

Infood. magazine

Eindejaarseditie 2023



INTERKRING

Vers

Een *verse* kijk op samenwerken



Inhoud

03	VOORWOORD
04	KERSTSPECIALITEITEN
10	VLEESWAREN
14	PATÉS
18	SALADES
26	BUITENLANDSE SPECIALITEITEN
34	MEAT JOSJA
40	HAPPEN VAN DE PLANK
46	LEKKER TAFELN
58	NAGERECHTEN
62	LEKKERE DRANKEN
64	RECEPTEN
67	IKKI'S SPAREN

Colofon

Infood magazine is een productie van Interkring Vers

HOOFDREDACTIE & BLADCOÖRDINATIE
Jeroen Wolters

REDACTIE
Peter Hiemstra & Jeroen Wolters

FOTOGRAFIE
Steve Martin

STYLING
Daniëlle Suijkerbuijk & Alexandra Bolier

VORMGEVING EN DRUKWERK
Verloop drukkerij | www.verloop.nl

MET SPECIALE DANK AAN
Josja Haagsma | meatjosja.com



INTERKRING

Vers

Voorwoord

Tijdens de feestdagen creëren we graag bijzondere momenten. Hoe zo'n moment eruit ziet, is voor eenieder verschillend en wordt door iedereen anders ingevuld. Of dit nu traditiegetrouw een overheerlijke feestmaaltijd bereiden is, of het creëren van een onvergetelijke herinnering met elkaar. Eén ding is zeker, gezelligheid en samenkomen staan elk jaar weer in het middelpunt, waar lekker eten perfect op aansluit.

Ook dit jaar hebben we weer een eindejaarsmagazine samengesteld, deze keer ligt de nadruk op het begrip 'Fine Dining'. Fine Dining richt zich voornamelijk op kwalitatief goed eten, waarbij het menu bestaat uit luxe en unieke gerechten. Middels de producten en gerechten in dit magazine willen we laten zien dat deze vorm van dineren ook op een eenvoudige en betaalbare manier mogelijk is. Oog voor detail staat hierbij centraal en er wordt natuurlijk rekening gehouden met de nieuwste trends van dit moment.

Om op deze trends in te spelen is dit Infood magazine weer gevuld met de meest uitzonderlijke gerechten met een luxueuze uitstraling, waarbij de klant een onvergetelijke indruk achterlaat bij zijn gezelschap. Denk hierbij aan vertrouwde gerechten als carpaccio, die op een luxe en vooral aantrekkelijke manier gepresenteerd wordt. Op deze manier haalt iedereen de échte chefkok in zichzelf naar boven.

Geniet van en met elkaar tijdens deze speciale dagen en maak er ook dit jaar weer iets onvergetelijks van!

Fijne feestdagen.

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.



Kerstgehakt

584

ca. 2.000 gram

Feestelijk gevuld met pistachenoten, champignons, rode paprika en groene pepertjes.



Kruidenboter kerststerretjes

11139

3 x 90 gram op transparante tray



Kruidenboter kerstboom

11168

6 x 80 gram in transparante stolp

Ook verkrijgbaar: Kerstster 2D



Kip cranberry cocktail

1217

bak à 1.000 gram

Romige salade met stukjes kip en cranberries.



Kerststol

1033

ca. 2.200 gram

Ambachtelijke stol, gevuld met groene paprika, imitatie truffel en rundvlees.



Eindejaarspaté met truffel en kastanje

736649

Retro Aubergine à 2.300 gram

Ook verkrijgbaar: Retro rood à 6.300 gram

Sousvide gegaarde Boeuf Bourguignon



BENODIGDHEDEN

- 500 gram Grand Veneursaus (450402)
- 10 gram Binding DS Pure (371274)
- 20 gram Mix voor Rundvlees (056774)
- 30 gram Sousvidemix Bruin (317674)
- 1.000 gram runderriblappen
- 150 gram winterpeen
- 50 gram zilverui
- 100 gram champignons
- 1 stuk vacuüm kookzak

BEREIDINGSWIJZE

- Snijd de runderriblappen in blokjes van 2 cm.
- Snijd de winterpeen in blokjes, de champignons in kwarten en laat de zilveruitjes uitlekken.
- Vermeng de Mix voor Rundvlees met de Binding DS en de Sousvidemix Bruin. Kruid hier het vlees mee.
- Voeg de groenten en Grand Veneursaus toe en meng grondig.
- Vul de vacuüm kookzak met de Boeuf Bourguignonne.
- Vacumeer en gaar voor 210 minuten op 85°C in de steamer of warmwaterbad.
- Koel snel terug.

Kerstrollade

649

ca. 2.400 gram

Rollade gevuld met een deeg van pistachenoten, champignons en groene pepertjes.



Truffelsalami

663

ca. 1.700 gram

Mild gerookte en gerijpte salami met truffels.



Wildgehakt met noten

515

ca. 1.800 gram

Gebraden gehakt van o.a. wildzwijn en hert, verrijkt met noten en vruchten.



Stoofpeertjes

162702

schaal à 1.000 gram

Peertjes gestoofd in eigen vocht met rode wijn, suiker en kaneel.





Saltufo

666
6 x 80 gram



Saltufo Gold

670
6 x 90 gram



Saltufo fijn gesneden

680
6 x 80 gram



Salgiano fijn gesneden

690
6 x 75 gram



Preiselbeeren-leverworst

3009
ca. 1.000 gram



Truffel-leverworst

3016
ca. 1.000 gram



Hartige Beenham-taart heel

654
ca. 2.400 gram
Ook verkrijgbaar: Half ca. 1.200 gram



Kerstboom boterhamworst

380300
ca. 800 gram

Truffel ossenhaas met champignonsaus



BENODIGDHEDEN

- 80-100 gram Bistro Kruidenolie Truffel (1003511)
- Maaltijdsaus Champignon (1002511)
- 1 ossenhaas (ca. 900 gram)

BEREIDINGSWIJZE

- Marineer de ossenhaas met de Bistro Kruidenolie Truffel.

TIP

Verkoop de gemarineerde ossenhaas samen met de Champignonsaus.



Rilette van Superanoham

155

doos à 12 stuks

Heerlijke spread van Superanoham.

Vol van smaak.



Hamrolletjes met preiselbeeren

778

ca. 2.200 gram



Wildzwijnham

836

ca. 2.600 gram

Mild gezouten en 13 maanden zorgvuldig gerijpt.



Pata Grega

137

ca. 6.000 gram

Paté Reserva Negra

595-192
La Cabane - schaal à 2.600 gram
Gemaakt van 100% Duroc-varkens.



Mini Jambonneau

14278
doos à 4 stuks



Mosterd-vijgen confiture

1065
bak à 1.000 gram
Pittige mosterd en zoete vijgen vormen een onweerstaanbare combinatie.



Eenden-mousse

178-074
zwart ovaal kunststof bakje
à 1.800 gram
Romig en fijn van structuur.



Cranberry salade

178
bak à 1.000 gram



Truffel-mayonaise

1314
bak à 1.000 gram



Eckernförder rode grütze

20100
bak à 1.000 gram



Curry-dadel creme

10020901
bak à 500 gram
Op basis van roomkaas & crème fraîche. Met heerlijke dadels, kerrie, honing en fijne kruiden.



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.

Kipfilet peppersweets

33003

ca. 2.000 gram

Subtiële combinatie van kipfilet, pittige pepers, champignons en Provençaalse kruiden.



Ovengebakken honingham

500702

half - 2.400 gram

Coburger zonder peeseind ingewreven met honingmarinade.



Ovengebakken spek

3027

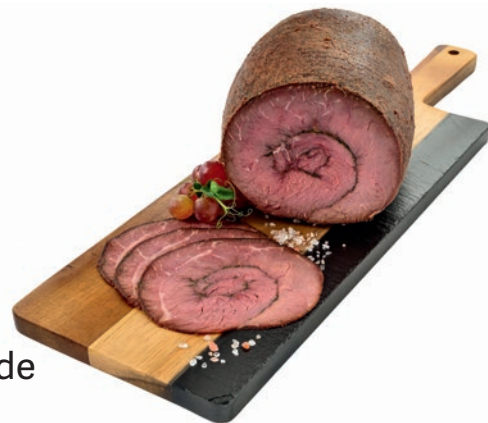
ca. 1.200 gram



Runderrollade

RUND

half - ca. 1.000 gram



Filet d'Anvers

3106

ca. 2.100 gram



Waldrot

738

ca. 2.300 gram

Een heerlijke combinatie van varkensvlees, spek en een krachtig kruidenmengsel.



100% Kippen- cervelaatworst met peper

28455
half - ca. 1.500 gram
Ook verkrijgbaar: naturel



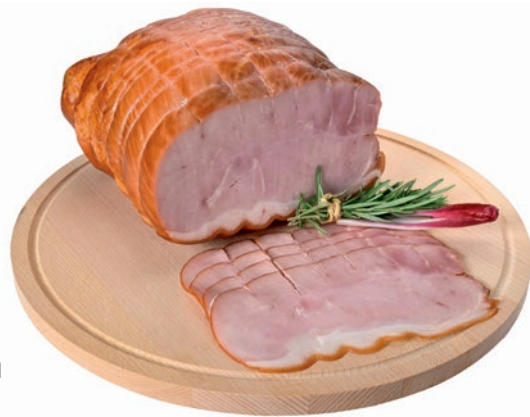
Kip aan 't spit

32850
ca. 2.100 gram
100% kipfilet, gemarineerd in een heerlijke kruidenpekel en gebraden in een echte grilloven.



Brugse beenham

1091
ca. 5.500 gram



Ovengebakken boeren-rib

2025
ca. 2.200 gram
Gemaakt van varkensbacon met zwoerd en krokant afgebakken.



Rosbief naturel

ROPG
ca. 2.000 gram



Rosbief peper

ROPGP
ca. 2.000 gram



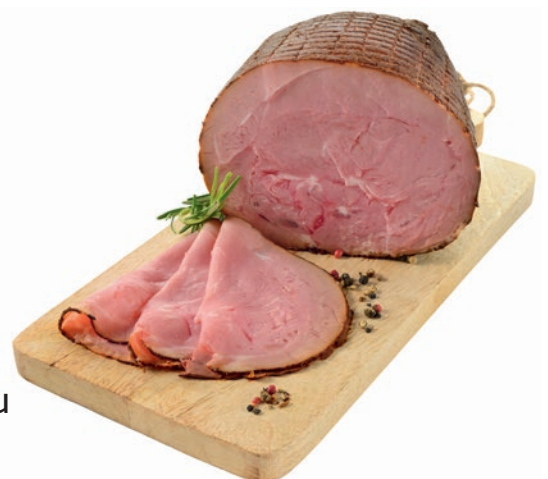
Rosbief peper/ knoflook platte bil

ROPGPK
ca. 2.000 gram



Kalfs- fricandeau

KFRGE
ca. 2.000 gram



Filet americain vers

FA10VOA

't Oude Ambacht - bak à 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: diepvries



Kalfsfilet met uitjes

KF1000

bak à 1.000 gram



Ossenworst Amsterdam vers

OS10AMOA

't Oude Ambacht - 1.000 gram



Ossenworst Amsterdam 5 x 200 gram vers

OS20X5AMOA

't Oude Ambacht - 200 gram



Bosham

16

ca. 6.000 gram



Bosham kernstück

18

half - ca. 2.500 gram

Ook verkrijgbaar:
blok ontvet ca. 4.500 gram



Superano

21

ca. 6.000 gram



Superano kernstück

26

half - ca. 2.500 gram

Ook verkrijgbaar:
blok ontvet ca. 4.500 gram



Patés



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.



Pavé Royal

797053
ca. 1.600 gram



Triangeltje truffel en cranberrypaté

447-025
tunneltje met goudfolie à 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: half tunneltje met goudfolie à 500 gram



Paté duck a l'orange

283-192
La Cabane - schaal à 2.600 gram
Ook verkrijgbaar: XXL schaal à 4.700 gram
La Cabane schaal à 2.000 gram



Fijne appelpaté met krokant gebakken spekjes

499-192
La Cabane schaal à 2.600 gram



Paté en croute met uienkonfijt

327-055
tunneltje à 1.100 gram



Beauberry paté

733105
Royaal ovaal à 2.800 gram

Beef Yakitori



BENODIGDHEDEN

- 50 gr/kg Dry Glaze Hoisin (AD01666-01)
- Yakitorisaus zonder MSG (AW10384-01)
- biefstuk in puntjes
- Oosterse groentemix/peultjes
- sesamzaadjes

BEREIDINGSWIJZE

- Marineer/kruid de biefstukpuntjes met de Dry Glaze Hoisin.
- Blancheer de Oosterse groenten/peultjes.
- Meng de Yakitorisaus door het geheel en gebruik de sesamzaadjes als topping.

Patétaart met uienkonfijt en abrikozen

327-267
ca. 1.300 gram



Mini paté en croute notenpaté

136-578
tunneltje à 450 gram
Ook verkrijgbaar: mini paté en croute peperpaté



Breydel-hampaté

599-192
2.600 gram

Spicy jalapeno paté

282-192
La cabane - schaal à 2.600 gram
Ook verkrijgbaar: XXL schaal à 4.700 gram
La Cabane schaal à 2.000 gram



Paté met veenbessen en hazelnoten

293-192

La Cabane - schaal à 2.600 gram

Ook verkrijgbaar: XXL schaal à 4.700 gram

La Cabane schaal à 2.000 gram



Taart van 3 feestpatés (appel spek, roquefort peren, sinaasappel grand marnier)

501-069

2.400 gram

Ook verkrijgbaar: Taart van 3 wildpatés



Trio van feestpaté

481-466

6 x (3 x 100 gram)



Trio van wildpaté

454-378

6 x (3 x 100 gram)



Latin Beef Tataki



BENODIGDHEDEN

- 1.000 gram dunne lende
- 80 gram World Grill Fuego Peru (492902)
- 10 gram Spicemix del Mondo (589474)

BEREIDINGSWIJZE

- Portioneer de dunne lende in mooie, gelijkmatige stukken tataki.
- Marineer rondom licht met behulp van de World Grill Fuego Peru.
- Bestrooi het gemarineerde vlees rondom met de Spicemix del Mondo.
- Schroei het vlees rondom dicht en koel direct terug.

SERVEERTIP

Serveer met bijvoorbeeld Connoisseur Asian Black Pepper Sauce (477502).

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.



Gamba's in dille

99000
bak à 1.000 gram
Reuze garnalen in een exquisite roomddressing verfijnd met dille.



Kreeftsalade

108
bak à 1.000 gram



Breydelhamsalade

980204
bak à 1.000 gram
Rijk gevuld met authentieke Breydelham.



Ei peppadew-salade

6009
bak à 1.000 gram



Vissalade Noël

1400
bak à 1.000 gram
Een luxe, goedgevulde salade met garnalen, rode zalm en surimi, in een romige dressing met dille en cognac.



Selderij kruidencrème

79500
bak à 1.000 gram
Selderij salade in een crèmige saus op yoghurt-basis, verfijnd met verse kruiden en een vleugje knoflook.

Pastasalade met kip en noten



BENODIGDHEDEN

- 700 gram Exotische Saus (S08444)
- 18 gram BBQ Kruiden (7048575)
- 1.200 gram gekookte pasta (buisjes pasta)
- 100 gram selderij, fijn gesneden
- 200 gram groene druiven
- 100 gram gedroogde cranberrie
- 100 gram gemengde noten
- 800 gram kipfilet/kipdij reepjes

BEREIDINGSWIJZE

- Kruid de kipreepjes met de BBQ Kruiden en bak deze vervolgens gaar.
- Kook vervolgens de pasta gaar.
- Koel alle ingrediënten terug en meng deze met de Exotische Saus.
- Werk af met de gedroogde cranberries en noten.
- Presenteer in een mooie schaal of portieverpakking.



Warm gerookte zalmzalade

65
bak à 1.000 gram



Noordzee-salade met grijze garnalen

980501
bak à 1.000 gram



Scampi in fijne look

980507
bak à 1.000 gram



Grijze garnaalsalade van het huis

980513
bak à 1.000 gram

Oude kaassalade

30k

Königshof - bak à 1.000 gram

Een heerlijke kaassalade met in de basis Noord-Hollandse geraspte kaas, selderie en bieslook.



Beenham-salade

98k

Königshof - bak à 1.000 gram

Een heerlijke, rijkgevulde salade bereid met malse beenham. Op basis van een romige saus volgens een authentiek receptuur.



Gerookte kipsalade

107k

Königshof - bak à 1.000 gram



Indische kipsalade

1471

Königshof - bak à 1.000 gram

Een salade rijkelijk gevuld met kip en witte kool in een perfecte harmonie met een heerlijke satésaus.



Tonijnsalade

1361

Königshof - bak à 1.000 gram



Zalmsalade

980221

Königshof Royaal - bak à 1.000 gram



Krabsalade

980228

Königshof Royaal - bak à 1.000 gram



Surimisalade

980269

Königshof Royaal - bak à 1.000 gram



Pokebowl Yakitori



DEGENS

BENODIGDHEDEN

- Yakitorisaus zonder MSG (AW10384-01)
- Grillmix Econoom ZTG (AD01489-01)
- Mississippi Dark Sauce (AW09873-01)
- Alabama White Sauce (AW09847-01)
- kipfilet
- gekookte rijst
- gesneden komkommer
- snack worteltjes en tomaatjes
- sojaboontjes en radijsjes
- avocado

BEREIDINGSWIJZE

- Snij de kipfilet in reepjes en kruid deze met de Grillmix Econoom ZTG.
- Bak de kip in 7 tot 10 minuten gaar en voeg vervolgens de Yakitorisaus toe en laat dit even mee garen.
- Vul de pokebowl met rijst en de groenten.
- Boven op de groenten een bedje van de gegaarde kip.
- Als topping over de Pokebowl Mississippi Dark Sauce in een streepje en daarna kruislings de Alabama White Sauce.



Tonijncocktail

980435

Königshof Royaal - bak à 1.000 gram



Zalmsalade fijn

188250

emmer à 2.500 gram



Twents kruidentuintje rauwkost- salade

280250

bak à 2.500 gram



Rundvlees- salade fijn

363360

Königshof - emmer à 5.000 gram



Huzaren- salade

361350
Königshof - emmer à 5.000 gram



Rund- vleessalade

31010
emmer à 5.000 gram
Ook verkrijgbaar: emmer à 10 kg



Rode bietjes salade

282250
emmer à 2.500 gram



Witte kaassalade

112002
bak à 1.500 gram



Komkommer kurkuma salade

988076
bak à 800 gram



Louisiana coleslaw

489002
bak à 1500 gram



Huzaren- salade fijn grand mere

80830
emmer à 5.000 gram



Bourgondische rundvleessalade

31017
emmer à 5.000 gram



Vegan BBQ beef salade

1330
bak à 1.000 gram



Vegan kip- kerrysalade

1900
bak à 1.000 gram



Vegan kip- satesalade

1910
bak à 1.000 gram



Tomaat mozzarella salade

70100
bak à 1.000 gram



Pastasalade groenten

224121
bak à 2.000 gram



Pasta Kip pesto

425250
bak à 2.500 gram



Pastasalade Provencale

79103
emmer à 3.000 gram



Pasta pesto rosso salade

55400
bak à 1.000 gram



Pastasalade pesto bianco

77103
emmer à 3.000 gram



Goulash salade

98500
bak à 1.000 gram



Noedel Teriyaki salade

1002586
bak à 2.000 gram



Parel couscous honing mosterd salade

1002587
bak à 2.000 gram



Roomkaas met bieslook

i10642
Königshof - bak à 1.000 gram



Scharrel eisalade

501280
emmer à 2.500 gram



Basis eisalade

508460
emmer à 2.500 gram



Basis hamsalade

508110
emmer à 2.500 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.



**Salami
Finocchiona
IGP**

855701
Busseto - ca. 2.500 gram



**Prosciutto
Crudo Tartufo**

691857
Busseto - ca. 3.000 gram



**Prosciutto san
danielle**

196701
Busseto - ca. 7.000 gram



Pesto

10287
Vogliazzi - emmer à 1.350 gram



**Melanzana
Parmigiano**

55220
ca. 2.000 gram



**Lasagne
al Ragù**

74211
ca. 1.800 gram

Prosciutto di parma blok

193501

Busseto - zonder zwoerd - ca. 4.500 gram



Prosciutto di parma kroon

193601

Busseto - ca. 7.000 gram



Prosciutto di parma disgrustico

560301

Busseto - ca. 7.500 gram



Prosciutto di parma brick

193701

Busseto -half - zonder zwoerd - blok à 2.200 gram



Prosciutto di parma pelatello

560401

Busseto - zonder been - ca. 5.500 gram



Prosciutto sella al tartufo

100281

ca. 2.500 gram



Coppa di parma

199901

Busseto - ca. 1.200 gram



Klosterschinken

103187

half - ca. 1.350 gram





Serrano mastro

1070
heel - zonder been - 12 maanden - ca. 5.000 gram



Jambon de Bayonne

43023
half - ca. 2.200 gram



Jamon Iberico de cebo de campo

100143
24 maanden - half blok - ca. 2.200 gram
Ook verkrijgbaar: gesneden pakje à 80 gram



Jamon Iberico Bellota

100155
half blok - 42 maanden - ca. 2.200 gram



Jamon de Bellota 50% Iberico

100149
ca. 2.200 gram



Jamon Serrano

100161
18 maanden - half blok - ca. 2.200 gram



Jamon Serrano

100164
18 maanden - half zonder been - ca. 2.500 gram
Ook verkrijgbaar: heel zonder been - ca. 5.000 gram



Serrano Don Raimundo

1062
blok zonder zwoerd - half - ca. 2.500 gram

Kipspinner Alabama



BENODIGDHEDEN

- Alabama White Sauce (AW09847-01)
- 70 gr/kg Marinade Toscaans (AW04422-01)
- kipfilet
- mager gerookt spek, gesneden

BEREIDINGSWIJZE

- Snij de kipfilet doormidden in de lengte.
- Marineer de kipfilet met de Marinade Toscaans.
- Omwikkel de gemarineerde kipfilet met het gesneden magere spek.
- Grill de kipspinner op de BBQ of in de pan en serveer deze met de Alabama White Sauce als topping.



Pancetta dei colli

288501

Busseto - ca. 1.700 gram



Pancetta Tesa Cotta Affumicato

23301

Busseto - ca. 2.300 gram



Bresaola punta d'anca

196401

Busseto - ca. 1.500 gram



Bresaola Tartufo

624060

Busseto - ca. 1.700 gram



Salami Tartufo

521065
Busseto - ca. 1.700 gram



Salami felino

200601
Busseto - ca. 1.000 gram



Salami spianata romana

200701
Busseto - ca. 2.000 gram



Salami spianata romana

200801
Busseto - ca. 1.000 gram



Salami sopressa veneta

201001
Busseto - ca. 3.000 gram



Kruidige trapez salami

103200
ca. 1.250 gram



Salami puur rund

103176
ca. 2.000 gram



Pittige trapez salami

103199
ca. 1.250 gram

Salchichon Iberico belotta

100174

ca. 1.200 gram

Ook verkrijgbaar: gesneden pakje à 80 gram



Chorizo Iberico belotta

100140

ca. 1.200 gram



Chorizo Iberico Belotta

100141

gesneden pakje à 80 gram



Salame tartufo parmigiano

100309

half - ca. 1.800 gram



Ape re tartufo parmigiano

100322

ZAV 100 gram



Mortadella di cinghiale tartufo

100291

ca. 3.500 gram



Salami al tartufo FP showdoos

773908

Busseto - display à 20 x 120 gram

Ook verkrijgbaar: classico en al finocchio



Cacciatore

311501

Busseto - display à 20 x 150 gram



Saucisson sec le Montagnard

7691
12 x 250 gram



Auvernou mini sticks

3939
10 x 10 gram



Saucisson sec picaloste

4049
50 x 40 gram



Groenten in aspic

103153
ca. 1.900 gram



Kip in aspic

103155
ca. 1.900 gram



Salamour rode pepermantel

103177
ca. 1.500 gram



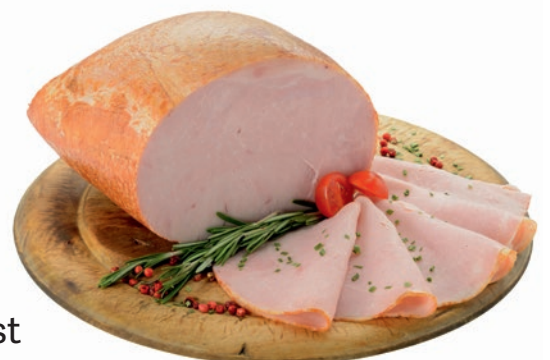
Grobian Schinken- mettwurst

103192
ca. 1.300 gram



Edeltrut- hahnbrust

103162
ca. 2.500 gram





Fine dining inspiratie

door Josja Haagsma





Genieten & Fine Dining staan centraal

De feestdagen staan voor de deur. Langs allerlei wegen word ik geïnspireerd door de meest uiteenlopende gerechten. Voor deze eindejaarseditie van Infood Magazine heb ik hiervan een kleine greep uitgewerkt en deze recepten zijn het resultaat.

Zegt men Fine Dining, dan wordt ook vrijwel altijd haute cuisine genoemd. Dit zijn fijne gerechten met aandacht voor detail. Zo heb ik voor elk recept gebruik gemaakt van de fijnste ingrediënten voor een ultieme smaakbeleving. Door het bewust kiezen van kleur en bereiding creëer je tegelijkertijd ook een visuele beleving. De recepten zijn een echte aanvulling voor in de slagerij. Ze hebben het unieke van een Fine Dining met een twist van de trends van nu.

Geniet van en met elkaar deze dagen.

Groet, Josja

Corned pulled pork met amsterdamse ui



Benodigdheden:

- 1.000 gram varkens nek
- spuit pekkel
- Pulled Pork kruiden (Verstegen)
- 20 gram gelatine

Bereidingswijze:

- Spuit de nek in net zoals bij achterham.
- Snijd de nek dwars door midden.
- Laat de nek een nacht in de koeling intrekken.
- Grill de nek kort in bijvoorbeeld de BBQ, het vlees hoeft niet helemaal gaar te zijn.
- Snijd het vlees in grove blokken van 10 x 10 cm en meng de gelatine erdoor.
- Vacumeer het vlees en gaar dit de hele nacht in de oven op 75°C met 100% vocht.
- Sla vervolgens op de zak om kleine stukjes van het vlees te maken zonder vocht te verliezen.
- Giet het vlees daarna over in een corned beef vorm of andere stevige bak en laat het een nacht opstijven.
- Haal het vlees uit de vorm en snijd kleine blokjes.

Serveertip:

- Spuit met een spuitzak een aantal toefjes mosterdmayonaise op de blokjes en decoreer af met de Amsterdamse ui.
- Dit hapje kan mooi als amuse, borrelhapje of vleeswaren.



Carpaccio van gerookte rib-eye



Benodigdheden:

- gerookte rib-eye
- Amsterdamse ui
- citroen mayonaise
- croutons
- kopped cress

Bereidingswijze:

- Snijd de gerookte rib-eye in dunne plakken op een bord of schaalpje.
- Spuit op 7 plaatsen een druppel citroen mayonaise.
- Pel de laagjes van de Amsterdamse ui en verdeel deze over de schaalpjes.
- Strooi wat van de croutons en kopped cress over de schaalpjes.





Varkenswangetjes in uienjus met knolselderij aardappelpuree

Benodigdheden varkenswangen:

- 1.000 gram varkenswangen
- 18 gram zout
- 3 gram witte peper
- 1 gram foelie
- 0,5 gram nootmuskaat
- 1 gram lavas
- 2 gram dextrose
- 0,5 gram gember
- 8 gram mosterd
- 50 gram bruine roux korrels
- 250 gram uien blokjes (uit de vriezer)
- 500 gram jagersaus

Benodigdheden knolselderij aardappelpuree:

- 1.000 gram kant en klare aardappelpuree
- 400 gram voorgekookte knolselderij in blokjes

Ter decoratie:

- erwtenspruiten
- gefrituurde aardappel figuurtjes

Bereidingswijze:

- Meng alle ingrediënten voor de varkenswangetjes door elkaar en doe in een vacuümzak.
- Laat het minimaal 1 nacht door kruiden.
- Doe het daarna een nacht in de oven op 80 °C met 100% stoom.
- Kook de knolselderij kort in een pan water totdat ze beetbaar zijn.
- Meng dit door de aardappelpuree.

Serveertip:

Verdeel de knolselderij-aardappelpuree over een bord en plaats er de varkenswangetjes op. Giet er wat jagersaus overheen.

Decoreer af met wat erwtenspruiten en gefrituurde aardappel figuurtjes.

Ree paté en croûte met waldorfsalade



Benodigheden paté

- 300 gram kippenlever
- 300 gram kippenvellen
- 350 gram reevlees
- 50 gram ei

Benodigheden Fonceerdeeg:

- 350 gram tarwebloem
- 200 gram koude roomboter
- 50 gram water
- 100 gram eieren

Benodigheden Waldorfsalade:

- 400 gram gesneden witte ui
- 250 gram selderij salade
- 50 gram rozijnen
- 1 witte ui

Hulpstoffen:

- 18 gram nitriet pekelsout
- 3 gram witte peper
- 1 gram foelie
- 0,5 gram gember
- 0,5 gram kardemom
- 1 gram lavas
- 15 gram gefrituurde uitjes
- 40 gram Binding Ideaal
- 2 gram dextrose
- 5 gram Superstim
- 100 gram gehakte walnoten
- 100 gram gehakte gedroogde abrikozen

Bereidingswijze paté en croute:

- Meng de ingrediënten voor het fonceerdeeg door elkaar tot een egale bal. Zorg dat het deeg niet warm wordt. Pak het met plastic in en laat 6 uur koelen.
- Maal de lever door de 8 mm plaat en de kippenvellen door de 5 mm plaat.
- Meng het ei en de hulpstoffen door het vlees.
- Meng de lever met de walnoten en abrikozen.
- Rol het fonceerdeeg uit tot een lap van 5 mm dik.
- Doe deze in een ingevette paté vorm of cakeblik.
- Vul de vorm luchtvrj af met het vleesdeeg.
- Snijd de resten deeg weg en rol deze uit tot 5 mm dik.
- Leg deze plak over de paté en druk aan met een vork.
- Klop een eigeel los en bestrijk hier de bovenkant mee.
- Maak 3 schoorstenen in de paté.
- Laat de paté een nacht rusten in de koeling.
- Bak de paté op 200°C voor 15 minuten.
- Breng daarna de temperatuur terug naar 130°C en gaar verder tot een kern van 70°C.
- Koel terug voor een nacht en snijd hem daarna aan.

Bereidingswijze Waldorfsalade:

- Snijd de witte ui heel fijn en meng alle ingrediënten door elkaar.
- Serveer een halve plak paté en croute met een beetje van deze frisse waldorfsalade.

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.



100% kip mini's

13586
500 gram



**Marcaboules
pur porc**

15559
500 gram



**Mini pain
d'ardenne**

27325
6 x 100 gram



**Mini Pain
d'ardenne
Provencaal**

33427
6 x 100 gram



**Mini Pain
d'ardenne
Chili**

33788
100 gram



Salami Picanti

60447
90 gram

Bloemkoolsteak met hasselback zoete aardappel



BENODIGDHEDEN

Bloemkool:

- 1 grote bloemkool
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 tl zout / 1 tl peper / ¼ tl gemalen rode peper
- 5 el olijfolie
- 1 el ahornsiroop
- 1 tl Provençaalse kruiden (of Italiaanse kruiden)
- Maza hummus
- kalamata olijven
- veganistische feta kaas
- 1 handvol kiemgroente

Hasselback zoete aardappelen:

- 2-3 middelgrote zoete aardappelen, schoongemaakt
- 1 tl knoflookpoeder / 1 tl fijngehakte peterselie / ½ tl zout / ½ tl zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE:

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Snijd de bloemkool in dikke plakken (steaks).
- Meng olijfolie, ahornsiroop en zout en peper en bestrijk de steaks hiermee.
- Rooster de bloemkool 30-35 minuten, draai halverwege om.
- Snijd de zoete aardappelen in de lengte doormidden en snijd plakjes over de lengte.
- Meng in een kom 2 el olijfolie, knoflookpoeder, fijngehakte salie, zout en peper.
- Gebruik een bakkwastje om dit mengsel over de hasselback te strijken.
- Bak 40 minuten in de oven tot ze gaar en knapperig zijn.
- Presenteer alles op een bord, samen met wat hummus en top af met olijven, feta en kiemgroente.



Groene knoflookolijven

7870646

bak à 1.000 gram



Summerkiss tomatoes

7400099

bak à 1.000 gram



Donato's dipper pesto

505871

ca. 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: Siciliaans



Barneveldse kipballetjes

600701

schaal à 2.000 gram

Bali cocktailsaté

108110
3 x 450 gram



Indische balletjes

3004015
bak à 2.000 gram
Ook verkrijgbaar:
sateballetjes bak à 1.800 gram



Mini Beemsterkaasbroodje gebakken

11291
doos à 40 x 33 gram



Mini saucijzenhuls

11399
doos à 120 x 17 gram



Bruschetta tomaat & zwarte olijf

7500680
bak à 1.000 gram



Bruschetta rucola & cashewnoten

7500700
bak à 1.000 gram



Tomatentapenade

7500270
bak à 1.000 gram



Groene pesto

7500160
bak à 1.000 gram



Winterse snackballen met kandijkoek



BENODIGDHEDEN

- 1.000 gram varkensgehakt
- 50 gram water
- 10 plakken kandijkoek
- 25 gram Specerijenmix voor Cevapcici (415701)

BEREIDINGSWIJZE

- Breek de kandijkoeken en zeef de fijne kruimels eruit tot er nog 20% grove stukken over zijn.
- Meng het varkensgehakt met de Specerijenmix voor Cevapcici en het water.
- Voeg de grove stukken kandijkoek toe aan het deeg.
- Vorm ballen op gewenst gewicht en rol deze door de fijne kruimels van de kandijkoek.

SERVEERTIP

Bak de ballen in een pan of hete luchtoven. Ook lekker als snackballetje voor een winterse tapasschotel.



Hoemoes

111
bak à 1.500 gram



Muhammarra

151
bak à 1.500 gram



Hoemoes ras el hanout

116
bak à 1.500 gram



Hoemoes rode biet

171
bak à 1.500 gram



Zakouski

020.50.096
doos à 96 stuk

Macaron assortiment spicy & curry

460.99.192
doos à 192 stuks



Gourmande

710.20.096
doos à 96 stuks

Taco Iris

717.89.096
doos à 96 stuks



Taco flower cuppy

718.37.140
doos à 140 stuks

Veggie cups assortiment

716.79.096
doos à 96 stuks



Flower cuppys

718.70.012
consument doos 12 x 16 stuks

Cocktail assortiment

047.50.048
doos à 48 stuks
Ook verkrijgbaar: Amusettes doos à 84 stuks



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.



Plukbrood wit

908

doos à 8 x 360 gram

Ook verkrijgbaar: Plukbrood bruin

Plukbrood langwerpig

9087

doos à 20 x 210 gram



Kruidenkuipje met echte boter

13018

6 x 80 gram



Trioboter rozetten (kruidenboter, pestoboter en pomodoriboter)

11124

3 x 120 gram



Trioboter kruidenboter op schaalpje

11123

3 x 120 gram



Truffelboter

11076

6 x 250 gram

Ook verkrijgbaar:

Pestoboter of Pomodoriboter



Kruidenboter

13014

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



Kruidenboter cups

13016

Königshof - doos 60 x 10 gram



Geitenboter

11126

6 x 250 gram



Parisiene Prestige

6630

doos 16 x 440 gram
Ook verkrijgbaar: Prestige donker



Steamed buns

48

doos à 28 x 40 gram

Steamed buns zijn heerlijk zelf te vullen gestoomde broodjes.

Laat je fantasie de vrije loop en vul met je eigen creatie.

Verkrijgbaar in: geel, zwart, rood en wit.



Pitah 7 cm

12115

doos à 115 x 30 gram



Scrochiarella classica

470051

doos 20 x 160 gram

Ook verkrijgbaar Schrochiarella teglia



Scrochiarella sandwich classica

470052

doos 10 x 325 gram

Ook verkrijgbaar: Schrochiarella rustica



Pinsa Romana single rond

470000
doos 50 x 135 gram



Pinsa Romana classic rechthoek

470001
35 x 230 gram



Fakkelsbrood

1465
doos 25 x 115 gram



Rode kool met appel en cranberry

161780
bak à 1.000 gram



Hazenpeper

105301
schaal à 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: Wildpeper



Tagliatelle Provencale

3362
3.000 gram



Lasagne Florentine

2591
Cb Vamos - 3.200 gram
Ook verkrijgbaar: Kiplasagne en
Moussaka



Lasagne bolognese

2119
Inox schaal Vamos - 5.000 gram
Ook verkrijgbaar: Inox RV - 5.000 gram en
Cb Tubs - 5.000 gram????

Shakshuka



BENODIGDHEDEN VOOR 2-3 PERSONEN

- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook of 2 tl gehakte knoflook
- 2 rode punt paprikas / 1 aubergine / 1 courgette
- 1 tl paprikapoeder / 1 tl komijnpoeder
- 1 blikje tomatenpuree / 2 blikken tomatenblokjes
- 1 groente bouillonblokje
- 2 el Maza Muhammara
- 4 eieren
- 75 gram feta
- 2 el gehakte walnoten
- 2 á 3 volkoren pita broodjes

BEREIDINGSWIJZE

- Snipper de ui en pers de knoflook of snijd fijn.
- Snijd de puntpaprikas, aubergine en courgette in kleine blokjes.
- Fruit de knoflook en ui 1-2 minuten.
- Voeg de groenten toe en bak ze 5-7
- Breng op smaak met paprikapoeder, komijnpoeder, peper en zout.
- Voeg de tomatenpuree toe en roer goed door.
- Voeg de tomatenblokjes en Muhammara toe.
- Verkrummel het bouillonblokje boven de pan.
- Roer goed door en laat ongeveer 10 minuten sudderen op laag vuur.
- Maak 4 kuiltjes in de saus en breek voorzichtig een ei in elk kuiltje.
- Dek de pan af en laat het geheel op laag vuur sudderen tot de eieren gaar zijn naar jouw voorkeur.
- Bak de volkoren pita's af volgens de verpakking.
- Brokkel de feta grof en bestrooi de shakshuka met feta en walnoten en serveer met de pitabroodjes.



Trendy zanddeegtardelet rond 7 cm neutraal

643.20.036
doos à 36 stuks



Pasteibakjes

230.02.012
consument doos 12 x 4 stuks



Tartelette feuilletée (quiche 7 cm)

740.20.090
doos à 90 stuks
Ook verkrijgbaar: Mignardise (quiche 6 cm)



Quichebodems 11 cm artisanale

760.00.542
doos à 42 stuks
Ook verkrijgbaar:
quichebodems 8,5 cm, 11 cm en 18 cm



Saucijzenhuls

11401

doos à 60 x 35 gram



Traditional New Zealand Pie Stewed beef

00301

doos à 12 x 180 gram

Ook verkrijgbaar: saté ajam pedis, beef-mince & cheese, chicken mushroom en Thai chicken



Pulled chicken

600041

bak à 500 gram



Pulled porc

600042

bak à 500 gram



Cevapcici

600800

schaal à 2.000 gram



Lange ridder

582

24 x 100 gram



Kipnuggets

495

ca. 60 stuks à 20 gram



Kip-chilisticks

496

ca. 63 stuks à 20 gram



Zalmporties

FSAP 080
80-120 gram per portie



Garnalen PD 16/20

PD 16/20
16/20 stuks/360 gram



Garnalenbrochet

SKE2
90 gram per stuk



Pangasius brochette

SKPNG
80 gram per stuk



Provencaalse brochette

SKPR
100 gram



Surimi chunks

SRCKSEK
1.000 gram



Mini slavink

71000
ca. 25 gram per stuk



Mini hamburger

72500
ca. 25 gram per stuk

Mini gehakt cordon-bleu

72900
ca. 35 gram per stuk



Mini varkensshaslick

3900
doos 72 x 30 gram
Ook verkrijgbaar: kipshaslick



Mini globe spies

3902
doos 72 x 35 gram
Ook verkrijgbaar:
mini vinkenspies doos 72 x 25 gram



Mini kip hawaii

3903
doos 72 x 30 gram
Ook verkrijgbaar:
mini kipspies zontomaat en
mini kip piri piri



Mini varkenssaté

3905
doos 144 x 20 gram
Ook verkrijgbaar: mini kipsaté
en mini kipdijsaté



Mini gourmetworst

3909
doos 100 x 30 gram



Mini Biefstukspies

3922
doos 72 x 30 gram



Mini vegetarische saté

3927
doos 72 x 40 stuks



Kippenragout pie



BENODIGDHEDEN

- Kippenragout
- 4 quichebodems 11 cm
- 4 vierkante plakken korstdeeg K&K
- champignons
- 1 eigeel
- 2 volle eetlepels fijn gesneden bieslook

BEREIDINGSWIJZE

- Meng de kippenragout met de bieslook en de plakjes champignon.
- Zet de quichebodems klaar en verdeel hier het kippenragout mengsel in.
- Doe hier een plakje korstdeeg op en druk de randjes licht aan.
- Strijk de quiche af met eigeel en zet ze 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°.

Geraspte cheddar

122593
1.000 gram



Geraspte jong belegen kaas 40+

139013
1.000 gram



Parmigiano Reggiano snippers (Castelle)

148067
500 gram



Mozzarella staaf

183417
400 gram



Aioli

1615
bak à 1.000 gram



Vitello Tonatosaus

1691
bak à 1.000 gram



Rode wijn kaneelsaus

7200140
bak à 1.000 gram
Ook verkrijgbaar:
Honing cranberry saus



Boerenlandsaus

71703
bak à 3.000 gram



Basis light saus

72803
bak à 3.000 gram
Ook verkrijgbaar: yoghurt bieslooksaus



Kerriesaus

45
bak à 1.000 gram



Zoete mango chutney

1016
bak à 1.000 gram



Uien chutney

7200240
bak à 1.000 gram



Fijne kriel

117282

2.000 gram

Ook verkrijgbaar: mini kriel



Kriel in schil

130582

2.000 gram



Aardappel- gratin Deluxe

131883

2.000 gram

Ook verkrijgbaar:
aardappelgratin vegan



Aardappel- gratin met truffel

138583

2.000 gram



Aardappel- puree

134883

2.000 gram



Home made potatoes

141183

2.000 gram



Raclette gratin

1439

2.000 gram



Gratin rolls

137864

1.400 gram



Bieslook

10973

250 gram

Ook verkrijgbaar: peterselie



Italiaanse kruidenmix

30754

250 gram

Ook verkrijgbaar: kruidenmix
Provençaals, Aziatisch,
Scandinavisch, Napoletana
en tartaar kruidenmix



Knoflook- blokjes

10966

250 gram



Paprika reepjes, groen, geel, rood

11010

2500 gram

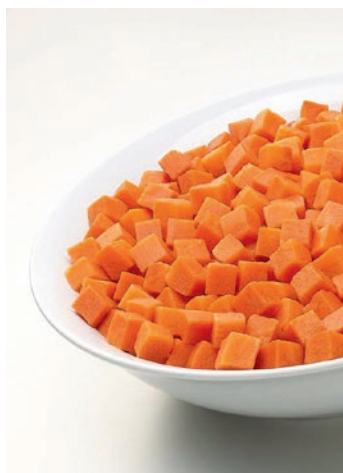
Ook verkrijgbaar:
paprika reepjes rood



Wortelblokjes

10899

2.500 gram



Rode kool/ appel porties

1331800

2.500 gram

Ook verkrijgbaar:
roomspinazie blokjes



Mekong rijst mix

12753

2.500 gram



Mix van granen

10002352

10 x 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: mix van gerst



Nagerichten



Het nagerecht, de onmiskenbare afsluiter van een feestelijk diner. Zoet of hartig, warm of koud, groot of klein, er zijn onnoemelijk veel mogelijkheden. Met ons assortiment nagerechten, biedt u voldoende inspiratie om het kerstdiner smakelijk en feestelijk af te sluiten.



Spekkoek original

225
doos 4 stuks à 570 gram



Spekkoek chocolade

532
doos 4 stuks à 570 gram
Ook verkrijgbaar:
spekkoek pandan en banaan



Rote grutze

504450
emmer à 2.400 gram



Mandarijn kwark

21100
bak à 1.000 gram



Aardbei rabarber dessert

21200
bak à 1.000 gram



Halfvolle vruchtenkwark aardbei

503120
emmer à 3.000 gram

**Halfvolle
vruchtenkwark
bosvruchten**

503130
emmer à 3.000 gram



**Rotterdam
oud schuit
36 weken**

139711
300 gram per stuk



**Halfvolle
kwark vanille**

503140
emmer à 3.000 gram



**Roquefort
le favori**

178755
125 gram per stuk



Appelgrutze

504550
emmer à 4.500 gram



Brie

124805
3.000 gram



**Vijg-
amandelbrood**

148396
ca. 200 gram



**Dadel-
walnootbrood**

148397
ca. 200 gram
Ook verkrijgbaar: Vijg-amandelbrood





Lekkere dranken



Bij lekker eten hoort een lekker drankje. Of het nu voor een gezellige borrel of een feestelijk diner is, hier treft u een selectie van heerlijke sapjes, wijnen en aperitieven.

Sinaasappelsap 0.75

70018
doos 8 x 750 ml
Ook verkrijgbaar: 200 ml



Winter appelsap

70042
doos 8 x 750 ml
Ook verkrijgbaar: appel- /
vlierbessensap en winter appelsap
rood.



Calem Porto Lagrima White

ART00325
doos 6 x 75 cl
Goudgeel van kleur. Aroma's van
honing, gedroogd fruit en bloemen.
Zet zoet aan in de mond met
exotisch fruit en honing.



Bolla prosecco spumante DOC extra dry

ART00541
doos 6 x 75 cl
Bleke strogele kleur met een fijne
en aanhoudende geur; aangenaam
en aromatisch met delicate tonen
van appel, honingdauw en peer. De
mousse is zacht van structuur met
frisse, zachte zuren.



Maison Centauree Pinot Noir

ART000898
doos 6 x 75 cl
Een pinot noir met een
lichte robijnrode kleur.
Aroma's van rode kersen,
frambozen en een lichte
toets van vanille. Frisse
zuren en tonen van rood
fruit en specerijen.



Don Jacoba Crianza

ART000097
doos 6 x 75 cl
Robijnrood van kleur. Aroma's
van zwarte bessen, rode bessen,
pruimen en vanille. Zet vol in met
verfijnde tannine en houttonen in
de afdrank.



Sousvide gegaarde Wildpeper



BENODIGDHEDEN

- 250 gram Grand Veneursaus (450402)
- 250 gram Gourmet Wildpepersaus (130302)
- 15 gram Kruidenmix voor Wild
- 10 gram Binding DS Pure (371274)
- 10 gram Sousvidemix Bruin (317674)
- 1.000 gram wildpoulet
- 100 gram ui
- 150 gram wortel
- 100 gram paprika
- 1 stuk vacuüm kookzak

BEREIDINGSWIJZE

- Snijd het wildpoulet in blokjes.
- Snijd de ui, paprika in blokjes, de wortel in plakken en meng door het wildpoulet.
- Meng de Kruidenmix voor Wild met de Binding DS en Sousvidemix Bruin en kruid hier de wildpoulet mee.
- Vermeng de Grand Veneursaus met de Gourmet Wildpepersaus.
- Voeg de groenten en de saus toe aan de wildpoulet en meng grondig.
- Vul de vacuüm kookzak met de wildpeper.
- Vacumeer en gaar voor 120 minuten op 85°C in de steamer of warmwaterbad.
- Koel snel terug.

Wildburger



BENODIGDHEDEN

- 20 gram Mix voor (verse) worst Complete (1005401)
- 5 gram Wildkruiden zonder zout (059574)
- 1.000 gram wildsnippers

BEREIDINGSWIJZE

- Maal de wildsnippers 1x door de 3 mm plaat.
- Meng de Mix voor (verse) worst door de snippers.
- Vorm hamburgers van gewenst gewicht.
- Rol de rand van de hamburgers door de Wildkruiden zonder zout.

Dilly Bean



BENODIGDHEDEN

- 800 gram Dillesaus NR (AW04008-01)
- 10 gram Bourguignonnemelange (A473245-01)
- 5 gram Saltwell Sea Salt (SALT_0902-05)
- 300 gr + 600 gr water Spirelli Maison (S_02180)
- 400 gram Nextera Stripes P35 Plain/Wit IQF (VEGET2706-01)
- 400 gram groentemix (erwten, tuinbonen, sperziebonen etc.)
- 25 gram amandelsnippers

BEREIDINGSWIJZE

- Wel de Spirelli Maison 4 uur lang in het water.
- Meng de Nextera Stripes met de boter, kruid hierna af met de Bourguignonnemelange.
- Voeg hier aan toe de Saltwell Sea Salt en koel het geheel terug.
- Presenteer op toonbank schaal.

Topped potatoe



BENODIGDHEDEN

- 1.000 gram Aardappelgratin (7002040)
- 80 gram World Grill Fuego Peru (492902)
- 15 gram Loaded Topping Mexican (1119603)
- 80 gram World Grill Cielo Rosso (310103)
- 15 gram Loaded Topping Italian (1120803)

BEREIDINGSWIJZE

- Aardappelgratin portioneren in gewenst formaat.
- De geportioneerde aardappelgratin naar smaak marinieren met de World Grill Fuego Peru of de World Grill Cielo Rosso.
- Portioneer één eetlepel Loaded Topping Mexican of Loaded Topping Italian op de bovenzijde van de aardappelgratin en plaats deze in een aluminium bakje.
- Verwarm het 10 minuten indirect op de BBQ op 180°C.



IKKI'S SPAREN

52 WEKEN LANG, JAAR IN, JAAR UIT!



INTERKRING

Vers

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

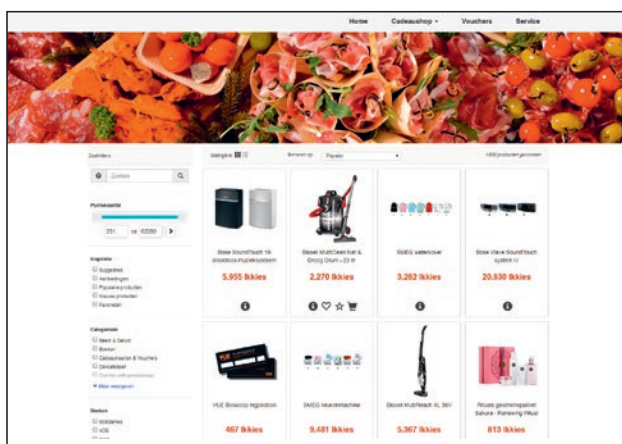
en La Cabane, ontvangt u spaarpunten. Wij noemen deze spaarpunten Ikki's. Voor die gespaarde punten kunt u in de cadeaushop een keuze maken uit een grote verscheidenheid aan cadeaus in diverse categorieën.

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

E-mail info@interkring-hk.nl

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

Verscentrum Ter Brugge

Hanzestraat 8
7622 AX Borne
Telefoon 074-2659988
E-mail info@terbrugge.nl
Website www.terbrugge.nl

De Waal Vers

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

VAV-groep

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-Leur
Telefoon 076-5043000
E-mail verkoop@vavdivers.nl
Website www.vavdivers.nl

Arts Divers

De Grens 28
6598 DL Heijen
Telefoon 0485-518388
E-mail verkoop@artsdivers.nl
Website www.artsdivers.nl

VDB Divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
Telefoon 071-4020101
E-mail verkoop@vdbdivers.nl
Website www.vdbdivers.nl