt
- Snijd de maïskolf in partjes en meng met de World Grill Argentina Fire
- Rijg de blokjes en maïskolven om en om op een spies
- Begin en eindig met de gemarineerde braadlap

Grill de Stoof Steak Spies op de BBQ voor 4 minuten

Wrapped chicken roll



Benodigdheden

- 70 gram/kg marinade Smokey BBQ (7041315)
- 1.000 gram kippendijenvlees, zonder been en vel
- 250 gram gerookt spek, dun gesneden
- verse rozemarijn of dragon

Bereidingswijze

- Meng het kippendijenvlees met de marinade Smokey BBQ
- Maak een matje van het gerookte spek, vlecht deze door elkaar op de hele lengte van een snee spek
- Beleg het matje met twee porties gemarineerde kip
- Rol strak op en verdeel in twee porties en bind ze op (zoals een blinde vink)
- Werk af met wat bruschettemix en een takje verse rozemarijn of dragon
- Presenteer op een mooie schaal



IKKI'S SPAREN

52 WEKEN LANG, JAAR IN, JAAR UIT!



INTERKRING

Vers

Spaar het hele jaar door voor prachtige cadeaus via de beloningsshop van uw Interkring Vers groothandel.

Interkring Vers biedt u de mogelijkheid om te sparen voor allerlei fantastische cadeaus, als dank voor uw aankopen bij uw Interkring Vers groothandel.

Op een nog immer groeiend assortiment producten, waaronder onze eigen merken 't Oude Ambacht, Königshof en La Cabane,

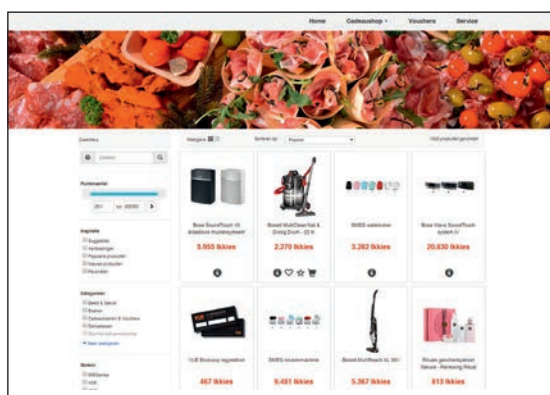
ontvangt u spaarpunten. Wij noemen deze spaarpunten Ikki's.

Voor die gespaarde punten kunt u in de cadeaushop een keuze maken uit een grote verscheidenheid aan cadeaus in diverse categorieën. Het cadeau krijgt u thuisgestuurd op het door u opgegeven adres en de rekening gaat

naar uw Interkring Vers groothandel.

Wilt u ook meesparen?

Neem dan contact op met uw Interkring Vers groothandel en begin vandaag nog met sparen.



De Interkring Vers beloningsshop met daarin de door u gespaarde ikki's kunt bereiken via de website van uw eigen Interkring Vers groothandel. Met de door de groothandel afgegeven inloggegevens kunt u zichzelf aanmelden. Hier heeft u inzage in uw puntensaldo en kunt u uw geschenken uitzoeken.





INTERKRING

Vers

Hoofdkantoor:
Verzamelgebouw 'Lingeplaza'

Einsteinstraat 3
4207 HW Gorinchem
Telefoon: 0183-625066

Email: info@interkring-hk.nl

Bezoek ook eens onze website:
www.interkring-vers.com

Verscentrum Ter Brugge

Hanzestraat 8
7622 AX Borne
Telefoon: 074-2659988
Fax: 074-2668065
Email: info@terbrugge.nl
Website: www.terbrugge.nl

Verscentrum Ede B.V.

Darwinstraat 31 A
6718 XR Ede
Telefoon: 0342-413565
Fax: 0318-623236
Email: info@verscentrumede.nl
Website: www.verscentrum-ede.nl

De Waal B.V.

Nijverheidsweg 28
3341 LJ Hendrik Ido Ambacht
Telefoon: 078-6817900
E-mail: info@dewaal-vers.nl
Website: www.dewaalvers.nl

PalVé versgroep

Palvéco bv

Galileistraat 75
1704 SE Heerhugowaard
Telefoon: 072-5405533
Email: verkoop@palveco.nl
Website: www.palveversgroep.nl

Jelco bv

Icarusweg 5
8938 AX Leeuwarden
Telefoon: 058-2884944
Email: verkoop@jelco.nl
Website: www.palveversgroep.nl

VAV-groep

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-Leur
Telefoon: 076-5043000
Email: info@vavdivers.nl
Website: www.vavdivers.nl

Arts divers

De Grens 28
6598 DL Heijen
Telefoon: 0485-518388
Email: info@artsdivers.nl
Website: www.artsdivers.nl

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
Telefoon: 071-4020101
Email: info@vdbdivers.nl
Website: www.vdbdivers.nl