

Infood. magazine

eindejaarseditie 2020



INTERKRING

Vers

Een *verse* kijk op samenwerken



Inhoud

- 3 Voorwoord
- 4 Kerstspecialiteiten
- 10 Wild en gevogelte hebben de wind mee
- 12 Vleeswaren
- 18 Paté
- 22 Salades
- 28 Buitenlandse specialiteiten
- 38 Happen van de plank
- 46 Lekker tafelen
- 56 Groeiende belangstelling voor barbecue in de winter
- 59 Lekkere wijnen
- 60 Foodtrends
- 63 IKKI's

Colofon

Infod magazine is een productie van Interkring Vers

Hoofdredactie & bladcoördinatie
Jeroen Wolters

Redactie
Peter Hiemstra
Edwin Rensen

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

Zoals u van ons gewend bent hebben we ook deze keer weer een "eindejaarsmagazine" samengesteld. En volgens een oud gebruik blik je dan meestal even terug om vervolgens vol goede moed met allerlei plannen vooruit te kijken. Het jaar 2020 gaat in ieder geval de boeken in als een bijzonder jaar.

Wat is er ongelooflijk veel gebeurt en wie had in januari kunnen denken dat er zulke grote wijzigingen in ons dagelijkse doen en laten zouden komen. Maar daar is al genoeg over gezegd en laten we het dus hebben over hoe we de ervaringen van de afgelopen maanden kunnen gebruiken om de komende periode in ons voordeel te gebruiken.

Een van de zaken die zijn opgevallen is de "nieuwe" consument. Van diverse ondernemers kwamen berichten over onbekende gezichten in de winkel. Kennelijk klanten die normaal fervent horeca bezoeker waren en nu noodgedwongen op zoek gingen naar een alternatief. Een klant die ervan houdt zichzelf culinair te verwennen en daar ook wat meer voor wil betalen. Luxe producten die vooral bij specialisten vandaan komen. Want die mensen hebben er tenslotte verstand van... En dat is ook zo. Als er iets is waar we verstand van hebben dan is het wel van lekker eten, toch? Dus in dit magazine gaan we daar volop mee aan de slag. Mooie producten met een goed verhaal. In 2021 mogen we een aantal trends verwachten die de komende maanden al zichtbaar zullen worden.

Diversiteit. Om de hedendaagse klanten nog te verrassen is het zaak goed te kijken naar bijvoorbeeld presentatie. Een heerlijk product met een slechte presentatie is geen goede combinatie. En juist dat hoeft niet ingewikkeld te zijn. Een beetje TLC (tender, love, & care) is vaak voldoende.

Zorg er ook voor dat uw medewerkers weten wat ze verkopen. Leg bijvoorbeeld een boekje bij de koffiemachine met leuke wetenswaardigheden.

Gezondheid gaat in de samenleving een steeds grotere rol spelen. Daar kunnen we goed op in spelen door te benadrukken dat uw producten niet alleen lekker zijn maar ook gezond (minder zout, minder E-nummers etc.).

En dat gaat hand in hand met het **milieu**. Circulariteit komt steeds vaker in beeld. De hedendaagse consument vind het belangrijk dat we iets voor het milieu terug doen. En ook dat hoeft niet ingewikkeld te zijn. Biedt bijvoorbeeld regelmatig een vegetarisch product aan of, tegenwoordig ook geaccepteerd, een hybride product.

En als laatste in dit rijtje maar eigenlijk de belangrijkste; gezelligheid. De consument wil op de momenten dat het kan vooral gezellig met vrienden, kennissen of familie rond de tafel. En daarvoor zoekt men inspiratie bij de specialist. Het buitenkoken is nog immens populair en dan vooral met grote stukken vlees. Bavette, brisket of een mooie côte du boeuf. Voor de specialist een mooie kans om eens goed uit te pakken.

Voor de ondernemende ondernemer dus voldoende kansen.

Maak er wat moois van.
Team Interkring Vers



Kerst-specialiteiten

Kerst is de periode van gezellig samenzijn en lekker eten. De producten uit onze selectie kerstspecialiteiten maken van ieder eetmoment een feest. Fijne kerst!



Kerststol

ca. 2.500 gram
Magere varkensbovenbil
gevuld met rundvleesblokjes,
groene paprika en
imitatietruffel.



Cocktail kreeft en krab

bak á 2.000 gram



Kerstpaté met portobello's, roquefort en breydelham

La Cabane schaal á 2.600 gram



Pavé Royal

ca. 1.600 gram
Trio van eendenmousse, foie
gras en zwarte Italiaanse truffel.



Saltufo Gold

6 x 90 gram
Salamikogels met zomertruffels, omhult met
extra veel Parmigiano Reggiano

INTERKRING
SELECTIE

Vers gebakken volkoren pistolet met Oma's Kerst rollade, rode kool en gekarameliseerde appelpartjes



Benodigdheden

- Vers gebakken (donker) volkoren pistoletjes
- Gesneden Oma's Kerst rollade
- Gesneden rode kool
- Gele Sultana rozijntjes
- Zoetzure appel
- Frambozen azijn
- Roomboter
- Bruine basterdsuiker
- Eikenblad sla

Bereidingswijze

- Marineer de gesneden rode kool met een klein scheutje Frambozen azijn en meng hier de (geweekte) Sultana rozijnen door. Geef dit even de tijd om alle smaken in elkaar op te laten nemen.
- Schil ondertussen de appel en ontdoe deze van het klokhuis en snij het in partjes.
- Verhit een klein beetje roomboter in een pan op laag vuur en karamelliseer de appelpartjes met de bruine basterdsuiker. Zorg dat deze niet teveel verkleurd. En laat deze tot lauwwarm afkoelen.
- Bak ondertussen de volkoren pistoletjes knapperig af.
- Laat de gemarineerde rode kool uitlekken.
- Snij het gebakken brood open en besmeer met roomboter, leg wat eikenblad sla hier boven op en beleg het broodje vervolgens ruim met Oma's kerstrollade.
- Leg een kleine hoeveelheid gemarineerde rodekool met rozijntjes boven op de rollade en garneer het geheel af met een paar partjes gekarameliseerde appel.



Oma's kerstrollade met appeltjes en kaneel

ca. 2.000 gram
Rollade van magere varkensbuiik, gevuld met zoetzure appeltjes en een vleugje kaneel.



Hartige beenhamtaart

heel ca. 2.400 gram

Kerstham met cranberry en appel

ca. 2.500 gram



Figuurboterhamworst kerstboom

ca. 800 gram



Canard au Porto

Coquette à 1.500 gram
Eendenpaté met port





Gerookte eendenborst

ca. 420 gram



Wildzwijnham

ca. 2.600 gram



Kerstrollade

ca. 2.500 gram
Ambachtelijke rollade gevuld met pistachenootjes, rode parika en champignons.



Saltufo

6 x 80 gram
Ook verkrijgbaar:
Saltufo fijn gesneden



Eindejaarspaté met truffel en kastanje

Retro aubergine á 2.300 gram



Droge worst knoflook

Brandt & Levie - biologisch - 150 gram
Ook verkrijgbaar:
Droge worst met venkelzaad en droge worst wildzwijn



Feestsalade viscocktail

bowl schaal á 3.500 gram



Kip cranberry cocktail

bak á 1.000 gram



Vissalade Noël

bak á 1.000 gram
Feestelijke vissalade
verrijkt met garnalen en zalm



Rode wijn kaneelsaus

bak á 1.000 gram



Honing cranberry saus

bak á 1.000 gram



Kruidenboter kerstboom in transparante stolp

8 x 100 gram

Kruidenboter kerstklokjes op zwarte tray

4 x 90 gram
Ook verkrijgbaar:
kerststerren 6 x 80 gram





Rode koolsalade

schaal á 3.000 gram



Hazenpeper

schaal á 2.500 gram



Konijnenbouten in saus

schaal á 6 stuks



Wildgoulash of ragout

schaal á 2.500 gram

Appels & Vlierbessensap

doos á 8 x 750 ml
Ook verkrijgbaar:
doos á 25 x 200 ml



Winter Appelsap

doos á 8 x 750 ml
Ook verkrijgbaar:
doos á 25 x 200 ml





Wild en gevogelte hebben de wind mee

MEER BELANGSTELLING VOOR WILD VANWEGE DIERENWELZIJN

Het wildseizoen is in aantocht. Veel consumenten beseffen niet dat wild en gevogelte relatief eenvoudig te bereiden zijn. 'Eendenfilet met wat zout en peper is al oké. Het vlees heeft veel smaak van zichzelf', verklaart Patrick de Jong, wildspecialist bij De Waal Vers. 'En de populariteit van het assortiment groeit, vanwege het dierenwelzijn.'

Het wildseizoen start traditiegetrouw op 15 oktober. De jacht op de haas en fazant opent dan namelijk. Ook alle andere wildsoorten mogen op 15 oktober bejaagd worden, behalve het ree. Het seizoen eindigt 31 januari en de populariteit van wild en gevogelte is groeiende. Dat constateert Patrick de Jong heel duidelijk. 'Consumenten vinden het aantrekkelijk omdat ze weten dat er vlees gekocht wordt van dieren die een goed leven hebben gehad en voor dierenwelzijn is veel meer aandacht de laatste jaren', stelt De Jong. 'Er wordt negatief aangekeken tegen de megastallen.'

Jachtopleiding

Patrick de Jong weet waar hij het over heeft. Hij volgt zelf een jachtopleiding en is binnen De Waal Vers verantwoordelijk voor de wildrecept-kaarten die geleverd worden aan de slaggers, zodat zij de consument

vertrouwd kunnen maken met het bijzondere vlees. 'Een slager moet de klanten duidelijk maken dat iedereen aan de andere kant van de vitrine dit vlees kan bereiden. Dat beseffen veel consumenten niet.' De Jong illustreert dit met het recept van de gebraden hertenrack. Daarvoor is nodig ca 1500 gram hertenrack, 200 ml sojasaus, 50 ml worcestersaus, 50 gr roomboter, 2 eetlepels honing en grof gemalen peper. 'In een korte beschrijving geef ik aan hoe dit het beste bereid kan worden tot een lekker gerecht en welke groenten hier goed bij passen. Niet te moeilijk doen, de consument denkt vaak te ingewikkeld', is de ervaring van de wildspecialist die de consument er ook van probeert te overtuigen dat bijvoorbeeld eendenborstfilet het hele jaar door geconsumeerd kan worden. 'En dat gebeurt dan ook steeds vaker', aldus De Jong. De Interkring Vers groothandels bieden een gevarieerd assortiment vleeswaren, salades

en maaltijden die aansluiten en inspelen op het wildseizoen. Herman ter Weele, slager én jager uit Oene, verwacht een wildrijk seizoen. 'We hebben een hoge toewijzing gekregen. Dat houdt in dat een fors afschot van vooral wilde zwijnen hard nodig is', zegt Ter Weele. 'Edelhert en ree is hier op De Veluwe al helemaal geen probleem.' Faunabeheereenheid Gelderland (FBE) bepaalt, op basis van tellingen in het voorjaar, wat en hoeveel er afgeschoten mag worden.





Vleeswaren

Nederland is van oudsher een echt vleeswarenland. De lekkerste vleeswaren vindt de consument uiteraard bij u als versspecialist. Profileer uzelf daarom als kenner en wijs uw klant op de vele toepassingsmogelijkheden van vleeswaren.

Pain d'Ardenne

ca. 1.500 gram
Fijn gekruid en gefermenteerde vleeswaar van puur varkensvlees.



Mini Pain d'Ardenne Provencaal

6 x 100 gram
Smakelijke kleinere variant verrijkt met Provencaalse kruiden.



Café de Paris rollade

ca. 2.700 gram
Kruidige rollade met een vulling van gehakt en kruidenboter.



Honing Beenham

ca. 5.000 gram



Aoste noisetier

ca. 2.400 gram
Heerlijke zachte Franse salami met knapperige hazelnoten.



Speenvarken beenham met been

ca. 2.500 gram



INTERKRING
SELECTIE

GREGA-hammen

Het familiebedrijf GREGA uit Buggenhout (België) produceert al sinds 1960 gekookte en gedroogde kwaliteitshammen. De Bosham is één van hun parels! Deze ham is méér dan 15 maanden gedroogd, en net alvorens de ham op het einde van dit proces ontbeend wordt, wordt ze zachtjes licht gerookt met schilfers van beukenhout, wat een speciale, extra-zachte smaaktoets aan de ham geeft. Net zoals alle gedroogde GREGA-hammen is de Bosham een puur ambachtelijk, natuurlijk gedroogde ham: geen toevoeging van bewaarmiddelen, kleurstoffen, salpeter, nitrieten of nitraten. De enige ingrediënten zijn Belgisch varkensvlees en zeezout, de passie voor het ambacht en de tijd...



Bosham

ca. 6.000 gram



Superano

ca. 6.000 gram

Minimaal 15 maanden gedroogd met een verfijnde aromatische smaak.

Penne met Bosham en gegratineerde kerstomaatjes

Benodigheden (4 personen)

- 5 kerstomaatjes per persoon
- 10 sneetjes Bosham in repen gesneden
- 400 gram penne pasta
- olijfolie
- 100 gr basilicumblaadjes
- peper en zout
- 100 gram oude Parmezaanse kaas in schilfers

Bereidingswijze

- De pasta "al dente" gaarkoken en afkoelen onder stromend water.
- Het hoofdje van de tomaatjes snijden, kruiden met peper van de molen en beleggen met plakje Parmezaanse kaas.
- Onder de grill de kaas even laten smelten.
- De pasta opwarmen, rijkelijk op smaak brengen met peper, zout en de olijfolie.
- De warme tomaatjes er tussenin schikken en vervolgens de reepjes Bosham
- Bestrooien met snippers basilicum.



Superano

blok ontvet - ca. 4.500 gram



Superano

kernstück half - ca. 2.500 gram



Pata Grega

ca. 6.000 gram
Minstens 24 maanden gedroogd. Zoet
en tegelijk pittig. Smelt in de mond.



Gandaham

half blok á 2.200 gram
Natuurlijk gedroogd en volgens
aloude Vlaamse traditie bereidt.



Gandaham peper

half ca. 2.200 gram



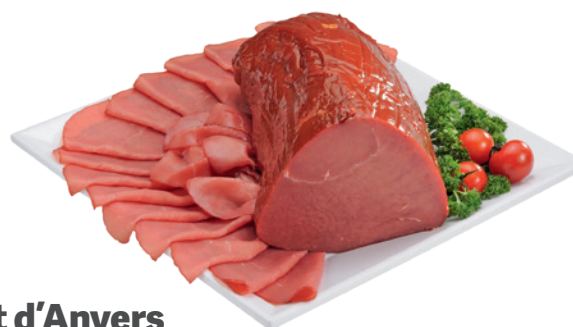
Roasted Porc rib

't Oude Ambacht - ca. 2.500 gram



Pizza grillworst

ca. 1.250 gram
Varkens grillworst verrijkt met pizzakruiden.



Filet d'Anvers

ca. 2.100 gram
Gemaakt van de rundermuis. Gepekeld, gerijpt en gerookt.



Gerookte runder rib-eye

ca. 1.250 gram



Leverkaas met cranberry

ca. 2.150 gram



Super Rosbief

Benodigdheden

- 4.000 gram rosbeef
- 150 gram Super Twister (01493)

Bereidingswijze

- Bestrooi de rosbeef met de Super Twister.
- Gaar de rosbeef zoals u normaal gewend bent.

Consument

Lekker op een broodje of toast.



Kipgrillworst

Benodigdheden

- 10 kg kippendijen met vel
- 1 kg water
- 10 gr/per kg colorozout (total 110 gram)
- 30 gr/per kg Grillworstmix (AD01305-03)
- Naar smaak Punjabi Seasoning (AD01664-01)
- Marinade Tandoori (AW03891-01)

Bereidingswijze

- De kippendijen met vel mengen met de Grillworstmix, het colorozout en vervolgens door de 3 mm plaat draaien.
- Het water toevoegen aan het deeg en mengen tot een homogene massa.
- Het deeg afstoppen in een stabilus darm van het gewenste kaliber.
- De kipgrillworsten afkoken op 78 °C in de ketel of in de steamer, kerntemperatuur 72 °C.
- Koelen in koud water en doorkoelen in de koelcel.
- Voor het afgrillen de kunst darm (stabilus) verwijderen en de worst rondom kruiden met Punjabi Seasoning of bestrijken met de Marinade Tandoori.



Kipfilet peppersweets

ca. 2.000 gram



Veenbessen leverworst

ca. 1.200 gram



Gehaktstaafje Spicy-Twister

ca. 200 gram
Ambachtelijk slagersgehakt verrijkt met een kleurrijke mix.



100% Kippen-cervelaatworst met peper

ca. 1.500 gram
Ook verkrijgbaar:
naturel

Bourguignon rollade met kaas en rookvlees



Benodigdheden

- varkensfilet/carré
- plakken jong belegen kaas
- plakken runderrookvlees
- fijn gehakte verse tuinkruiden
- 25 gr/per kg Bourguignonne melange (A473245-01)
- 25 gr/ per kg Dry Glaze Bistro (AD01395-01)

Bereidingswijze

- Verwijder de oncourante delen van de filet/carré.
- Snijd deze open in rollademodel en kruid de binnenzijde met de Bourguignonne melange.
- Leg hierop de plakken rookvlees en kaas, rol de filet op en bind deze af met rolladetouw.
- Rol de bovenzijde van de rollade door de Dry Glaze Bistro en garneer deze af met fijngehakte tuinkruiden.

Kalfsfilet met uitjes

bak á 1.000 gram



Filet americain

't Oude Ambacht - bak á 1.000 gram



Rosbief peperknoflook

ca. 2.000 gram

Ook verkrijgbaar:

Rosbief naturel en Rosbief peper



Kalfsfricandeau

ca. 1.500 gram





Paté

Als er een product is dat breed inzetbaar is dan is het wel paté. Gewoon als plakje met bijvoorbeeld cranberrysaus en je hebt een heerlijk voorgerecht. Maar natuurlijk ook op brood of op een toastje, komt paté zeer goed tot zijn recht. Kortom, paté mag niet ontbreken in een gevarieerd eindejaarsassortiment.



Eendenmousse

zwart ovaal kunststof bakje
á 1.800 gram
Ook verkrijgbaar:
luxe verpakking á 600 en
houten schaalte á 120 gram

Paté van te Boere

ca. 250 gram
Grove paté met een
stevige authentieke
smaak. In handige
portieverpakking.



Extra cremepaté portieverpakking

ca. 220 gram

Beauberrypaté

ca. 220 gram



Patétaart met uienkonfijt en abrikozen

ca. 1.300 gram

La Cabane

La Cabane, vrij vertaald staat dit voor stulpje, huisje... het is niet voor niets dat de La Cabane patés, onze enige echte huispatés zijn. Een paté maken is een vak apart, het gaat om de details, die door de juiste afstemming het perfecte product afleveren. De ovengebakken patés van La Cabane zijn op ambachtelijke wijze gemaakt met verse ingrediënten. Aan de opmaak van de patés is ook veel aandacht besteedt, waardoor de paté een echte eyecatcher is in iedere verswinkel. Naast een aantrekkelijk seizoensassortiment hebben we ook een uitgebreid basisassortiment beschikbaar onder het La Cabane label. Wilt u meer weten over ons la Cabane assortiment? Vraag ernaar bij uw Interkring Vers groothandel.



LA CABANE

Paté





Paté en croute met uienkonfijt

tunneltje á 1.100 gram

Ook verkrijgbaar:

Paté en croute met 10% schwarzwaldherham



Paté met peren en honing

La Cabane
schaal á 2.600 gram

Mini paté en croute notenpaté

tunneltje á 450 gram



Mini paté en crout peperpaté

tunneltje á 450 gram



Paté Reserva Negra

La Cabane schaal á 2.600 gram
Bereidt met 100% Duroc varkensvlees.



Uien chutney

bak á 1.000 gram

Tomaten chutney

bak á 1.000 gram



Paté met kaasgrillworst

La Cabane schaal á 2.600 gram
Verrassend lekker door de speciale kruiding.
Ook verkrijgbaar:
XXL schaal á 4.700 gram
La Cabane schaal á 2.000 gram



Salades

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

Surimi rivierkreeft-salade

bak á 1.000 gram



Pittige kipsalade

bak á 1.000 gram



Surinaamse scharrel eisalade

bak á 1.000 gram



Breydelham-salade

bak á 1.000 gram
Ambachtelijke salade met authentieke Breydelham in een verfijnde saus met augurk en peterselie.



Kip-kerriesalade

Königshof - bak á 1.000 gram



Ei-bieslook-salade

Königshof - bak á 1.000 gram





Warm gerookte zalmzalade met ei

Benodigheden
voor 2.000 gram salade:



- 200 gram komkommer, blokjes
- 200 gram appel, blokjes
- 250 gram zalm, warm gerookt
- 1.350 gram Scharrelei salade

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten door elkaar.

Garneertip

Garneer met partjes ei, snippers gerookte zalm en fijn gesneden bosuitjes.



Scharrelsalade "kip lekker"



Benodigheden
voor 2.000 gram salade:

- 150 gram bleekselderij, schijfjes
- 100 gram bosuitjes, fijn gesneden
- 400 gram pulled chicken
- 1.350 gram Scharrelei salade

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten door elkaar.

Serveertip

Lekker op een waldkorn broodje.

Huzarensalade

Königshof - emmer á 5.000 gram



Rundvleessalade fijn

Königshof - emmer á 5.000 gram



Pure piepers kidneybonen en zongedroogde tomaat

emmer á 1.800 gram



Pure piepers oude kaas en tomaat

emmer á 1.800 gram



Huzarensalade fijn grand mere

emmer á 5.000 gram



Rundvleessalade

emmer á 5.000 gram

Ook verkrijgbaar:
emmer á 10 kg



Kip walnoot salade

bak á 1.000 gram



Volkoren pastasalade caprese

emmer á 2.000 gram



Pastasalade groenten

bak á 2.000 gram



Pastasalade arrabbiata

bak á 1.800 gram
Pittige, vegetarische
pastasalade met tomaat,
knoflook en olijfolie.



Pasta pesto

emmer á 3.000 gram
Groene pastasalade
op basis van pesto,
met smaakvolle
zongedroogde tomaten.



Penne rigate witte kaas & prei

bak á 1.500 gram



Kartoffel- salade



Benodigheden

- 600 gram aardappels
- 250 gram Veronaise (113902)
- 50 gram augurk
- 75 gram Amsterdamse ui
- 5 gram Bieslookringen (063074)
- 5 gram keukenzout
- 1 gram Peper zwart Lampong (093574)
- 30 gram World Grill Moutarda Yellow (410502)
- 100 gram sperziebonen, gesneden 2 cm (geblancheerd)
- 25 gram World Grill Mexican Madness (343602)
- 100 gram dobbelsteentjes spek (krokant gebakken)

Bereidingswijze

- Schil de aardappels en snijd deze tot blokjes van ca. 1 cm, gaar deze tot beetgaar en laat deze terugkoelen.
- Snipper de augurk en Amsterdamse ui.
- Vermeng de gesnipperde augurk, Amsterdamse ui, aardappelblokjes, Veronaise, keukenzout, bieslook en de Lampong peper met elkaar.

Voor een Boeren kartoffelsalade:

- Voeg per basis receptuur 100 gram sperziebonen toe samen met 30 gram World Grill Moutarda Yellow.

Voor een Pittige kartoffelsalade:

- Voeg per basis receptuur 100 gram spekblokjes toe samen met World Grill Mexican Madness.
- Presenteer naar wens.



Kip bacon salade BLK

bak á 850 gram



Pittige tonijn salade MSC

MSC - bak á 850 gram



Gamba's in dille

bak á 1.000 gram



Aioli

bak á 1.000 gram
Romige knoflookdip.

Geitenkaas pestosalade

bak á 1.000 gram
Heerlijke combinatie
van Hollandse
geitenkaas en
basilicumpesto.



Rode bietjes salade

emmer á 2.500 gram



Waldorfsalade

bak á 1.000 gram



Witte kaassalade

bak á 1.500 gram



Beenhamsalade

Königshof - bak á 1.000 gram



Zalmsalade fijn

emmer á 2.500 gram



Bourgondische rundvleessalade

emmer á 5.000 gram





Buitenlandse specialiteiten

Wat van ver komt is lekker! Ieder land kent zo zijn eigen specialiteiten. Deze feestelijke periode is dé tijd bij uitstek om uw klant kennis te laten maken met al het lekkers dat het buitenland te bieden heeft.



België

Als we het over onze zuiderburen hebben dan denken we vaak meteen aan Bourgondisch. Want de Belgen zijn gek op lekker eten en het liefst buitenshuis. En dat gaat ook op voor de Nederlanders. Alhoewel de meeste Nederlanders het thuis net zo gezellig vinden.



Fijne appelpaté met krokant gebakken spekjes

La Cabane schaal á 2.600 gram
Ook verkrijgbaar:
XXL schaal á 4.700 gram
La Cabane schaal á 2.000 gram

Schwarzwaldler paté

La Cabane - schaal á 2.600 gram
Ook verkrijgbaar:
XXL schaal á 4.700 gram
La Cabane schaal á 2.000 gram
Paté met Serranoham
La Cabane schaal á 2.600 gram



Paté Di Napoli

La Cabane schaal á 2.600 gram
Ook verkrijgbaar:
XXL schaal á 4.700 gram
La Cabane schaal á 2.000 gram



Duitsland

Wie wel eens op vakantie is geweest in Duitsland kan zich vast wel de enorme diversiteit in vleeswaren herinneren. En naar goed Duits gebruik worden die vleeswaren het liefst dik gesneden en op ieder moment van de dag gegeten. Zelfs in plaats van de avondmaaltijd op een mooi plateau met een lekker knapperig brood. Misschien eens als tip voor uw klant?



Bauernhof zwiebelmettwurst

ca. 510 gram
Met verse uien, in natuurdarm, gekookt en licht gerookt.



Landleverworst

ca. 2.400 gram

Boeren leverworst

ca. 610 gram
Vers varkensvlees en varkenslever, middelgrof verkleind, met kruiden, in natuurdarm, gekookt en licht gerookt.

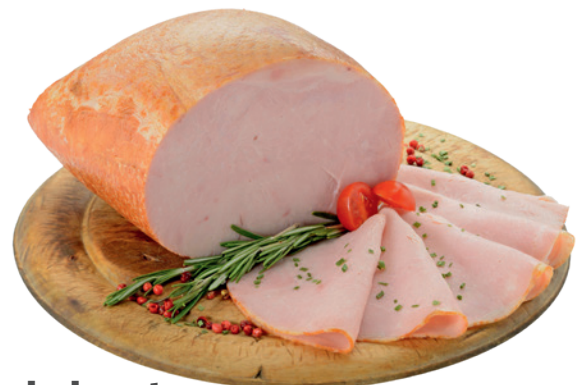


Schwarzwälder spalt schinken

ca. 1.800 gram
Gerookte achterham.

Klosterschinken

half - ca. 1.350 gram
Gekookt en donker gerookte ham.



Edeltruthahnbrust

ca. 2.500 gram

Aardappel- salade met ham en prei



Bonfait
FOOD WITH A SMILE

Benodigheden

voor 2.000 gram salade:

- 350 gram beenham, fijne blokjes
- 200 gram prei, fijn gesneden
- 50 gram bosuitjes, fijn gesneden
- 1.400 gram Duitse Piepersalade

Bereidingswijze:

- Meng alle ingrediënten door elkaar.

Salamour rode pepermantel

ca. 1.500 gram
Met originele Franse Comté
kaas en omhuld met een
mantel van rode pepers.



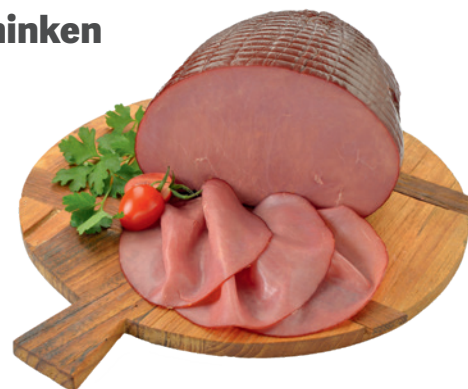
Chambelle camembert

ca. 1.200 gram
Heerlijke cervelaat met
camembert.



Rindersaftschinken

ca. 2.200 gram
Gekookte en
gekruidde runderham.



Grobian Schinkenmettwurst

ca. 1.300 gram
Licht gerookte metwurst.



Frankfurter knakworst

't Oude Ambacht -
doos 20 x 40 gram



Heerlijke knakworsten

't Oude Ambacht -
doos 6 x 200 gram



Italië

Als er een land is wat vol tegenstrijdigheden zit dan is het wel Italië. Een Italiaan is allereerst ook een Milanees, Napolitaan of bijvoorbeeld Siciliaan. En dat zie je ook weer terug in al die streekgerechten. Zoals Parmaham of Salami Milanese. En daar zijn ze het wel allemaal over eens. Het moet vooral lekker zijn en met liefde gemaakt. En dat weten we inmiddels...



Salami felino

Busseto - ca. 1.000 gram



Pancetta dei colli

Busseto - ca. 1.700 gram



Coppa di parma

Busseto - ca. 1.200 gram



Mortadella di cinghiale tartufo

ca. 3.500 gram
Van wildzwijn met truffel.



Salami ventricina

Busseto - half - ca. 1.200 gram
Halfgrove salami met paprika.

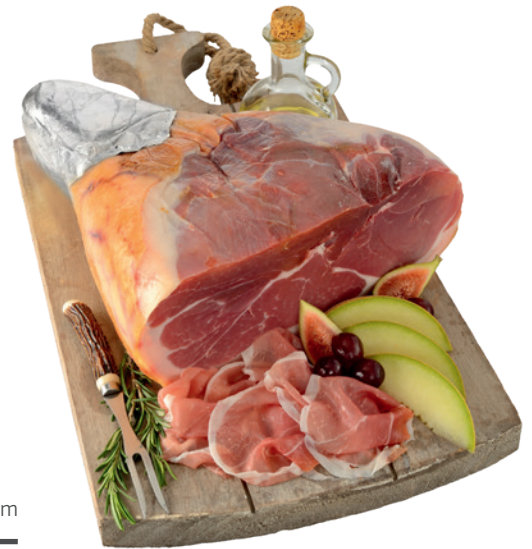
Prosciutto di Parma disrustico

Busseto - ca. 7.500 gram



Prosciutto di Parma kroon

Busseto - ca. 7.000 gram



Prosciutto di Parma pelatello

Busseto - zonder been - ca. 5.500 gram



Prosciutto di Parma blok

Busseto - zonder zwoerd - ca. 4.500 gram
Ook verkrijgbaar:
half ca. 2.200 gram



Prosciutto l'umbriaco

ca. 9.000 gram



Prosciutto san danielle

Busseto - ca. 7.000 gram



Prosciutto sella al tartufo

ca. 2.500 gram
Gerijpt met Aceto balsamico en truffel.
Ook verkrijgbaar:
gesneden doos
10 x 90 gram





Salami sopressa veneta

Busseto - ca. 3.000 gram



Salami spianata romana

Busseto - half ca. 1.000 gram

Ook verkrijgbaar:
heel ca. 2.000 gram



Bresaola punta d'anca

Busseto - ca. 1.500 gram



Salame finocchiona

ca. 1.800 gram



Salami tartufo

ca. 400 gram
Salami met truffel.

Salami perugino

ca. 600 gram
Traditionele salami met
knoflook en peper.



Salami di chinghiale al pepe

ca. 500 gram
Salami van wildzwijn met peper. Ook verkrijgbaar:
Salami cinghiale



Mortadella gran sigillo

Busseto - ca. 2.500 gram

Ook verkrijgbaar:

Mortadella Bologna ca. 3.000 gram



Salami tartufo parmigiano

ca. 1.800 gram



Sibillino prosciutto di norcia

ca. 7.000 gram



ApeRe tartufo parmigiano

doos 6 x 100 gram

Bonbon van salami met truffel en een mantel van Parmigiano reggiano.

Ook verkrijgbaar:

6 x 60 gram



Cacciatore

Busseto - showdoos á 20 x 150 gram



Salami al tartufo FP showdoos

Busseto - 20 x 120 gram

Ook verkrijgbaar:

classico en al finocchiona



Spanje

Een land vol met culinaire schatten. En de meest bekende zijn uiteraard de Jamón en Fuet. De Spaanse ham (Jamón, spreek uit als Gamón) heeft heel veel variaties. Maar de bekendste is wel de Jamón Serrano of ook wel de Serranoham. Dun gesneden prima als tapasgerecht maar ook op een pistoletje niet te versmaden.



Jambon serrano blok

ca. 2.500 gram



Serrano mastro

heel - zonder been - 12 maanden -
ca. 5.000 gram



Jamon Serrano

18 maanden - heel zonder been - ca. 5.000 gram
Ook verkrijgbaar:
half - ca. 2.500 gram



Chorizo Pamplona cular

ca. 1.000 gram
Fijne chorizo.

Chorizo vela extra

ca. 2.000 gram
Authentieke grove
Spaanse Chorizo.



Fuet peper

doos 20 x 160 gram
Ook verkrijgbaar: paprika, kruiden en rozemarijn



Fuet giftpack

giftpack met plank en mes



Fuet espetec extra

doos 20 x 160 gram

Chorizo Iberico belotta

ca. 1.200 gram
Chorizo van Iberico varken in natuurdarm.



Salchichon Iberico belotta

ca. 1.200 gram



Jamon Iberico

24 maanden - half blok -
ca. 2.200 gram



Jamon Serrano

18 maanden - half blok -
ca. 2.200 gram



Jamon Iberico cebo

24 maanden - gesneden -
doos 10 x 80 gram



Jamon Iberico

gesneden, 36 maanden -
doos 10 x 80 gram

Chorizo Iberico belotta

gesneden pakje á 80 gram

Salchichon Iberico belotta

gesneden pakje á 80 gram





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.



Rilette van Superanoham

doos á 12 stuks

Lekker op een toastje of een stukje stokbrood.



Biefstuktapenade

bak á 400 gram



Groene pesto

bak á 1.000 gram



Rode pesto

bak á 1.000 gram

Roomkaas met bieslook

Königshof -bak á 1.000 gram



Plukbrood wit

doos á 8 x 360 gram

Ook verkrijgbaar:

Plukbrood bruin



Pitah 7 cm

doos á 115 x 30 gram



Donato dipper Siciliaans

bak á 1.000 gram



Donato's dipper pesto

bak á 1.000 gram



Spekkoek original

doos 4 stuks á 570 gram

Ook verkrijgbaar:

Spekkoek pandan, spekkoek rum, spekkoek banaan.

Donato's Italiaanse dipper

bak á 1.000 gram

Bruschetta tomaat & zwarte olijf

bak á 1.000 gram



Bruschetta rucola & cashewnoten

bak á 1.000 gram



Tomaten-tapenade

bak á 1.000 gram



Toscaanse tapenade

bak á 1.000 gram



Bio grissini corti olijfolie

doos 8x 150 gram



Toasties

4 x hersluitbare doos á 750 gram



**Groene
knoflook-
olijven**

bak á 1.000 gram



**Olijven met
zachte kaas**

bak á 1.000 gram



**Gemengde
olijven met
paprika**

bak á 1.000 gram



**Summerkiss
tomatoes**

bak á 1.000 gram



**Zoete peper
gevuld met
kruiden-
roomkaas**

bak á 1.000 gram



Pesto olijven

bak á 1.000 gram



**Zoete
peper met
roomkaas**

bak á 1.000 gram



Tomaat soet-o-zon

bak á 1.000 gram

**Olijven met basilicum
en knoflook**

bak á 1.000 gram

Vleessushi hapjes



Benodigheden

- 1.000 gram tartaarvlees (vetperc. 10%)
- 400 gram mager kalfsvlees
- 200 gram biefstuk
- 200 gram kalfsoester
- 100 gram katenspek
- 100 gram runderrookvlees
- 500 gram sushirijst
- 100 gram rucola
- 200 gram geraspte kaas
- 200 gram wortel julienne
- 750 gram water
- 200 gram komkommer julienne
- 30 gram World Spice Blend Asia (26201)
- 150 gram Filet Americain saus (498402)
- Nori vellen

Bereidingswijze

- Kook de sushirijst volgens de verpakking met 12 gram World Spice Blend Asia.
- Vries de biefstuk en kalfsoester licht aan.
- Maal zeer koud het tartaar en kalfsvlees door de 3 mm plaat.
- Meng de helft van het tartaarvlees met de Filet Americain saus en de andere helft met de World Spice Blend Asia.
- Meng het kalfsvlees ook met de World Spice Blend Asia.
- Maak rolletjes van de volgende combinaties:
 - Norivel, rijst, tartaar en komkommer.
 - Norivel, rijst, filet americain, kaas en rucola.
 - Katenspek, rijst, komkommer en filet americain.
 - Norivel, rijst, kalfstartaar, wortel en bieslook.
 - Norivel, rookvlees, rucola, komkommer en rijst.
- Maak van de overgebleven rijst kleine rechthoekige blokjes van 30 gram.
- Snij op de snijmachine de aangevoren biefstuk en kalfsoester in dunne plakjes en leg dat bovenop het blokje rijst.



Pijnboompitten

bak á 900 gram



100% kip mini's

500 gram



Marcaboules pur porc

500 gram



Mini Jambonneau

doos á 4 stuks



Beenhamkluijjes

bak á 1.250 gram á 5 stuks



Barneveldse kipballetjes

schaal á 2.000 gram



Cevapcici

schaal á 2.000 gram



Indische balletjes

bak á 2.000 gram



Sateballetjes

bak á 2.000 gram



Bali cocktailsate

3 x 450 gram



Steamed Buns

doos á 28 x 40 gram

Steamed buns zijn heerlijke zelf te vullen gestoomde broodjes. Laat je fantasie de vrije loop en vul met je eigen creatie. Verkrijgbaar in: rood, zwart, geel en wit.



Mini cocktail assortiment

doos á 48 stuks (4 x 12)



Zakouski

doos á 96 stuks



Spicy cups assortiment

doos á 96 stuks (4 x 24)



Veggie cups assortiment

doos á 96 stuks (4 x 24)



Flower cuppy's

consument doos 12 x 16 stuks



Mosselschelp zwart

doos á 84 stuks
Ook verkrijgbaar:
naturel en peterselie

Tartelette feuilletée (quiche 7 cm)

doos á 90 stuks
Ook verkrijgbaar:
doos á 180 stuks



Gourmande

doos á 192 stuks



Amusettes

doos á 84 stuks

Quichebodem 11 cm artisanale

doos á 42 stuks

Quichebodem 18 cm artisanale

doos á 8 stuks

Quichebodem 8,5 cm

doos á 72 stuks

Quichebodem 8,5 cm

doos á 144 stuks

Quichebodem 11 cm

doos á 42 stuks

Quichebodem 18 cm alu

doos á 10 stuks

Quichebodem 22 cm alu volkoren

doos á 6 stuks

Quichebodem 18 cm alu bakje

doos á 36 stuks



Bouchées - pasteibakjes 8 cm

doos á 72 stuks

Ook verkrijgbaar:

pasteibakjes 4,5 cm (doos á 72 stuks),

pasteibakjes 7 cm met vast deksel (12 x 4 stuks),

consumentendoos 12 x 4 stuks

Profiterole

doos á 75 stuks



Korstschelp 8 cm

doos á 108 x 19 gram



Rouleau

doos á 30 stuks



Roulé

doos á 30 stuks



Saucijzenhuls

doos á 60 x 35 gram



Mini saucijzenhuls

doos á 120 x 17 gram



Lekker Tafelen

Met een combinatie van bijzondere gerechten, een mooi gedekte tafel én goed gezelschap, wordt ieder etentje bijzonder. Met deze selectie van maaltijdcomponenten heeft u voor iedere "thuis kok" wat wils in de toonbank.



Gevogeltefond

doos á 6 x 350 ml

Ook verkrijgbaar:

Groentefond, Kalfsfond,

Runderfond, Visfond, Wildfond



Vitello Tonatosaus

bak á 1.000 gram



Truffel-mayonaise

bak á 1.000 gram



Kippenragout

schaal á 2.500 gram



Stoofpeertjes

schaal á 1.000 gram



Rauw gepelde garnalen 16/20

16/20 stuks per 360 gram

Rucola stampot met ERU Cheese Spread Extra Aged en gehaktballetjes



Ingrediënten voor 1 persoon:

- 200 gram kruimige aardappels
- 50 gram ERU Cheese Spread Extra Aged
- 25 gram rucola
- 10 gram roomboter
- 20 ml melk
- 100 gram rundergehakt
- ½ ei
- 15 gram paneermeel
- 2 tl gehaktkruiden
- peper en zout naar smaak
- olijfolie

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 20 minuten

Bereidingswijze

- Schil de aardappels en snijd ze in kleine stukjes, spoel ze af en doe ze in een ruime pan met een beetje water en zout.
- Doe het gehakt in een kom en voeg de gehaktkruiden toe samen met het ei en meng goed door elkaar.
- Doe er een beetje paneermeel door, als het te nat is, voeg dan wat extra paneermeel toe.
- Draai er balletjes van.
- Kook de aardappelstukjes in 10-15 minuten gaar en giet af.
- Voeg boter, melk en 30 gram ERU Cheese Spread Extra Aged toe en stamp de aardappels tot een puree en voeg de rucola toe.
- Roer goed door elkaar tot een romige puree.
- Bak ondertussen de gehaktballetjes op matig vuur goudbruin.
- Serveer de stampot, doe de overige 20 gram ERU Cheese Spread Extra Aged op de stampot en leg hierop de gehaktballetjes en serveer direct.

ERU Cheese Spread Gouda Extra Aged

1.000 gram

Ook verkrijgbaar:

ERU Cheese Spread with Parmesan
en ERU Cheese Spread Blue



Tongrolletjes op Oostendse wijze

schaal á 2.500 gram



Lasagne Florentine

Cb Vamos - 3.200 gram



Moussaka

Vamos - 3.200 gram



Stoofpotje groenten lamsragout

schaal á 2.500 gram
Ook verkrijgbaar:
Hert stoofpotje ragout



Tutti frutti rode wijn/ kaneel

schaal á 1.000 gram



Zalmportie

130 gram



Crispy garnalen met kokoskorst

26 stuks/lbs



Pasta Gobetti - horentjes

2.000 gram



Pasta Kip pesto

bak á 2.500 gram





Risotto wilde salmon



Benodigheden
voor 1.500 gram maaltijd:

- 100 gram uien, gebakken
- 100 gram paddestoelen, gebakken
- 300 gram wilde zalm, gerookt
- 1.000 gram Basis Mediterrane rijstschotel

Bereidingswijze

- Meng alle ingrediënten door elkaar.

Garneertip

Garneer de maaltijd met reepjes rode punt paprika en fijngesneden bosuitjes.



Veggie Paella

1.000 gram



Wellness mix

2.500 gram



Hollandse preischotel met gehakt en kaas



Benodigheden
voor 1.000 gram maaltijd:

- 1.000 gram Basis preischotel

Garneertip:

Garneer de Basis preischotel met rul afgebraden gehakt en geraspte kaas.



Maiskolven 1/4

2.500 gram

Ook verkrijgbaar: Maiskolven 1/2



Asperges, heel, groen

1.000 gram



Duo van rissolees

2.000 gram



Zoete aardappel frietjes

2.000 gram

Ook verkrijgbaar: Zoete aardappel partjes



Boterbonen, heel, fijn

2.500 gram



Veggie mix Indian Style

1.000 gram



Veggie mix Nordic Style

1.000 gram



Vergeten groenten mix

2.500 gram



Tricolore friet

2.000 gram



Green wave mix

1.000 gram

Flat iron rollade



Benodigheden

- 1.000 gram Flat iron
- 40 gram World Grill – Fuego Peru (492902)
- Spicemix del Mondo – Peru (589474)
- 1 bos basilicum

Bereidingswijze

- Snijd de flat iron in de breedte in en vouw open.
- Bestrooi de binnenkant van het vlees met de Spicemix del Mondo - Peru.
- Pluk de basilicum en beleg de binnenkant van het vlees hiermee.
- Rol de flat iron strak op en bind op als een rollade.
- Bestrijk de gehele rollade met de World Grill Fuego.

Bereidingsadvies

Grill de flat iron rollade bij voorkeur op de BBQ tot de gewenste gaarheid.

Serveertip

Serveer de flat iron rollade met gepofte zoete aardappel en een kidneybonen salade.



Aardappelgratin

2.000 gram



Fijne kriel

2.000 gram

Ook verkrijgbaar: Mini kriel



Home made potatoes

2.000 gram



Kriel in schil

2.000 gram



Raclette gratin

2.000 gram

Mini globe spies

doos á 72 x 35 gram



Mini varkensshaslick

doos 72 x 30 gram

Mini varkenssate

doos 144 x 20 gram

Mini vinkenspies

doos á 72 x 25 gram

Mini kip hawai

doos 72 x 30 gram



Mini kipspies zontomaat

doos á 72 x 30 gram

Mini kip Piri Piri

doos 72 x 30 gram

Mini kipshaslick

doos 72 x 30 gram

Mini kipsate

doos 144 x 20 gram

Mini slavink

1* beter leven - doos á 140 x 25 gram



Mini gehakt cordon-bleu

1* beter leven - doos á 75 x 40 gram

Mini rundervink

doos á 120 x 25 gram

Chipolata worstjes

doos á 120 x 25 gram

Mini hamburger rund

doos á 140 x 25 gram

Mini biefstukspies

doos á 72 x 30 gram



Mini vegetarische saté

doos á 72 x 40 stuks



Lepinja brood

doos 12 x 560 gram
Ook verkrijgbaar:
15 x 480 gram



Trioboter rozetten (kruidenboter, pestoboter en pomodoriboter)

6 x 120 gram



Truffelboter

6 x 300 gram

Pomodoriboter

6 x 300 gram

Kruidenbotersaus

6 x 200 gram
Ook verkrijgbaar:
3 x 500 gram



Kruidenboter cups

Königshof - doos 60 x 10 gram



Kruidenboter rozetjes

doos á 1.000 gram
Ook verkrijgbaar:
Roomboter rozetjes
doos á 1.000 gram

Kruidenboter

Königshof - 3 x 1.000 gram
Ook verkrijgbaar:
6 x 500 gram



Kruidenkuipje met echte boter

6 x 80 gram



Vanillekwark

emmer á 5.000 gram

Rote grutze

emmer á 2.400 gram

Aardbeienkwark

emmer á 5.000 gram

Bosvruchtenkwark

emmer á 5.000 gram

Perzik maracuja kwark

emmer á 5.000 gram



Appelgrutze

emmer á 4.500 gram



Eckernförder rode grutze

bak á 1.000 gram



Groeiende belangstelling voor barbecue in de winter

De populariteit van barbecueën in de wintermaanden groeit. In speciaal aangelegde buitenkeukens en op diverse soorten tuinbarbecue's wordt vooral het wat luxere vlees in de maanden december, januari en februari bereid.

Er wordt steeds meer het hele jaar door gebarbecued, dus ook het winterseizoen is uitermate geschikt om samen te genieten van een lekker stuk vlees. 'Er zit duidelijk groei in', constateert worst- en vleeswarendeskundige Paul van Trigt. 'In de wintermaanden liggen er kansen voor slagers als het gaat om luxe kalfsvlees, lamsvlees en rundvlees. Het gaat dan niet zozeer om de grote vleespartijen zoals bij de zomerbarbecue's, maar vooral om de bovenkant van de markt. Denk aan lamskoteletten met dennenaalden op het vuur, gelardeerd met oregano en knoflook', geeft de schrijver van diverse handboeken voor de slager als voorbeeld. 'Côte de Boeuf, gerookte varkensrib en de tomahawk zijn ook heel geschikt, alleen zal de slager dat richting klant goed moeten begeleiden.

Dit soort vlees is niet eenvoudig te bereiden.'

Vleeswaren

Ook aan Interkring Vers is de opmars van de winterbarbecue niet voorbijgegaan. 'Naast de wat grote stukken vlees en 'low & slow' cooking valt er ook veel te combineren met vleeswaren. Hierbij denk ik aan (gekookte) ham, spek, maar wellicht ook worstsoorten. Daarnaast hebben we een aantrekkelijk assortiment om de barbecue-maaltijd mee aan te kleden, zoals onder meer salades en brood,' stelt Jeroen Wolters, Office Manager van Interkring Vers.

Warm terras

Paul van Trigt legt verder uit dat de winterbarbecue geschikt is voor de maanden december, januari en een deel van februari. 'Wél zullen

goede omstandigheden moeten worden gecreëerd. Dus op een warm terras zitten is van belang. Wanneer je koude voeten hebt, is het vlees echt een stukje minder lekker.'

Buitenkeukens

Slager Gertjan Kiers, schrijver van de Vleesbijbel en regelmatig op tv te zien als promotor van het ambacht, deelt de mening van Van Trigt en Wolters. 'Met de opkomst van vele soorten barbecues in tuinen en speciaal aangelegde buitenkeukens is het bereiden van vlees, groente of fruit allang geen puur zomerse activiteit meer. Op de barbecue wordt het hele jaar rond gebakken en gekookt. Als middelpunt van een gezellig samenzijn en als hulpmiddel en verlengstuk van de keuken is de barbecue zeker ook in de winter niet meer weg te denken.'

BBQ biefstuk rollade



Benodigheden

- 1.000 gram kogelbiefstuk
- Bamboosticks Gunshaped (420101)
- Katoenkoord (383601)
- Kruidenmix voor Pulled Pork Smokey Paprika (027301)

Bereidingswijze

- Knoop de biefstuk met behulp van het Katoenkoord op tot rollade model.
- Rol de biefstuk door de Kruidenmix Pulled Pork.
- Steek de Bamboostick langs de touwtjes door de Biefstuk rollade.

Bereidingsavies

Braad de BBQ biefstuk rollade in ca. 25 minuten medium gaar, laat de rollade 10 minuten rusten alvorens serveren.

Serveertip

De BBQ biefstuk rollade is erg lekker met Connoisseur Chunky Garlic sauce (1029201).



Garnalenbrochet

90 gram per stuk



Mix smokey BBQ

250 gram



Duitse frikadelle

24 x 100 gram



Thüringer bratwurst

20 x 120 gram



Lekkere wijnen

Bij lekker eten hoort ook een lekkere wijn. De regel dat men rode wijn drinkt bij vleesgerechten en witte wijn vooral bij gevogelte- of visgerechten, is geen geschreven wet meer. Heeft u liever rode wijn bij een gevogelte- of visgerecht dan is dat natuurlijk geen probleem. Hou er dan wel rekening mee dat de wijn past bij het karakter van het gerecht. Dus bijvoorbeeld een lichte rode wijn bij een licht gerecht. Op deze pagina treft u een speciaal door ons geselecteerd assortiment heerlijke wijnen, welke uitstekend samengaan met verschillende gerechten.



Niel Joubert Enita Sauvignon Blanc

doos á 6 x 75 cl
Lichte citroenkleur. Aroma's van passievrucht, citrus en gras stuiven uit het glas. Fris, elegant en mooie zuren in de mond. Lekker bij kruidige gerechten en groene salades.



Niel Joubert "Rondeberg" Cabernet Sauvignon

doos á 6 x 75 cl
Donkerrood van kleur. Rode en zwarte bessen en kersen in het aroma. De smaak zet vol en zacht in en de afdronk is kruidig met hint vanille. Lekker bij gegrild rundvlees en pastagerechten.



Bolla Valpolicella Classico DOC

doos á 6 x 75 cl
Heldere robijnrode kleur. Rood fruit, kersen en laurier aroma's komen voor in de geur. Fris, droog met elegante zuren en terugkerend rood fruit. Lekker bij gegrild vlees, pizza, pasta en zachte kaassoorten.



Bolla Soave Classico DOC

doos á 6 x 75 cl
Lichte citroenkleur met aroma's van fris fruit, citrus en peer. Frisse zuren in de mond met een toets van honing in de afdronk. Lekker bij mediterrane gerechten of vis.



Château des Eyssards Sauvignon Blanc Semillon

doos á 6 x 75 cl
Aroma's van citroen, limoen en kruisbessen. Fris in de mond met tonen van citrus. Lekker als aperitief of bij schaal- en schelpdieren, vis en kaasfondue.



Château des Eyssards Bergerac Rosé

doos á 6 x 75 cl
Licht roze van kleur met aroma's van aardbeien, frambozen en een lichte kruidigheid. Zachte aanzet met tonen van rood fruit. Lekker als aperitief of bij vis, schaal- en schelpdieren en salades.



Foodtrends



Avocado, half

1.000 gram



Bloemkool powermix

1.000 gram



Quinoa groentepan

1.000 gram



Sweet life mix

1.000 gram

Couscous rode linzen

doos 12 x 300 gram
Ook verkrijgbaar:
couscous groene erwten,
couscous kikkererwten
en couscous maïs.



Mediterraanse bulgursalade

bak á 1.500 gram



**Atelier du
Jardin rode
biet, appel en
rozijn**



**Atelier de Jardin
paprika, feta en
zongedroogde
tomaat**



**Arabische
couscoussalade**

bak á 2.500 gram



**Arabische
kikkererwtensalade**

bak á 2.500 gram

**SMAECK Creme
Americain naturel**

rol á 400 gram



**SMAECK Creme
Americain naturel**

bak á 10 x 35 gram



Vegetarische schnitzel

doos á 2.000 gram

Ook verkrijgbaar:

Vegetarische schnitzel zigeuner en Vegetarische schnitzel kaas



Vegetarische burger

doosje á 2 stuks

Ook verkrijgbaar:

Linzenburger

Vrolijke vega spies



Benodigheden

- 350 gram Vega binding mix (1020602)
- 8 gram Kruidenmix voor gehakt (zonder zout) (011502)
- 15 gram keukenzout
- 500 gram champignons uit blik (uitgelekt)
- 150 gram zonnebloemolie
- Bamboosticks gunshaped 180 mm (420101)
- World Grill naar keuze

Bereidingswijze

- Vermeng de Vega bindingmix, Kruidenmix voor gehakt, het keukenzout, de uitgelekte champignons en de zonnebloemolie met elkaar.
- Vacumeer het mengsel en druk het plat.
- Laat het mengsel enkele uren rusten/vries het mengsel aan.
- Maal het mengsel door de 4,5 mm plaat.
- Vorm staafjes op gewenst gewicht en steek hier een Bamboostick in.
- Marineer de buitenzijde met een World Grill naar keuze.

Saus-combinatietip

Lekker met Lemon-Coriandersaus (116105).

Gevulde puntpaprika



Benodigheden

- puntpaprika's
- geraspte kaas
- 100 gram zonnebloemolie
- 600 gram ijswater
- 300 gram Veganmix Basis Roos (AD3696-01)

Bereidingswijze

- Doe de Veganmix in een mengkom, voeg het ijswater en de zonnebloemolie toe.
- Meng het geheel tot een stevige massa en laat het 3 uur door koelen bij 2 °C.
- Halveer de puntpaprika's en verwijder de zaadkrop aan de binnenzijde.
- Vul de paprika met het basisdeeg en bestrooi de bovenzijde met geraspte kaas.

Tip

Voor consumentenbereiding ca. 30 minuten in de oven op 160 °C.

IKKI'S SPAREN



INTERKRING

Vers

52 WEKEN LANG, JAAR IN, JAAR UIT!

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,

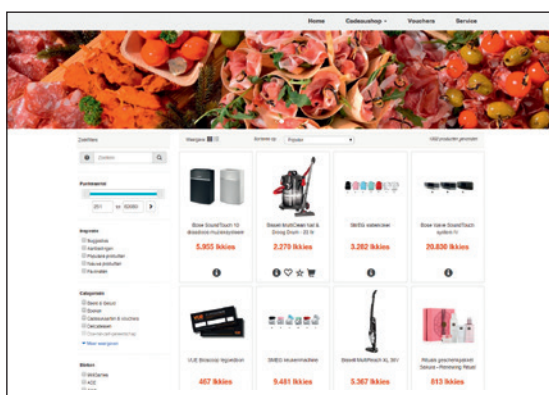
ontvangt u spaarpunten. Wij noemen deze spaarpunten Ikkí's.

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 inzag 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