

2026

100% Italian

Food Service

Italian Selection

● PRESENTED BY CNUdde



Demetra Selection

Gebakken champignons Champignons sautées



DM 03157
6 x 700 g

19,75 € / pc.

Gebakken en gehakt eekhoortjesbrood

Geselecteerde verse eekhoortjesbrood stukjes, traditioneel bereid met een intense geur en doordringend aroma, ideaal als bijgerecht voor hoofdgerechten en topping voor heerlijke pizza's en focaccia's.

Cèpes sautés et hachés

Cèpes frais sélectionnés, traditionnellement préparés avec un parfum intense. Parfaits en accompagnement ou en topping pour pizzas et focaccias délicieuses.



DM 03101
6 x 700 g

17,35 € / pc.

Gebakken en gesneden eekhoortjesbrood "Del Campesino"

Fijn gesneden en bereid met eekhoortjesbroodroom, olie en kruiden, vormt een zeer smaakvol product. Aanbevolen voor het bereiden van voorgerechten en als topping voor pizza's, bruschetta en sandwiches.

Cèpes "Del Campesino" cuits au four et coupés

Découpé finement et préparé avec de la crème de cèpes, de l'huile et des herbes, ce produit offre une saveur très délicieuse. Recommandé pour la préparation d'entrées et comme garniture.



DM 03105
6 x 700 g

17,35 € / pc.

Gebakken en gesneden eekhoortjesbrood voor pizza

Lamellen en stukjes eekhoortjesbrood bereid met olie en kruiden. Ideaal voor de topping van pizza's, bruschetta, panini en sandwiches.

Cèpes cuits, émincés et coupés en tranches pour la pizza

Lamelles et morceaux de cèpes préparés avec de l'huile et des herbes. Idéal pour garnir les pizzas, bruschettas, paninis et sandwiches.



DM 03116
6 x 600 g

20,80 € / pc.

Kleine gebakken cantharel champignons

Geselecteerde kleine cantharel champignons, gebakken met kruiden en olie. Geschikt voor diverse recepten, vooral lekker bij pasta en als bijgerecht, en perfect als vulling voor sandwiches en paninis.

Petites girolles sautées

Petits chanterelles sélectionnés, sautés avec des herbes et de l'huile. Parfaits pour diverses recettes, délicieux avec les pâtes et comme garniture pour sandwiches et paninis.

● Size 1



DM 03103
6 x 700 g

10,00 € / pc.

Gebakken paddenstoelenmix 'Fantasia'

Een mix van gekweekte en wilde champignons, gebakken in olie en kruiden. Dit veelzijdige product is geschikt voor allerlei culinaire toepassingen en ideaal als topping voor pizza's en sandwiches.

Mélange de champignons cuits 'Fantasia'

Un mélange de champignons cultivés et sauvages, sautés dans de l'huile et des herbes. Ce produit convient à diverses applications culinaires, idéal comme garniture pour pizzas, bruschettas...

● Size 2



DM 01216
6 x 2500 g

26,15 € / pc.

Gebakken paddenstoelenmix 'Fantasia'

Een mix van gekweekte en wilde champignons, gebakken in olie en kruiden. Dit veelzijdige product is geschikt voor allerlei culinaire toepassingen en ideaal als topping voor pizza's en sandwiches.

Mélange de champignons cuits 'Fantasia'

Un mélange de champignons cultivés et sauvages, sautés dans de l'huile et des herbes. Ce produit convient à diverses applications culinaires, idéal comme garniture pour pizzas, bruschettas...

Demetra Selection

Gebakken champignons Champignons sautées



DM 02506
6 x 1700 g

14,50 € / pc.

Gebakken champignons 'Dal Fresco'

De fijnste verse champignons, gesneden en gebakken. Met een, licht donkere kleur en intense smaak, zijn deze paddenstoelen perfect voor pastasauzen, pizzatoppings, bijgerechten en vullingen.

Champignons sautés "Dal Fresco"

Les champignons frais les plus fins, coupés et sautés. Avec une couleur légèrement foncée et une saveur intense, ces champignons sont parfaits pour les sauces de pâtes, les garnitures de pizza...



DM 03155
6 x 700 g

8,65 € / pc.

Gebakken Nameko paddenstoelen

Gekweekte Nameko-paddenstoelen, bereid met kruiden en specerijen. Deze delicate smaak is perfect voor creatieve pastasauzen, bijgerechten bij wild, garneringen en vullingen.

Champignons Nameko sautés

Champignons Nameko cultivés, préparés avec des herbes et des épices. Leur saveur délicate est parfaite pour des sauces créatives pour les pâtes, des garnitures et des farces.



DM 03173
6 x 700 g

14,20 € / pc.

Cardoncelli paddenstoelen 'C'era Una Volta'

Italiaanse cardoncelli-paddenstoelen, geteeld in Puglia en gebakken met knoflook en peterselle. Ideaal voor het bereiden van voorgerechten of als begeleiding bij vlees- en visgerechten, en geschikt voor het vullen van pizza's.

Cardoncelli sautés 'C'era Una Volta'

Champignons cardoncelli d'origine italienne, cultivés en région des Pouilles, sautés avec ail et persil. Parfaits pour la préparation de pâtes ou des plats de viande, et idéaux pour la garniture de pizzas.



Demetra Selection

Artisjokken natuur Artichauts nature



DM 02525
6 x 1500 g

17,45 € / pc.

In kwarten gesneden 'prime' artisjokken

Verse eersteklas artisjokken, in kwarten gesneden en geconserveerd in licht gezouten pekkel. Geschikt voor allerlei recepten, zowel koud als warm. Met hersluitbare zak en dé beste kwaliteit.

Artichauts "prime" coupés en quatre

Quarts d'artichauts frais de première qualité, conservés dans une saumure légère. Polyvalents pour des recettes froides ou chaudes. La fermeture à glissière assurant une qualité optimale.



Demetra Selection

Gedresseerde artisjokken Artichauts en conserve

● Size 1



DM 02239
6 x 780 g

10,50 € / pc.

Hele gebakken artisjokken met steel 'alla Romana'

Hele artisjokken (inclusief stelen) uit Puglia, vers getrimd in Romana-stijl, gekookt en geconserveerd in olie met kruiden en specerijen. Perfect als antipasto of bijgerecht.

Artichauts entiers sautés avec tige "alla Romana"

Artichauts entiers (y compris les tiges) de Puglia, fraîchement taillés à la romaine, cuits et conservés dans de l'huile avec des herbes et des épices. Parfait en antipasto ou en accompagnement.

● Size 2



DM 01146
6 x 2400 g

27,20 € / pc.

Hele gebakken artisjokken met steel 'alla Romana'

Hele artisjokken (inclusief stelen) uit Puglia, vers getrimd in Romana-stijl, gekookt en geconserveerd in olie met kruiden en specerijen. Perfect als antipasto of bijgerecht.

Artichauts entiers sautés avec tige "alla Romana"

Artichauts entiers (y compris les tiges) de Puglia, fraîchement taillés à la romaine, cuits et conservés dans de l'huile avec des herbes et des épices. Parfait en antipasto ou en accompagnement.



DM 03145
6 x 700 g

10,85 € / pc.

Gesneden en gebakken artisjokken

Dun gesneden artisjokken, gebakken met olie en kruiden. Ideaal als topping voor pizza's of in salades. De hersluitbare zak garandeert maximale opbrengst en de beste kwaliteit.

Artichauts tranchés et sautés

Artichauts finement tranchés, sautés avec de l'huile et herbes. Idéaux comme garniture pour les pizzas et salades. Le sachet refermable garantit un rendement maximal et une qualité optimale.



DM 02282
6 x 770 g

16,60 € / pc.

'Rusticelli' artisjokken in zonnebloemolie

Geselecteerde verse kleine artisjokken, gekookt en bewaard in zonnebloemolie. Klaar om te serveren en ideaal als voorgerecht of om hoofdgerechten te garneren.

Artichauts "Rusticelli" à l'huile de tournesol

Petits artichauts frais sélectionnés, cuits et conservés dans de l'huile de tournesol. Prêts à être servis, ils sont parfaits en entrée ou en garniture pour les plats principaux.

● Size 1



DM 02232
6 x 770 g

10,50 € / pc.

Rustieke artisjokken

Handgesneden verse artisjokken, gekookt en geconserveerd in licht smaakvolle zonnebloemolie. Ideaal als antipasto of bijgerecht.

Artichauts rustiques

Artichauts frais, coupés à la main, cuits et conservés dans une huile de tournesol légèrement parfumée. Idéal en antipasto ou en accompagnement.

● Size 2



DM 01118
6 x 2400 g

27,20 € / pc.

Rustieke artisjokken

Handgesneden verse artisjokken, gekookt en geconserveerd in licht smaakvolle zonnebloemolie. Ideaal als antipasto of bijgerecht.

Artichauts rustiques

Artichauts frais, coupés à la main, cuits et conservés dans une huile de tournesol légèrement parfumée. Idéal en antipasto ou en accompagnement.

Demetra Selection

Gedresseerde groenten Légumes en conserve



DM 03162
6 x 700 g

7,30 € / pc.

Caponata

Caponata bereid met gefrituurde aubergines, tomaten, pijnboompitten, zwarte oliven, selderij en ui. Uitstekend als bijgerecht bij vlees- of visgerechten.

Caponata

Caponata préparée avec aubergines frites, des tomates, des olives noires, du céleri et de l'oignon. Excellente en accompagnement de plats à base de viande ou de poisson.



DM 01470
6 x 850 g

6,95 € / pc.

Uien gemarineerd in balsamicoazijn

Verse Boretane-uien gekookt in agrodolce, verrijkt met een beetje Modena balsamicoazijn. Een uitstekend warm of koud voorgerecht, ideaal als bijgerecht voor vis en vlees, of om salades te verrijken.

Oignons marinés au vinaigre balsamique

Oignons Boretane frais cuits dans une sauce aigre-douce avec du vinaigre balsamique de Modène. Parfait en entrée chaude ou froide, idéal avec poissons, viandes ou pour agrémenter les salades.



DM 01731
6 x 530 g

7,25 € / pc.

Raapstelen 'Friarielli' in zonnebloemolie

Raapstelen gekookt op de Napolitaanse manier (waar ze 'Friarielli' worden genoemd) met olie, knoflook, zout en rode peper. Ideaal voor het vullen van pizza en pasta.

Feuilles de navet "Friarielli" à l'huile de tournesol

Feuilles de navet cuites à la manière napolitaine (appelées 'Friarielli') avec de l'huile, de l'ail, du sel et du poivre rouge. Idéales comme garniture pour les pizzas et les pâtes.



DM 02248
6 x 900 g

6,15 € / pc.

"Mexicanos" bonen

Zwarte bonen, ideaal als bijgerecht of op pizza.

Haricots "Mexicanos"

Haricots noirs, parfaits en accompagnement ou sur une pizza.



DM 02288
6 x 750 g

15,95 € / pc.

Ontpitte 'Taggiasche' oliven.

Ontpitte 'Taggiasche' oliven in extra vierge olijfolie. Uitstekend voor aperitieven en verfijnde hoofdgerechten.

Olives "Taggiasche" dénoyautées

Olives 'Taggiasche' dénoyautées dans de l'huile d'olive extra vierge. Excellent pour les apéritifs et les plats principaux raffinés.



DM 02515
6 x 1700 g

14,90 € / pc.

Gemengde groenten 'alla Zingara'

Een rijke mix van stukjes rode en gele paprika, gesneden zwarte en groene oliven, kappertjes en champignons. Een uiterst veelzijdig product, geschikt voor allerlei warme en koude gerechten!

Mélange de légumes "alla Zingara"

Un mélange riche de morceaux de poivrons rouges et jaunes, d'olives noires et vertes coupées, de câpres et de champignons. Un produit extrêmement polyvalent, adapté à une variété de plats.

Demetra Selection

Gedresseerde groenten Légumes en conserve



DM 03148
6 x 700 g

6,30 € / pc.

Piemontese peperonata

Peperonata bereid volgens een traditioneel recept uit Piëmonte met grote stukken verse rode en gele paprika, ui en gehakte tomaat. Ideaal als warm bijgerecht, topping voor pizza's en als vulling voor sandwiches.

Peperonata piémontaise

Peperonata selon la recette traditionnelle piémontaise : poivrons rouges et jaunes, oignons, tomates. Parfaite en accompagnement chaud, sur les pizzas ou en garniture.



DM 03104
6 x 700 g

7,40 € / pc.

Paprikastrips

Reepjes verse rode en gele paprika, gestoomd zonder azijn en geconserveerd in zonnebloemolie. Geschikt voor alle warme en koude garnituren. Uitstekend als topping voor pizza's.

Bandes de poivrons

Lanières de poivron rouge et jaune, cuites à la vapeur, conservées dans de l'huile de tournesol. Parfaites pour toutes les garnitures chaudes et froides, excellentes sur les pizzas.



DM 02251
6 x 790 g

11,55 € / pc.

Zoetzure gele peper "druppels"

Kleine gele pepertjes met een zoete smaak, geconserveerd in zoetzure marinade. Dankzij hun kleine formaat zijn ze ideaal als voorgerecht of om pizza's, salades en vele andere bereidingen mee te vullen.

Gouttes de poivre jaune aigre-doux

Petits piments jaunes au goût sucré, conservés dans une marinade aigre-douce. Grâce à leur petite taille, ils sont parfaits en apéritif ou pour garnir pizzas, salades et d'autres préparations.



DM 02283
6 x 790 g

11,55 € / pc.

Zoetzure rode peper "druppels"

Zoetzure kleine rode pepertjes met een zoete en pittige smaak. Dankzij hun kleine formaat zijn ze ideaal als voorgerecht en om sandwiches, pizza's, salades en andere bereidingen, zelf warme, mee te vullen.

Gouttes de poivre rouge aigre-doux

Petits piments rouges aigre-doux au goût sucré et épicé. Grâce à leur petite taille, ils sont parfaits en apéritif et pour garnir sandwiches, pizzas, salades et de nombreuses autres préparations.



Demetra Selection

Gedresseerde groenten Légumes en conserve

● Size 1



DM 03146
6 x 700 g

8,10 € / pc.

Geroosterde tricolor paprikastrips

Gele, rode en groene paprikareepjes, geroosterd en geconserveerd in zonnebloemolie. Zonder schil, ideaal voor gemengde salades en als vulling voor sandwiches.

Bandes de poivrons tricolores grillés

Recher de poivrons jaunes, rouges et verts, rôtis et conservés dans de l'huile de tournesol. Pelés, idéaux pour les salades mixtes et en garniture de sandwiches.

● Size 2



DM 02539
6 x 1700 g

16,00 € / pc.

Geroosterde tricolor paprikastrips

Gele, rode en groene paprikareepjes, geroosterd en geconserveerd in zonnebloemolie. Zonder schil, ideaal voor gemengde salades en als vulling voor sandwiches.

Bandes de poivrons tricolores grillés

Recher de poivrons jaunes, rouges et verts, rôtis et conservés dans de l'huile de tournesol. Pelés, idéaux pour les salades mixtes et en garniture de sandwiches.



DM 02268
6 x 660 g

6,95 € / pc.

Geroosterde Piquillo pepers

Hele gepelde en geroosterde Piquillo pepers. Bewaard op natuurlijke wijze, uitstekend als antipasto, bijgerecht, of in pastasauzen.

Poivrons de Piquillo grillés

Piments Piquillo entiers, pelés et rôtis. Conservés de manière naturelle, excellents en antipasto, en accompagnement ou dans les sauces pour pâtes.



DM 00991
6 x 780 g

10,40 € / pc.

Kappertjesvruchten in zonnebloemolie

Kappertjesvruchten bewaard in zonnebloemolie. Klaar voor gebruik en ideaal voor het bereiden van voorgerechten, hoofdgerechten en als topping op pizza's.

Fruits de câpres dans l'huile de tournesol

Fruits de câpres conservés dans l'huile de tournesol. Prêts à l'emploi, idéals pour la préparation d'entrées, de plats principaux et pour garnir des pizzas.



Demetra Selection

Gedresseerde groenten Légumes en conserve



DM 00482
6 x 1500 g

16,75 € / pc.

Gegrilde aubergines in zonnebloemolie

"Gegrilde aubergines in gekruide zonnebloemolie, perfect voor antipasto's, pizza toppings, panini, sandwiches en hartige gebakjes.

Aubergines grillées à l'huile de tournesol

Aubergines grillées dans de l'huile de tournesol épicée, parfaites pour les antipasti, les garnitures de pizza, les panini, les sandwiches et les friands salés.



DM 00438
6 x 1600 g

9,05 € / pc.

Kleine cocktailuitjes in rosé wijnazijn

Zilveruitjes in rosé wijnazijn. Een smakelijke begeleiding voor aperitieven.

Petits oignons de cocktail au vinaigre de vin rosé

Oignons grelots dans du vinaigre de vin rosé. Accompagnement savoureux pour les apéritifs.



DM 03178
6 x 600 g

11,45 € / pc.

Gekarameliseerde rode ui

Gesneden rode uien gekarameliseerd met suiker en azijn. Ideaal voor het vullen van hamburgers, bij gekookt vlees, kazen en foie gras.

Oignon rouge caramélisé

Oignons rouges émincés caramélisés au sucre et au vinaigre. Idéal pour farcir les burgers, les charcuteries, les fromages et le foie gras.



DM 00461
6 x 1600 g

14,60 € / pc.

Rode uien op basis van Cipolla Rossa Di Tropea IGP

Rode uien, gebaseerd op de Cipolla Rossa Di Tropea IGP, staan bekend om hun zoete smaak en zachte textuur, ideaal voor het verfijnen van salades, gegrilde gerechten, het karamelliseren van sauzen en meer.

Oignons rouges à base de Cipolla Rossa Di Tropea IGP

Les oignons rouges, issus de la Cipolla Rossa Di Tropea IGP, sont connus pour leur saveur douce et leur texture moelleuse, idéale pour affiner les salades, les grillades, caraméliser les sauces, etc.



DM 02233
6 x 760 g

8,20 € / pc.

Gegrilde uien

Zorgvuldig gesorteerde Borettane uien, gegrild en geconserveerd in licht gekruide zonnebloemolie. Uitstekend geschikt voor originele antipasto composities.

Oignon grillés

rillés et conservés dans de l'huile de tournesol légèrement assaisonnée. Excellent pour les compositions originales d'antipasto.



DM 01683
6 x 520 g

8,30 € / pc.

Groentenmix voor "Soffritto"

Klassiek roerbakgerecht van in blokjes gesneden selderij, wortelen en ui, geconserveerd in olijfolie. Gebruiks-klaar product voor alle bereidingen die een sauteerbasis vereisen.

Mélange de légumes pour "Soffritto"

Plat sauté classique composé de dés de céleri, de carottes et d'oignons, conservés dans de l'huile d'olive. Produit prêt à l'emploi pour toutes les préparations nécessitant une base de sauté.

Demetra Selection

Groenten natuur Légumes nature



DM 01134
6 x 2500 g

12,50 € / pc.

Gesneden zwarte olijven

Kleine zwarte olijven, gesneden en geconserveerd in licht gezouten water. Ideaal voor allerlei gerechten - pasta en hoofdgerechten, pizza's, salades en allerlei hartige gebakjes.

Olives noires en tranches

Petites olives noires, coupées et conservées dans de l'eau légèrement salée. Idéales pour une variété de plats - pâtes, plats principaux, pizzas, salades et diverses friandises salées.



DM 01147
6 x 2500 g

12,90 € / pc.

Gesneden groene olijven 'Al Naturale'

Kleine groene olijven, gesneden en geconserveerd in licht gezouten water. Ideaal voor allerlei gerechten, zoals pasta en hoofdgerechten, pizza's, salades en diverse hartige gebakjes.

Tranches d'olives vertes 'Al Naturale'

Petites olives vertes, coupées et conservées dans de l'eau légèrement salée. Idéales pour divers plats tels que les pâtes, plats principaux, les pizzas, les salades et préparations salées.



DM 03143
6 x 700 g

3,55 € / pc.

Kikkererwten

Gekookte kikkererwten geconserveerd inpekkel. Ideaal als bijgerecht, in pastasaus en soep.

Pois chiches

Pois chiches cuits et conservés dans de la saumure. Idéaux en accompagnement, dans une sauce pour pâtes ou dans la soupe.



DM 04017
6 x 1000 g

12,50 € / pc.

Gezouten rotskappertjes

Rotskappertjes (8/9 mm) in zout. Een intense maar delicate smaak en aroma.

Câpres de roche salées

Câpres de roche (8/9 mm) au sel. Une saveur et un arôme intenses, mais délicats.



Demetra Selection

Specialiteiten Spécialités



DM 01460
6 x 750 g

11,90 € / pc.

Gele halfgedroogde kerstomaatjes

Gele kerstomaatjes doormidden gesneden en halfgedroogd. Ideaal als bijgerecht, topping voor pizza's of salade en om toe te voegen aan visgerechten.

Tomates cerises jaunes semi-séchées

Tomates cerises jaunes coupées en deux et semi-séchées. Idéales en accompagnement, en garniture de pizzas ou de salades, et à ajouter aux plats de poisson.



DM 01461
6 x 800 g

13,50 € / pc.

Gele halfgedroogde Datterino tomaatjes

Gele datterino tomaten doormidden gesneden en licht gedroogd. Gebruiksklaar, geschikt voor de bereiding van eerste en tweede gangen en voor het vullen van pizza's.

Tomates Datterino jaunes semi-séchées

Tomates datterino jaunes coupées en deux et légèrement séchées. Prêtes à l'emploi, elles conviennent à la préparation d'entrées et de plats et à la garniture de pizzas.

● Size 1



DM 00977
6 x 780 g

10,20 € / pc.

Halfgedroogde kleine tomaatjes 'Gourmet'

Italiaanse tomaten, lichtjes gedroogd in de zon, in kwarten gesneden en geconserveerd in zonnebloemolie met kruiden. Met hun delicate smaak zijn ze ideaal als aperitief, bijgerecht of topping.

Petites tomates semi-séchées 'Gourmet'

Tomates italiennes légèrement séchées au soleil, en quartiers, conservées dans de l'huile de tournesol aromatisée. Parfaites en apéritif, en accompagnement ou en garniture.

● Size 2



DM 01164
6 x 2500 g

24,10 € / pc.

Halfgedroogde kleine tomaatjes 'Gourmet'

Italiaanse tomaten, lichtjes gedroogd in de zon, in kwarten gesneden en geconserveerd in zonnebloemolie met kruiden. Met hun delicate smaak zijn ze ideaal als aperitief, bijgerecht of topping.

Petites tomates semi-séchées 'Gourmet'

Tomates italiennes légèrement séchées au soleil, en quartiers, conservées dans de l'huile de tournesol aromatisée. Parfaites en apéritif, en accompagnement ou en garniture.



DM 00157
6 x 320 g

37,70 € / pc.

Truffelblaadjes in zonnebloemolie

Gesneden zomertruffel in zonnebloemolie. Gebruiksklaar: de aromatische olie is ook geschikt als condiment. Ideaal voor pasta (na het koken), vleescarpaccio, spiegeleieren, zalmartaar, croutons en pizza's.

Pétales de truffe à l'huile de tournesol

Truffe d'été tranchée à l'huile de tournesol. Prête à l'emploi, avec huile aromatique. Idéale pour pâtes, carpaccio, œufs, tartare de saumon, croutons et pizzas gourmet.



Demetra Selection

Tomaten Tomates



DM 02284
6 x 800 g

5,40 € / pc.

San Marzano tomaten

San Marzano tomaten, met hun kenmerkende vorm en gebalanceerde smaak, zijn ideaal voor alle mediterrane gerechten dankzij hun helderrode kleur en compacte vruchtvlees met weinig zaden.

Tomates San Marzano

Les tomates San Marzano, avec leur forme distinctive et leur goût équilibré, sont parfaites pour les plats méditerranéens grâce à leur chair rouge vif et peu de graines.



DM 01228
6 x 2500 g

6,50 € / pc.

Tomatenblokjes

Eersteklas gepelde Italiaanse tomaten, in stukjes gesneden en geconserveerd in hun eigen sap. Ideaal voor alle keukenbereidingen en op pizza's.

Tomates en cubes

Tomates italiennes pelées de première qualité, coupées en morceaux et conservées dans leur propre jus. Idéales pour toutes les préparations en cuisine et sur les pizzas.



DM 00990
6 x 800 g

12,00 € / pc.

Rode pareltomaten

Tomaten 'fiaschetto', 100% Italiaans, uit Apulië, geconserveerd in lichte zonnebloemolie. Heel, zonder schil en halfgedroogd. Ideaal voor het bereiden van voorgerechten en heerlijke pizza's.

Tomates perles rouges

Tomates 'fiaschetto', 100% italiennes des Pouilles, conservées dans une légère huile de tournesol. Parfaites pour les entrées et les délicieuses pizzas.



DM 02262
6 x 780 g

8,75 € / pc.

Tomaten Mid-Dry in Zonnebloemolie

Verse tomaten, doormidden gesneden en licht gedroogd. Bewaard in zonnebloemolie en op smaak gebracht met basilicum. Perfect voor antipasti, bijgerechten of het maken van pastagerechten.

Tomates Mi-Séchées en Huile de Tournesol

Tomates fraîches coupées en deux et légèrement séchées. Conservées dans de l'huile de tournesol et aromatisées au basilic. Idéales pour les antipasti, les accompagnements...



DM 02286
6 x 800 g

7,30 € / pc.

Hele gepelde rode Datterino-tomaten in tomatensap

Gepelde en geconserveerde tomaten in tomatensap, met een zachte en evenwichtige smaak, onderscheiden zich door het hoge suikergehalte dat hen smaakvol en vol van smaak maakt.

Tomates rouges Datterino entières pelées au jus de

Tomates pelées et conservées dans leur jus, avec un goût doux et équilibré. Elles se distinguent par leur teneur élevée en sucre qui les rend savoureuses et riches en goût.

New



DM 01469
6 x 750 g

10,40 / pc.

Gehalveerde halfgedroogde rode cherrytomaten

Halfgedroogde rode cherrytomaten in zonnebloemolie met basilicum en knoflook. Delicaat van smaak, ideaal voor aperitief, pasta en gourmet-pizza's.

Tomates cerises rouges semi- séchées en deux

Tomates cerises rouges semi-séchées, coupées en deux et marinées dans l'huile de tournesol avec basilic et ail. Au goût délicat, idéales pour apéritifs, pâtes et pizzas gourmet.

Demetra Selection

Tomaten Tomates



DM 02287
6 x 800 g

8,00 € / pc.

Hele ongepelde gele Datterinotomaten in tomatensap

In hun eigen sap geconserveerd, zijn ze uitstekend om de kleur te intensiveren en een zoete smaak te geven aan sauzen en crèmes met andere gele groenten.

Tomates jaunes Datterino entières non pelées au jus

Conservées dans leur propre jus, elles sont excellentes pour intensifier la couleur et apporter une saveur sucrée aux sauces et aux crèmes avec d'autres légumes jaunes.

● Bulk size



DM 01243
6 x 10.000 g

24,35 € / pc.

Fijne tomatenpulp 'Polpapizza'

Fijne tomatenpulp, ideaal voor het bereiden van pizza's of sauzen met een intense tomatensmaak.

Pulpe de tomate fine "Polpizza"

Pulpe de tomate fine, idéale pour la préparation de pizzas ou de sauces au goût intense de tomate.



Demetra Selection

Sauzen Sauces

- Size 1
- Size 2 (on request only)



DM 03115 - 6 x 700 g
• DM 02807 - 5 x 4000 g

4,85 € / pc.
• 15,55 € / pc.

"Pomodorella" tomatensaus

Saus gemaakt met gehakte tomaten en verse groenten, uitstekend voor pastagerechten, bruschetta en hoofdgerechten die een frisse tomatensmaak vereisen.

Sauce tomate "Pomodorella"

Sauce à base de tomates hachées et de légumes frais, excellente pour les plats de pâtes, la bruschetta et les plats principaux nécessitant une saveur de tomate fraîche.

New



DM 05007
6 x 1000 g

9,15 € / pc.

'Marinara' pastasaus

Gebruiksklare saus op basis van tomaat, ansjovis, kappertjes, knoflook en olijfolie. Veelzijdig en ideaal voor mediterrane gerechten: pasta, pizza, focaccia en gestoofde vis.

Sauce pour pâtes "Marinara"

Sauce prête à l'emploi à base de tomate, anchois, câpres, ail et huile d'olive. Polyvalente, idéale pour les plats méditerranéens : pâtes, pizzas, focaccias et poissons mijotés.



DM 01171
3 x 4050 g

12,90 € / pc.

Gearomatiseerde pizzasaus

100% Italiaanse tomatenpulp met de kenmerkende Italiaanse smaak verkregen uit basilicum, oregano en specerijen. Ideaal voor de bereiding van allerlei soorten pizza en bruschetta.

Sauce à pizza aromatisée

Purée de tomates 100% italiennes avec le goût caractéristique italien enrichi de basilic, d'origan et d'épices. Idéale pour préparer toutes sortes de pizzas et de bruschettas.



DM 02289
6 x 800 g

9,45 € / pc.

Vellutata van gele Datterini

100% gele datterini uit de Piana del Sele, romig en zoet van smaak. Kan direct gebruikt worden of verdund. Perfect voor pasta, visgerechten en gourmetpizza.

Vellutata de Datterini jaunes

100% datterini jaunes de la Piana del Sele, crémeux et sucré. À utiliser tel quel ou dilué. Idéal pour les pâtes, les plats de poisson et les pizzas gastronomiques.



DM 03149
6 x 700 g

7,15 € / pc.

Datterini tomatensaus

Saus gemaakt met dadeltomaten, sjalot en extra vierge olijfolie. Ideaal voor pastagerechten en visgerechten.

Sauce tomate Datterini

Sauce à base de tomates Datterino, d'échalote et d'huile d'olive extra vierge. Parfaite pour les plats de pâtes et les plats de poisson.



DM 03152
6 x 700 g

8,65 € / pc.

Speck ragù

Tomatensaus met 18% speck en rundvlees. Een ideale smaakmaker voor pasta en als topping voor pizza's en bruschetta.

Ragù de speck

Sauce tomate avec 18% de lard et de viande de boeuf. Parfait pour assaisonner les pâtes et comme garniture pour les pizzas et la bruschetta.

Demetra Selection

Sauzen Sauces

Crème à poches Crème à poches



DM 03165
6 x 700 g

10,95 € / pc.

Ragù met worst

Kant-en-klare saus bereid met sublieme varkensworst, versterkt door verse groenten en smaakmakers. Zonder tomaat, ideaal voor de bereiding van voorgerechten, heerlijke croutons of speciale pizza's.

Ragù à la saucisse

Sauce prête à l'emploi avec saucisse de porc, légumes frais et assaisonnements. Sans tomate, parfaite pour entrées, croutons ou pizzas spéciales.



DM 03156
6 x 700 g

11,45 € / pc.

Chili con carne

Chili con carne volgens Cowboy's Guest Ranch recept, met vers rundvlees, zonder conserveermiddelen. Niet pittig, ideaal als voorgerecht of hoofdgerecht met rijst of paprika's.

Chili con carne

Chili con carne selon la recette du Ranch des Cowboys, avec du boeuf frais et sans conservateurs. Non épicé, parfait en entrée ou en plat principal avec du riz ou des poivrons.



DM 03122
6 x 700 g

8,45€ / pc.

Bolognese saus

Kant-en-klare saus gemaakt met hoogwaardig rund- en varkensvlees, verse groenten en tomaat. Geschikt voor gnocchi, ravioli, pasta, lasagne of polenta.

Sauce Bolognese

Sauce prête à l'emploi élaborée avec du boeuf et du porc de qualité supérieure, des légumes frais et des tomates. Parfaite pour accompagner les gnocchis, les pâtes, la lasagne ou la polenta.



DM 02531/BO
6 x 1700 g

16,70 € / pc.

Bolognese saus met uitsluitend rundvlees

Traditioneel Bolognese ragù recept bereid uitsluitend met rundvlees, gekookt met wortelen, uien en tomaat.

Sauce bolognaise au boeuf uniquement

Recette traditionnelle de ragù bolognese préparée exclusivement avec du boeuf, cuit avec des carottes, des oignons et de la tomate.

New



DM 04209
6 x 600 g

10,40 € / pc.

Crème à poche met carbonara

Saus bereid met Pecorino Romano-kaas, eidooiers en zwarte peper. Ideaal als vulling voor pizza's, sandwiches, croutons en voor het bereiden van klassieke carbonara-pasta.

Crème à poche à la carbonara

Sauce préparée avec du fromage Pecorino Romano, des jaunes d'œufs et du poivre noir. Idéale pour garnir les pizzas, les sandwiches et pour préparer les pâtes carbonara classiques.

New



DM 04208
6 x 600 g

13,30 € / pc.

Crème à poche met tonijn

Saus gemaakt met tonijn, ansjovis, kappertjes, zonnebloemolie en natuurlijke aroma's. Ideaal voor kalfsbereidingen, voor croutons en heerlijke hapjes. Kan worden verrijkt met mayonaise.

Crème à poche au thon

Sauce à base de thon, d'anchois, de câpres, d'huile de tournesol et d'arômes naturels. Idéale avec les plats à base de veau et les amuse-bouches. Peut être enrichie avec de la mayonnaise.

Demetra Selection

Crème à poches Crème à poches



DM 04206
6 x 600 g

12,70 € / pc.

Crème à poche met gorgonzola

Een kant-en-klare kaascrème met Gorgonzola PDO, ideaal voor het op smaak brengen van pizza, panini en sandwiches. Kan ook worden gebruikt voor de bereiding van Italiaanse voorgerechten.

Crème à poche au gorgonzola

Crème au fromage Gorgonzola AOP prête à l'emploi, idéale pour assaisonner les pizzas, les paninis et les sandwiches. Peut également être utilisée pour la préparation d'entrées italiennes.



DM 04204
6 x 600 g

8,20 € / pc.

Crème à poche met asperges

Romige dressing bereid met verse aspergetoppen, olie en smaakmakers. Ideaal voor het op smaak brengen van pasta, risotto, soepen, en voor het beleggen van pizza's, focaccia's en meer.

Crème à poche aux asperges

Dressing crémeux aux pointes d'asperges, idéal pour assaisonner pâtes, risotto, soupes, pizzas, focaccias, et plus encore.



DM 04202
6 x 600 g

11,05 € / pc.

Crème à poche met vier kazen

Kaascrème bereid met Grana Padano, Fontina, Emmenthal en Italic, vermengd met kwaliteitsboter. Uitstekende dressing voor hoofdgerechten; ideaal voor het vullen van pizza's, focaccia's, bruschetta's,...

Crème à poche aux quatre fromages

Crème au fromage Grana Padano, Fontina, Emmenthal et Italic, mélangée avec du beurre de qualité. Parfaite pour les plats principaux et idéale en garniture pour pizzas, focaccias, etc.



DM 04201
6 x 600 g

8,65 € / pc.

Crème à poche met artisjokken

Bereid met alleen verse artisjokhart en gekookt met olie en kruiden, is deze crème een ideale dressing voor pasta of rijst. Uitstekende basis voor vullingen en toppings van pizza's, bruschetta's, panini's...

Crème à poche aux artichauts

Crème à base de coeurs d'artichauts frais, cuits dans de l'huile et des herbes. Parfaite pour assaisonner pâtes ou riz, et idéale pour garnir pizzas, bruschettas, paninis, etc.



DM 04203
6 x 600 g

12,50 € / pc.

Crème à poche met truffel

Bereid met gehakte champignons, verrijkt met schilferige witte truffel, scorzone en verse aroma's. Met een hoog rendement is het geschikt voor alle bereidingen met truffel: voorgerechten, hoofdgerechten...

Crème à poche à la truffe

Préparé avec des champignons hachés et enrichi de truffe blanche émietlée, scorzone et d'arômes frais. Idéal pour diverses préparations à la truffe : entrées, plats principaux, etc.



DM 04205
6 x 600 g

7,70 € / pc.

Crème à poche met 'Friarielli'

Licht pittige raapstelencrème, ideaal voor het garneren van pizza's en het vullen van sandwiches. Uitstekend voor het op smaak brengen van voorgerechten.

Crème à poche au "Friarielli"

Crème de navet légèrement épicée, idéale pour garnir les pizzas et garnir les sandwiches. Excellente pour assaisonner les entrées.

Demetra Selection

Crèmes Crèmes



DM 01695
6 x 560 g

10,40 € / pc.

Vier kazen crème

Direct te gebruiken met dezelfde smaak als vier kazen saus maar makkelijker smeerbaar. Ideaal voor pizza of bruschetta.

Crème aux quatre fromages

Prêt à l'emploi avec la même saveur que la sauce aux quatre fromages mais plus facile à étaler. Idéal pour la pizza ou la bruschetta.



DM 01749
6 x 560 g

11,10 € / pc.

Vijf kazen crème

Kaascrème bereid met Grana Padano, Fontina, Emmenthal, Italicò en Gorgonzola vermengd met boter. Een pastasaus die ook uitstekend is als pizzatopping of in focaccia en hartige gebakjes.

Crème aux cinq fromages

Crème au fromage avec Grana Padano, Fontina, Emmenthal, Italicò et Gorgonzola mélangés au beurre. Idéale pour les pâtes, les pizzas, la focaccia et les préparations salées.



DM 01757/P
6 x 550 g

12,70 € / pc.

Pecorino crème

Een kant-en-klaar crème met verschillende kazen, met name de beroemde Pecorino Romano PDO. Ideaal om smaak toe te voegen aan voorgerechten, pizza's en bruschetta's.

Crème de pecorino

Crème prête à l'emploi avec différents fromages, notamment le célèbre Pecorino Romano AOP. Idéale pour ajouter de la saveur aux entrées, pizzas et bruschettas.



DM 01697
6 x 550 g

11,75 € / pc.

Parmezaan crème

Crème van uitsluitend Parmezaan Reggiano, ideaal voor diverse toepassingen in de keuken of pizzeria. Perfect voor pasta, risotto, pizza en bruschetta.

Crème au Parmigiano Reggiano

Crème à base uniquement de Parmigiano Reggiano, idéale pour de multiples usages en cuisine ou pizzeria. Parfaite pour les pâtes, risottos, pizzas et bruschettas.



DM 01682
6 x 550 g

14,00 € / pc.

Cacio e Pepe crème

Crème van Pecorino Romano D.O.P., boter en peper. Ideaal voor de klassieke pasta cacio e pepe, maar ook voor pizza, crostini en als saus bij hamburgers.

Crème Cacio e Pepe

Crème de Pecorino Romano D.O.P., beurre et poivre. Idéale pour la pasta cacio e pepe classique, parfaite pour pizzas, crostini et comme sauce pour les hamburgers.



Demetra Selection

Crèmes Crèmes



DM 01764
6 x 550 g

6,00 € / pc.

Paprika crème

Een crème gemaakt van verse paprika's gemengd met olie, groenten en kruiden. Een uitstekende pastasaus, vulling voor focaccia, sandwiches en hartige gebakjes, en als topping voor pizza en bruschetta.

Crème de poivron

Crème de poivrons frais avec huile, légumes et herbes. Idéale pour les pâtes, la focaccia, les sandwiches, les préparations salées, et en topping pour pizzas et bruschettas.



DM 01746
6 x 550 g

6,45 € / pc.

Kruidige mediterrane crème

Een crème op basis van gedroogde tomaten en paprika met een vleugje paprikapoeder. Zeer smaakvol, ideaal voor canapés, bruschetta en sandwiches.

Crème épicée méditerranéenne

Une crème à base de tomates et de poivrons séchés avec une touche de paprika. Très aromatique, elle est idéale pour les canapés, les bruschettas et les sandwiches.



DM 01685
6 x 530 g

13,30 € / pc.

'Nduja crème

Een crème op basis van 'nduja-worst (reuzel, varkensvlees, paprika en kruiden), met een pittige smaak. Deze crème is ideaal voor pizza's, pastagerechten en bruschetta mee te bereiden.

Crème de 'Nduja

Crème à base de saucisse 'nduja (saindoux, porc, paprika et épices), au goût épicé. Cette crème est idéale pour garnir les pizzas, assaisonner les pâtes et préparer des bruschetta.



DM 01763
6 x 550 g

5,65 € / pc.

Gedroogde tomaten crème

Room van fijngehakte, vlezig gedroogde tomaten, gemengd met olie en kruiden. Met een intense mediterrane smaak, ideaal voor pastasauzen, bruschetta, panini en hartige gebakjes.

Crème de tomates séchées

Crème de tomates séchées, charnues, hachées finement, mélangées avec de l'huile et des herbes. Idéale pour les sauces de pâtes, la bruschetta, les paninis et les préparations salées.



New



DM 00158
3 x 330 g

28,25 € / pc.

"Pistacchio Verde di Bronte PDO" pesto

Pesto met "Pistacchio Verde di Bronte BOB", bereid met pistache, zonnebloemolie, Grana Padano en zout. Ideaal voor pasta, croutons, visgerechten en gourmetpizza's.

Pesto "Pistacchio Verde di Bronte PDO"

Pesto au « Pistacchio Verde di Bronte AOP », préparé avec pistache, huile de tournesol, Grana Padano et sel. Idéal pour les pâtes, les croûtons, les plats de poisson et les pizzas gourmet.

Demetra Selection

Crèmes Crèmes



DM 03159
6 x 700 g

6,85 € / pc.

Hummus

Crème op basis van kikkererwten, sesampasta, kruiden en een vleugje knoflook. Ideaal als aperitief bij bruschetta en kan worden gebruikt als dip voor groenten als alternatief voor de klassieke pinzimonio.

Hummus

Crème à base de pois chiches, pâte de sésame, arômes et l'ail. Idéal en apéritif accompagné de bruschetta, il peut être utilisé comme dip pour légumes en alternative au pinzimonio.



DM 01751
6 x 540 g

10,05 € / pc.

Porcini crème

Een crème van porcini champignons fijngehakt en gekookt met verse kruiden. Perfect als pastasaus, soepbasis, bruschetta of pizzatopping, en vulling voor focaccia en hartige gebakjes.

Crème de cèpes

Crème de champignons porcini, idéale pour les pâtes, la soupe, la bruschetta, la pizza et la focaccia.



DM 01772
6 x 540 g

11,75 € / pc.

Truffel crème

Een mix van fijngehakte champignons, witte truffelvlokken, zwarte zomertruffel en verse kruiden. Geschikt voor alle truffelgerechten: antipasti, pastasauzen, hoofd-gerechten, pizza's en hartige gebakjes.

Crème à la truffe

Mélange de champignons hachés, flocons de truffe blanche, truffe noire d'été et herbes fraîches. Idéal pour tous les plats à la truffe: antipasti, sauces pâtes, plats principaux, pizzas,...



DM 01772/TO
6 x 540 g

12,45 € / pc.

Zwarte truffelsaus 'Ricetta Toscana'

Crème van in blokjes gesneden champignons en zwarte olijven, met schaaftel van zwarte truffel, vermengd met olie. Uitstekend voor canapés, bruschetta en gerechten met truffel.

Sauce aux truffes noires 'Ricetta Toscana'

Crème de champignons en dés et d'olives noires, avec des copeaux de truffe noire, mélangée avec de l'huile. Excellente pour les canapés, la bruschetta et les plats à la



DM 01753
6 x 540 g

8,20 € / pc.

Asperge crème

Een romige saus gemaakt met verse aspergetoppen, olie en kruiden. Ideaal voor pasta, doorgeroerd in risotto, voor vullingen en soepen, bruschetta en pizza toppings voor focaccia en in allerlei hartige gebakjes.

Crème d'asperges

Sauce crémeuse aux pointes d'asperges, idéale pour les pâtes, le risotto, les garnitures, les soupes, la bruschetta, les pizzas, la focaccia et les préparations salées.



DM 01752
6 x 540 g

8,65 € / pc.

Artisjokken crème

Bereid met verse artisjokharten, gekookt met olie en kruiden, is deze crème ideaal doorgeroerd in pasta of rijst. Een uitstekende basis voor vullingen en toppings voor pizza's, bruschetta en panini's.

Crème d'artichauts

Préparée avec des cœurs d'artichauts frais, cuits dans de l'huile et des herbes, cette crème est idéale pour les pâtes ou le riz. Une excellente base pour les garnitures de pizza, bruschettas,...

Demetra Selection

Crèmes Crèmes



DM 01701
6 x 540 g

8,65 € / pc.

Rode pesto

Pesto bereid met gedroogde tomaten, tomatenpulp, pijnboompitten, basilicum en olijfolie. Ideaal als pastasaus en ook uitstekend als saus voor hoofdgerechten.

Pesto rouge

Pesto préparé avec des tomates séchées, pulpe de tomate, pignons de pin, basilic et huile d'olive. Idéal comme sauce pour les pâtes et excellent comme sauce pour plats principaux.



DM 03106
6 x 700 g

10,95 € / pc.

Pesto "alla Genovese"

Pesto met verse basilicum, Grana Padano, pecorino, walnoten, pijnboompitten en olijfolie. Perfect voor pasta zoals trenette en troffie, en heerlijk door minestrone.

Pesto "alla Genovese"

Pesto avec du basilic frais, du Grana Padano, du pecorino, des noix, des pignons de pin et de l'huile d'olive. Parfait pour les pâtes comme les trenette et les troffie, et délicieux dans la minestrone.



DM 01733
6 x 530 g

19,85 € / pc.

Pistache saus

Pistache-gebaseerde saus, bereid volgens de Mediterrane traditie. Ideaal voor pasta- en visgerechten en als vulling voor sandwiches.

Sauce aux pistaches

Sauce à base de pistaches, préparée selon la tradition méditerranéenne. Idéale pour les plats de pâtes et de poisson, et comme garniture pour les sandwiches.



DM 01684
6 x 540 g

7,95 € / pc.

Saffraan crème

Saffraan crème met ui, wortel en kruiden. Geschikt voor het bereiden van voorgerechten, het begeleiden van visgerechten of hoofdgerechten, het romig maken van risotto en het garneren van gourmetpizza's.

Crème au safran

Crème au safran avec oignon, carottes et arômes. Idéale pour la préparation d'entrées, de plats de poisson ou de plats principaux, le liage de risotto et la garniture de pizzas gastronomiques.



Demetra Selection

Crèmes Crèmes



DM 01759
6 x 550 g

12,00 € / pc.

Zalm crème

Een fluweelzachte room bereid met gerookte zalm van topkwaliteit, boter, melk en kruiden. Uitstekend als pastasaus, vulling voor hartige gebakjes of in sauzen op basis van zalm.

Crème au saumon

Crème veloutée à la qualité supérieure avec saumon fumé, beurre, lait et herbes. Idéale pour pâtes, garnitures salées et sauces au saumon.



DM 01758
6 x 570 g

9,35 € / pc.

Tonijn crème

Een zachte crème met tonijn in olijfolie, boter en melk. Perfect voor pasta, pizza, bruschetta, sandwiches en hartige gebakjes. Met mayonaise ideaal als tonijnsaus.

Crème de thon

Crème onctueuse au thon, huile d'olive, beurre et lait. Parfaite pour pâtes, pizza, bruschetta, sandwiches et préparations salées. Avec de la mayonnaise, idéale en sauce au thon.



DM 01686
6 x 580 g

7,25 € / pc.

Paarse koolsaus

Saus van paarse kool met ui, olie en wijnazijn. Licht zuur van smaak, geschikt voor warme en koude toepassingen, ideaal voor pizza, broodjes of gevulde pasta.

Sauce de chou violet

Sauce à base de chou violet, oignons, huile et vinaigre de vin. Goût légèrement acidulé, idéale pour les pizzas, les sandwiches ou les pâtes farcies.



DM 02285
6 x 840 g

17,35 € / pc.

Anchovissaus 'Bagna Cauda'

Typisch Italiaans recept uit Piemonte op basis van olie, knoflook en ansjovis. Ideaal met rauwe of gekookte groenten en als dipsaus voor vleesgerechten of hoofdgerechten zonder toevoegingen.

Sauce aux anchois 'Bagna Cauda'

Recette typiquement italienne du Piémont à base d'huile, d'ail et d'anchois. Idéale avec des légumes crus ou cuits, et en tant que sauce pour les plats de viande ou les plats principaux sans ajout.



Demetra Selection

Droogwaren Produits secs



DM 03910
1 x 25 g

9,40 € / pc.

Bloemenmix voor decoraties

Een mix van gedroogde veelkleurige bloemblaadjes met een lichte aromatische geur en smaak. Gebruiksklaar en geschikt voor het garneren van salades, kruidige gerechten en desserts.

Mélange de fleurs pour décorations

Mélange de pétales de fleurs multicolores séchées au parfum et à la saveur légèrement aromatiques. Prêt à l'emploi, il convient pour garnir les salades, les plats épicés et les desserts.



DM 03911
1 x 50 g

10,30 € / pc.

Fruit- en bloemblaadjesmix voor decoraties

Uitgebalanceerde mix van gevriesdroogd fruit en gedroogde bloemblaadjes met een zoetzure smaak. Gebruiksklaar en geschikt voor het garneren van desserts, ijs en fruit.

Mélange de fruits et de pétales pour décorations

Mélange équilibré de fruits lyophilisés et de pétales de fleurs séchées à la saveur aigre-douce. Prêt à l'emploi, il convient pour la garniture des desserts, des glaces et des fruits.



WB 22128
1 x 240 g

57,12 € / pc.

Pepe Cuvée

Mengsel van drie soorten gemalen peper. Klaar voor gebruik, een veelzijdig kruidenmengsel voor vlees, wild, salades, eiergerechten, kazen en desserts.

Pepe Cuvée

Mélange d'épices (trois types de poivre) moulu. Prêt à l'emploi, un condiment polyvalent idéal pour les plats de viande, gibier, salades, plats à base d'oeufs, fromages et desserts.

Uit de zee De la mer



DM 01073/SP
6 x 700 g

33,30 € / pc.

Anchovis filets 'Speciali di Sicilia'

Geselecteerde gourmet ansjovisfilets, met de hand bereid volgens de beste Siciliaanse tradities. Uitmakend om zo te serveren of in salades en koude gerechten.

Filets d'anchois "Speciali di Sicilia"

Filets d'anchois gourmet sélectionnés, préparés à la main selon les meilleures traditions siciliennes. Excellents à servir tels quels, ou dans des salades et des plats froids.



Focaccia Bases

Focaccia bodems Fonds de Focaccia

Onze **focaccia bodems** brengen de authentieke smaken van Italië naar uw keuken. Gemaakt met zorg en de beste ingrediënten, verkrijgbaar in vier heerlijke varianten. Ze zijn krokant aan de buitenkant, heerlijk mals vanbinnen en perfect om direct te serveren of nog verder te personaliseren met uw eigen toppings. Ideaal voor traiteurs, broodjeszaken, restaurants, bakkers en meer. Deze focaccia's zijn een veelzijdige keuze, of het nu gaat om een eenvoudige, smaakvolle focaccia of een culinaire creatie op maat. Met deze bodems biedt u uw klanten gegarandeerd een stukje Italiaanse kwaliteit!

Nos **fonds de focaccia** apportent les saveurs authentiques de l'Italie dans votre cuisine. Fabriquées avec soin et avec les meilleurs ingrédients, elles sont disponibles en quatre délicieuses variétés. Elles sont croustillantes à l'extérieur, délicieusement tendres à l'intérieur et parfaites pour être servies immédiatement ou personnalisées avec vos propres garnitures. Idéales pour les traiteurs, les sandwicheries, les restaurants, les boulangers, etc. Ces focaccias sont un choix polyvalent, qu'il s'agisse d'une simple focaccia savoureuse ou d'une création culinaire personnalisée. Avec ces bases, vous êtes sûr d'offrir à vos clients une tranche de qualité italienne!



TS 033601
5 stuks / pièces

5,86 € / pc.

Focaccia natuur
600 g
400 x 300 mm

Bak de focaccia diepgevroren in de oven op 220-240°C gedurende 5 minuten, voor een krokante buitenkant en malse binnenkant.

Focaccia nature
600 g
400 x 300 mm

Cuire la focaccia congelée au four à 220-240°C pendant 5 minutes, pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur tendre.



TS 033602
5 stuks / pièces

7,51 € / pc.

Focaccia met ajuin
800 g
400 x 300 mm

Bak de focaccia diepgevroren in de oven op 220-240°C gedurende 5 minuten, voor een krokante buitenkant en malse binnenkant.

Focaccia d'onion
600 g
400 x 300 mm

Cuire la focaccia congelée au four à 220-240°C pendant 5 minutes, pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur tendre.



TS 033605
5 stuks / pièces

7,51 € / pc.

Focaccia met cherrytomaatjes
800 g
400 x 300 mm

Bak de focaccia diepgevroren in de oven op 220-240°C gedurende 5 minuten, voor een krokante buitenkant en malse binnenkant.

Focaccia de tomates cerises
800 g
400 x 300 mm

Cuire la focaccia congelée au four à 220-240°C pendant 5 minutes, pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur tendre.



TS 033669
5 stuks / pièces

8,45 € / pc.

Focaccia met groenten
800 g
400 x 300 mm

Bak de focaccia diepgevroren in de oven op 220-240°C gedurende 5 minuten, voor een krokante buitenkant en malse binnenkant.

Focaccia de légumes
600 g
400 x 300 mm

Cuire la focaccia congelée au four à 220-240°C pendant 5 minutes, pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur tendre.

Pinsa's & Romanaccia's

Pinsa bodems Fonds de pinsa

Watch video



PIZZA 001
30 stuks / pièces

2,63 € / pc.

Pinsa ovaal 250 g
340 x 240 mm

Breng op smaak en bak direct op de grill of op een vuurvaste plaat in een voorverwarmde oven. Stel de oven in op 330°C met de plaat op 40% en de bovenwarmte op 90%, of 270°C (plaat) en 330°C (boven).

Pinsa ovale 250 g
340 x 240 mm

Assaisonnez et cuisez direct sur le grill ou une plaque réfractaire dans un four préchauffé. Réglez le four à 330°C avec la plaque à 40% et la voûte à 90%, ou 270°C (plaque) et 330°C (voûte).



PIZZA007/RO
28 stuks / pièces

2,80 € / pc.

Pinsa rond 250 g
Ø 300 mm

Breng op smaak en bak direct op de grill of op een vuurvaste plaat in een voorverwarmde oven. Stel de oven in op 330°C met de plaat op 40% en de bovenwarmte op 90%, of 270°C (plaat) en 330°C (boven).

Pinsa ronde 250 g
Ø 300 mm

Assaisonnez et cuisez direct sur le grill ou une plaque réfractaire dans un four préchauffé. Réglez le four à 330°C avec la plaque à 40% et la voûte à 90%, ou 270°C (plaque) et 330°C (voûte).



L/180
40 stuks / pièces

2,15 € / pc.

Pinsa rechthoekig 180 g
380 x 120 mm

Breng op smaak en bak direct op de grill of op een vuurvaste plaat in een voorverwarmde oven. Stel de oven in op 330°C met de plaat op 40% en de bovenwarmte op 90%, of 270°C (plaat) en 330°C (boven).

Pinsa rectangle 180 g
340 x 240 mm

Assaisonnez et cuisez direct sur le grill ou une plaque réfractaire dans un four préchauffé. Réglez le four à 330°C avec la plaque à 40% et la voûte à 90%, ou 270°C (plaque) et 330°C (voûte).



PIZZA60x40/TEG
8 x 2 stuks / pièces

6,75 € / pc.

Pinsa rechthoekig 1200 g (Maxi)
2 x (400 x 300 mm)

Breng op smaak en bak direct op de grill of op een vuurvaste plaat in een voorverwarmde oven. Stel de oven in op 330°C met de plaat op 40% en de bovenwarmte op 90%, of 270°C (plaat) en 330°C (boven).

Pinsa rectangle 1200 g (Maxi)
2 x (400 x 300 mm)

Assaisonnez et cuisez direct sur le grill ou une plaque réfractaire dans un four préchauffé. Réglez le four à 330°C avec la plaque à 40% et la voûte à 90%, ou 270°C (plaque) et 330°C (voûte).



PIZZA 001-150
48 stuks / pièces

1,99 € / pc.

Mini Pinsa 150 g
150 x 250 mm

Breng op smaak en bak direct op de grill of op een vuurvaste plaat in een voorverwarmde oven. Stel de oven in op 330°C met de plaat op 40% en de bovenwarmte op 90%, of 270°C (plaat) en 330°C (boven).

Mini Pinsa 150 g
150 x 250 mm

Assaisonnez et cuisez direct sur le grill ou une plaque réfractaire dans un four préchauffé. Réglez le four à 330°C avec la plaque à 40% et la voûte à 90%, ou 270°C (plaque) et 330°C (voûte).



Pinsa's & Romanaccia's

Pinsa bodems Fonds de pinsa

Ongevulde romanaccia's Romanaccias non farcies

Gevulde romanaccia's Romanaccias farcies



PIZZA 009
8 stuks / pièces

5,98 € / pc.

Pinsa Pala 650 g
550 x 300 mm

Breng op smaak en bak direct op de grill of op een vuurvaste plaat in een voorverwarmde oven. Stel de oven in op 330°C met de plaat op 40% en de bovenwarmte op 90%, of 270°C (plaat) en 330°C (boven).

Pinsa Pala 650 g
550 x 300 mm

Assaisonnez et cuisez direct sur le grill ou une plaque réfractaire dans un four préchauffé. Réglez le four à 330°C avec la plaque à 40% et la voûte à 90%, ou 270°C (plaque) et 330°C (voûte).



PIZZA 005/MC
28 stuks / pièces

2,65 € / pc.

Pinsa multigranen 250 g
340 x 240 cm

Breng op smaak en bak direct op de grill of op een vuurvaste plaat in een voorverwarmde oven. Stel de oven in op 330°C met de plaat op 40% en de bovenwarmte op 90%, of 270°C (plaat) en 330°C (boven).

Pinsa multicéreales 250 g
340 x 240 cm

Assaisonnez et cuisez direct sur le grill ou une plaque réfractaire dans un four préchauffé. Réglez le four à 330°C avec la plaque à 40% et la voûte à 90%, ou 270°C (plaque) et 330°C (voûte).

New



PIP0094
24 stuks / pièces

1,27 € / pc.

'Romanaccia il panino' ongevuld 120 g

We raden aan om het product 10/15 minuten op kamertemperatuur te laten ontdooien. Bak gedurende 4/5 minuten, bij voorkeur op een rooster, op 220°C in een geventileerde oven of 240°C in een statische oven.

'Romanaccia il panino' non rempli 120 g

Il est recommandé de décongeler le produit à température ambiante pendant 10/15 min. Cuire pendant 4 min., de préférence sur une grille, à 220°C dans un four ventilé ou 240°C dans un four statique.

New



PIP3104
24 stuks / pièces

1,20 € / pc.

'Romanaccia il panino' ongevuld 100 g

We raden aan om het product 10/15 minuten op kamertemperatuur te laten ontdooien. Bak gedurende 4/5 minuten, bij voorkeur op een rooster, op 220°C in een geventileerde oven of 240°C in een statische oven.

'Romanaccia il panino' non rempli 100 g

Il est recommandé de décongeler le produit à température ambiante pendant 10/15 min. Cuire pendant 4 min., de préférence sur une grille, à 220°C dans un four ventilé ou 240°C dans un four statique.

New



FAR0084
4 x 740 g

9,95 € / pc.

'Romanaccia' met prosciutto-hesp en mozzarella 20 x 30 cm

We raden aan het product volledig te ontdooien op kamertemperatuur; bak in een statische oven op 250°C gedurende ongeveer 8 minuten en in een geventileerde oven op 200-210°C gedurende 6/7 minuten.

'Romanaccia' avec jambon prosciutto et mozzarella 20 x 30 cm

Nous recommandons une décongélation complète à température ambiante; cuire dans un four statique à 250°C pendant environ 8 min. et dans un four ventilé à 200°C pendant 6/7 min.

New



FAR0094
4 x 740 g

10,59 € / pc.

'Romanaccia' met aubergine en gerookte provola 20 x 30 cm

We raden aan het product volledig te ontdooien op kamertemperatuur; bak in een statische oven op 250°C gedurende ongeveer 8 minuten en in een geventileerde oven op 200-210°C gedurende 6/7 minuten.

'Romanaccia' avec aubergine et provola fumée 20 x 30 cm

Nous recommandons une décongélation complète à température ambiante; cuire dans un four statique à 250°C pendant environ 8 min. et dans un four ventilé à 200°C pendant 6/7 min.

Kant en klare pasta Pâtes prêtes à l'emploi

Onze nieuwe, ambachtelijk bereide **kant-en-klare pasta's** brengen de authentieke smaken van Italië rechtstreeks naar uw keuken. Gemaakt met hoogwaardige ingrediënten en met vakmanschap bereid, zijn ze de ideale keuze voor catering, restaurants, traiteurs en evenementen. Ons assortiment omvat verfijnde creaties zoals Raviolo Cacio e Pepe, met zijn rijke en hartige vulling, en Fagottino Buffelmozzarella, gevuld met basilicum en tomaat voor een perfecte smaakbalans. Deze pasta's bieden een snelle en eenvoudige oplossing zonder concessies te doen aan kwaliteit of smaak.

Nos nouvelles **pâtes prêtes à consommer**, préparées de manière artisanale, apportent les saveurs authentiques de l'Italie directement dans votre cuisine. Fabriquées avec des ingrédients de haute qualité et préparées de manière artisanale, elles constituent le choix idéal pour la restauration, les restaurants, les traiteurs et les événements. Notre gamme comprend des créations sophistiquées telles que le Raviolo Cacio e Pepe, avec sa farce riche et savoureuse, et le Fagottino Buffalo Mozzarella, farci de basilic et de tomates pour un équilibre parfait des saveurs. Ces pâtes offrent une solution rapide et facile sans compromis sur la qualité ou le goût.



DEP 528
2,5 kg / doos

22,76 € / kg

**Ravioli Cacio e Pepe
40 g**

Ravioli gevuld met een romige mix van pecorino kaas en zwarte peper.

**Ravioli Cacio e Pepe
40 g**

Raviolis farcis d'un mélange crémeux de fromage pecorino et de poivre noir.



DEP 298
2,5 kg / doos

25,80 € / kg

**Ravioli artisjok
en guanciale 30 g**

Ravioli gevuld met artisjok en smaakvolle guanciale.

**Ravioli artichaut
et guanciale 30 g**

Raviolis farcis d'artichauts et de guanciale aromatisé.



DEP 108
2,5 kg / doos

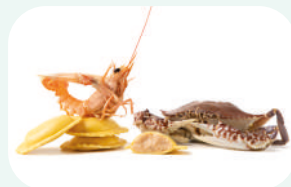
23,57 € / kg

**Ravioli zeebaars
en pistache 40 g**

Ravioli gevuld met delicate zeebaars en romige pistache.

**Ravioli bar
et pistache 40 g**

Raviolis farcis au bar délicat et à la pistache crémeuse.



DEP 1456
2,5 kg / doos

29,12 € / kg

**Margherita met
schaaldieren 30 g**

Ravioli gevuld met een mix van schaaldieren en Margherita-smaken.

**Margherita aux
fruits de mer 30 g**

Raviolis farcis d'un mélange de coquillages et de saveurs Margherita.

Bottega 55

Kant en klare pasta Pâtes prêtes à l'emploi



DEP 1105
2,5 kg / doos

27,06 € / kg

**Caramella
parmezaan 40 g**

Caramella gevuld met rijke
Parmezaanse kaas.

**Caramella
parmesan 40 g**

Caramella farcie de riche
parmesan.



DEP 1117
2,5 kg / doos

27,06 € / kg

**Caramella
carbonara 40 g**

Caramella gevuld met een romige
vulling van eieren, pancetta,
Parmezaanse kaas en zwarte peper,
geïnspireerd door de klassieke
Italiaanse carbonara saus.

**Caramella
carbonara 40 g**

Caramella farcie d'une farce
crémeuse à base d'œufs, de
pancetta, de parmesan et de
poivre noir, inspirée de la sauce
carbonara italienne classique.



Kant en klare pasta Pâtes prêtes à l'emploi



DEP 758
2,5 kg / doos

27,06 € / kg

**Tortello met gerookte
burrata uit Puglia 30 g**

Tortello gevuld met romige, gerookte
burrata uit Puglia, voor een rijke en
zachte smaak.

**Tortello à la burrata
fumée de Puglia 30 g**

Tortello fourré à la burrata fumée
et crémeuse des Pouilles, pour
une saveur riche et onctueuse.



DEP 1119
2,5 kg / doos

20,48 € / kg

**Fazzoletto met
spinazie 50 g**

Fazzoletto gevuld met een zachte
vulling van verse spinazie en kruiden.

**Fazzoletto aux
épinards 50 g**

Fazzoletto farci d'une farce
moelleuse d'épinards frais et
d'herbes.



Kant en klare pasta Pâtes prêtes à l'emploi



DEP 553
2,5 kg / doos

33,76 € / kg

**Quadrotto met
parmezaan, truffel en
mascarpone 30 g**

Quadrotto gevuld met een rijke combinatie van Parmezaanse kaas, truffel en romige mascarpone.

**Quadrotto avec
parmesan, truffe et
mascarpone 30 g**

Quadrotto fourré d'une riche combinaison de parmesan, de truffe et de mascarpone crémeux.



DEP 392
2 kg / doos

27,96 € / kg

**Fagottino met buffel-
mozzarella, basilicum
en tomaat 50 g**

Fagottino gevuld met romige buffelmozzarella, verse basilicum en rijpe tomaat.

**Fagottino avec
mozzarella de bufflonne,
basilic et tomate 50 g**

Fagottino farci de mozzarella de bufflonne crémeuse, de basilic frais et de tomates mûres.



DEP 331
2,5 kg / doos

22,76 € / kg

Cuscino Amalfi 50 g

Cuscino gevuld met een smaakvolle mix van ricotta, citroen en kruiden, geïnspireerd door de smaken van de Amalfikust.

Cuscino Amalfi 50 g

Cuscino fourré d'un savoureux mélange de ricotta, de citron et d'herbes, inspiré des saveurs de la côte amalfitaine.



DEP 1141
2,5 kg / doos

23,57 € / kg

**Girella Pulcinella
90 - 100 g**

Girella gevuld met gekruid gehakt, ingepakt in draaiende, handgemaakte pasta voor een unieke textuur en smaak.

**Girella Pulcinella
90 - 100 g**

Girella farcie de viande hachée assaisonnée, enveloppée dans des pâtes torsadées faites à la main, pour une texture et une saveur uniques.



DEP 468
3 kg / doos

10,52 € / kg

**Paccheri Trafilati
al Bronzo**

Paccheri Trafilati al Bronzo, grote, pastabuisjes die perfect saus vasthouden, gemaakt met traditionele bronzen matrijzen voor een authentieke textuur.

**Paccheri Trafilati
al Bronzo**

Paccheri Trafilati al Bronzo, de grands tubes de pâtes qui retiennent parfaitement la sauce, fabriqués avec des moules traditionnels en bronze pour une texture authentique.

Tartuflanghe Selection

Kant en klare producten Produits prêtes à l'emploi



TL02AP001
12 x 27 g

3,00 € / pc

Witte truffel-ei pasta in tube

De klassieke combinatie van ei en truffel in een smeerbare crème met een aangename textuur.

Pâte aux œufs de truffe blanche en tube

La combinaison classique d'œuf et de truffe dans une crème à tartiner au goût agréable et à la texture onctueuse.



TL02AP002
12 x 27 g

3,00 € / pc

Ansjovis-truffelboter- pasta in tube

Een klassiek Piemonteese aperitief verrijkt met truffel, in een tube, met Italiaanse zomertruffel.

Pâte de beurre de truffe aux anchois en tube

Un apéritif piémontais classique enrichi de truffe, en tube, avec de la truffe d'été italienne.



TL02AP003
12 x 27 g

3,00 € / pc

Truffel-pesto pasta in tube

De beroemde Italiaanse pesto verrijkt met truffel.

Pâte de pesto aux truffes en tube

Le célèbre pesto italien enrichi de truffe.



BTO3SU015
4 x 490 g

10,99 € / pc

Carbonara basis saus

Deze basis maakt het eenvoudig om uw favoriete carbonararecept te bereiden, met guanciale, zeevruchten of groenten. De saus blijft perfect warm zonder klonteren gedurende de hele service.

Sauce de base Carbonara

Cette base facilite la préparation de votre recette de carbonara préférée, avec du guanciale ou des fruits de mer. La sauce reste chaude sans s'agglomérer tout au long du service.



TL05CE502
14 x 500 g

12,43 € / pc

Tagliatelle, pasta met truffel

Breng 2L gezouten water aan de kook. Kook pasta 4-5 min al dente. Giet pasta af, meng met boter, olie, parmezaan of saus. Serveer warm. Voor 4 personen.

Tagliatelles, pâtes à la truffe

Porter à ébullition 2 litres d'eau salée. Cuire les pâtes al dente pendant 4-5 minutes. Égoutter les pâtes, les mélanger avec du beurre, du parmesan ou de la sauce. Servir. Pour 4 personnes.



TL02CO506
4 x 100 g

15,47 € / pc

Truffel crumble

Voegt een kenmerkende, knapperige textuur toe aan elk gerecht. De truffelcrumble is gemaakt met sap dat rechtstreeks uit truffels wordt gewonnen, waardoor het een ongeëvenaarde truffelsmaak heeft.

Crumble aux truffes

Ajoute une texture croustillante distinctive à tous vos plats. Le crumble à la truffe est préparé à partir de jus extrait directement de truffes, pour un goût incomparable.

Tartuflanghe Selection

Kant en klare producten Produits prêtes à l'emploi



TL07PT200
1x200 g

38,13 € / pc

Truffel perlage

Perlage de truffe

Truffelkaviaar gemaakt van zwart wintertruffelsap, omgezet in kleine parels met de smaak, kleur en textuur van kaviaar.

Caviar de truffe faite à partir du jus de truffe noire d'hiver, transformé en petites perles avec le goût, la couleur et la texture du caviar.



TL07PE501
1x200 g

21,25 € / pc

Pesto perlage

Perlage de pesto

Kleine parels met de geur van de Middellandse Zee, die het klassieke pesto op een moderne en elegante manier presenteren.

Petites perles au parfum de la Méditerranée, réinventant le pesto classique de manière moderne et élégante.



TL07PM200
1x200 g

19,95 € / pc

Zalm perlage

Perlage de saumon

Geen zalmkuit, maar alle smaak van zalmulp in kleine bolletjes.

Pas d'œufs de saumon, mais toute la saveur de la pulpe de saumon en petites boules.



TL07PA200
1x200 g

21,25 € / pc

Ansjovis perlage

Perlage de anchois

Een geavanceerd product dat via het spherificatieproces uitsluitend met ansjovis van eerste kwaliteit wordt bereid.

Produit de pointe préparé exclusivement avec des anchois de première qualité par le biais du processus de spheriphage.



TL07PY200
1x200 g

24,61 € / pc

Soja en truffel perlage

Perlage de soja et truffe

Een geavanceerd product dat via het spherificatieproces uitsluitend met ansjovis van eerste kwaliteit wordt bereid.

Produit de pointe préparé exclusivement avec des anchois de première qualité par le biais du processus de spheriphage.



Murgella Frozen Line

Burrata Burrata

Met de Murgella diepvrieslijn geniet je van premium kazen die dankzij de innovatieve snelle vriestechnologie **dezelfde smaak, textuur en eigenschappen behouden als verse producten**. Deze technologie zorgt voor een onmiddellijke bevroering, waardoor de organoleptische eigenschappen en de versheid optimaal behouden blijven. De producten zijn tot **18 maanden** houdbaar bij -18°C en blijven **7 tot 10 dagen** perfect na ontdooien bij $+4^{\circ}\text{C}$. Ideaal voor verre markten waar vers moeilijk te leveren is, zonder concessies te doen aan kwaliteit. Een unieke oplossing die duurzaamheid, gemak en de authentieke Italiaanse smaak samenbrengt.

Avec la gamme surgelée Murgella, découvrez des fromages premium qui, grâce à une technologie innovante de surgélation rapide, **conservent goût, texture et propriétés organoleptiques comme des produits frais**. Cette technologie garantit une surgélation immédiate pour préserver fraîcheur et qualité. Les produits se conservent **18 mois** à -18°C et **7 à 10 jours** après décongélation à $+4^{\circ}\text{C}$. Idéal pour les marchés éloignés, où le frais est difficile à livrer, sans compromis sur la qualité. Une solution unique alliant durabilité, praticité et saveur italienne authentique.



MUR 1900
15 x 120 g

1,99 € / pc

Murgella Burrata
120 g

Gemaakt van 100% Italiaanse melk en handgemaakte mozzarella voor een authentieke smaak. Lange houdbaarheid en perfecte frisheid na ontdooien.

Murgella Burrata
120 g

Fabriqu    partir de lait 100% italien et de mozzarella artisanale pour un goût authentique. Longue durée de conservation et fraîcheur parfaite après d  congelation.



MUR 1935
2 x 1 kg

15,99 € / kg

Gerookte scamorza sticks

Diepgevroren scamorza, perfect te combineren met spek en chimichurri.

Bâtonnets de scamorza fum  e

Scamorza surgelée, parfaite    combiner avec du lard et du chimichurri.



MUR 1902
10 x (5 x 50 g)

5,26 € / pc

Murgella Mini Burrata
5 x 50 g

Gemaakt van 100% Italiaanse melk en handgemaakte mozzarella voor een authentieke smaak. Lange houdbaarheid en perfecte frisheid na ontdooien.

Murgella Mini Burrata
5 x 50 g

Fabriqu    partir de lait 100% italien et de mozzarella artisanale pour un goût authentique. Longue durée de conservation et fraîcheur parfaite après d  congelation.



MUR 1903
10 x (2 x 100 g)

3,86 € / pc

Murgella gerookte Burrata
2 x 100 g

Gemaakt van 100% Italiaanse melk en handgemaakte mozzarella voor een authentieke smaak. Lange houdbaarheid en perfecte frisheid na ontdooien.

Murgella Burrata fumé
2 x 100 g

Fabriqu    partir de lait 100% italien et de mozzarella artisanale pour un goût authentique. Longue durée de conservation et fraîcheur parfaite après d  congelation.

Murgella Frozen Line

Burrata Burrata



MUR 1920
15 x 200 g

3,35 € / pc

Murgella Stracciatella di Burrata
200 g

Gemaakt van 100% Italiaanse melk en handgemaakte mozzarella voor een authentieke smaak. Lange houdbaarheid en perfecte frisheid na ontdooien.

Murgella Stracciatella di Burrata
200 g

Fabriqué à partir de lait 100% italien et de mozzarella artisanale pour un goût authentique. Longue durée de conservation et fraîcheur parfaite après décongélation.



MUR 1922
15 x 200 g

3,99 € / pc

Murgella gerookte Stracciatella
200 g

Gemaakt van 100% Italiaanse melk en handgemaakte mozzarella voor een authentieke smaak. Lange houdbaarheid en perfecte frisheid na ontdooien.

Murgella Stracciatella fumé
200 g

Fabriqué à partir de lait 100% italien et de mozzarella artisanale pour un goût authentique. Longue durée de conservation et fraîcheur parfaite après décongélation.

New



MUR 1999
1 x 2,5 kg

13,98 € / kg

Gerookte scamorza julienne

Diepgevroren scamorza, perfect te combineren met spek en chimichurri.

Scamorza fumée en julienne

Scamorza surgelée, parfaite à combiner avec du lard et du chimichurri.



MUR 1941
6 x 150 g

2,75 € / pc

Murgella Mini Spizzico gerookt
150 g

Diepgevroren scamorza, perfect te combineren met spek en chimichurri.

Murgella Mini Spizzico fumé
150 g

Scamorza surgelée, parfaite à combiner avec du lard et du chimichurri.



Risalto Selection

Risotto Risotto

New



RIS 50094
4 x 1 kg

13,20 € / kg

Witte rijst risotto basis

De Risalto Selection is volledig diepgevroren en onderscheidt zich door een lange T.H.T en een eenvoudige bereiding: 4 à 5 minuten in een anti-kleefpan. Portionering: 2/3 risotto op 1/3 saus of crème.

Base de risotto au riz blanc

Risalto est entièrement surgelée et se distingue par une longue DLC et une préparation simple: 4 à 5 min. dans une poêle anti-adhésive. Portionnement : 2/3 de risotto pour 1/3 de sauce/crème.

New



RIS 50006
5 x 270 g

5,54 € / pc.

Risotto met saffraan

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Camaroli-rijst en officieel gecertificeerde Parmigiano Reggiano. Bereiding: 5-6 min in antikleefpan of 4 min in microgolfoven.

Risotto au safran

Élaboré dans le respect du savoir-faire traditionnel avec du beurre italien, du riz Camaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.

New



RIS 50007
5 x 270 g

5,30 € / pc.

Risotto met parmezaan

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Camaroli-rijst en officieel gecertificeerde Parmigiano Reggiano. Bereiding: 5-6 min in antikleefpan of 4 min in microgolfoven.

Risotto au parmesan

Élaboré dans le respect du savoir-faire traditionnel avec du beurre italien, du riz Camaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.

New



RIS 50014
5 x 270 g

5,30 € / pc.

Risotto met pompoen

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Camaroli-rijst en officieel gecertificeerde Parmigiano Reggiano. Bereiding: 5-6 min in antikleefpan of 4 min in microgolfoven.

Risotto à la courge

Élaboré dans le respect du savoir-faire traditionnel avec du beurre italien, du riz Camaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.

New



RIS 500232
5 x 270 g

6,67 € / pc.

Risotto met zwarte inktvis

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Camaroli-rijst en officieel gecertificeerde Parmigiano Reggiano. Bereiding: 5-6 min in antikleefpan of 4 min in microgolfoven.

Risotto à l'encre de seiche noire

Élaboré dans le respect du savoir-faire traditionnel avec du beurre italien, du riz Camaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.

New



RIS 500300
5 x 270 g

5,46 € / pc.

Risotto met roodlof en scamorza

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Camaroli-rijst en officieel gecertificeerde Parmigiano Reggiano. Bereiding: 5-6 min in antikleefpan of 4 min in microgolfoven.

Risotto à la chicorée rouge et scamorza

Élaboré dans le respect du savoir-faire traditionnel avec du beurre italien, du riz Camaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.

Risalto Selection

Risotto Risotto

Gnocchi Gnocchi

Saus Sauce

Soep Soupe

New



RIS 500400
5 x 270 g

5,33 € / pc.

Risotto met eekhoorntjesbrood

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Camaroli-rijst en officieel gecertificeerde Parmigiano Reggiano. Bereiding: 5-6 min in antikleefpan of 4 min in microgolfoven.

Risotto aux cèpes

Élaboré dans le respect du savoir-faire traditionnel avec du beurre italien, du riz Camaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.

New



RIS 500116
5 x 270 g

4,95 € / pc.

Gnocchi met pesto genovese

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Camaroli-rijst en officieel gecertificeerde Parmigiano Reggiano. Bereiding: 5-6 min in antikleefpan of 4 min in microgolfoven.

Gnocchi au pesto génois

Élaboré dans le respect du savoir-faire traditionnel avec du beurre italien, du riz Camaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.

New



RIS 500500
8 x 200 g

5,31 € / pc.

Carbonara saus

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Camaroli-rijst en officieel gecertificeerde Parmigiano Reggiano. Bereiding: 5-6 min in antikleefpan of 4 min in microgolfoven.

Sauce carbonara

Élaboré dans le respect du savoir-faire traditionnel avec du beurre italien, du riz Camaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.

New



RIS 500600
8 x 200 g

6,33 € / pc.

Cacio e pepe saus

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Camaroli-rijst en officieel gecertificeerde Parmigiano Reggiano. Bereiding: 5-6 min in antikleefpan of 4 min in microgolfoven.

Sauce cacio e pepe

Élaboré dans le respect du savoir-faire traditionnel avec du beurre italien, du riz Camaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.

New



RIS 500700
5 x 270 g

6,33 € / pc.

Soep van volkoren spelt uit Toscane

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Camaroli-rijst en officieel gecertificeerde Parmigiano Reggiano. Bereiding: 5-6 min in antikleefpan of 4 min in microgolfoven.

Soupe à l'épeautre complet de Toscane

Élaboré dans le respect du savoir-faire traditionnel avec du beurre italien, du riz Camaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.



Meat products

De **vleeswaren uit Ciociaria** worden vervaardigd in de regio's Guarcino, Rome en Terracina, met een onwrikbare toewijding aan kwaliteit. De leverancier werkt samen met boerderijen die onder strikte kwaliteitsprotocollen vallen, zodat elke hap een ervaring is van pure, authentieke smaak. Kazen zoals schapenricotta, buffelmozzarella en pecorino, combineren perfect met deze vleeswaren.

Les **charcuteries de Ciociaria** sont fabriquées dans les régions de Guarcino, Rome et Terracina, avec un engagement indéfectible envers la qualité. Le fournisseur travaille en collaboration avec des fermes soumises à des protocoles de qualité stricts, afin que chaque bouchée soit une expérience de saveur pure et authentique. Les fromages tels que la ricotta de brebis, la mozzarella de buffonne et le pecorino se marient parfaitement avec les charcuteries.

New



19,28 € / kg

ERZ 0009 10 - 11 kg

**Prosciutto Con Osso
Campocatino Reserva
24 m**

**Prosciutto Con Osso
Campocatino
Reserva 24 m**

New



22,24 € / kg

ERZ 0008 8 kg

**Prosciutto Disossato
Campocatino
Affumicato**

**Prosciutto Disossato
Campocatino
Affumicato**

New



17,31 € / kg

ERZ 0017 6 - 7 kg

Speck Affumicato

Speck Affumicato

New



12,98 € / kg

ERZ 0055 4,5 kg

**Coppa Di Testa
All Arancia**

**Coppa Di Testa
All Arancia**

New



25,45 € / Kg

ERZ 0019 1 kg

**Cacciatorini
Di Cinghiale**

**Cacciatorini
Di Cinghiale**

New



17,31 € / kg

ERZ 0020 1 - 1,5 kg

**Salsiccia Ciociara
Di Prosciutto Dolce**

**Salsiccia Ciociara
Di Prosciutto Dolce**

New



17,31 € / kg

ERZ 0021 1 kg

**Salsiccia Ciociara Di
Prosciutto Dolce
Picante**

**Salsiccia Ciociara Di
Prosciutto Dolce
Picante**

New



18,05 € / kg

ERZ 0018 1 kg

**Bocconcini Siena
Puro Suino**

**Bocconcini Siena
Puro Suino**

Meat products

New



16,90 € / kg

ERZ 0028 1 - 1,5 kg

**Guanciale Ciociaro
Affumicato**

**Guanciale Ciociaro
Affumicato**

New



15,33 € / kg

ERZ 0027 1 - 1,5 kg

**Guanciale Ciociaro
Al Pepe**

**Guanciale Ciociaro
Al Pepe**

New



36,57 € / kg

ERZ 0032 1 kg

**Coppiette Di
Nonno Francesco**

**Coppiette Di
Nonno Francesco**

New



23,48 € / kg

ERZ 0037 1,5 kg

Capocollo Ciociaro

Capocollo Ciociaro

Het **Piedmont runderras**, Fassona, staat bekend om zijn uitzonderlijke kwaliteit. De runderen worden in deze regio met uiterste zorg grootgebracht in een omgeving die volledig puur en natuurlijk is. Dit vertaalt zich in vlees van topkwaliteit, met een fluweelzachte structuur en een rijke, authentieke smaak. Vetvrij, fluweelzacht en met een fijne, uniforme bite. De smaak is intens en delicaat, met een subtiele zuurtegraad.

La **race bovine du Piémont**, Fassona, est réputée pour sa qualité exceptionnelle. Les bovins sont élevés avec le plus grand soin dans cette région, dans un environnement totalement pur et naturel. Cela se traduit par une viande de première qualité, avec une texture veloutée et une saveur riche et authentique. Sans gras, tendre et offrant une mâche fine et uniforme. Son goût est intense et délicat, avec une subtile acidité.

New



33,35 € / kg

BOVVR087 4,16 kg

**Fassona Piemontese
IQF bal (15 g)**

**Fassona Piemontese
IQF boule (15 g)**

New



25,14 € / kg

BOVR088 4,8 kg

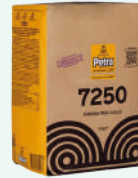
**Fassona Piemontese
tartaar (150 g)**

**Fassona Piemontese
tartare (150 g)**



Zuivelproducten Produits laitiers

Bloem Farine



PH7250
5 kg

15,23 € / bag

Petra 7250

Zacht tarwemeel type "00" van Italiaanse tarwe, veelzijdig voor kruimeldeeg, biscuit, en cakes. Optimaal rendement voor kleine, snelgerezen zoetigheden zoals gebak, koekjes en pannenkoeken.

Petra 7250

Farine italienne type "00", polyvalente et idéale pour pâtes sablées, gâteaux, biscuits, crêpes et douceurs rapidement levées.

New



BEUR 001.02.FBS
1 x 2 kg

13,31 € / kg

Premium boter 84% met zout (in blok)

Hoogwaardige boter geproduceerd door de oudste boterfabrikant van Italië. Gebruik: voor de beste caramel coulis of te gebruiken in de keuken.

Beurre premium 84% avec sel (en bloc)

Beurre de haute qualité produit par le plus ancien fabricant de beurre d'Italie. Utilisation: pour obtenir le meilleur coulis de caramel ou pour une utilisation en cuisine.

New



BEUR 001.05.FB | 1 x 5 kg
*BEUR 010.20.FB1 | 5 x 2 kg

12,88 € / kg
***14,55 € / kg**

Premium boter 84% zonder zout (in blok of in plakken*)

Hoogwaardige boter geproduceerd door de oudste boterfabrikant van Italië. Gebruik: allround gebruik.

Beurre premium 84% sans sel (en bloc ou en tranches*)

Beurre de haute qualité produit par le plus ancien fabricant de beurre d'Italie. Utilisation: utilisation polyvalente.

New



157.00.000 | *40 x 15 g
*Horeca size coming soon

0,89 € / pc.

'Cri Cri' Gran Moravia kaaskoekjes (2 g)

In de oven gebakken kaas, de ideale energieboost voor sporters. Heerlijk als aperitief in goed gezelschap. Zonder conserveermiddelen, zonder gluten en zonder lactose. 100% Gran Moravia kaas.

Biscuits au fromage 'Cri Cri' Gran Moravia (2 g)

Fromage cuit au four, idéal pour donner un coup de fouet aux sportifs. Délicieux à l'apéritif entre amis. Sans conservateurs, sans gluten et sans lactose. 100% fromage Gran Moravia.

New



701.PGL.001 | 150 g
701.PGL.002 | 175 g

Coming soon

'Provogrill' Provolone grillkaas

Halfharde, gestrekte wrongelkaas, geproduceerd uit gepasteuriseerde koemelk, met natuurlijke zuurgraad door fermentatie.

'Provogrill' fromage Provolone à griller

Fromage à pâte semi-dure, à pâte filée, produit à partir de lait de vache pasteurisé, avec une acidité naturelle issue de la fermentation.

Petra flour

Bloem Farine



PH0106
10 kg

87,80 € / bag

Petra 0106 HP

Petra 0106HP, biologische mix van de beste granen en zaden (pompoen, gekiemde zonnebloem, sesam, gierst, vlas). Ideaal gebalanceerd voor traditionele pastabereiding.

Petra 0106 HP

Petra 0106HP, mélange bio des meilleurs grains et graines (courge, tournesol germé, sésame, millet, lin). Parfaitement équilibré pour pâtes traditionnelles.



PH3400
5 kg

67,70 € / bag

Petra 3400 Ottimais

Ottimais mais en zonnebloempitten. Bron van vezels. Mix van maïsmeel en geroosterde zonnebloempitten. Geeft kleur, vezels en voedingswaarde. Ideaal voor: Plantaardige en veganistische bakwaren.

Petra 3400 Ottimais

Ottimais mais et graines de tournesol. Source de fibres. Mélange de farine de maïs et graines de tournesol. Idéal pour: Pâtisseries végétales et véganes.



PH5078
12,5 kg

21,50 € / bag

Petra 5078

Spelt-, soja- & geroosterde tarwezemelen (Type "0"). Flexibel gluten, voor Romeinse & NY-pizza. Ideaal voor: Napolitaanse pizza, padellino, traypizza, focaccia, pinsa

Petra 5078

Fécule de grand épeautre, soja et blé rôti (Type "0"). Gluten flexible, pour pizzas romaines et NY. Idéal pour: Pizza napolitaine, padellino, traypizza, focaccia, pinsa.



PH0103
10 kg

48,27 € / bag

Petra 0103HP

100% natuurlijke mix van gekiemde tarwe-, rijst- en gerstemeel. Diepbruine kleur, geroosterde en zoete tonen. Ideaal voor: Brood, focaccia, viennoiserie, desern, pizza met stoom

Petra 0103HP

Mélange 100% naturel de farine de blé germé, riz et orge. Couleur brun profond, saveurs grillées et sucrées. Idéal pour: Pain, focaccia, viennoiserie, levain, pizza à la vapeur.



PH1
12,5 kg

30,00 € / bag

Petra 1

Type "1" steengemalen bloem met kiem. Uit klimaatgecontroleerde teelt, zonder toevoegingen. Ideaal voor: Zoete en hartige deegwaren, bladerdeeg, viennoiserie, verversen van desern.

Petra 1

Type "1" farine moulue à la pierre avec germe. Issue d'une culture contrôlée en climat, sans ajouts. Idéal pour: Pâtisseries sucrées et salées, pâte feuilletée, viennoiseries, rafraîchissement de levain.



PH3
12,5 kg

28,28 € / bag

Petra 3

Zacht tarwemeel type "1" van ontkiemde tarwe, verwerkt met Augmented Stone Milling voor lichtere en knapperige producten. Ideaal voor pizza, broodsticks, crackers en diverse broodsoorten.

Petra 3

Farine de blé tendre type "1" issue de blé germé, moulue avec Augmented Stone Milling. Parfaite pour pizzas, gressins, crackers et pains variés.

Petra flour

Bloem Farine



0102HP
12,5 kg

27,87 € / bag

Petra 0102 HP

Bloem van gekiemde tarwe is een fermentatie dat zorgt voor een uitzonderlijke crunch van de pizza's, focaccia en alle soorten brood met medium rijstijd.

Petra 0102 HP

Farine de blé germé, une fermentation qui procure un croquant exceptionnel aux pizzas, focaccia et pains de fermentation moyenne.



PH6384
12,5 kg

27,25 € / bag

Petra 6384

Succesvol meel voor panettone, pandoro, etc. Stabiël, ideaal voor zuurdesem, perfect voor degen met hoge hydratatie waarin elastische gluten zijn vereist en lange rijstijden.

Petra 6384

Farine idéale pour panettone, pandoro, etc. Stable, parfaite pour levain, adaptée aux pâtes à forte hydratation nécessitant des glutens élastiques et longues fermentations.



PH6388
12,5 kg

24,48 € / bag

Petra 6388

Geschikt voor croissants, patisserie-deeg en T45. Diepvriesdeeg met deze bloem is extra krokant en langer houdbaar, zonder additieven. Ideaal voor gelamineerde degen!

Petra 6388

Idéale pour croissants, pâtes pâtisseries et T45. La pâte surgelée avec cette farine est extra croquante et se conserve plus longtemps, sans additifs. Parfaite pour les pâtes feuilletées!



PH5063
12,5 kg

21,36 € / bag

Petra 5063

Type 0 tarwebloem voor pizza met langdurige fermentatie op kamertemperatuur of 4°C. Geschikt voor diverse pizzastijlen. Balans tussen stevigheid en rekbaarheid.

Petra 5063

Farine de blé type 0 pour pizzas à fermentation longue, à température ambiante ou 4°C. Adaptée à divers styles, équilibrée entre fermeté et élasticité.



PH5037
12,5 kg

25,25 € / bag

Petra 5037

Meel voor top-pizzabakkers met lange rijstijd (40u fermentatie), geselecteerd voor stabiliteit. De hoge eiwitkwaliteit verhoogt het waterabsorptievermogen, bij kamertemperatuur of koeling.

Petra 5037

Farine pour pizzaiolos experts, idéale pour longues levées (40h fermentation), stable et riche en protéines. Absorption d'eau optimisée, à température ambiante ou réfrigérée.



PH8610
12,5 kg

20,81 € / bag

Petra 8610

Semola rimacinata, van harde tarwe, nationaal geproduceerd. Fijnere korrel, kenmerkend geelbruin kleur. Geschikt voor focaccia, pizza in bakvorm, brood, platte pizza en gebak.

Petra 8610

Semola rimacinata de blé dur, produite nationalement. Grain fin, couleur jaune-brun. Idéale pour focaccia, pizza en moule, pains, pizzas plates et pâtisseries.

Barista essentials

Expre U.H.T.
Expre U.H.T.

OraSi Barista
OraSi Barista

New



Exprecoff
6 x 1L

7,35 € / L

Expre U.H.T.

Onze volledig natuurlijke Expre U.H.T. koffie zonder toevoegingen, warm geëxtraheerd uit versgemalen bonen. UHT-gepasteuriseerd en aseptisch verpakt voor 12 maanden vers aroma en constante, perfecte smaak.

Expre U.H.T.

Café Expre U.H.T. 100 % naturel, sans additifs, extrait à chaud de grains fraîchement moulus. Pasteurisé UHT pour un arôme frais et une qualité constante jusqu'à 12 mois.

New



AV88IO
12 x 1L

2,25 € / L

OraSi Barista haver

OraSi Barista is een professionele, Italiaanse lijn van 100% plantaardige melkalternatieven voor coffeeshops, ideaal voor romig, stabiel schuim en latte art.

OraSi Barista avoine

OraSi Barista est une gamme professionnelle italienne d'alternatives au lait 100 % végétales pour coffee shops, offrant une mousse riche et stable, idéale pour le latte art.

New



AV88AA
12 x 1L

2,25 € / L

OraSi Barista soja

OraSi Barista is een professionele, Italiaanse lijn van 100% plantaardige melkalternatieven voor coffeeshops, ideaal voor romig, stabiel schuim en latte art.

OraSi Barista soja

OraSi Barista est une gamme professionnelle italienne d'alternatives au lait 100 % végétales pour coffee shops, offrant une mousse riche et stable, idéale pour le latte art.

New



AV88FG
12 x 1L

2,25 € / L

OraSi Barista amandel

OraSi Barista is een professionele, Italiaanse lijn van 100% plantaardige melkalternatieven voor coffeeshops, ideaal voor romig, stabiel schuim en latte art.

OraSi Barista amande

OraSi Barista est une gamme professionnelle italienne d'alternatives au lait 100 % végétales pour coffee shops, offrant une mousse riche et stable, idéale pour le latte art.

New



AV88JF
12 x 1L

2,40 € / L

OraSi Barista hazelnoot

OraSi Barista is een professionele, Italiaanse lijn van 100% plantaardige melkalternatieven voor coffeeshops, ideaal voor romig, stabiel schuim en latte art.

OraSi Barista noisette

OraSi Barista est une gamme professionnelle italienne d'alternatives au lait 100 % végétales pour coffee shops, offrant une mousse riche et stable, idéale pour le latte art.

New



AV88HN
12 x 1L

2,40 € / L

OraSi Barista kokosnoot

OraSi Barista is een professionele, Italiaanse lijn van 100% plantaardige melkalternatieven voor coffeeshops, ideaal voor romig, stabiel schuim en latte art.

OraSi Barista
noix de coco

OraSi Barista est une gamme professionnelle italienne d'alternatives au lait 100 % végétales pour coffee shops, offrant une mousse riche et stable, idéale pour le latte art.

U.H.T. cream based products

New



6,00 € / L

EVO01 12 x 1l

'Panna 35%' volle room

Crème entière
'Panna 35%'

New



7,00 € / L

CAM1666Q 12 x 1l

'Crema Italia'
crème pâtissière

'Crema Italia'
crème pâtissière

New



8,50 € / L

CAM166U 12 x 1l

'Base Giulia'
crème anglaise

'Base Giulia'
crème anglaise

New



8,20 € / L

CAM1666P 12 x 1l

'Spuma Parfait'
parfait basis

'Spuma Parfait'
base pour parfait

New



8,48 € / L

VGL 040003003 12 x 0,5l

Mascarpone
puur U.H.T.

Mascarpone
pure U.H.T.

New



3,13 € / pc.

AV22XB 12 x 1L

Vegan room 32%

Crème végane 32%

New



5,67 € / L

AV40IA 12 x 1L

Mascarpone dessert-
basis voor tiramisu

Base de dessert au
mascarpone pour
tiramisu

New



4,48 € / L

AV40FA 12 x 1L

Dessert basis voor
panna cotta

Base pour panna
cotta

New



4,28 € / pc.

AV40GA 12 x 1L

Dessert basis voor
crema catalana

Base pour crème
catalane



Desserts & appetizers

Desserts, gebak en blikdrank

Desserts, pâtisseries et boissons en canette



CAM 1662B
2 x 2,5 kg

43,40 € / pc

Zabaione

Italiaanse romige crème van eidooiers, suiker en Marsala-wijn, geklopt tot een luchtige textuur.

Zabaione

Une crème italienne à base de jaunes d'œufs, sucre et vin Marsala, fouettée jusqu'à une texture légère et aérée.



ME PM01
4,8 kg

69,99 € / pack

Meesoo® tiramisu pack

De Meesoo® pack is een diepgevroren mascarpone creme massa, gecombineerd met in koffie gedrenkte savoyarde koekjes, totaal gewicht 4,8 kg.

Meesoo® tiramisu pack

Le Meesoo® pack s'agit d'une crème au mascarpone surgelée, associée à des biscuits savoyards trempés dans du café.



PST 300582
50 pcs (25 g)

30,50 € / box

Mini pasticciotto's met vanille

Gebruiksklaar in slechts 8 minuten op 210°C, rechtstreeks uit de vriezer. Zo serveer je op elk moment een versgebakken delicatessen met een heerlijke geur en authentieke smaak.

Mini Pasticciotto à la vanille

Prêts à l'emploi en seulement 8' à 210°C, directement sortis du congélateur. Ainsi, vous pouvez servir à tout moment une gourmandise fraîchement cuite, au parfum délicieux et au goût authentique.



PST 300571
50 pcs (25 g)

30,50 € / box

Mini pasticciotto's met chocolade

Gebruiksklaar in slechts 8 minuten op 210°C, rechtstreeks uit de vriezer. Zo serveer je op elk moment een versgebakken delicatessen met een heerlijke geur en authentieke smaak.

Mini Pasticciotto au chocolat

Prêts à l'emploi en seulement 8' à 210°C, directement sortis du congélateur. Ainsi, vous pouvez servir à tout moment une gourmandise fraîchement cuite, au parfum délicieux et au goût authentique.



New



CAM E004079
24 pcs (250 ml)

2,96 € / pc.

Amaro Tosolini Tonic 6°

Amaro Tosolini Tonic: 100% natuurlijke, kant-en-klare cocktail met kruidige bitterheid en frisse tonic. Licht, aromatisch en perfect in balans. Snel geserveerd, memorabel.

Amaro Tosolini Tonic

Amaro Tosolini Tonic : cocktail prêt à servir, 100% naturel, aux notes amères et herbacées, relevées par la fraîcheur du tonic. Léger, aromatique et parfaitement équilibré. Simple et mémorable.

Ottinetti Tableware

New



4,80 € / pc.

OTT 1270010

Fingerfood schaal
Ø 100 mm

Petit plat à amuse-
bouches Ø 100 mm

New



5,70 € / pc.

OTT 1270012

Fingerfood schaal
Ø 120 mm

Petit plat à amuse-
bouches Ø 120 mm

New



7,00 € / pc.

OTT 1270V010BI

Wit bord Ø 100 mm
(RAL 9001)

Assiette blanche
Ø 100 mm (RAL 9001)

New



8,50 € / pc.

OTT 1270V012BI

Wit bord Ø 120 mm
(RAL 9001)

Assiette blanche
Ø 120 mm (RAL 9001)

New



30,00 € / pc.

OTT 1567NC026

Ovalen schaal 2
handgrepen met hout
Ø 260 mm

Plat ovale à 2
poignées avec bois
Ø 260 mm

New



14,60 € / pc.

OTT 1568NC026

Ovaal deksel met hout
Ø 260 mm

Couvercle ovale
avec bois Ø 260 mm

New



14,90 € / pc.

OTT 1574026

Ovalen schaal
Ø 260 mm

Plat ovale
Ø 260 mm

New



26,90 € / pc.

OTT 8501P000

Verhoogde schaal-
houder Filodesign

Support surélevé
pour échelle
Filodesign

New



7,70 € / pc.

OTT 1558005

Hoge sauspan 1
handgreep messing
Ø 55 mm

Casserole haute 1
poignée en laiton
Ø 55 mm



Ottinetti Tableware

New



6,70 € / pc.

OTT 1271016

Bord – rond plateau
Ø 160 mm

Assiette – plateau
rond Ø 160 mm

New



21,00 € / pc.

OTT 1579018

Cloche met messing
knop Ø 180 mm

Cloche avec bouton
en laiton Ø 180 mm

New



6,00 € / pc.

OTT 1612VG000BI

Deksel + schotel groot
(ivoor 9001)

Couvercle + plat
grand (ivoire 9001)

New



5,00 € / pc.

OTT 1612VP000BI

Deksel + schotel klein
(ivoor 9001)

Couvercle + plat petit
(ivoire 9001)

New



4,72 € / pc.

OTT 1612G000

Deksel + schotel
groot (mat)

Couvercle + plat
grand (mat)

New



4,37 € / pc.

OTT 1612P000

Deksel + schotel
klein (mat)

Couvercle + plat petit
(mat)

New



25,00 € / pc.

OTT 1270TR000

Fingerfood schaal-
tje (driehoekig)

Petit plat pour
amuse-gueules
(triangulaire)

New



26,50 € / pc.

OTT 1270RE000

Fingerfood schaal-
tje (rechthoekig)

Petit plat pour
amuse-gueules
(rectangulaire)

New



8,40 € / pc.

OTT 1270TO000

Fingerfood schaal-
tje (rond)

Petit plat pour
amuse-gueules
(rond)

New



25,00 € / pc.

OTT 1270QU000

Fingerfood schaal-
tje (vierkant)

Petit plat pour
amuse-gueules
(carré)

Ottinetti Tableware

New



6,82 € / pc.

OTT 1557006

Middelhoge sauspan 1
handgreep messing
Ø 65 mm

Casserole moyenne 1
poignée en laiton
Ø 65 mm

New



6,66 € / pc.

OTT 1556006

Lage sauspan 1
handgreep messing
Ø 65 mm

Casserole basse 1
poignée en laiton
Ø 65 mm

New



37,40 € / pc.

OTT 1591012

Steelpan 1 handgreep
groot/hoog (keramiek /
koper) Ø 120 mm

Poêle à 1 poignée
grande/haute (céram.
/ cuivre) Ø 120 mm

New



41,50 € / pc.

OTT 1593014

Steelpan 1 handgreep
groot/laag (keramiek /
koper) Ø 120 mm

Poêle à 1 poignée
grande/basse (céra. /
cuivre) Ø 120 mm

New



36,05 € / pc.

OTT 1592010

Steelpan 1 handgreep
klein/hoog (keramiek /
koper) Ø 100 mm

Poêle à 1 poignée
petite/haute (céram.
/ cuivre) Ø 100 mm

New



37,30 € / pc.

OTT 1593012

Steelpan 1 handgreep
klein/laag (keramiek /
koper) Ø 100 mm

Poêle à 1 poignée
petite/basse (céram.
/ cuivre) Ø 100 mm

New



41,90 € / pc.

OTT 1594012

Mini pan 2 handgrepen
groot/hoog (keramiek /
koper) Ø 120 mm

Mini casserole
grande/haute (céram.
/ cuivre) Ø 120 mm

New



43,70 € / pc.

OTT 1596014

Mini pan 2 handgrepen
groot/laag (keramiek /
koper) Ø 140 mm

Mini casserole
grande/basse (céra. /
cuivre) Ø 140 mm

New



40,25 € / pc.

OTT 1595010

Mini pan 2 handgrepen
klein/hoog (keramiek /
koper) Ø 100 mm

Mini casserole
petite/haute (céram.
/ cuivre) Ø 100 mm

New



41,10 € / pc.

OTT 1596012

Mini pan 2 handgrepen
klein/laag (keramiek /
koper) Ø 120 mm

Mini casserole
petite/basse (céram.
/ cuivre) Ø 120 mm

Machinery and packaging

Composteerbare pinsa- en pizzadozen Composteerbare pinsa- en pizzadozen



2SV4411C
1x1pc

**Modulaire tunneloven
'Synthesis 06/40'**

**Four tunnel modulaire
'Synthesis 06/40'**

~~7.500,00 € / pc~~

-15% korting / de réduction

6.375,00 € / pc

Int. afm: 400 x 580 x 95 mm
Ext. afm: 980 x 1300 x 44 mm
Max temp.: 320°C
Middenafstand: 6,25 mm
Voltage: 380 - 415
Transportsnelheid: 1'45" - 30"
Gewicht: 105 kg
Kracht: 7,9 KW

Dim. int.: 400 x 580 x 95 mm
Dim. ext.: 980 x 1300 x 44 mm
Temp. max.: 320°C
Écartement centre: 6,25 mm
Tension: 380 - 415 V
Vitesse de convoyeur: 1'45" - 30"
Poids: 105 kg
Puissance: 7,9 kW

! Basis voor deze oven is apart verkrijgbaar (OSV2A13): 700,00 € / stuk - **595,00 € / stuk (-15% korting)**
La base de ce four est disponible séparément (OSV2A13): 700,00 € / pièce - **595,00 € / pièce (-15% de réduction)**



301 INOX
1x1pc

301 BIB Inox (1 tap)
510 x 720 x H 870 mm

301 BIB Inox (1 robinet)
510 x 720 x H 870 mm

~~17.700,00 € / pc~~

-15% korting / de réduction

15.045,00 € / pc

IJsproductie: 40 kg / uur
Smaken: 1
kW: 4,2 - Hz: 220/60/3 A

Ideaal voor: soft gelato, soft ice cream en frozen yogurt.

Production de glace: 40 kg / heure
Saveurs: 1
kW: 4,2 - Hz: 220/60/3 A

Idéal pour: glaces à l'italienne, glaces à l'air et yaourts glacés.

**All our soft ice
cream mixes**



Ref.	Size	Pcs. / Box	Price / Pcs.	Price custom lid / u. (*)
ED0028	300 x 300 x 40 mm	200	0,40 €	0,31 €
ED0030	330 x 330 x 40 mm	200	0,41 €	0,31 €
ED0032	230 x 380 x 40 mm	250	0,39 €	0,31 €
ED0040	400 x 400 x 50 mm	150	0,68 €	0,48 €
ED0050	500 x 500 x 50 mm	100	0,95 €	0,72 €

(*) Geen clichékost, min. afname 3000 stuks
(*) Pas de coût cliché, achat minimum de 3000 pièces



2026

Italian Selection

• PRESENTED BY CNUdde

