Infood. magazine

Voorjaarseditie 2023



INTERKRING
Vers
Een *verse kijk* op samenwerken

Inhoud

03	VOORWOORD
04	VOORJAARSSPECIALITEITEN
10	PATÉ & SALADES
18	VLEESWAREN
22	BUITENLANDSE SPECIALITEITEN
29	VOORJAAR MET JOSJA
34	HAPPEN VAN DE PLANK
42	LEKKER TAFELEN
56	LEKKERE DRANKEN
58	RECEPTEN
63	MEPAL SPAARACTIE

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



Voorwoord

Het voorjaar is een periode waarin we er weer met zijn allen op uit trekken. Lekker de natuur in. En gelukkig is natuur altijd in de buurt. Je hoeft er eigenlijk alleen maar voor in beweging te komen.

De natuur gaat hand in hand samen met (natuur)producten. Met deze Infood hebben we de hand weten te leggen op mooie producten en natuurlijk lekkere recepten. De consument verrassen met een lekker recept of een mooi product; daar worden ze blij van, en jij natuurlijk ook.

Het voorjaar kan maar zo weer een periode worden waarin we van alles opstarten of opnieuw oppakken. Vaak is een frisse blik of een nieuw inzicht voldoende om dat ene product met een leuke twist onder de aandacht te brengen.

Het thema van dit Magazine is Kip & Ei. Beide nauw verbonden met de natuur en producten die zich bij uitstek lenen voor het ontwikkelen van mooie recepten die goed bij het voorjaar passen. En of je nu gaat voor de Kip of het Ei? Doe eens gek, ga voor allebei.

Ook deze keer hebben we Josja uitgedaagd om recepten te ontwikkelen. Al deze recepten bevatten kip, ei of allebei. Smaken de recepten in dit magazine naar meer? Op onze website vind je nog meer inspiratie. Makkelijk om zelf te maken of als mooi idee om met je klanten te delen.

Dus als je klant vraagt "Wat eten we vandaag?", dan is het antwoord simpel: "Natuurlijk"

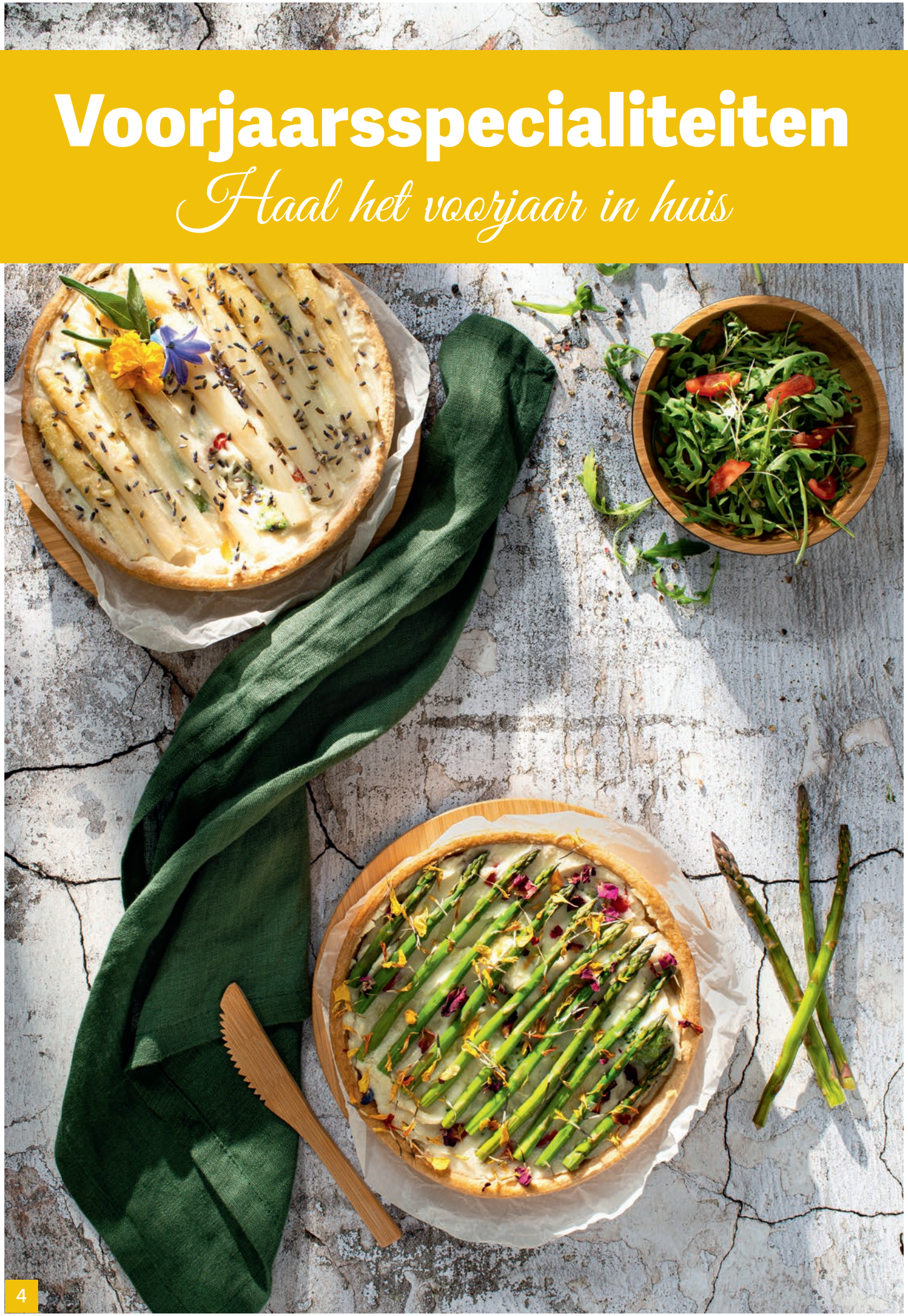
Veel plezier met lezen.

Team Interkring Vers

INTERKRING
Vers

Voorjaarsspecialiteiten

Haal het voorjaar in huis



Het voorjaar biedt de versspecialist veel moois. Met deze door ons geselecteerde specialiteiten haalt u het voorjaar in huis en tovert u een glimlach op het gezicht van uw klant.



Hampaté met abrikozen, cranberry en peer

284-192
La Cabane schaal à 2.600 gram
Ook verkrijgbaar: XXL schaal à 4.700 gram
La Cabane schaal à 2.000 gram



Paas-rollade

648
ca. 2.500 gram
Gevuld met gehakt, pistachenootjes en rode paprika.



Dubbel eirollade

2014
ca. 2.400 gram



Paasstol

7202
ca. 2.200 gram
Gevuld met gehakt, paprika en imitatie truffel en eigeel.



Kruidenboter paashaasjes

10070
3 x 90 gram
Op transparante tray met deksel.
Ook verkrijgbaar: Roomboter paashaasjes



Paashaas figuurboterhamworst

380200
ca. 850 gram



Paaspaté

753102
Le Beau plateau à 2.100 gram
Grove paté met peren.
Ook verkrijgbaar: Senses terrine à 2.800 gram



Gebraden paasgehakt

650
ca. 2.000 gram
Ambachtelijk gebraden met een vulling van pistachenootjes, champignons en rode paprika.



Eiham

548
ca. 3.400 gram



Hartige beenhamtaart

654
Heel ca. 2.400 gram
Ook verkrijgbaar: half ca. 1.200 gram



Gerookte eendenrollade

813516
ca. 750 gram



Saltufo

666
6 x 80 gram



Saltufo Gold

670
6 x 90 gram



Saltufo fijn gesneden

680
6 x 80 gram



Gerookte lamsham

813760
ca. 1.700 gram



Gebraden lentegehakt

595
ca. 2.000 gram
Gevuld met rode paprika, bieslook en groene pepertjes.



Kipfilet met asperges

12896
ca. 2.000 gram



Aspergerollade

2027
ca. 2.400 gram



Aspergepastei met ei

5019
ca. 3.300 gram



Asperge zalm salade

130
bak à 1.000 gram



Asperge ham salade

27
bak à 1.000 gram



Lentepaté met asperges

736875
Le Beau plateau à 2.100 gram
Ook verkrijgbaar: Senses terrine à 2.800 gram

Kalfsrolletje met asperges



Benodigdheden:

- 55 gr/per kg Vekamix Zhero (AD02987-01)
- 50 gr/per kg Dry Glaze Toscane (AD01279-01)
- 10 plakjes kalfsfricandeau of kalfschnitzels
- 500 gram ongekruid kalfsgehakt
- 20 verse witte asperges
- 20 verse groene asperges

Bereidingswijze:

- Schil de asperges en blancheer deze kort in kokend water.
- Koel de asperges in koud stromend water en koel deze door.
- Kruid het kalfsgehakt met de Vekamix.
- Leg de lapjes op de werkbank en beleg dun met ± 50 gram gehakt.
- Leg hierop twee groene en twee witte asperges en rol deze in het lapje.
- Bind het rolletje op met garen.
- Marineer de buitenkant met de Dry Glaze Toscane.

Tip voor de consument:

Bereid de rolletjes in de pan. Braad ze kort aan en laat ze gedurende ± 15 minuten garen op laag vuur. Keer regelmatig om.



Asperge-hamsalade

1170
bak à 1.000 gram



Asperge beenham-schotel

100200
schaal à 2.000 gram



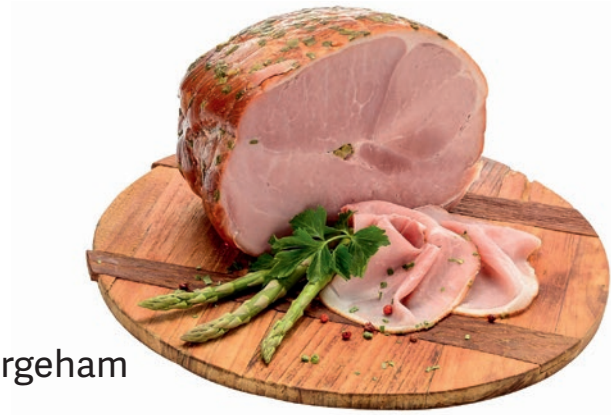
Ham asperge druppels

773
ca. 2.200 gram



Geroosterde asperge rollade

3017
ca. 2.000 gram



Aspergeham
1013
half - ca. 2.500 gram



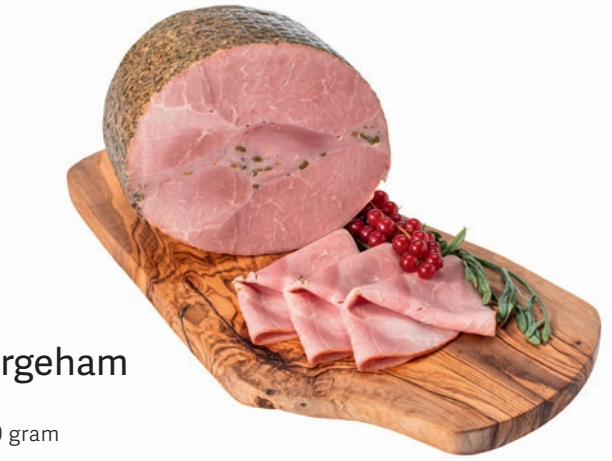
Asperge-gebraad
4505
ca. 1.750 gram



Leverkaas met asperge
217-080
ca. 2.150 gram



Kip asperge pie
501
doos à 12 x 180 gram



Aspergeham
103152
ca. 2.000 gram



Kipfilet met tuinkruiden
126597
't Oude Ambacht - ca. 1.350 gram



Ovengebakken kipfilet
3376
't Oude Ambacht - ca. 1.550 gram



Kip in aspic
103155
ca. 1.900 gram

Paté & Salades

Uitblinkers in de toonbank



Paté en salades kennen veel verschillende toepassings-mogelijkheden. Ze zijn heerlijk als onderdeel van een (voor)gerecht, amuse, op een toastje of gewoon op brood.



Warm gerookte zalmsalade

65
bak à 1.000 gram



Eiersalade Royal

1500
Königshof - bak à 1.000 gram



Ei peppadew-salade

878085
bak à 850 gram



Ei vruchten advocaat salade

58
bak à 1.000 gram
Ambachtelijke schepsalade met ei, vruchten en advocaat.



Surinaamse scharrel eisalade

7010400
bak à 1.000 gram



Ei-bieslook-salade

80310
Königshof bak à 1.000 gram



Paté met peren en honing

416-192
La Cabane schaal à 2.600 gram
Ook verkrijgbaar: La Cabane schaal à 2.000 gram



Paté Reserva Negra

595-192
La Cabane schaal à 2.600 gram



Fijne appelpaté met krokant gebakken spekjes

499-192
La Cabane schaal à 2.600 gram
Ook verkrijgbaar: La Cabane schaal à 2.000 gram



Paté van lam met kweeperen en vijgen

576-192
La Cabane schaal à 2.600 gram
Ook verkrijgbaar: La Cabane schaal à 2.000 gram



Paté van lam met rozemarijn

131-192
La Cabane schaal à 2.600 gram
Ook verkrijgbaar: La Cabane schaal à 2.000 gram



Paté met Serranoham en meloen

511-192
La Cabane schaal à 2.600 gram
XXL schaal à 4.700 gram
La Cabane schaal à 2.000 gram



Mango chutney

7200250
bak à 1.000 gram



Tomaten chutney

7200270
bak à 1.000 gram



Gerookte kipsalade

107k
Königshof - bak à 1.000 gram
Rijk gevulde salade van gerookte kip in romige saus.



Komkommer-salade

21k
Königshof - bak à 1.000 gram
Een heerlijke frisse salade van komkommer, selderij en dille in een romige saus.



Oude kaassalade

30k
Königshof - bak à 1.000 gram
Heerlijke salade van geraspte oude kaas in romige saus.



Beenham-salade

98k
Königshof - bak à 1.000 gram
Bourgondische salade met afgebakken beenham met een vleugje tabasco in een zoet sausje.



Ei gerookte zalm salade

68
bak à 1.000 gram



Twents kruidentuintje rauwkostsalade

280250
bak à 2.500 gram



Kip-kerriesalade extra

80309
Königshof bak à 1.000 gram



Scharrel eisalade

501280
emmer à 2.500 gram

Geroosterde beenhamsalade



Benodigdheden:

- 1.000 gram Exotische Saus (S08444)
- 50 gr/per kg Uienstukjes (7048315)
- 1.000 gram gesneden gekookte ham
- 4 stuks gesneden gekookte eieren

Bereidingswijze:

- Bak de ham af in de oven ca. 12 minuten op 170˚C.
- Snijd de ham in reepjes.
- Roer af en toe de hamreepjes om.
- Koel de hamreepjes zo snel mogelijk terug.
- Meng de gebakken ham met de eieren, de Uienstukjes en de Exotische Saus.
- Presenteer het geheel in een mooie schaal en garneer met de gebruikte ingrediënten.



Pittige kipsalade
7010300
bak à 1.000 gram



Geitenkaas-pestosalade
1592
1.000 gram



Breydelham-salade
980204
bak à 1.000 gram



Selderij kruidencrème
79500
bak à 1.000 gram



Selderysalade

1005274
Königshof - bak à 1.000 gram



Kip-kerriesalade

1005273
bak à 1.000 gram



Huzarensalade fijn grand mere

80830
emmer à 5.000 gram



Bourgondische rundvleessalade

31017
emmer à 5.000 gram
Glutenvrij



Huzaren-salade

361350
Königshof - emmer à 5.000 gram



Zalmsalade fijn

188250
emmer à 2.500 gram



Rund-vleessalade fijn

363360
Königshof - emmer à 5.000 gram



Franse aardappelsalade

291250
emmer à 2.500 gram

Loaded Pitza Italian



Benodigdheden:

- 1 pitabroodje
- 50 gram mozzarella
- 50 gram Loaded Topping Italian (1120803)
- 3 cherrytomaatjes
- 1 kastanje champignon
- 2 plakken Parmaham
- basilicum
- geraspte kaas

Bereidingswijze:

- Snijd het pitabroodje open en vul met de mozzarella.
- Bestrijk de bovenkant van het pitabroodje met 35 gram Loaded Topping Italian.
- Snijd de cherrytomaat, champignon en Parmaham naar wens en decoreer hier het pitabroodje mee.
- Verdeel hier verse basilicum en geraspte kaas over.

Bereidingsadvies:

Bak de Loaded Pitza Italian in een voorverwarmde oven van 180˚C voor 8-10 minuten.

Serveertip:

Dit recept leent zich ook prima voor een vegetarische variant. Vervang dan de Parmaham door gepofte paprika.



Arabische couscoussalade

2778
bak à 2.500 gram
Salade van couscous, rozijnen en munt.



Arabische kikker-erwten-salade

2781
bak à 2.500 gram
Salade van kikkererwten, kruiden en dressing.



Pastasalade Provencale

79103
emmer à 3.000 gram



Pastasalade pesto bianco

77103
emmer à 3.000 gram



Tortelini di roma

66803
emmer à 3.000 gram



Pasta kip pesto

425250
bak à 2.500 gram
Pastasalade van gemarineerde kip, penne rigate, courgette, ui en prei.



Pure Pieper salade zoete aardappel & kerrie

1002170
bak à 1.800 gram
Ook verkrijgbaar: Kidneybonen & mango chipotle



Pastasalade groenten

224121
bak à 2.000 gram



Pastasalade zontomaat

225011
bak à 2.000 gram



Pastasalade kip pesto

226121
emmer à 2.000 gram



Tomaat mozzarella salade

70100
bak à 1.000 gram



Rundvlees-salade

31010
emmer à 5.000 gram

Vleeswaren

Veelzijdig lekker



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.



Dubbel gebakken carree

12516
ca. 2.200 gram



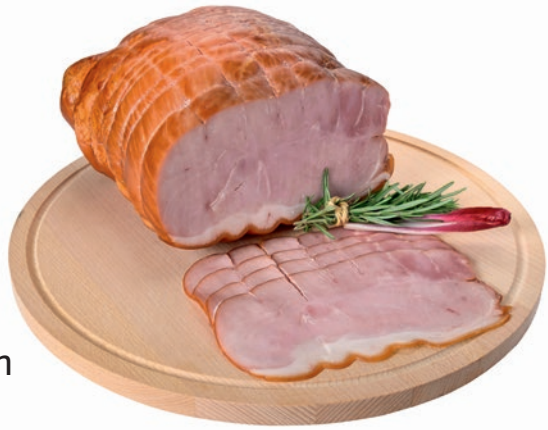
Oven-gebakken honingham

500702
half - 2.400 gram



Runder-rollade

RUND
ca. 1.000 gram



Brugse beenham

1091
ca. 5.500 gram



Jambon d'Ardenne Prestige

12859
't Oude Ambacht - ca. 4.000 gram



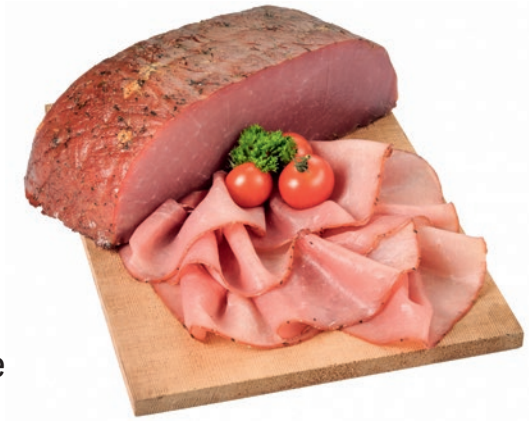
Mini beenham met Italiaanse kruiden

1093
ca. 800 gram



Runderrookvlees Blonde d'Aquitaine

518
ca. 2.000 gram



Filet d'Ardenne

14024
Marcassou - ca. 2.300 gram



Filet d'Anvers

3106
ca. 2.100 gram



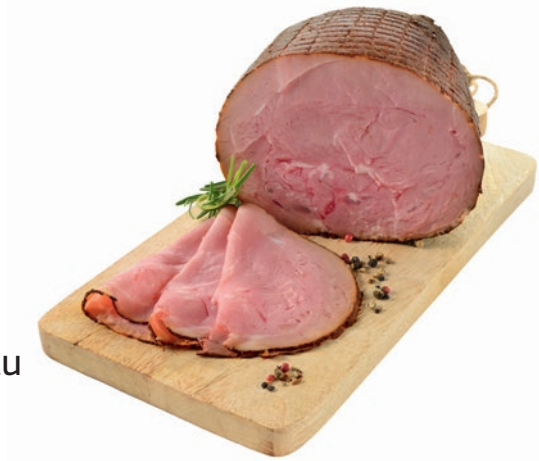
Rosbief peper

ROPGP
ca. 2.000 gram
Ook verkrijgbaar: Rosbief naturel



Rosbief peper/knoflook platte bil

ROPGPK
ca. 2.000 gram



Kalfs-fricandeau

KFRGE
ca. 2.000 gram



Gerookte runder ribeye

5015
ca. 1.200 gram



Roasted porc rib

501300
't Oude Ambacht - ca. 2.500 gram



Pain d'Ardenne

13198
Marcassou - ca. 1.500 gram



100% Kippen-cervelaatworst met peper

28455
half - ca. 1.500 gram
Ook verkrijgbaar: naturel



Pepino salami

13436
ca. 1.600 gram



Pepino salami zwarte look

36520
ca. 1.000 gram



Kip aan 't spit

32850
ca. 2.100 gram



Kipfilet peppersweets

33003
ca. 2.000 gram



Kipfilet Australian smokey BBQ

35509
ca. 1.700 gram



Kipfilet Italian sundried herbs

36724
ca. 1.600 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.



Truffelsalami

663
ca. 1.700 gram



Herz salami groot

121055
ca. 750 gram



Klosterschinken

103187
half - ca. 1.350 gram



Salamour rode pepermantel

103177
ca. 1.500 gram



Pesto alla Genovese

10287
Vogliazzi - emmer à 1.350 gram



Rilette van Superanoham

155
doos à 12 stuks



Salami felino

200601
Busseto - ca. 1.000 gram



Salami spianata romana

200701
Busseto - ca. 2.000 gram
Ook verkrijgbaar: half - ca. 1.000 gram



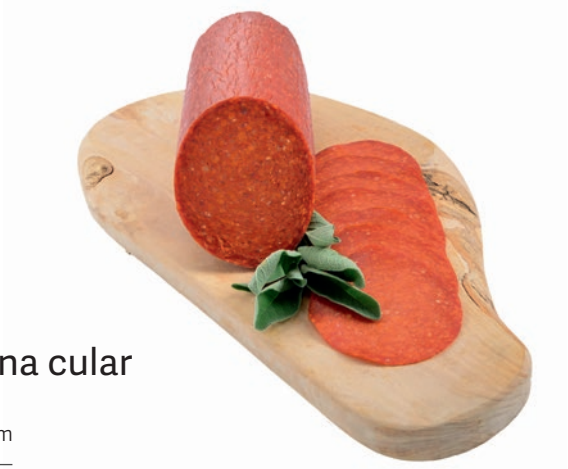
Salami sopressa veneta

201001
Busseto - ca. 3.000 gram



Salame finocchiona

103260
ca. 1.800 gram



Chorizo pamplona cular

5727
ca. 1.000 gram



Chorizo Iberico belotta

100140
ca. 1.200 gram



Salchichon Iberico belotta

100174
ca. 1.200 gram



Chistorra oreada

31027
doos à 12 x 200 gram



Pancetta dei colli

288501
Busseto - ca. 1.700 gram



Pancetta coppata del colli

288401
Busseto - ca. 3.000 gram



Coppa di parma

199901
Busseto - ca. 1.200 gram



Fuet espetec extra

5009
doos 20 x 160 gram



Saucisson sec picaloste

4049
50 x 40 gram



Saucisson sec le Montagnard

7691
12 x 250 gram



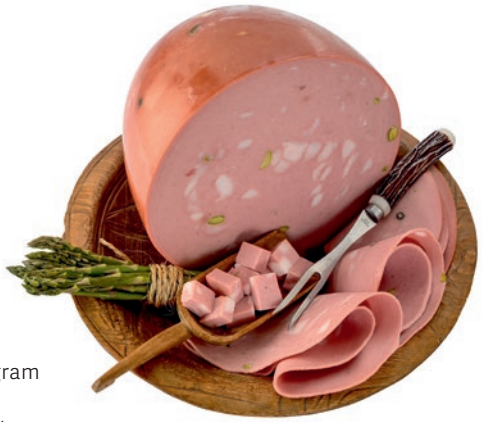
Auvernou mini sticks

3939
10 x 10 gram
Ook verkrijgbaar: Mini sticks Emmental, Roquefort & noix en pimet chili



Cacciatore

311501
Busseto - display à 20 x 150 gram



Mortadella bologna

387101
Busseto - ca. 3.000 gram
Ook verkrijgbaar:
Mortadella gran sigillo



Mortadella di cinghiale tartufo

100291
ca. 3.500 gram



Prosciutto sella al tartufo

100281
ca. 2.500 gram



Prosciutto cotto brace culatello alle erbe

100332
ca. 3.000 gram



Jambon de Bayonne

43023
half - ca. 2.200 gram



Prosciutto san danielle

196701
Busseto - ca. 7.000 gram



Prosciutto di parma blok

193501
Busseto - zonder zwoerd - ca. 4.500 gram



Prosciutto di parma brick

193701
Busseto -half - zonder zwoerd - blok à 2.200 gram



Prosciutto di parma kroon

193601
Busseto - ca. 7.000 gram



Prosciutto di parma disrustico

560301
Busseto - ca. 7.500 gram



Prosciutto di parma pelatello

560401
Busseto - zonder been - ca. 5.500 gram



Jamon Iberico de cebo de campo

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



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



Serrano mastro

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



Pata Grega
137
ca. 6.000 gram



Bosham
16
ca. 6.000 gram



Bosham half kernstuck
18
ca. 2.500 gram



Bosham blok ontvet
6
ca. 4.500 gram



Superano
21
ca. 6.000 gram



Superano
26
kernstuck half - ca. 2.500 gram
Ook verkrijgbaar: blok ontvet - ca. 4.500 gram



Grobian Schinken-mettwurst
103192
ca. 1.300 gram



Groenten in aspic met ei
103154
ca. 1.900 gram
Ook verkrijgbaar: Groenten in aspic



Tijdens Pasen spelen kip en ei een sleutelrol. Daarom hebben we een paar boeiende recepten bedacht, waarin we deze twee ingredïenten centraal stellen.

Deze recepten zijn eenvoudig te maken in de slagerij en leuk om te serveren tijdens en rond de Paasdagen. Daarbij hebben we er rekening mee gehouden dat er niet te veel ingrediënten benodigd zijn en de bereiding niet al te veel tijd kost. Natuurlijk wel smaakvol, en niet onbelangrijk, met een feestelijke uitstraling. Ik hoop dat je inspiratie uit deze gerechten kunt halen en daarnaast nog heel veel mooie producten mag aanbieden tijdens de Paasdagen.

Groet Josja

Voorjaar met *Josja*

Indische curry maaltijd



Benodigdheden:

voor 8 bakjes van ± 450 gram:

- 400 gram rijst
- 800 gram Madras Curry van Verstegen
- 1.000 gram kipdijvlees
- 1 ui
- 1 paprika
- 1 broccoli
- grillkruiden
- optioneel: geraspte mozzarella of kaas

Bereidingswijze:

- Snijd het kipdijvlees, paprika en ui in blokjes en kruid het met de grillkruiden.
- Verdeel het over een bakplaat en bak het voor 8 minuten op 180˚C of tot het kipdijvlees gaar is.
- Kook de rijst zoals op de verpakking staat.
- Snijd de broccoli in fijne roosjes en blancheer deze.
- Zodra het kipdijvlees afgekoeld is, meng je de Madras Curry erdoor.
- Verdeel de rijst over de bakjes.
- Verdeel daarna de broccoli erover en als laatste de kip Madras.
- Je kunt er nog een beetje geraspte kaas overheen doen en het daarna afgrillen voor wat extra kleur.

Frisse kipsalade



Benodigdheden:

- 500 gram kipdijvlees
- kipgrillkruiden
- 500 gram Tartaarsaus van Epos
- 1 appel (150 gram)
- 5 gekookte eieren

Bereidingswijze:

- Snijd het kipdijvlees in kleine blokjes en kruid ze met de kipgrillkruiden.
- Bak de kip af op 180˚C in een voorverwarmde oven voor 8 minuten of tot de kip gaar is.
- Laat de kip goed afkoelen.
- Snijd de appel en de eieren in fijne blokjes.
- Meng hier de Tartaarsaus en de gegrilde kipblokjes doorheen.

Snel gevulde eitjes



Benodigdheden:

- 10 gekookte eieren
- Deense Sandwichsaus van Epos
- ham
- bieslook
- grillkruiden zonder zout
- spuitzak + spuitmondje

Bereidingswijze:

- Snijd de gekookte eieren doormidden en haal het eigeel eruit.
- Doe dit in een bakje of maatbeker.
- Haal het kontje onder het eitje vandaan en doe weer in het eitje. Dit zorgt er voor dat het eitje niet gaat glijden.
- Doe steeds een klein beetje Deense Sandwichsaus bij het eigeel en blend het tot de juiste dikte.
- Doe het eigeelmengsel in de spuitzak en verdeel over de eieren.
- Om de gevulde eitjes af te decoreren snijd ik vaak mini blokjes ham wat ik over de eitjes strooi en een beetje grillkruiden en bieslook.
- Let er wel op dat je geen grillkruiden met zout gebruikt.

Gerookte kip carpaccio



Benodigdheden:

- gerookte kipfilet (vleeswaren)
- rucola
- truffelmayonaise
- zongedroogde tomaten (sud de sol)
- pijnboompitten
- oude kaasschilvers
- mooie schaaltjes waar het op kan

Bereidingswijze:

- Snijd ongeveer 70 gram gerookte kipfilet op het schaaltje.
- Snijd de zongedroogde tomaatjes fijn en verdeel daarna alle ingrediënten over het schaaltje.

Paté en croute

100% kip met prei

Scan de QR-code voor het hele recept





Happen van de plank

Heel veel lekkers op een 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.



Plukbrood wit

908
doos à 8 x 360 gram
Ook verkrijgbaar: Plukbrood bruin



Plukbrood langwerpig

9087
doos à 20 x 210 gram



Steamed buns rood

45
doos à 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.
Ook verkrijgbaar: geel, zwart,en wit.



Bruschetta tomaat & zwarte olijf

7500680
bak à 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: Bruschetta rucola & cashewnoten



Toscaanse tapenade

7500320
bak à 1.000 gram



Groene pesto

7500160
bak à 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: Rode pesto



Zoete peper gevuld met kruidenroomkaas

7400097
bak à 1.000 gram



Summerkiss tomatoes

7400099
bak à 1.000 gram



Groene knoflook-olijven

7870646
bak à 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: Pesto olijven



Olijven met zachte kaas

7870647
bak à 1.000 gram



Gemengde olijven met paprika

7870648
bak à 1.000 gram



Roomkaas tomaat en basilicum

10660
bak à 1.000 gram



Roomkaas met bieslook

i10642
Königshof - bak à 1.000 gram



Kalfsfilet met uitjes

KF1000
bak à 1.000 gram



Filet Martino

20902
bak à 1.000 gram



Filet Americain Speciaal uitje eitje mayo

23100
bak à 1.000 gram



Tomaat Americain (vega)

23047
bak à 1.000 gram



Crème Americain naturel

SCAM400ROL
SMAECK - rol à 400 gram
Ook verkrijgbaar: bak à 10 x 35 gram



Filet americain

FA10VOA
't Oude Ambacht - bak à 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: bak à 500 gram of bak à 1.000 gram diepvries



Mini pain d'Ardenne

27325
6 x 100 gram



100% kip mini's

13586
500 gram



Mini Pain d'Ardenne Provencaal

33427
6 x 100 gram
Ook verkrijgbaar: Mini Pain d'Ardenne Chili



Marcaboules pur porc

15559
500 gram



Amigo's naturel

2024
4 x 500 gram



Mini chorizo

2142
4 x 500 gram
Ook verkrijgbaar: mini fuet



Bouch natuur

20299
500 gram



Bouch chorizo

20307
500 gram
Ook verkrijgbaar: Bouche walnut



Brique rechthoek 50+

137036
1.200 gram
Ook verkrijgbaar: Brique neutre 60+



Brie President light

113099
200 gram



Blokjes belegen kaas 6 x 6 mm

139010
2.000 gram



Bali cocktailsaté

108110
3 x 450 gram



Indische balletjes

3004015
bak à 2.000 gram



Satéballetjes

7876
bak à 1.800 gram



Barneveldse kipballetjes

600701
schaal à 2.000 gram



Cevapcici

600800
schaal à 2.000 gram



Javaanse bamiballetjes

600600
schaal à 2.000 gram



Gebraden beenhamkluifjes

601402
schaal à 1.200 gram (5 stuks)



Satéballetjes

602100
schaal à 2.000 gram

Kip-ribs met Laksaus



Benodigdheden:

- Naar smaak Rib Laksaus American Smokey Joe Sweet (AW03871-02)
- Naar smaak Rib Laksaus Indonesisch Mild (AW07416-02
- Naar smaak Rib Laksaus Thais Hot (AW08361-01)
- 100 gr/liter Water Subliem Tumbling mix (AD03008-01)
- 30 gr/kg Rib en Kip Melange (AD01955-01)
- 40 gr/kg Kotelet Kruidenmix (AD01193-01)
- 30 gr/kg Grillmix Zhero (AD03025-01)
- 1.000 gram kip-ribs

Bereidingswijze:

- Kruid de ribs met de Rib en Kip Melange, Kotelet Kruidenmix of Grillmix Zhero.
- Doseer 100 gram per liter water van de Subliem Tumbling mix.
- Vervolgens voegt u deze combinatie 5 tot 10% toe aan de kip ribs en tumbeld deze samen met de kruiden totdat al het vocht is opgenomen.
- Gaar de kib ribs met 40% vocht in de combisteamer op 140˚C voor ongeveer 40 minuten.
- Koel de kip ribs terug na de garing.
- Gebruik vervolgens één van de laksauzen naar keuze.

Consumentenbereidingsadvies:

Verwarm de kip ribs vanuit een ovenschaaltje in 12 minuten op 160˚C.



Mini Trendy zanddeegtartelet vierkant 3,5 x 3,5 cm

646.20.096
doos à 96 stuks



Trendy zanddeegtartelet 5 cm neutraal

305.80.096
doos à 96 stuks
Ook verkrijgbaar: rond 7 cm neutraal - doos à 36 stuks



Macaron assortiment spicy & curry

460.99.192
doos à 192 stuks



Veggie cups assortiment

716.79.096
doos à 96 stuks
Ook verkrijgbaar:
Flower cuppys consument
doos 12 x 16 stuks
Amusette doos à 84 stuks

Taco telline 4 cm

713.72.096
doos à 96 stuks



Taco flower cuppy

718.37.140
doos à 140 stuks



Taco Iris

717.89.096
doos à 96 stuks



Zakouski

020.50.096
doos à 96 stuk



Cocktail assortiment

047.50.048
doos à 48 stuks



Gourmande

710.20.096
doos à 96 stuks



Mini Beemsterkaas-broodje gebakken

11291
doos à 40 x 33 gram



Mini saucijzenhuls

11399
doos à 120 x 17 gram



Lekker tafelen

Voor ieder wat wils

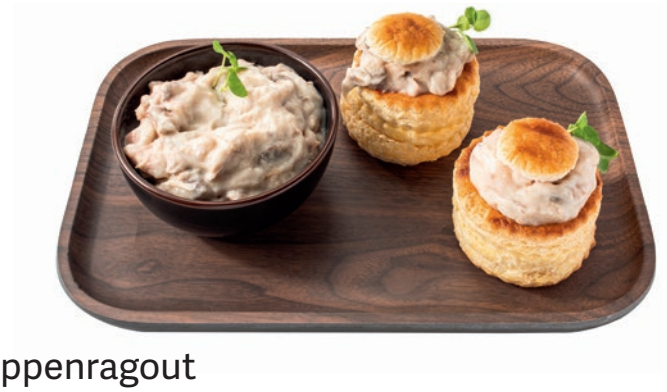


Met een combinatie van bijzondere gerechten, een mooi gedekte tafel én goed gezelschap, wordt ieder etentje bijzonder. Met deze selectie van maaltijdcomponenten heeft u voor iedere “thuiskok” wat wils in de toonbank.



Bouchees (pasteibakjes)

230.02.012
consument doos 12 x 4 stuks



Kippenragout

700370
schaal à 2.500 gram



Romige kipragout met paddestoelen

105702
schaal à 2.000 gram



Mignardise (quiche 6 cm)

720.86.080
doos à 80 stuks



Quiche 11 cm bladerdeeg

760.00.042
doos à 42 stuks
Ook verkrijgbaar:
quichebodem 8,5 cm
en quichebodem 18 cm



Tartelette feuilletee (quiche 7 cm)

740.20.090
doos à 90 stuks



Saucijzenhuls

11401
doos à 60 x 35 gram



Kruiden-boter rozetjes

14088
doos à 1.000 gram



Roomboter rozetjes

14090
doos à 1.000 gram



Kruidenboter cups

13016
Königshof - doos 60 x 10 gram



Trioboter rozetten (kruidenboter, pestoboter en pomodoriboter)

11124
3 x 120 gram



Kruidenboter

13014
Königshof - 3 x 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: 6 x 500 gram



Kruidenkuipje met echte boter

13018
6 x 80 gram



Pestoboter

11088
6 x 250 gram
Ook verkrijgbaar:
Pomodoriboter of
Truffelboter



Truffelmayonaise

1314
bak à 1.000 gram



Aioli

1615
bak à 1.000 gram



Vitello Tonatosaus

1691
bak à 1.000 gram



Tzaziki

1700
bak à 1.000 gram



Ultiem satésaus kant & klaar

V500035
emmer à 10.000 gram
Ook verkrijgbaar: emmer à 5.500 gram



Geraspte cheddar

122593
1.000 gram
Ook verkrijgbaar: Gesneden Cheddar



Geraspte mozzarella

122985
1.000 gram



Parmigiano Reggiano snippers (Castelle)

148067
500 gram



Feta Belas cubes

175241
1.000 gram



Mozzarella di Vittorio

130895
1.000 gram
Ook verkrijgbaar:
Mozzarella staaf - 400 gram



Traditional Mince pie

00101
doos à 12 x 180 gram
Ook verkrijgbaar: Saté ajam pedis pie en chicken 'n mushroom pie



Kiplasagne

125137
3.000 gram



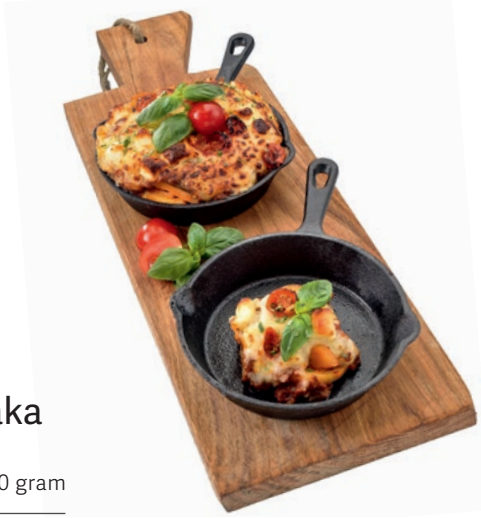
Lasagne Florentine

2591
Cb Vamos - 3.200 gram



Lasagne bolognese

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



Moussaka

27514
Vamos - 3.200 gram



Tagliatelle Provencale

3362
Vamos - 3.000 gram



Italiaanse runderlasagne

300331
schaal à 3.000 gram



Rauwe andijviestamppot

100169
schaal à 2.500 gram



Spinazie-stamppot met kaas

101406
schaal à 2.500 gram



Lofschotel met beenham

101630
schaal à 3.000 gram



Broccolischotel met rundergehakt

300230
schaal à 3.000 gram



Pulled chicken

600041
bak à 500 gram



Pulled porc

600042
bak à 500 gram



Kipschnitzel met curry

doos à 24 x 125 gram



Garnalen

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 per stuk



Zalmporties

FSAP 080
80-120 gram per portie



Mini slavink

ca. 25 gram per stuk



Mini gehakt cordon-bleu

ca. 35 gram per stuk



Mini hamburger rund

ca. 25 gram per stuk



Mini kipshaslick

3901
doos à 72 x 30 gram



Mini varkensshaslick

3900
doos à 72 x 30 gram



Mini kip hawai

3903
doos à 72 x 30 gram
Ook verkrijgbaar: mini kip Piri Piri,
mini kipspies zontomaat, mini kipdijsaté



Mini varkenssaté

3905
doos à 144 x 20 gram
Ook verkrijgbaar: mini kipssaté



Mini globe spies

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



Mini biefstukspies

3922
doos à 72 x 30 gram



Mini vegetarische saté

3927
doos à 72 x 40 stuks



Mini gourmetworst

3909
doos à 100 x 30 gram

Aardappelgratin Deluxe

131883
2.000 gram
Ook verkrijgbaar:
aardappelgratin vegan



Zoete aardappelgratin

134683
2.000 gram



Kriel in schil

130582
2.000 gram



Fijne kriel

117282
2.000 gram



Aardappelpartjes met rozemarijn

138783
2.000 gram



Home made potatoes

141183
2.000 gram



Basilicum

10971
250 gram
Ook verkrijgbaar:
bieslook



Peterselie

10984
250 gram



Knoflookblokjes

10966
250 gram
Ook verkrijgbaar: ajuinblokjes



Wortelblokjes

10899
2.500 gram



Chunky gesauteerde wortelen

31012
ca. 2.500 gram



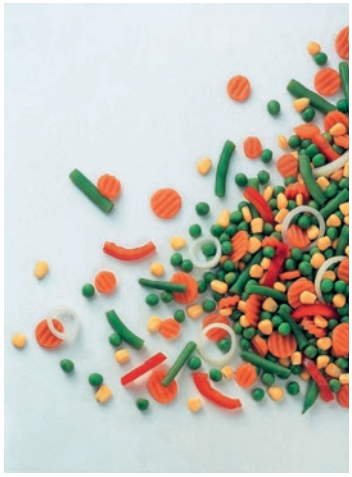
Bloemkoolroosjes klein

10349
ca. 2.500 gram



Mexicomix

10239
ca. 2.500 gram



Rode kool/appel porties

1331800
2.500 gram



Roomspinazie blokjes

1345500
2.500 gram



Mekong rijst mix

12753
2.500 gram



Pitabroodjes met Geroosterde Groenten, Falafel en Hoemoes



Benodigdheden:

- pitabroodjes
- 1 pak Maza falafel
- 1 bakje Hoemoes
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 paprika
- 200 gram bloemkool
- olijfolie
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- snufje peper

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor 200 graden.
- Snijd de bloemkool in roosjes. Snijd de courgette, aubergine en paprika in stukjes. Doe de bloemkool, courgette, aubergine en paprika in een kom. Voeg een scheut olijfolie toe, net zoals de paprikapoeder, knoflookpoeder en een snufje peper.
- Verdeel de groenten over een bakplaat met bakpapier en bak ongeveer 25-30 minuten in de oven.
- Bak de pitabroodjes af volgens de instructies op de verpakking.
- Giet een laagje plantaardige olie in een pan en bak de falafel circa 3 minuten in de pan.
- Snijd de pitabroodjes voor de helft open. Besmeer de pitabroodjes van binnen met Hoemoes.
- Vul de pitabroodjes daarna met falafel en de geroosterde groenten.



Hoemoes
111
bak à 1.500 gram



Baba Anoesch
120
bak à 1.500 gram



Muhammarra
151
bak à 1.500 gram



Falafel
280
bak à 2.000 gram



Omelet Italiaans

36825
ca. 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: Omelet Spaans



Omelet Boeren

36589
ca. 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: Omelet naturel



Plantaardige quarter pounder Vegan

50111087
2 x 113,5 gram



Plantaardige cheese burger Vegan

50111139
2 x 100 gram
Ook verkrijgbaar: Plantaardige burger Vegan PLNT



Plantaardige burger als vis Vegan

50111089
doos 12 x 2 x 100 gram



Plantaardige worst als rund Vegan

50111011
3 x 90 gram



Plantaardige worst als varken Vegan

50111012
3 x 90 gram



Plantaardige schnitzel als kip Vegan

50111019
doos 12 x 2 x 100 gram

Thaise brochette met ananas en mango



Voor 10 personen:

- 400 gram Mango Ardo
- 400 gram Ananas Ardo
- 10 gram Thaise kruidenmix Ardo
- 100 gram rietsuiker
- 50 ml donkere rum
- 100 gram gezouten amandelen
- 30 gram kokosnoot
- Koriandercress

Bereidingswijze:

- Infuseer de bruine rum met de Thaise kruidenmix en haal door een zeef zodra de smaak stevig genoeg is.
- Maak een siroop met de rum en rietsuiker.
- Maak spiesen met ananas en mango en grill ze op de barbecue, in een pan of in de oven.
- Besprenkel de warme brochettes met de siroop.
- Werk af met amandelen, kokosnoot en koriandercress.



Bosvruchtenkorf
10747
ca. 2.500 gram



Mango stukken 17-25 mm
27181
ca. 2.500 gram



Ananas
27222
ca. 2.500 gram



Mini appelflap gebakken
11292
doos à 40 x 41 gram



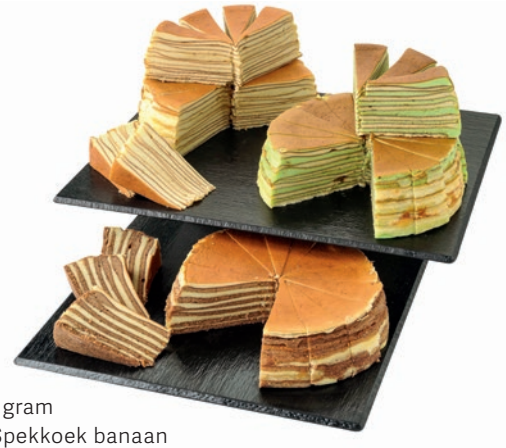
Spekkoek original

225
doos 4 stuks à 570 gram



Spekkoek chocolade

532
doos 4 stuks à 570 gram



Spekkoek pandan

226
doos 4 stuks à 570 gram
Ook verkrijgbaar: Spekkoek banaan



Halfvolle vruchtenkwark aardbei

503080
emmer à 3.000 gram



Halfvolle vruchtenkwark bosvruchten

503090
emmer à 3.000 gram



Halfvolle kwark vanille

503110
emmer à 3.000 gram



Appelgrutze

504550
emmer à 4.500 gram



Rote grutze

504450
emmer à 2.400 gram

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

318
750 ml
Ook verkrijgbaar: 200 ml



Baladin Nazionale bier

ART00808
33 cl
Citroengeel van kleur met aroma's van citrus, bergamot en koriander. Fris in de mond met aangename zuren en hoppig in de afdronk.



Baladin L'Ippa bier

33 cl
ART00822
Een bier met een mooie, heldere amberkleur en een witte schuimkraag. Verschillende citrustonen van mandarijn worden aangevuld met tonen van meloen en mango. IPPA is verrassend gemakkelijk te drinken, dankzij de mooie balans tussen de bitterheid en het harmonieuze gebruik van hop.



Calem Porto 10 years

ART000328
75 cl
Smaaktonen van krenten, gedroogde vijgen en hout.



Calem Porto Lagrima White

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



Calem Porto Rosé

ART00358
75 cl
Diep rosé van kleur. Intens van geur met tonen van frambozen, aardbeien en snoepjes. Vol en zacht met een zoete toets.



Reserve St. Martin Chardonnay

ART00278
75 cl
Strogeel van kleur met aroma's van citrus, ananas en perzik. Zachte ronde smaak met tonen van perzik en hazelnoot.



Reserva St. Martin Syrah Rose

ART00280
doos à 6 x 75 cl
Lichtroze met aroma's van frambozen, wbessen en aardbeien. Fris, licht en zacht in de mond.



Reserve St. Martin Merlot

ART00279
75 cl
Donkerrood met aroma's van zwarte bessen, zwarte kersen en lichte kruidigheid. Soepel en rond in de mond.



Kopke Sao Luiz Branco

ART03258
75 cl
Aroma's van wit fruit en minerale tonen. De smaak is elegant en zijdezacht met een uitgebalanceerde zuurgraad.



Kopke Sao Luiz Tinto

ART03259
75 cl
Robijnrode kleur. Aroma's van zwarte bessen en subtiele tonen van kruiden. In de smaak worden de frisse tonen van het fruit omhult door fijne en krachtige tannines. Een elegante wijn voor elk moment van de dag.



Chateau des Eyssards Bergerac rouge

ART00156
75 cl
Dieprood van kleur met aroma's zwart fruit, bessen en kruiden. Sappig in de mond met tonen van zwart fruit en een toets van zwarte peper.



Bolla prosecco spumante DOC extra dry

ART00541
75 cl
Strogeel van kleur met aroma van appel, peer en bloemen. De mousse is zacht van structuur met frisse, zachte zuren.



Pierre Jourdan Brut Vonkel MCC

ART001930
doos à 6 stuks
Delicate gistaroma's in de neus, aangevuld door frisse citrusaroma's en frisse zuren.



Smulrol Italian



Benodigdheden:

- 10 stuks afbak pistolet
- 300 gram Loaded Topping Italian (1120803)
- 40 plakjes mortadella
- 20 mozzarella bolletjes
- 20 gram gesneden gele paprika
- 20 gram cherrytomaatjes
- 10 verse rozemarijn
- 10 verse tijm
- 40 basilicum blaadjes

Bereidingswijze:

- Snijd de afbak pistoletjes vanaf boven schuin in zodat je de broodjes gemakkelijk kunt vullen. Spaar de uitgesneden stukjes pistolet op in de vriezer en maak hier op den duur croutons mee met behulp van een World Grill naar keuze.
- Portioneer de Loaded Topping Italian in de gesneden pistolet.
- Plaats op de Loaded Topping Italian de mozzarella, mortadella, tomaatjes, verse basilicum en de gesneden paprika.
- Decoreer af met de rozemarijn en tijm.

Bereidingsadvies:

Afbakken in een voorverwarmde oven 10 minuten op 170˚C.

Tandoori Gevlochten Procureur



Benodigdheden:

- 1.000 gram procureur zonder been
- 80 gram World Grill Indian Tandoori (1112102)
- verse rozemarijn
- verse tijm
- knoflook
- Bamboosticks gunshaped (420202)

Bereidingswijze:

- Snijd lange plakken over de lengte van de procureur.
- Snijd deze 2x in de lengte in zodat er 3 langwerpige vlees repen ontstaan, laat de bovenkant vast.
- Vlecht de 3 repen en zet de onderkant vast met een Bamboostick.
- Marineer de gevlochten procureur met de World Grill Indian Tandoori en decoreer met verse rozemarijn, tijm en knoflook.

Varkenshaas Blue Stilton Culinair



Benodigdheden:

- 1.000 gram varkenshaas
- 2 gesneden rode ui
- 2 gesneden witte ui
- 1 Sliceable Blue Stilton Sauce (1139901)
- 100 gram Kappertjes (438201)
- 100 gram groene olijven
- 50 gram zongedroogde tomaten
- 30 gram lente ui/bosui
- 80 gram World Grill Dutch Classic (449702)
- 4 aluminium bakjes

Bereidingswijze:

- Verdeel de witte ui en rode ui over de aluminium bakjes.
- Snijd de varkenshaas in zodat hier plakjes Sliceable Blue Stilton Sauce tussen geplaatst kunnen worden.
- Marineer met de World Grill Duthc Classic.
- Plaats de ingesneden en gemarineerde varkenshaas op de uitjes in de aluminium bakjes.
- Plaats de Sliceable Blue Stilton Sauce in de inkepingen.
- Decoreer met behulp van de kappertjes, olijven, zongedroogde tomaat en lente ui.

Gemarineerde Truffel Ossenhaas met Champignonsaus



Benodigdheden:

- 900 gram ossenhaas
- 80-100 gr/per kg Bistro Kruidenolie Truffel (1003511)
- Maaltijdsaus Champignon (1002511)

Bereidingswijze:

Marineer de ossenhaas met de Bistro Kruidenolie Truffel.

Tip:

Verkoop de gemarineerde ossenhaas samen met Maaltijdsaus Champignon. Deze saus smaakt erg goed bij ossenhaas!

Consumentenbereidingsadvies:

Haal de ossenhaas circa 30 minuten voor gebruik uit de koelkast. Voeg boter/olie toe in een goed voorverwarmde (grill-)pan en bak de ossenhaas rondom bruin in circa 5 minuten, totdat de ossenhaas de gewenste gaarheid heeft. Laat de ossenhaas nog 5 minuten rusten. Doe de Maaltijdsaus Champignon in een steelpan en verwarm de saus op middelhoog vuur. Blijf de saus goed doorroeren. Snijd de ossenhaas in plakjes en dien deze op met de warme champignonsaus.

Serveertip:

Lekker met hele geglaceerde worteltjes en frietjes.

Jalapeno grillworst



Benodigdheden:

- 55 gr/per kg Premium Grillworstmix (AD01614-01)
- 25 gr/per kg Taste Sensation Jalapeno (AD05146)
- 25 gr/per kg Taste Sensation Satay Zhero (AD02998-01)
- snippers/kinnebak
- 10% cheddarkaas
- 16 gr/per kg colorozozout

Bereidingswijze:

- Maal de snippers en het kinnebak door de 3 mm plaat.
- Snijd de cheddarkaas in kleine blokjes.
- Meng het gehakt met de Grillworstmix, Taste Sensation Jalapeno, colorozozout en cheddar blokjes.
- Stop het deeg af in een grillworstdarm.
- Gaar de grillworst in de ketel of in de steamer op 78˚C, kern 69˚C, daarna terugkoelen tot 2-4˚C.
- Verwijder de kunstdarm van de grillworst en snijd deze 1x doormidden.
- Kruid de grillworst rondom met de Taste Sensation Satay.
- Grill de grillworst af, ca 20 minuten op 160˚C hete lucht.

Ajvar schotel



Benodigdheden:

- 1.500 gram Balkansaus Zhero (AW10608-01)
- 50 gr/per kg Dry Glaze Döner Kebab (JX08013-01)
- 1.000 gram hamlappen
- 1 aubergine

Bereidingswijze:

- Snijd de hamlappen in blokjes.
- Kruid de blokjes vlees met de Dry Glaze Döner Kebab en gaar deze door te braden of stoven op sous vide wijze.
- Snijd de aubergine in partjes en roerbak deze kort in de bakpan.
- Meng het vlees en de aubergines met de Balkansaus.

Tip:

Bied deze aan als maaltijd component in combinatie met rijst of een pitabroodje met gebakken aardappels.

Carpaccio steak met Blue Stiltonsauce



Benodigdheden:

- 500 gram kogelbiefstuk
- 30 gram Kappertjes (438201)
- 100 gram groene olijven
- 30 gram pijnboompitten
- 20 gram rucola
- World Grill French Garden (462602)
- 100 gram Sliceable Blue Stiltonsauce (1139901)
- 5 Bamboosticks gunshaped (420101)

Bereidingswijze:

- Snijd de kogelbiefstuk in 5 extra dunne lapjes van 100 gram.
- Bestrijk de bovenkant met World Grill French Garden.
- Snijd de olijven in ringen en meng met de Kappertjes en pijnboompitten.
- Plaats wat rucola op het gemarineerde biefstuklapje en verdeel het olijvenmengsel hierover.
- Plaats hier op een plak Sliceable Blue Stiltonsauce en vouw tot een pakketje.
- Zet vast met de Bamboostick.

Bereidingsadvies:

Grill de Carpacciosteak kort op een hete BBQ of bak in een voorverwarmde oven van 220˚C voor ongeveer 5 minuten.

Biefstuk tapenade French Tartufo



Benodigdheden:

- 1.000 gram tartaarvlees
- 200 gram oude kaassschilfers
- 80 gram World Grill French Garden (462602)
- 80 gram Kappertjes (438201)
- 60 gram geroosterde pijnboompitten
- 50 gram truffeltapenade
- 50 gram Steak de Boeuf Compound (380902)
- 50 gram olijfolie

Bereidingswijze:

- Zorg dat het tartaarvlees goed koud is en maal dit 6x door de 8 mm plaat.
- Meng het gemalen tartaarvlees met de Steak de Boeuf Compound en de World Grill French Garden.
- Voeg de olijfolie, oude kaas, kappertjes, pijnboompitten en truffeltapenade toe en meng dit op lage stand in de menger of met de hand door.

Serveertip:

Een variatie op het bekende recept van de Carpaccio Tapenade, met de smaak van de World Grill French Garden en truffel.

Mediterrane Nacho's



Benodigdheden:

- 2 (volkoren) pitabroodjes
- 1/3e komkommer
- 1 puntpaprika
- handje cherrytomaatjes
- handje zwarte olijven in ringen
- 1 el zongedroogde tomaat
- 40 gram feta
- 2 el Maza Muhammara
- 2 el Maza Hoemoes naturel
- sesamzaad, rode ui, koriander

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 200˚C.
- Leg de puntpaprika op een met bakpapier beklede bakplaat en zet deze in de oven voor 20 minuten.
- Snijd de pitabroodjes in punten.
- Verlaag de temperatuur van de oven naar 180˚C en verdeel de pitapuntjes over een bakplaat. Zet in de oven voor circa 12 minuten.
- Snijd de komkommer in blokjes, de cherrytomaatjes in vieren en de zongedroogde tomaat in reepjes.
- Verwijder het velletje en de zaadlijsten van de geroosterde paprika en snijd deze in reepjes.
- Gebruik een schaal om de nacho's op te maken: verdeel hierover de pitapuntjes, de komkommerblokjes, cherrytomaatjes, zongedroogde tomaat, paprikareepjes en olijvenringen. Maak af met de Muhammara en Hoemoes. Verkruimel de feta eroverheen en garneer met wat rode ui, sesamzaad en koriander.

Poké bowl Yakitori



Benodigdheden:

- Yakitorisaus (AW10384-01)
- Grillmix Econoom (AD1489-01)
- Mississippi Dark Sauce (AW09873-01)
- Alabama White Sauce (AW09847-01)
- kipfilet
- rijst gekookt
- gesneden komkommer
- snackworteltjes en -tomaatjes
- sojaboontjes en radijsjes gesneden
- avocado

Bereidingswijze:

- Snijd de kipfilet in reepjes en kruid deze met de Grillmix Econoom.
- Bak de kip in 7 tot 10 minuten gaar en voeg vervolgens de Yakitorisaus toe en laat dit even mee garen.
- Vul de Poké bowl met rijst en de groenten.
- Bovenop de groenten een bedje van de gegaarde kip.
- Als topping over de Poké bowl de Mississippi Dark Sauce in streepjes en daarna kruislings de Alabami White Sauce.





Makkelijk stapelbaar

VLEESWAREN BLIJVEN LANGER VERS MET DE MEPAL BEWAARDOZEN

LAAT UW KLANT SPAREN VOOR AANTREKKELIJKE KORTING



100% hygiënisch

Sluit lucht- en aromadicht af

MEPAL
Vleeswaren bewaarbakjes

Vraag naar de actie bij uw Interkring Vers groothandel

INTERKRING
Vers
Een verse kijk op samenwerken

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 info@dewaal-vers.nl
Website www.dewaalvers.nl

Palvé versgroep

Palvé versgroep Heerhugowaard
Galileistraat 75
1704 SE Heerhugowaard
Telefoon 072-5405533
E-mail:
verkoop.heerhugowaard@palveversgroep.nl
Website www.palveversgroep.nl

Palvé versgroep Leeuwarden
Icarusweg 5
8938 AX Leeuwarden
Telefoon 058-2884944
E-mail:
verkoop.leeuwarden@palveversgroep.nl
Website www.palveversgroep.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