Food Service

Italian Selection

PRESENTED BY CNUDDE

100% Italian



Demetra Selection

Gebakken champignons
Champignons sautées



DM 03157
6 x 700 g

Shop here

Gebakken en gehakt eekhoorntjesbrood

Geselecteerde verse eekhoorntjes-brood 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

Shop here

Gebakken en gesneden eekhoorntjesbrood "Del Campesino"

Fijn gesneden en bereid met eek-hoorntjesbroodroom, 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

Shop here

Gebakken en gesneden eekhoorntjesbrood voor pizza

Lamellen en stukjes eekhoorntjes-brood 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

Shop here

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, sautésavec 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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

Gebakken champignons ‘Dal Fresco’

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

Champignons sautés “Dal Fresco”

Les champignons frais les plus fins, coupéset 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

Shop here

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

Shop here

Cardoncelli paddenstoelen ‘C’era Una Volta’

Italiaanse cardoncelli-paddenstoelen, geteeld in Puglia en gebakken met knoflook en peterselie.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.



DM 01063
6 x 800 g

Shop here

Cantharellen natuur

Zorgvuldig geselecteerde middel-grote cantharellen op licht gezouten water. Met hun verfijnde smaak ideaal voor tal van bereidingen. Gebruiks-klaar en te verwerken zoals verse cantharellen.

Chanterelles nature

Des chanterelles de taille moyenne soigneusement sélectionnées, conservées dans de l’eau légèrement salée. Leur saveur délicate leur permet de s’intégrer à toutes les recettes.



Demetra Selection

Artisjokken natuur
Artichauts nature

Gedresseerde artisjokken
Artichauts en conserve



DM 02525
6 x 1500 g

Shop here

In kwarten gesneden ‘prime’ artisjokken

Verse eersteklas artisjokken, in kwarten gesneden en geconserveerd in licht gezouten pekel. 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.

New



DM 01177
6 x 2400 g

Shop here

Geroosterde artisjok-harten (om op te vullen)

Zorgvuldig geselecteerde artisjok-harten, oven-geroosterd en afgewerkt met zonnebloemolie voor een volle smaak en verfijnde textuur. Dankzij hun royale formaat zijn ze ideaal om te vullen.

Coeurs d’artichauts rôtis (à remplir)

Des cœurs d’artichauts soigneusement sélectionnés, rôtis au four et assaisonnés d’huile de tournesol pour un goût intense et une texture raffinée. Un format généreux, idéal pour garnir.



DM 02518
6 x 1700 g

Shop here

Gesneden artisjok in zonnebloemolie

Fijngesneden artisjokken, ideaal als pizzabeleg en als toevoeging aan salades.

Artichauts coupés en morceaux à l’huile de tournesol

Des artichauts finement émincés, parfaits pour garnir les pizzas et agrémenter les salades.



Demetra Selection

Gedresseerde artisjokken
Artichauts en conserve

Size 1



DM 02239
6 x 780 g

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

‘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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

Caponata

Caponata bereid met gefrituurde aubergines, tomaten, pijnboompitten, zwarte olijven, 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

Shop here

Uien gemarineerd in balsamicoazijn

Verse Borettane-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 Borettane 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

Shop here

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

Shop here

"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

Shop here

Ontpitte 'Taggiasche' olijven.

Ontpitte 'Taggiasche' olijven 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 00458
6 x 1700 ml

Shop here

Antipasto 'Italia'

Een inspirerende mix van wilde paddenstoelen, olijven en artisjokharten, geconserveerd in zonnebloemolie. Een handige garnering bij vleeswaren, of heerlijk in rijst- of pastasalades.

Antipasto « Italia »

Un mélange de champignons sauvages, d'olives et de cœurs d'artichauts conservés dans de l'huile de tournesol. Une garniture idéale pour la charcuterie, ou dans les salades de riz ou de pâtes.

Demetra Selection

Gedresseerde groenten
Légumes en conserve



DM 03148
6 x 700 g

Shop here

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
DM 02509 - 6 x 1700 g

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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.



DM 02515
6 x 1700 g

Shop here

Gemengde groenten 'alla Zingara'

Een rijke mix van stukjes rode en gele paprika, gesneden zwarte en groene olijven, 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

Size 1



DM 03146
6 x 700 g

Shop here

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 saladesmixtes et en garniture de sandwiches.

Size 2



DM 02539
6 x 1700 g

Shop here

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 saladesmixtes et en garniture de sandwiches.



DM 02268
6 x 660 g

Shop here

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

Shop here

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.



New



DM 02240
6 x 800 g

Shop here

Gegrilde courgettes in zonnebloemolie

Vers verwerkte courgette, gegrild en gemarineerd in zorgvuldig gekruide zonnebloemolie. Een veelzijdig ingrediënt voor antipasti, verfijnde bijgerechten en smaakvolle topping.

Courgettes grillées à l'huile de tournesol

Des courgettes fraîchement préparées, grillées et marinées dans de l'huile de tournesol soigneusement assaisonnée. Un ingrédient polyvalent pour les antipasti et les garnitures.

Demetra Selection

Gedresseerde groenten
Légumes en conserve



DM 00482
6 x 1500 g

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

Kikkererwten

Gekookte kikkererwten geconserveerd inpekel. 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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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.



DM 00977 - 6 x 780 g
DM 01164 - 6 x 2500 g

Shop here

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 01089
6 x 800 g

Shop here

Gedroogde tomaten in olijfolie

Gesorteerde, geweekte gedroogde tomaten, geconserveerd in gearomatiseerde olijfolie om hun smaak te versterken. Geschikt voor alle toepassingen aan de bar en in de keuken.

Tomates séchées à l'huile d'olive

Tomates séchées triées, trempées et conservées dans de l'huile d'olive aromatisée pour rehausser leur saveur. Conviennent à toutes les utilisations au bar et en cuisine.



DM 00157
6 x 320 g

Shop here

Truffelblaadjes in zonnebloemolie

Gesneden zomertruffel in zonnebloemolie. Gebruiksklaar: de aromatische olie is ook geschikt als condiment. Ideaal voor pasta (na het koken), vleescarpaccio, spiegeleieren, zalmtartaar, 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, croûtons et pizzas gourmet.



Demetra Selection

Tomaten
Tomates



DM 02284
6 x 800 g

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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 02269
6 x 780 g

Shop here

Gehakte mid-dry tomaten

Stukjes halfgedroogde tomaten met een bijzonder delicate smaak, geconserveerd in zonnebloemolie. Bijzonder geschikt voor pastagerechten, bijgerechten en antipasti.

Tomates séchées mi-sèches hachées

Morceaux de tomates semi-séchées à la saveur particulièrement délicate, conservés dans de l'huile de tournesol. Idéaux pour les plats de pâtes, les accompagnements et les antipasti.

Demetra Selection

Tomaten
Tomates

Sauzen
Sauces



DM 02287
6 x 800 g

Shop here

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.



DM 01243 - 2 x 5000 g
DM 01212 - 10.000 g
DM 01213 - 4050 g

Shop here

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



DM 02286
6 x 800 g

Shop here

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.



DM 01469
6 x 750 g

Shop here

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.

Size 1
Size 2 (on request only)



DM 05001 - 6 x 1000 g
• DM 02807 - 5 x 4000 g

Shop here

"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.



DM 05007
6 x 1000 g

Shop here

'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.

Demetra Selection

Sauzen
Sauces

New



DM 05003
6 x 1000 g

Shop here

‘Primavera’ pasta saus

Kant-en-klare saus op basis van tomaat, wortel, selder, ui, kruiden en olijfolie. Fijngehakte groenten maken deze saus ideaal voor pasta of als basis voor andere bereidingen.

Sauce pour pâtes ‘Primavera’

Sauce prête à l’emploi à base de tomates, de carottes, de céleri, d’oignons, d’herbes aromatiques et d’huile d’olive. Idéale pour accompagner des pâtes ou comme base pour d’autres préparations.

New



DM 05008
6 x 1000 g

Shop here

Groenten ragù

Kant-en-klare saus met tomaat, aubergine, courgette, ui, wortel, paprika, sperziebonen en olijfolie. Dankzij de volle textuur ideaal voor pasta, rijstgerechten, pizza’s, focaccia, bruschetta en meer.

Ragù aux légumes

Sauce prête à l’emploi à base de tomates, d’aubergines, de courgettes, d’oignons, de carottes, de poivrons, de haricots verts et d’huile d’olive. Idéale pour les pâtes, la focaccia, la bruschetta...



DM 01171
3 x 4050 g

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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 05005
6 x 1000 g

Shop here

Tomatensaus ‘All Arrabbiata’

Kant-en-klare saus op basis van tomaten, knoflook, peterselie en paprikapoeder. De speciale saus voor pasta van harde tarwe „all’arrabbiata“.

Sauce tomate « All Arrabbiata »

Sauce prête à l’emploi à base de tomates, d’ail, de persil et de paprika. La sauce spéciale pour les pâtes au blé dur « all’arrabbiata ».

Demetra Selection

Sauzen | Crème à poches
Sauces | Crème à poches



DM 03152 - 6 x 700 g
DM 03165 - 6 x 700 g

Shop here

Ragù (speck / worst)

Kant-en-klare ragù op basis van speck en rundvlees of verfijnde varkensworst, verrijkt met verse groenten en smaakmakers. Ideaal voor pasta, pizza, bruschetta en smaakvolle voorgerechten.

Ragù (speck / saucisse)

Ragù prêt à l'emploi à base de speck et de bœuf ou de saucisse de porc, agrémenté de légumes frais et d'aromates. Idéal pour les pâtes, pizzas, bruschettas et entrées gourmandes.



DM 03156
6 x 700 g

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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.



DM 04209
6 x 600 g

Shop here

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 sandwichs et pour préparer les pâtes carbonara classiques.



DM 04208
6 x 600 g

Shop here

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 veauet les amuse-bouches. Peut être enrichie avec de la mayonnaise.

Demetra Selection

Crème à poches
Crème à poches



DM 04206
6 x 600 g

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

Crème à poche met vier kazen

Kaascrème bereid met Grana Padano, Fontina, Emmenthal en Italico, vermengd met kwaliteitsboter. Uitstekende dressing voor hoofd-gerechten; ideaal voor het vullen van pizza's, focaccia's, bruchetta's,...

Crème à poche aux quatre fromages

Crème au fromage Grana Padano, Fontina, Emmenthal et Italico, 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

Shop here

Crème à poche met artisjokken

Bereid met alleen verse artisjokharten 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

Shop here

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 émiettée, scorzone et d'arômes frais. Idéal pour diverses préparations à la truffe : entrées, plats principaux, etc.



DM 04205
6 x 600 g

Shop here

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

Crème à poches
Crème à poches

Crèmes
Crèmes

New



DM 04207
6 x 600 g

Shop here

Crème à poche met zwarte truffel

Crème van in blokjes gesneden champignons en zwarte olijven, met schaafsel van zwarte truffel, gemengd met olie. Uitstekend geschikt voor canapés, bruschetta en gerechten met truffel.

Crème à poche à la truffe noire

Crème de champignons de Paris coupés en dés et d'olives noires, agrémentée de copeaux de truffe noire et mélangée à de l'huile. Idéale pour les canapés, les bruschettas et les plats à la truffe.



DM 01749
6 x 560 g

Shop here

Vijf kazen crème

Kaascrème bereid met Grana Padano, Fontina, Emmenthal, Italico 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, Emmental, Italico et Gorgonzola mélangés au beurre. Idéale pour les pâtes, les pizzas, la focaccia et les préparations salées.



DM 01695
6 x 560 g

Shop here

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 01697
6 x 550 g

Shop here

Parmezaancrème

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 01757/P
6 x 550 g

Shop here

Pecorino crème

Een kant-en-klare 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 01682
6 x 550 g

Shop here

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, crostinis et comme sauce pour les hamburgers.

Demetra Selection

Crèmes
Crèmes



DM 01764
6 x 550 g

Shop here

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

Shop here

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 sandwichs.



DM 01685
6 x 530 g

Shop here

'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

Shop here

Gedroogde tomaten crème

Room van fijngehakte, vlezige 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.





DM 00158
3 x 330 g

Shop here

"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

Shop here

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
DM 01077 - 6 x 800 g

Shop here

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

Shop here

Truffel crème

Een mix van fijngehakte champignons, witte truffelvlokken, zwarte zomer-truffel 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

Shop here

Zwarte truffelsaus 'Ricetta Toscana'

Crème van in blokjes gesneden champignons en zwarte olijven, met schaafsel 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 01691
6 x 510 g

Shop here

Wilde venkel pesto

Een pesto op basis van wilde venkel, olijfolie, ansjovispasta en knoflook. Een uitstekende saus voor koude pasta, maar ook voor vis- en vleesgerech-ten.

Pesto au fenouil sauvage

Un pesto à base de fenouil sauvage, d'huile d'olive, de pâte d'anchois et d'ail. Une excellente garniture pour les pâtes froides ainsi que pour les plats de poisson et de viande.



DM 01752
6 x 540 g

Shop here

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 coeurs 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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

Saffraan crème

Saffraancrème 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.



DM 01761
6 x 540 g

Shop here

Courgette crème

Een crème op basis van gepureerde verse courgettes, op smaak gebracht met olie, kruiden en specerijen. Een ideale saus om bij pasta te serveren, te van garneren en pizza's, bruschetta's en andere.

Crème de courgettes

Une crème à base de courgettes fraîches mixées, assaisonnée d'huile, d'herbes et d'épices. Une sauce idéale pour accompagner les pâtes, mais aussi pour garnir les pizzas, les bruschettas,...



DM 01015
6 x 820 g

Shop here

Aubergine crème

Crème op basis van zorgvuldig geselecteerde verse aubergines, gekookt met groenten en aromatische kruiden. Een uitstekende basis voor groentepizza's, bruschetta's en tal van andere gerechten.

Crème d'aubergine

Crème à base d'aubergines fraîches sélectionnées, cuites avec des légumes et des herbes aromatiques. Une excellente base pour les pizzas aux légumes, les bruschettas et bien d'autres.

Demetra Selection

Crèmes
Crèmes



DM 01759
6 x 550 g

Shop here

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 01035
6 x 800 g

Shop here

Porcini-witte truffel crème

Crème van eekhoorntjesbrood, verrijkt met witte truffel. Dankzij de intense smaak en het krachtige aroma is een kleine hoeveelheid al ruim voldoende, met name in risotto's en allerlei soorten pastagerechten.

Crème aux cèpes et à la truffe blanche

Crème de cèpes rehaussée de truffe blanche. Avec sa saveur et son arôme intenses, une petite quantité suffit largement, notamment dans les risottos et les plats de pâtes en tout genre.



DM 01686
6 x 580 g

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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 221128
1 x 240 g

Shop here

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

Shop here

Anchovis filets 'Speciali di Sicilia'

Geselecteerde gourmet ansjovisfilets, met de hand bereid volgens de beste Siciliaanse tradities. Uitstekend 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.



DM 01073/CA
6 x 725 g

Shop here

Anchovis filets uit de Cantabrische zee

Geselecteerde gastronomische ansjovisfilets uit de Cantabrische Zee, geconserveerd in olijfolie. Perfect als aperitief, op gastronomische pizza's en in hoofdgerechten.

Filets d'anchois de la mer Cantabrique

Filets d'anchois gastronomiques sélectionnés de la mer Cantabrique, conservés dans de l'huile d'olive. Parfaits en apéritif, sur des pizzas gastronomiques et dans les plats principaux.



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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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 cérises 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

Shop here

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.

Focaccia Bases

Focaccia bodems
Fonds de Focaccia

New



FDG 8T
5 stuks / pièces

Shop here

Focaccia aardappel-rozemarijn (1600 g) *600 x 400 mm*

Bak rechtstreeks vanuit diepvries in een voorverwarmde oven op 240°C, 4-6 min. Draai de plaat indien nodig halverwege. Bestrijk na het bakken rijkelijk met olijfolie.

Focaccia pomme de terre -romarin (1600 g) *600 x 400 mm*

Cuire directement surgelé dans un four préchauffé à 240 °C pendant 4 à 6 min. Retourner la plaque à mi-cuisson si nécessaire. Après cuisson, badigeonner généreusement d'huile d'olive.

New



FDG 11T
5 stuks / pièces

Shop here

Focaccia meergranen (1250 g) *600 x 400 mm*

Bak rechtstreeks vanuit diepvries in een voorverwarmde oven op 240°C, 4-6 min. Draai de plaat indien nodig halverwege. Bestrijk na het bakken rijkelijk met olijfolie.

Focaccia multi-céréales (1250 g) *600 x 400 mm*

Cuire directement surgelé dans un four préchauffé à 240 °C pendant 4 à 6 min. Retourner la plaque à mi-cuisson si nécessaire. Après cuisson, badigeonner généreusement d'huile d'olive.

New



FDG 13T
5 stuks / pièces

Shop here

Focaccia meergranen courgette-stracchino (1800 g) *600 x 400 mm*

Bak rechtstreeks vanuit diepvries in een voorverwarmde oven op 240°C, 4-6 min. Draai de plaat indien nodig halverwege. Bestrijk na het bakken rijkelijk met olijfolie.

Focaccia multi. courgettes-stracchino (1800 g) *600 x 400 mm*

Cuire directement surgelé dans un four préchauffé à 240 °C pendant 4 à 6 min. Retourner la plaque à mi-cuisson si nécessaire. Après cuisson, badigeonner généreusement d'huile d'olive.

New



FDG 10T
96 stuks / pièces

Shop here

Focaccia mini rond natuur (23 g)

Bak rechtstreeks vanuit diepvries in een voorverwarmde oven op 240°C, 4-6 min. Draai de plaat indien nodig halverwege. Bestrijk na het bakken rijkelijk met olijfolie.

Mini focaccia ronde nature(23 g)

Cuire directement surgelé dans un four préchauffé à 240 °C pendant 4 à 6 min. Retourner la plaque à mi-cuisson si nécessaire. Après cuisson, badigeonner généreusement d'huile d'olive.



New



FDG 10TD
96 stuks / pièces

Shop here

Focaccia mini rond meergranen courgette-stracchino (35 g)

Bak rechtstreeks vanuit diepvries in een voorverwarmde oven op 240°C, 4-6 min. Draai de plaat indien nodig halverwege. Bestrijk na het bakken rijkelijk met olijfolie.

Mini focaccia ronde multi.courgettes-stracchino (35 g)

Cuire directement surgelé dans un four préchauffé à 240 °C pendant 4 à 6 min. Retourner la plaque à mi-cuisson si nécessaire. Après cuisson, badigeonner généreusement d'huile d'olive.

Pinsa's & Romanaccia's

Watch video

Pinsa bodems
Fonds de pinsa



PIZZA 001
30 stuks / pièces

Shop here

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 gril 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

Shop here

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 gril 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).



PIZZA40x30/TEG
8 x 2 stuks / pièces

Shop here

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 gril 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

Shop here

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 gril 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

Shop here

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 multicéréales 250 g
340 x 240 cm

Assaisonnez et cuisez direct sur le gril 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 009
8 stuks / pièces

Shop here

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 gril 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

(On)gevulde romanaccia's
Romanaccias (non) farcies

New



FGT0154
9 stuks / pièces

Shop here

'High Romanaccia' ongevuld 415 g
390 x 140 mm

Wij raden aan het product volledig bij kamertemperatuur te ontdooien; bak het vervolgens ongeveer 8 minuten in een traditionele oven op 250 °C.

'High Romanaccia' non rempli 415 g
390 x 140 mm

Nous vous recommandons de laisser décongeler complètement le produit à température ambiante, puis de le faire cuire à 250 °C dans un four traditionnel pendant environ 8 minutes.



PIP1113
24 stuks / pièces

Shop here

'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.



PIP0094
24 stuks / pièces

Shop here

'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.



FAR0094
4 x 740 g

Shop here

'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.



FAR0084
4 x 740 g

Shop here

'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



FAR1316
4 x 780 g

Shop here

'Romanaccia' met pesto 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' au pesto et à la 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.

Bottega 55

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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 758
2,5 kg / doos

Shop here

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

Shop here

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.



DEP 1105
2,5 kg / doos

Shop here

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

Shop here

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.



Bottega 55

Kant en klare pasta
Pâtes prêtes à l'emploi



DEP 553
2,5 kg / doos

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

Ansjovis-truffelboter-pasta in tube

Een klassiek Piemontees 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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

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
1 x 200 g

Shop here

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
1 x 200 g

Shop here

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
1 x 200 g

Shop here

Zalm perlage

Perlage de saumon

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

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



TL07PA200
1 x 200 g

Shop here

Ansjovis perlage

Perlage de anchois

Een geavanceerd product dat via het speriphicatieproces 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 speriphage.



TL07PY200
1 x 200 g

Shop here

Soja en truffel perlage

Perlage de soya et truffe

Een geavanceerd product dat via het speriphicatieproces 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 speriphage.

Cheese Frozen Line

Burrata, Scamorza en Gran Moravia
Burrata, Scamorza et Gran Moravia



MUR 1900 - 15 x 120 g
MUR 1902 - 10 x 5 x 50 g

Shop here

Murgella Burrata (normaal / mini)

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

Murgella Burrata (normal / mini)

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 1903
10 x (2 x 100 g)

Shop here

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

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 1920 - 15 x 200 g
MUR 1922 - 15 x 200 g

Shop here

Murgella Stracciatella di Burrata (klassiek / gerookt) 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 (classique / 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.



MUR 1935
2 x 1 kg

Shop here

Gerookte scamorza sticks

Diepgevroren scamorza, perfect te combineren met spek en chimichurri.

Bâtonnets de scamorza fumée

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



MUR 1934 - 1 x 2,5 kg
BRZ 156.00.001 - 10 x 1 kg
BRZ 159.00.019 - 40 x 20 g

Shop here

Julienne:
Gerookte scamorza
Gran Moravia
Shavings:
Gran Moravia

Julienne:
Scamorza fumée
Gran Moravia
Shavings:
Gran Moravia



MUR 1941
6 x 150 g

Shop here

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.

Italian Snacking

Italiaanse snacking
Snacks italiens

New



VLL-FC6
75 x 40 g

Shop here

Crispy carbonara bites

Crispy Bites zijn perfect gesneden blokjes gepaneerde pasta van 40 g: ideaal als verfijnd hapje of om te combineren tot een verrassend to share gerecht.

Crispy bites au carbonara

Crispy Bites sont des cubes de pâtes panées de 40 g, découpés avec précision : idéals comme bouchée raffinée ou à combiner pour créer un surprenant plat à partager.

New



VLL-FC3
75 x 40 g

Shop here

Crispy parmezaan-aubergine bites

Crispy Bites zijn perfect gesneden blokjes gepaneerde pasta van 40 g: ideaal als verfijnd hapje of om te combineren tot een verrassend to share gerecht.

Crispy bites à l'aubergine et au parmesan

Crispy Bites sont des cubes de pâtes panées de 40 g, découpés avec précision : idéals comme bouchée raffinée ou à combiner pour créer un surprenant plat à partager.



MSFPS2
7 kg

Shop here

Crispino pancetta-sjalot (25 g)

Bak 25–30 min. op 200°C in een voorverwarmde heteluchtoven.

Crispino pancetta-échalote (25 g)

Cuire 25–30 min. à 200°C au four ventilé préchauffé.



MSFBS2
7 kg

Shop here

Crispino zalm-béchamel (28 g)

Bak 25–30 min. op 200°C in een voorverwarmde heteluchtoven.

Crispino saumon-béchamel (28 g)

Cuire 25–30 min. à 200°C au four ventilé préchauffé.



*BRZ 156.00.001 - 10 x 1 kg
BRZ 159.00.019 - 40 x 20 g

Shop here

Gran Moravia bites (*blokjes / bites)

Ontdek twee verfijnde Gran Moravia bites, op basis van de Italiaanse harde kaas met zijn volle, karaktervolle smaak. Verkrijgbaar in blokjes of als handig mini-snackingreepje.

Gran Moravia bites (*cubes / bites)

Découvrez deux délicieuses bouchées Gran Moravia, à base de fromage italien à pâte dure au goût riche et typé. Disponibles en dés ou en mini-barres à grignoter.



Risalto Selection

Risotto
Risotto



RIS 50094
4 x 1 kg

Shop here

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.



RIS H001
4 x 300 g

Shop here

Risotto met saffraan

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Carnaroli-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 Carnaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.

RIS H002
4 x 300 g

Shop here

Risotto met parmezaan

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Carnaroli-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 Carnaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.



RIS H014
4 x 300 g

Shop here

Risotto met pompoen

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Carnaroli-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 Carnaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.



RIS H232
4 x 300 g

Shop here

Risotto met zwarte inktvis

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Carnaroli-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 Carnaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.



RIS H013
4 x 300 g

Shop here

Risotto met roodlof en scamorza

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Carnaroli-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 Carnaroli 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



RIS H003
4 x 300 g

Shop here

Risotto met eekhoorntjesbrood

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Carnaroli-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 Carnaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.



RIS H116
4 x 300 g

Shop here

Gnocchi met pesto genovese

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Carnaroli-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 Carnaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.



RIS 500500
8 x 200 g

Shop here

Carbonara saus

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Carnaroli-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 Carnaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.



RIS 500600
8 x 200 g

Shop here

Cacio e pepe saus

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Carnaroli-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 Carnaroli et du Parmigiano Reggiano certifié. Préparation : 5-6' à la poêle antiadhésive ou 4' au micro-ondes.





RIS 500700
5 x 270 g

Shop here

Soep van volkoren spelt uit Toscane

Met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Carnaroli-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 Carnaroli 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 bufflonne et le pecorino se marient parfaitement avec les charcuteries.



Shop here

ERZ 0009 10 - 11 kg

Prosciutto Con Osso Campocatino Reserva 24 m

Prosciutto Con Osso Campocatino Reserva 24 m



Shop here

ERZ 0008 8 kg

Prosciutto Disossato Campocatino Affumicato

Prosciutto Disossato Campocatino Affumicato



Shop here

ERZ 0017 6 - 7 kg

Speck Affumicato

Speck Affumicato



Shop here

ERZ 0055 4,5 kg

Coppa Di Testa All Arancia

Coppa Di Testa All Arancia



Shop here

ERZ 0019 1 kg

Cacciatorini Di Cinghiale

Cacciatorini Di Cinghiale



Shop here

ERZ 0020 1 - 1,5 kg

Salsiccia Ciociara Di Prosciutto Dolce

Salsiccia Ciociara Di Prosciutto Dolce



Shop here

ERZ 0021 1 kg

Salsiccia Ciociara Di Prosciutto Dolce Picante

Salsiccia Ciociara Di Prosciutto Dolce Picante



Shop here

ERZ 0018 1 kg

Bocconcini Siena Puro Suino

Bocconcini Siena Puro Suino

Meat products



Shop here

ERZ 0028 1 - 1,5 kg

Guanciale Ciociaro Affumicato

Guanciale Ciociaro Affumicato



Shop here

ERZ 0027 1 - 1,5 kg

Guanciale Ciociaro Al Pepe

Guanciale Ciociaro Al Pepe



Shop here

ERZ 0032 1 kg

Coppiette Di Nonno Francesco

Coppiette Di Nonno Francesco



Shop here

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 fi ne et uniforme. Son goût est intense et délicat, avec une subtile acidité.



Shop here

BOVVR087 4,16 kg

Fassona Piemontese IQF bal (15 g)

Fassona Piemontese IQF boule (15 g)



Shop here

BOVR088 4,8 kg

Fassona Piemontese tartaar (150 g)

Fassona Piemontese tartare (150 g)



Brazzale Fratelli



Petra flour

Zuivelproducten
Produits laitiers



BRZ 400.01 BFT
2 pcs

Shop here

Gran Moravia 1/2 wiel (17 kg)

Ontdek Gran Moravia, een Italiaanse harde kaas met een volle, karaktervolle smaak en een fijne, licht korrelige textuur. Verkrijgbaar als handige halve kaaswiel, ideaal om zelf te versnijden of te raspen.

Gran Moravia 1/2 roue (17 kg)

Découvrez le Gran Moravia, un fromage italien à pâte dure au goût riche et typé, avec une texture fine et granuleuse. Disponible en demi-meule, idéal à découper ou à râper selon vos besoins.



PH7250
5 kg

Shop here

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, génoises, biscuits, gâteaux, crêpes et douceurs rapidement levées.



BEUR 001.02.FBS
1 x 2 kg

Shop here

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.



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

Shop here

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.



BRZ 157.00.000 - 40 x 15 g
BRZ 157.00.002 - 12 x 40 g
BRZ 157.02.000 - 8 x 500 g

Shop here

‘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.

Biscuits 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.



BRZ 701 PTDFR15014BGL
14 x 150 g

Shop here

‘Provogrill’ Provolone grillkaas

Provogrill is een heerlijke Italiaanse provolone smeltkaas met een volle, romige smaak. Ideaal om te grillen of te bakken en warm te serveren bij vleesgerechten, burgers of op de barbecue.

‘Provogrill’ fromage Provolone à griller

Provogrill est un délicieux fromage italien à fondre de type provolone, au goût riche et onctueux. Idéal pour être grillé, il se déguste chaud avec de plats de viande, de hamburgers ou au barbecue.

Petra flour

Bloem
Farine





PH0106
10 kg

Shop here

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

Shop here

Petra 3400 Ottimais

Ottimais mais en zonnebloempitten. Bron van vezels. Mix van maismeel 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

Shop here

Petra 5078

Spelt-, soja- & geroosterde tarwezet-melen (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 fl exible, pour pizzas romaines et NY. Idéal pour: Pizza napolitaine, padellino,traypizza, focaccia, pinsa.



PH0103
10 kg

Shop here

Petra 0103HP

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

Shop here

Petra 1

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

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, viennoise-ries, rafraîchissement de levain.



PH3
12,5 kg

Shop here

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

Shop here

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

Shop here

Petra 6384

Succesvol meel voor panettone, pandoro, etc. Stabiel, ideaal voor zuurdesem, perfect voor degen met hoge hydratie 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

Shop here

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 pâtissières 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

Shop here

Petra 5063

Type 0 tarwebloem voor pizza met langdurige fermentatie op kamer-temperatuur 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

Shop here

Petra 5037

Meel voor top-pizzabakkers met lange rijstijd (40u fermentatie), geselecteerd voor stabiliteit. De hoge eiwitkwaliteit verhoogt het waterabsorptie-vermogen, 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

Shop here

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, pizzas en moule, pains, pizzas plates et pâtisseries.

Barista essentials

Expre U.H.T. | OraSì Barista
Expre U.H.T. | OraSì Barista



Exprècoff
6 x 1 L

Shop here

Exprè U.H.T.

Onze volledig natuurlijke Exprè 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.

Exprè U.H.T.

Café Exprè 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.



AV88IO
12 x 1 L

Shop here

OraSì Barista haver

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

OraSì 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.



AV88AA
12 x 1 L

Shop here

OraSì Barista soja

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

OraSì 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.



AV88FG
12 x 1 L

Shop here

OraSì Barista amandel

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

OraSì 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.



AV88JF
12 x 1 L

Shop here

OraSì Barista hazelnoot

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

OraSì 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.



AV88HN
12 x 1 L

Shop here

OraSì Barista kokosnoot

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

OraSì 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



Shop here

EVO01 6 x 1 l

'Panna 35%' volle room

Crème entière 'Panna 35%'



Shop here

CAM 1666Q 6 x 1 l

'Crema Italia' crème patissière

'Crema Italia' crème patissière



Shop here

CAM 166U 6 x 1 l

'Base Giulia' crème anglaise

'Base Giulia' crème anglaise



Shop here

CAM 1666P 6 x 1 l

'Spuma Parfait' parfait basis

'Spuma Parfait' base pour parfait



Shop here

AV22XB 12 x 1 L

Vegan room 32%

Crème végane 32%



Shop here

AV40FA 12 x 1 L

Dessert basis voor panna cotta

Base pour panna cotta





Shop here

AV40IA 12 x 1 L

Mascarpone dessert-basis voor tiramisu

Base de dessert au mascarpone pour tiramisu



Shop here

AV40GA 12 x 1 L

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

Shop here

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.



PST 300582- 50 pc
PST 300571- 50 pc

Shop here

Mini pasticciotto's 25 g (vanille / chocolade)

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

Mini Pasticciotto 25 g (vanille / 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.



ME PM01
4,8 kg

Shop here

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.

New



MSF014
7 kg

Shop here

Mini Crispino met ricotta en sinaas 25 g

Gemaakt met flinterdunne deeglagen die tijdens het bakken oprollen en zorgen voor een unieke, luchtige en heerlijk krokante structuur. Een mini-versie van de Crispino gevuld ricotta en sinaasappel.

Mini Crispino à la ricotta et à l'orange 25 g

Fines couches de pâte qui s'enroulent à la cuisson pour une texture légère et ultra-croustillante. Mini-version du Crispino, garnie de ricotta et d'orange.



CAM E004079
24 pcs (250 ml)

Shop here

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.

Ice cream desserts

Kant- en klare ijsdesserts
Desserts glacés prêts à servir

New



HLD 04393
60 x 125 ml

Shop here

Chocoladebonbon met hazelnoot en chocolade

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Bonbon au chocolat aux noisettes et chocolat

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04201
80 x 125 ml

Shop here

Crème Brûlée ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé à la crème brûlée

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04100
80 x 125 ml

Shop here

Turrón (nougat) ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé au Turrón (nougat)

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04188
100 x 78 ml

Shop here

Vanille-pistache ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé à la vanille et pistache

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04479
80 x 125 ml

Shop here

Gianduja ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé au gianduja

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04203
80 x 125 ml

Shop here

Latte ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé au café au lait (Latte)

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

Ice cream desserts

Kant- en klare ijsdesserts
Desserts glacés prêts à servir

New



HLD 04270
80 x 125 ml

Shop here

Yoghurt-ijsdessert met mango en passievrucht

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé au yaourt à la mangue-passion

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04475
50 x 125 ml

Shop here

Dubai ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé de Dubaï

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04265
50 x 125 ml

Shop here

Vanille-toffee ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé au caramel et vanille

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04128
100 x 78 ml

Shop here

Ananas-kokos ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé à l'ananas et noix de coco

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 11004
4 x 32 x 125 ml

Shop here

Koffie-mokka ijsdessert (complete blok)

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé au café et moka (bloc)

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 11028
4 x 32 x 125 ml

Shop here

Aardbei-witte chocolade ijsdessert (complete blok)

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé à la fraise et chocolat blanc (bloc)

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

Ice cream desserts

Kant- en klare ijsdesserts
Desserts glacés prêts à servir

New



HLD 11002
4 x 30 x 117 ml

Shop here

Stracciatella ijsdessert (complete blok)

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé à la stracciatella (bloc)

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 11005
4x 30 x 110 ml

Shop here

Whisky ijsdessert (complete blok)

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé au whisky (bloc)

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 11001
4 x 32 x 110 ml

Shop here

Mango-passie ijsdessert (complete blok)

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé à la mangue-passion (bloc)

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04063
100 x 78 ml

Shop here

Mango sorbet dessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert au sorbet à la mangue

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04062
100 x 78 ml

Shop here

Groene appel sorbet dessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert au sorbet à la pomme verte

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04111
100 x 78 ml

Shop here

Mojito sorbet dessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert au sorbet au mojito

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

Ice cream desserts

Kant- en klare ijsdesserts
Desserts glacés prêts à servir

New



HLD 04477
60 x 120 ml

Shop here

Appeltaart ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé à la tarte aux pommes

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04217
60 x 150 ml

Shop here

Karamel ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé au caramel

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04298
60 x 150 ml

Shop here

Kersen ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé aux cerises

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04216
60 x 150 ml

Shop here

Mango ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé à la mangue

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04352
80 x 125 ml

Shop here

'Atenea' pistache ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé à la pistache 'Atenea'

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

New



HLD 04476
80 x 125 ml

Shop here

Speculoos ijsdessert

Haal het product uit de diepvries (-18 °C), verwijder de plastic verpakking binnen 10 minuten (bij een kamertemperatuur) en serveer het binnen 20 minuten nadat het uit de diepvries is gehaald.

Dessert glacé au spéculoos

Sortez le produit du congélateur (-18 °C), retirez l'emballage plastique dans les 10 minutes (à une température ambiante) et servez-le dans les 20 minutes suivant sa sortie du congélateur.

Ottinetti Tableware



Shop here

OTT 1270010

Fingerfood schaaltje Ø 100 mm

Petit plat à amuse-bouches Ø 100 mm



Shop here

OTT 1270012

Fingerfood schaaltje Ø 120 mm

Petit plat à amuse-bouches Ø 120 mm



Shop here

OTT 1270V010BI

Wit bord Ø 100 mm (RAL 9001)

Assiette blanche Ø 100 mm (RAL 9001)



Shop here

OTT 1270V012BI

Wit bord Ø 120 mm (RAL 9001)

Assiette blanche Ø 120 mm (RAL 9001)



Shop here

OTT 1567NC026

Ovalen schaal 2 handgrepen met hout Ø 260 mm

Plat ovale à 2 poignées avec bois Ø 260 mm



Shop here

OTT 1568NC026

Ovaal deksel met hout Ø 260 mm

Couvercle ovale avec bois Ø 260 mm



Shop here

OTT 1574026

Ovalen schaal Ø 260 mm

Plat ovale Ø 260 mm



Shop here

OTT 8501P000

Verhoogde schaal-houder Filodesign

Support surélevé pour échelle Filodesign



Shop here

OTT 1558005

Hoge sauspan 1 handgreep messing Ø 55 mm

Casserole haute 1 poignée en laiton Ø 55 mm



Ottinetti Tableware



Shop here

OTT 1271016

Bord – rond plateau Ø 160 mm

Assiette – plateau rond Ø 160 mm



Shop here

OTT 1579018

Cloche met messing knop Ø 180 mm

Cloche avec bouton en laiton Ø 180 mm



Shop here

OTT 1612VG000BI

Deksel + schotel groot (ivoor 9001)

Couvercle + plat grand (ivoire 9001)



Shop here

OTT 1612VP000BI

Deksel + schotel klein (ivoor 9001)

Couvercle + plat petit (ivoire 9001)



Shop here

OTT 1612G000

Deksel + schotel groot (mat)

Couvercle + plat grand (mat)



Shop here

OTT 1612P000

Deksel + schotel klein (mat)

Couvercle + plat petit (mat)



Shop here

OTT 1270TR000

Fingerfood schaaltje (driehoekig)

Petit plat pour amuse-gueules (triangulaire)



Shop here

OTT 1270RE000

Fingerfood schaaltje (rechthoekig)

Petit plat pour amuse-gueules (rectangulaire)



Shop here

OTT 1270TO000

Fingerfood schaaltje (rond)

Petit plat pour amuse-gueules (rond)



Shop here

OTT 1270QU000

Fingerfood schaaltje (vierkant)

Petit plat pour amuse-gueules (carré)

Ottinetti Tableware



Shop here

OTT 1557006

Middelhoge sauspan 1 handgreep messing Ø 65 mm

Casserole moyenne 1 poignée en laiton Ø 65 mm



Shop here

OTT 1556006

Lage sauspan 1 handgreep messing Ø 65 mm

Casserole basse 1 poignée en laiton Ø 65 mm



Shop here

OTT 1591012

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

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



Shop here

OTT 1593014

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

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



Shop here

OTT 1592010

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

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



Shop here

OTT 1593012

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

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



Shop here

OTT 1594012

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

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



Shop here

OTT 1596014

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

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



Shop here

OTT 1595010

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

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



Shop here

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

All our soft ice cream mixes



2SV4411C
1 x 1 pc

~~Shop here~~

-15% korting / de réduction

Shop here

Modulaire tunneloven 'Synthesis 06/40'

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

Four tunnel modulaire 'Synthesis 06/40'

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 (0SV2A13) **(-15% korting)**
La base de ce four est disponible séparément (0SV2A13) **(-15% de réduction)**



301 INOX
1 x 1 pc

~~Shop here~~

-15% korting / de réduction

Shop here

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

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

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

Machine à glaces soft: 301 BIB Inox (1 robinet)
510 x 720 x H 870 mm

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.

Composteerbare pinsa- en pizzadozen

Composteerbare pinsa- en pizzadozen

Ref.	Size	Pcs. / Box	Price / Pcs.	Price custom lid / u. (*)
ED0028	300 x 300 x 40 mm	200	-	-
ED0030	330 x 330 x 40 mm	200	-	-
ED0032	230 x 380 x 40 mm	250	-	-
ED0040	400 x 400 x 50 mm	150	-	-
ED0050	500 x 500 x 50 mm	100	-	-

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





Italian Selection

PRESENTED BY CNUDDE

De weergegeven prijzen zijn niet bindend.
Les prix indiqués sont sans obligation.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd of gekopiëerd zonder de uitdrukkelijke goedkeuring van N.V. CNUDDE.
Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou copiée sans l'autorisation expresse de S.A. CNUDDE.