

Infood. magazine

Paasspecial 2021



INTERKRING

Vers

Een *verse* kijk op samenwerken

Inhoud

- 3** Voorwoord
- 4** Paastips Gertjan Kiers
- 5** Pasen kan nieuwe klanten aanboren
- 6** Paasspecialiteiten
- 10** Paté en salades
- 16** Vleeswaren
- 20** Buitenlandse specialiteiten
- 26** Happen van de plank
- 32** Lekker tafelen
- 40** Foodtrends
- 43** Lekkere wijnen
- 45** Recepten
- 47** Ikki's

Colofon

Infood magazine is een productie van Interkring Vers

Hoofdredactie & bladcoördinatie
Jeroen Wolters

Redactie
Peter Hiemstra
Edwin Rensen

Fotografie
Steve Martin

Stijling
Daniëlle Suikerbuijk
Alexandra Bolier

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

2020 wat gebeurde er eigenlijk? Te veel om op te noemen! Een ding is zeker, de pandemie heeft ons bijna het hele jaar beziggehouden en zal dat een groot gedeelte van 2021 ook nog blijven doen.

Maar laten we vooral niet bij de pakken neer gaan zitten en vooruitkijken. Er komt ongetwijfeld weer een moment dat we weer naar buiten kunnen en genieten van elkaar en van het voorjaar.

En hoe kun je dan beter starten dan met een mooi Pasen. We hebben weer een schitterend assortiment samengesteld met heerlijke producten, die je het water in de mond doen lopen. Dat het "buitenland" niet bereikbaar is, wil niet zeggen dat we de producten niet hierheen kunnen halen! Maar ook uit ons eigen land komen mooie producten. Blader maar eens door deze Infood en je snapt wat we bedoelen.

De afgelopen maanden is er een trend zichtbaar geworden waar we in 2021 ook rekening mee moeten houden. De consument is op zoek naar lekkere en gezonde producten. En laat die twee nou prima samengaan! Jij als de specialist op gebied van lekker & gezond eten en genieten kan deze twee als geen ander samenbrengen.

In dit magazine weer een mooi aanbod aan heerlijke producten en niet alleen voor Pasen.

Veel plezier met lezen!

Team Interkring Vers



Paastips Gertjan Kiers

Gertjan Kiers, bekend als de Demoslager, en chef slager van Driessen Food over Pasen: 'Denk ik aan Pasen dan denk ik aan lamsvlees. Mooi jong vlees dat na een weekje rijping gereed is om verkocht te worden. Adviseer niet alleen maar de mooie braad en bakdelen maar leg ook uit dat een gekonfijt lamsnekje heel veel smaak heeft. Daarnaast staat de lente ook voor kalfsvlees. Een ribeye, entrecote of een machtig mooie oester. Kies bewust tussen blank of rose. Deze zijn natuurlijk ook perfect om op de bbq te bereiden. Vergeet vooral niet dat barbecueën allang geen zomerse aangelegenheid meer is maar jaarrond een verlengstuk van de keuken.'



Keurslager Beverdam maakt er een feestje van

Pasen kan nieuwe klanten aanboren

Als er iemand werk maakt van Pasen is het slagerij Beverdam in Rijssen wel. Eigenaar Aleid Mol is al twee jaar zeer succesvol met zijn Paasbrunches, Paaspatés, culinaire Paasbarbecue en Paasschotels. 'Als je het goed aanpakt, is er veel extra omzet te behalen en de kans dat nieuwe klanten aanblijven.'

Pasen, één van de belangrijkste feestdagen in het jaar, is voor Keurslager Beverdam al jaren reden flink uit te pakken met specialiteiten die er voor zorgen dat hij ook een nieuwe klantenkring aanboort. Aleid Mol laat in het kantoor van zijn winkel in het overdekte winkelcentrum Hogewal in Rijssen weten dat Pasen een 'niet te onderschatten' waarde heeft voor zijn slagerij. 'Met de Paasbrunches heb ik in Overijssel wel enige naam opgebouwd', zegt de slager die er vorig jaar veel verkocht. De brunch bestond onder meer uit zelfgemaakt bourgondisch gebrad, gebraden kipfilet, eiersalade, jus d'orange, pistoletjes, salade, melk en een schaalje beenham. 'Door corona willen mensen het thuis nog gezelliger maken dan voorheen, en daar kun je met Pasen goed op inspelen. Wellicht is het dit jaar opnieuw nodig', verwacht de Overijsselse ondernemer.

Social media

Samen met zijn twee dochters Marlinde en Geertjen, zijn zoon Arend Jan en hun team runt hij de slagerij en rond Pasen wordt social media nog meer ingezet dan normaal. Facebook en Instagram zorgen ervoor dat het feest, de specialiteiten en recepten van de slager extra onder de aandacht worden gebracht. Aleid Mol: 'Het is belangrijk om zoveel mogelijk eigen gemaakte producten op te nemen en te promoten. Dat is de manier om nieuwe klanten ook te behouden.'

Paasbarbecue en Paasschotels

Behalve de Paasbrunches zet de slager rond deze feestdagen extra in op patés en de culinaire Paasbarbecue gaat voor extra omzetten zorgen is de verwachting. 'Hier hebben we een leuke naam mee opgebouwd', zegt Mol. 'Bavette, picanha en rib-eyes zijn dan heel populair.'

De consument wil dit type vlees graag met Pasen op de barbecue.' Ook de Parmaham en Serranoham doen het goed. 'Het weer is met Pasen wel van invloed', zegt Mol. 'Bij voorjaarsweer willen klanten wat lichtere vleeswaren en dan zijn de genoemde hammen absolute hardlopers.' De Paasschotels van Beverdam slaan in Rijssen ook aan. Bijvoorbeeld de schotels met zalm en ei, of witlof met ham en kaas. 'Je zet ze in de oven en het is dus heel makkelijk voor de consument. Ook rosbief en rollade rosé vinden rond deze feestdagen gretig aftrek.' Al jaren bezorgt de slager tweemaal per week maaltijden bij senioren. Rond Pasen wordt het bezorgen geïntensiveerd. 'De Paasbrunches kunnen via de webshop besteld worden', zegt de slager die nog een laatste tip heeft voor zijn collega's als het gaat om Pasen: 'Speel niet op aanbiedingen, maar op goede kwalitatieve producten. Daarmee



Paasspecialiteiten

Pasen leent zich uitstekend om als versspecialist uit te pakken met de lekkerste producten. Verleid uw klant met een mooie toonbankpresentatie en ga het gesprek aan ... succes gegarandeerd.

Paaspaté met zongedroogde tomaten, mozzarella, groene olijven en oregano

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



Display met puntjes paaspaté

doos á 8 x 100 gram



Paaspaté, grove paté met peren

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



Paasham

ca. 2.500 gram
Ambachtelijk gekookte ham met in de kern een ei.



Paasalade rivierkreeft surimi

bak á 3.500 gram



Saltufo

6 x 80 gram
Salamikogels met zomertruffels, omhult met Parmigiano Reggiano BOB.



Saltufo fijn gesneden

6 x 80 gram



Feestelijke varkensrollade



Benodigdheden:

- 1.000 gram varkens plaatvlees of filet
- 400 gram varkensgehakt
- 50 gram Meesterlijke Kruidenolie Vermeer Geel (07232)
- 50 gram Spicy Twister (01491)
- 10 gram zout
- 10 gram Braadworstcombi Speciaal (01038)
- Rolladetouw (03034)

Bereidingswijze:

- Kruid het varkensgehakt met de Braadworstcombi Speciaal
- Snijd het plaatvlees of de filet zo dat je het gehakt erin kan rollen en bestrooi met zout
- Beleg het vlees met het gekruide gehakt en knoop deze op tot een rollade
- Marineer de rollade met de Meesterlijke Kruidenolie
- Rol de rollade door de Spicy Twister

Consumenten bereidingsavies:

Gaar het geheel 45 minuten in een voorverwarmde oven op 150 °C tot een kern van 68 °C.

Leverkaas met cranberry

ca. 2.150 gram



Gerookte kip in honing mosterdsaus

bak á 1.000 gram



Rollade met dubbel ei

ca. 2.500 gram
Ambachtelijke rollade met in de kern 2 eieren.



Groenten in aspic met ei

ca. 1.900 gram





Truffelleverworst

ca. 1.100 gram
Varkensleverworst met truffel en specerijen.



Truffelkogel

30 x 50 gram
Varkensleverworst met truffel en specerijen in kleine verpakking.



Leverworst met kalkoenvlees en honing

ca. 1.100 gram



Eiersalade

Königshof Royal - bak á 1.000 gram
Heerlijke grove salade van scharreleireren, mais, paprika, augurk en fijne kruiden



Leverworst met kipfilet

ca. 1.100 gram



Happy easter Bunny kookworst

ca. 850 gram



Bieslookkogel

30 x 50 gram
Gevogeltevleesleverworst met varkenslever en bieslook.



Kruidenboter paashaasjes op zwarte tray transparant deksel

3 x 90 gram
Ook verkrijgbaar:
Roomboter paashaasjes



Paté en salades

Paté en salades kennen veel verschillende toepassingsmogelijkheden. Heerlijk als onderdeel van een (voor)gerecht, amuse, op een broodje of een toastje.

Paté van lam met kweeperen en vijgen

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



Display met puntjes paté van lam met kweeperen en vijgen

doos á 8 x 100 gram



Kip bacon salade 1* BL

bak á 850 gram



Tonijn chili salade MSC

MSC - bak á 850 gram



Tortelini di roma

emmer á 3.000 gram



INTERKRING
SELECTIE

Ambachtelijk, vers en luxe broodsalades van Gourmet Salades

Wil je je klanten lekkere unieke salades met een andere twist aan kunnen bieden? Dan heeft Interkring nu de oplossing.

In samenwerking met Gourmet salades hebben we twee nieuwe recepturen ontwikkeld; Surinaamse kip salade 2ster BL ei en Ei Peppadew salades 2ster BL ei.

Gourmet Salades staat voor luxe salades met de beste ingrediënten, handgemaakt door haar chefs.

Ei peppadew salade

Licht pittig en romige salade van 2 ster Beter Leven eieren, verrijkt met fijne stukjes zoete peper en de pittigheid van pili.



pili.

Surinaamse kip salade

Rijk gevulde salade met geroosterde kip, 2 ster Beter Leven eieren en een licht pittige saus Surinaamse saus van gember, sambal, knoflook en een fijne curry melange



Ei Peppadewsalade

bak á 850 gram
Licht pittige, romige salade verrijkt met stukjes zoete peper.



Surinaamse kipsalade

bak á 850 gram
Rijk gevulde salade met stukjes kip in licht pittige Surinaamse saus van gember, sambal en knoflook.



Paté cranberry & gin

150 gram



Paté met peren en honing

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



Uien chutney

bak á 1.000 gram

Vijgen chutney

bak á 1.000 gram

Mango chutney

bak á 1.000 gram



Vitello Tonatosaus

bak á 1.000 gram



Truffelmayonaise

bak á 1.000 gram



Tomaat mozzarella salade

bak á 1.000 gram



Tomaten bruschetta

bak á 1.000 gram





Peking salade



Benodigdheden:

- 800 gram kipfilet
- 500 gram Pekingsaus (80050K)
- 250 gram Saladecrème (07141K)
- 15 gram Bieslook Tibulair (05010G)
- 10 gram Grillmix E
- 30 gram Perfecto (04336K)

Bereidingswijze:

- Snijd de kipfilet in kleine blokjes
- Kruid de kipfilet met de Perfecto en Grillmix E
- Vacumeer de kipfilet
- Gaar de kipfilet sousvide 85 °C, 100% vocht gedurende 35 minuten
- Koel af onder koud stromend water
- Meng de Saladecrème en Pekingsaus door elkaar
- Voeg tenslotte de kip en bieslook toe en meng dit goed door elkaar

Consument:

Lekker op toast of een stokbroodje.



Bourgondische rundvleessalade (glutenvrij)

emmer á 5.000 gram



Huzarensalade fijn grand mere

emmer á 5.000 gram



Pittige kipsalade

bak á 1.000 gram



Surinaamse scharrel eisalade

bak á 1.000 gram



Kip-kerriesalade

Königshof - bak á 1.000 gram



Ei-bieslooksalade

Königshof - bak á 1.000 gram



Beenhamsalade

Königshof - bak á 1.000 gram



Pastasalade groenten

bak á 2.000 gram



Pastasalade kip pesto

emmer á 2.000 gram



Pastasalade zontomaat

emmer á 2.000 gram



Rundvleessalade

emmer á 10 kg



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.

Gandaham peper

half blok á 2.200 gram
Ook verkrijgbaar:
Gandaham naturel



Arrostino Rozemarijnham

ca. 2.900 gram
Krachtig gebakken ham met spek en zwoerd, afgewerkt met rozemarijn.



Pain d'Ardenne

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



Dubbelgebakken carree

ca. 2.200 gram
Spekrollade met aan beide zijden een krokant randje.



Zoet spek met honing

ca. 1.200 gram
Krokant gebakken spek verrijkt met heerlijke bloemenhoning.



Gebraden bacon kaas en ui

ca. 2.200 gram
Varkensbacon rijkelijk belegd met grillkaas, bieslook en een vleugje ui.



Aoste noisetier

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



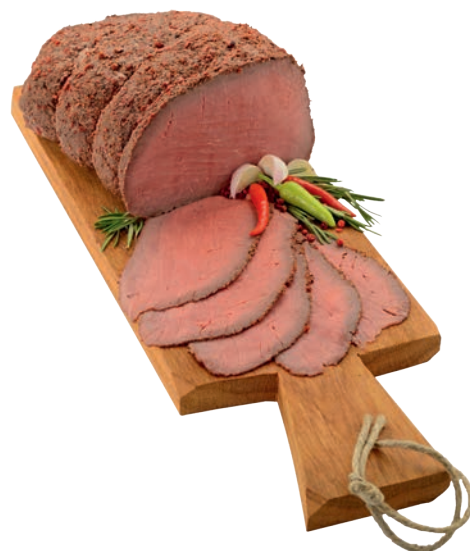
Kip aan 't spit

ca. 2.100 gram
100% kipfilet gemarineerd
in een heerlijke
kruidenpekels en gebraden
in een echte grillroven.



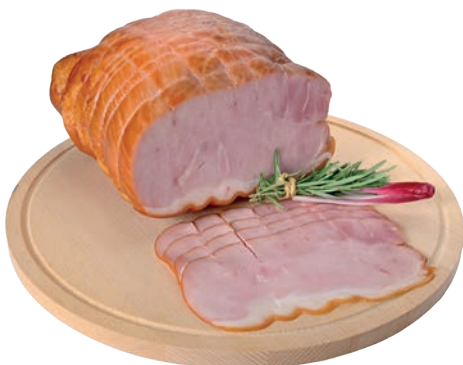
Rosbief peper

ca. 2.000 gram
Ook verkrijgbaar:
Rosbief naturel



Brugse beenham

ca. 5.500 gram



Bosham

ca. 6.000 gram



Pata Grega

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



Filet d'Anvers

ca. 2.100 gram



100% Kippen- cervelaatworst met peper

ca. 1.500 gram
Ook verkrijgbaar:
naturel



Kipfilet peppersweets

ca. 2.000 gram



Superano

ca. 6.000 gram
Minstens 15 maanden
gedroogd met een verfijnde
aromatische smaak.



Superano

blok ontvet - ca. 4.500 gram



Superano

kernstuck half -
ca. 2.500 gram



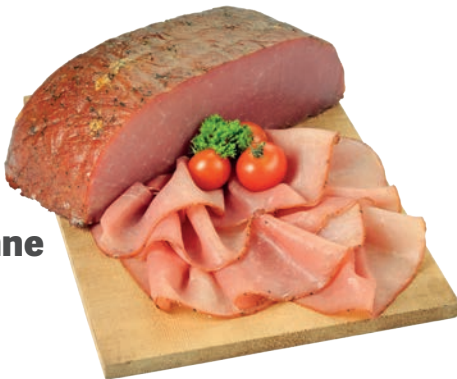
Pepino salami

ca. 1.600 gram
Een echte delicatesse, vervaardigd
uit eerste kwaliteit kalkoen- en
varkensvlees. Afgestopt in een
honingraatdarm.



Filet d'Ardenne

ca. 2.300 gram



Roosjes gebraad

ca. 2.500 gram
Rul slagersgehakt, verrijkt
met een verrassende
mix van sinaasappel en
jalapeno.



Kalfsleverworst 100%

ca. 600 gram



Mini beenham met spaakbeen

ca. 800 gram





Buitenlandse specialiteiten

Wat van ver komt is lekker! Ieder land kent zo zijn eigen specialiteiten en elke specialiteit heeft zo zijn eigen kenmerkende productieproces. En dat proef je! 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.

Jambon de Bayonne

ca. 6.000 gram



Galet

ca. 2.500 gram



Saucisson sec picaloste

50 x 40 gram



Salgiano

2 x 330 gram



Porchetta il rostino a tranci

ca. 5.000 gram



Salsalito

ca. 1.800 gram



Pancetta dei colli

Busseto - ca. 1.700 gram





Salami milano

Busseto - half - ca. 1.200 gram



Salami felino

Busseto - ca. 1.000 gram



Salami ventricina

Busseto - half - ca. 1.200 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



Cacciatore

Busseto - display á 20 x 150 gram



Salami al tartufo FP showdoos

Busseto - 20 x 120 gram
Ook verkrijgbaar:
classico en al finocchiona

Prosciutto di Parma kroon

Busseto - ca. 7.000 gram



Prosciutto di Parma blok

Busseto - zonder zwoerd -
ca. 4.500 gram



Prosciutto di Parma disrustico

Busseto - ca. 7.500 gram



Prosciutto san danielle

Busseto - ca. 7.000 gram



Prosciutto di Parma pelatello

Busseto - zonder been - ca. 5.500 gram



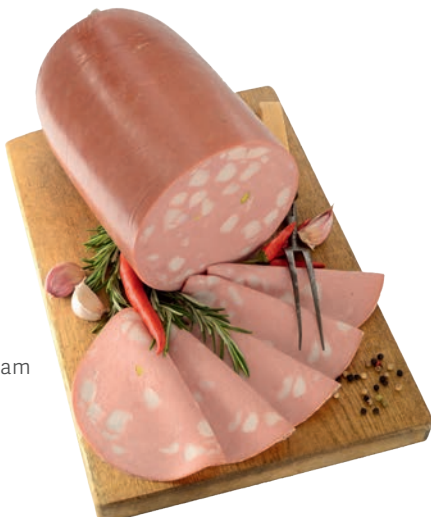
Pancetta coppata dei colli

Busseto - half - ca. 3.000 gram



Mortadella gran sigillo

Busseto - ca. 2.500 gram
Ook verkrijgbaar:
Mortadella bologna
ca. 3.000 gram



Coppa di Parma

Busseto - ca. 1.200 gram





Jamon Serrano

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



Jamon Iberico

24 maanden - half blok - ca. 2.200 gram



Chorizo Iberico belotta

ca. 1.200 gram



Chorizo pamplona cular

ca. 1.000 gram



Chorizo vela extra

ca. 2.000 gram



Chorizo cocktail

bak á 400 gram



Salami tartufo parmigiano

ca. 1.800 gram



Salame finocchiona

ca. 1.800 gram

Auvernou mini sticks

10 x 10 gram



Chistorra oreada

doos á 12 x 200 gram



Klosterschinken

ca. 2.700 gram
Ook verkrijgbaar:
half ca. 1.350 gram



Edeltruthahnbrust

ca. 2.500 gram



Schwarzwälder spalt schinken

ca. 1.800 gram



Groenten in aspic

ca. 1.900 gram



Salami puur rund

ca. 2.000 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.

Donato's dipper Siciliaans

bak á 1.000 gram



Donato's dipper Italiaans

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, rum, banaan en chocolade



Fornaccini

doos á 8 x 150 gram



Mini Pain d'ardenne Provencaal

ca. 600 gram

Ook verkrijgbaar:

naturel

Gemengde olijven met paprika

bak á 1.000 gram



Zoete peper gevuld met kruidenroomkaas

bak á 1.000 gram





Rilette van Superanoham

doos á 12 stuks



Kalfsfilet met uitjes

bak á 1.000 gram



Filet americain vers

't Oude Ambacht - bak á 1.000 gram

Ook verkrijgbaar:

Filet americain diepvries



Toasties

4 x hersluitbare doos á 750 gram



Roomkaas met bieslook

Königshof -bak á 1.000 gram



Breydel Rilettes

schaal á 1.000 gram



Grissini corti olijfolie

doos á 8 x 150 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.

Droge worst met truffel

150 gram per stuk



Droge worst met lavendel

150 gram per stuk
Ook verkrijgbaar:
droge worst
met blauwe kaas en port



100% kip mini's

500 gram



Marcaboules pur porc

500 gram



Indische balletjes

bak á 2.000 gram



Barneveldse kipballetjes

bak á 2.000 gram



Sateballetjes

bak á 2.000 gram





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



Mini cocktail assortiment

doos á 48 stuks (4 x 12)



Zakouski

doos á 96 stuks



Bouchées pasteibakjes 8 cm

doos á 72 stuks

Ook verkrijgbaar:

consumentendoos 12 x 4 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



Quichebodem 11 cm artisanale

doos á 42 stuks

Quichebodem 18 cm artisanale

doos á 8 stuks

Quichebodem 8,5 cm

doos á 72 stuks
Ook verkrijgbaar:
doos á 144 stuks



Quichebodem 8,5 cm artisanale

doos á 60 stuks

Quichebodem 11 cm

doos á 72 stuks

Quichebodem 18 cm alu

doos á 10 stuks

Quichebodem 11 cm alu bakje

doos á 42 stuks

Quichebodem 18 cm alu bakje

doos á 36 stuks



Korstschelp 8 cm

doos á 108 x 19 gram



Mini saucijzenhuls

doos á 120 x 17 gram

Saucijzenhuls

doos á 60 x 35 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.



Groentefond

doos á 6 x 350 ml
Ook verkrijgbaar:
Kalfsfond, Visfond en Lamsfond



Kippenragout

schaal á 2.500 gram



Zalmportie

130 gram



Tonijnporties

140 gram per portie



Body peel garnalen volledig

16 tot 20 stuks per kg



Mini varkenssate

doos 144 x 20 gram

Mini varkensshaslick

doos 72 x 30 gram



Mini Biefstukspies

doos á 72 x 30 gram



Mini kipspies zontomaat

doos á 72 x 30 gram

Mini kip hawaii

doos 72 x 30 gram

Mini kipshaslick

doos 72 x 30 gram

Mini kip Piri Piri

doos 72 x 30 gram

Mini kipsate

doos 144 x 20 gram



Mini vegetarische saté

doos á 72 x 40 stuks



Mini gourmetworst

doos á 100 x 30 gram

Mini gehakt cordon-bleu

1* beter leven - doos á 75 x 40 gram



Mini slavink

1* beter leven - doos á 140 x 25 gram

Mini rundervink

doos á 120 x 25 gram

Mini hamburger rund

doos á 140 x 25 gram

Garnalenbrochet

90 gram per stuk



Zalmbrochet

80 gram per stuk



Pangasiusbrochet

80 gram per stuk



Cognacsaus

emmer á 2.500 gram



Pomodoriboter

6 x 300 gram



Mosterdsaus

emmer á 2.500 gram

Kruidenboter cups

Königshof - doos 60 x 10 gram



Kruidenboter rozetjes

doos á 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: roomboter rozetjes



Trioboter rozetten (kruidenboter, pestoboter en pomodoriboter)

3 x 120 gram



Kruidenboter

Königshof - 3 x 1.000 gram



Kruidenkuipje met echte boter

6 x 80 gram



Geitenboter

6 x 250 gram



Ovengedroogde tomaatjes

1.000 gram



Paprikareepjes, groen, geel, rood

2.500 gram



Veggie Paella

1.000 gram



Tricolore friet

2.000 gram



Sweet life mix

1.000 gram



Pastinaak met honing

2.500 gram



Zoete aardappel precooked

2.500 gram



Duo van wortelen, chef's cut

2.500 gram



Quinoa

1.000 gram



Geroosterde mais Mexicana

1.000 gram



Rijst

2.500 gram



Mix salsa Mexicana

250 gram



Beet bacon

1.000 gram



Koriander

250 gram



Lente ajuin

250 gram



Aardappelgratin

2.000 gram



Knoflookblokjes

250 gram



Mini kriel

2.000 gram



Home made potatoes

2.000 gram



Aardappelpuree

2.000 gram



Aardappelpartjes met rozemarijn

2.000 gram



Vanillekwark

emmer á 5.000 gram

Rote grutze

emmer á 4.500 gram

Aardbeienkwark

emmer á 5.000 gram

Bosvruchtenkwark

emmer á 5.000 gram

Perzik maracuja kwark

emmer á 5.000 gram

Foodtrends

Of het nu gaat om zoutverlaging, minder e-nummers, vegetarisch of gezonde alternatieven: trends in voeding volgen elkaar in rap tempo op, op een manier dat we soms door de bomen het bos niet meer zien. Dat iedere consument andere wensen en behoeften heeft, is overduidelijk. Uw klant, die inkopen doet voor zijn of haar gezin, heeft hier ook mee te maken. Speel hier op in, door inspiratie en variatie te bieden in uw assortiment.



Taboule Oriental

bak á 1.000 gram



Vegetarische bolognese saus

bak á 1.000 gram



Chili sin sarne

bak á 1.000 gram



Gele curry groenten

bak á 1.000 gram



Arabishe couscoussalade

bak á 2.500 gram



Arabishe kikkererwtensalade

bak á 2.500 gram



Hoemoes

bak á 1.500 gram



Muhammarra

bak á 1.500 gram



Falafel

bak á 2.000 gram



Hoemoes Rode Biet

bak á 1.500 gram



Hoemoes zongedroogde tomaat

bak á 1.500 gram



Hoemoes ras el hanout

bak á 1.500 gram



Borreldip

3 x 70 gram



The Veggie Lovers

ALLES VOOR EEN HEERLIJK PASEN: VAN VEGAWAREN TOT VLEESVERVANGERS

Een bewust Paasfeest vieren, of gewoon standaard minder vlees eten? Dan ben je bij The Veggie Lovers aan het juiste adres! The Veggie Lovers biedt precies de bite waar vegetariërs, vegans en flexitariërs naar zoeken. Daarnaast zijn de vleesalternatieven een bewuste keuze voor iedereen die minder of geen vlees wil eten zonder in te leveren op smaak. Onze vleesalternatieven hebben namelijk de vertrouwde smaak van vlees. We bieden een breed en veelzijdig assortiment. Zo kan iedere maaltijd worden omgetoverd tot een vega-maaltijd.



INSPIRATIE VOOR DE PAASBRUNCH: HARTIGE MUFFINS (4 PERS.)

Benodigheden:

1 paprika
200 g cherrytomaatjes
50 g spinazie
1 verpakking broccoliworst
6 eieren

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C. Vul de muffinvorm met papieren muffinvormpjes. Hak de spinazie fijn, halveer de paprika en verwijder de zaadlijsten. Snijd de paprika in kleine blokjes van ongeveer 1 cm. Halveer de cherrytomaatjes en snijd de broccoliworst-plakjes in stukjes. Verdeel de groenten en broccoliworst-stukjes over de muffinvormpjes. Klop de eieren luchtig en verdeel het eimengsel over de vormpjes. Vul ieder vormpje voor ongeveer 3/4 met ei. Bak de muffins 20 minuten af in de voorverwarmde oven.



The Veggie Lovers is een merk van



Future Food group

Exclusief verkrijgbaar bij



INTERKRING
Vrs



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.



Reserva St. Martin Chardonnay

doos á 6 x 75 cl
Tinten van citrus, ananas en perzik. Heerlijk in combinatie met vis, kip, salades en lichte kazen. Ook uitstekend als aperitief.



Reserva St. Martin Merlot

doos á 6 x 75 cl
Tinten van bessen en kersen en een volle kruidige smaak. Past goed bij vleesgerechten, pizza, pasta en jonge harde kazen.



Chateau des Eyssards Bergerac rouge

doos á 6 x 75 cl
Dieprood van kleur met aroma's van zwart fruit, bessen en kruiden. Te combineren met gegrild vlees, charcuterie en diverse kazen. Ook heerlijk als aperitief.



Canapi Pinot Grigio Sicillia IGT Vegan

doos á 6 x 75 cl
Strogeel van kleur met geuren van citrus, tropisch fruit en witte bloemen. Soepel van smaak en fris. Ideaal als aperitief of bij vis, mosselen en wit vlees.



Spaar met Interkring Vers voor

Gardena tuingereedschap!

In de aanloop naar Pasen bieden wij u deze aantrekkelijke extra spaaractiviteit.

Met uw bestelling alledaagse producten zoals vleeswaren en salades spaart u al snel voor deze aantrekkelijke geschenken. Voor verdere details kunt u contact opnemen met de adviseur van uw Interkring Vers groothandel.



Dubbel-burger geitenkaas



Benodigdheden:

- 1.000 gram HOH gehakt
- 200 gram ontbijtspek
- 200 gram geitenkaas
- 100 gram walnoten
- 100 gram rucola
- 60 gram Meesterlijke Kruidenolie Vermeer Geel (07951)
- 30 gram Indian Ribroast (01231)

Bereidingswijze:

- Kruid het gehakt met de Indian Ribroast en maak burgers van 50 gram
- Beleg de burger met een plakje geitenkaas, fijngehakte walnoten en een handje rucola
- Omwikkel het geheel met twee plakjes ontbijtspek
- Marineer tot slot met de Meesterlijke Kruidenolie

Consumenten- bereidingsadvies:

Gaar de burger op de BBQ in ca. 10 minuten of in een voorverwarmde oven op 160° C gedurende ca. 13 minuten.

Bulgogi roastbeef schijven



Benodigdheden:

- 1.000 gram rosbeef
- 400 gram Oosterse roerbakgroenten
- 20 gram/per kg Stoofvleeskruiden met zout (7048543)
- naar smaak Bulgogisaus Zhero (AW08906-01)

Bereidingswijze:

- Snijd de rosbeef open en kruid de binnenzijde met de Stoofvleeskruiden
- Rol het vlees op en bind het af met rolladetouw
- Maak plakken van ca. 2 cm.
- Wok de groenten tot deze beetbaar zijn en koel ze terug tot ca. 2° C
- Voeg de groenten samen met de Bulgogisaus en meng het geheel door elkaar
- Leg de plakken rosbeef in een ovenschaal en bedek deze met de groenten en de Bulgogisaus



Feta courgette ovenschaal



Benodigheden:

- 400 gram feta kaas
- 1 courgette (geel)
- 1 courgette (groen)
- 20 plakken pancetta
- 20 cherry tomaatjes
- Middle East Chermoula
- Spiccemix del Mondo Za'atar
- 2 gegrilde paprika
- olijfolie

Bereidingswijze:

- Neem een mooie ovenschaal en leg het blok feta kaas in het midden van de schaal (het is ook mogelijk om het blok te halveren en 2 stukken feta tegen elkaar aan te zetten)
- Bedek de bodem rondom de feta kaas met gegrilde paprika (gebruik 2 kleuren paprika voor kleur en contrast)
- Snijd de courgettes in de lengte in vieren, dan in de breedte in drieën en rol ze in de pancetta
- Leg de courgette op de gegrilde paprika's en garneer met gehalveerde cherry tomaatjes
- Besprenkel het gerecht met olijfolie en kruid naar smaak met de Chermoula en Spiccemix del Mondo Za'atar

Bereidingsadvies:

Bak de Feta Courgette ovenschaal 20 minuten op 190 °C en serveer met brood.

Spaanse roseval met chorizo



Benodigheden

voor 2.000 gram salade:

- 100 gram groene paprika, fijne reepjes
- 100 gram rode ui, reepjes
- 300 gram chorizo, reepjes
- 600 gram roseval aardappelen, gekookt en in blokjes
- 800 gram Basis voor Aardappelsalade

Bereidingswijze:

- Meng alle ingrediënten goed door elkaar

Italiaanse Parma wrap



Benodigheden:

- 500 gram Parmaham in plakken
- 700 gram Parmezaanse kaas, geraspt
- 300 gram Rucola
- wraps
- 500 gram Donato's dipper Italiaans

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,

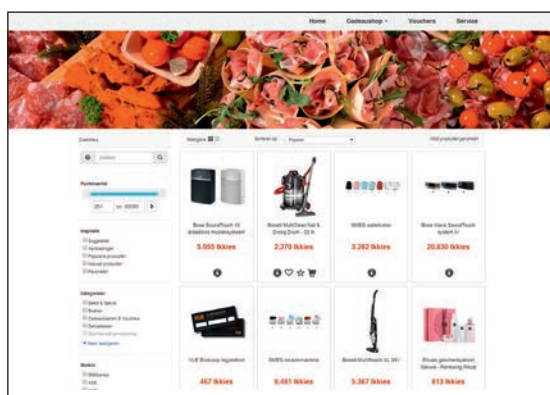
ontvangt u spaarpunten. Wij noemen deze spaarpunten Ikkí's.

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 inzage in uw puntensaldo en kunt u uw geschenken uitzoeken.





INTERKRING

Vers

Hoofdkantoor:
Verzamelgebouw 'Lingeplaza'

Einsteinstraat 3
4207 HW Gorinchem
Telefoon: 0183-625066

Email: info@interkring-hk.nl

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

Verscentrum Ter Brugge

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

Verscentrum Ede B.V.

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

De Waal B.V.

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

Palvé versgroep

Palvé versgroep Heerhugowaard

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

Palvé versgroep Leeuwarden

Icarusweg 5
8938 AX Leeuwarden
Telefoon: 058-2884944
Email: verkoop.leeuwarden@palveversgroep.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