SOUS-VIDE FOODS AND EQUIPMENT

SOUS VIDE SOLUTIONS



Pontstraat 4, 8791 Beveren-Leie - BE

T. +32 (0) 56 35 84 15

www.cnudde.com

info@cnudde.com

Bellota Iberico

SOUS-VIDE VOORGEGAARD

Exclusief Ibérico Bellota-vlees van de hoogste kwaliteit, afkomstig van Iberische varkens die vrij leven in de uitgestrekte dehesa's van het zuidwesten van Spanje. Als enige varkensras in Europa leven ze in het wild en voeden ze zich met eikels, kruiden en grassen. Dit natuurlijke dieet zorgt voor een uitzonderlijk mals vlees, een rijke marmering en een verfijnde, nootachtige smaak. Diepgevroren geleverd, met een zorgvuldige selectie en maximale traceerbaarheid.



Iberico ribben
IB 021861
6 x 550-650 g



Iberico ribben 'extra vlees'
IB 021864
6 x 450-550 g





Iberico buikspek zonder zwoerd
IB 0210430
+/- 5 kg



Secreto Iberico (700-800 g)
IB 0210421
5 à 7 kg



Secreto Iberico (200 g)
GB01838
10 x 200 g



Secreto Iberico (in strips gesneden)
GB04799
25 x 120 g





Lagarto Iberico (varkenshaasreepjes)
LXT 1636
3 à 5 kg

Stap 1
Laat het vlees ontdooien.

Stap 2
Marineer het vlees met Mexicaanse marinade WB 209775.

Stap 3
Grill het vlees op de **Beefer®** **(zie p. 11)** voor een krokante korst!

Vlees- en gevogeltespecialiteiten

SOUS-VIDE VOORGEGAARD



Rundswang in rode wijnsaus
CCJ 18242
10 x 225 g



Varkenswang in portsaus
CCJ 18243
10 x 225 g

Een zorgvuldig geselecteerde selectie **hoogwaardige vlees- en gevogeltespecialiteiten** uit Spanje. De firma staat gekend om haar sous-vide expertise en hoogkwalitatief vlees.

Van volledige stukken tot portiegerichte bereidingen, zorgvuldig geselecteerd en langzaam voorgegaard voor optimale smaak, malsheid en consistentie.

Direct klaar voor gebruik: eenvoudig op te warmen in de zak met behulp van onze **Hydro Pro Plus met een warmwaterbak (zie p. 10)**.





Eendenbil (175 g)
CCJ 18027
10 x 2 pcs (350 g)

Kort grillen of verwarmen in de oven.



Kalfsschenkel
CCJ 18043
4 x +/- 1,8 kg

In de oven opwarmen voor 40-45' op 220°C.



Premium 'Machete' kalfsrib
GB04517
6 x 450 g

5-7' in de Hydro Pro Plus én 5' op 180°C in de oven.



Angus rib
IB 022122
10 x 400 g

5-7' in de Hydro Pro Plus én 5' op 180°C in de oven.

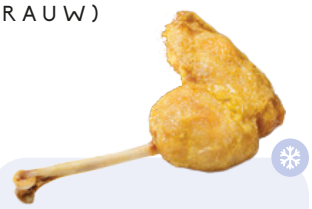
(RAUW)



Parelhoenvleugeltjes
CCJ 9013
50 stuks

In de oven opwarmen voor 8-12' op 200°C.

(RAUW)



Kwartelboutjes
CCJ 9004
60 stuks

In de oven opwarmen voor 8-12' op 200°C.

Complete bereidingen

SOUS-VIDE VOORGEGAARD



Hele octopus
CSFR 729436
6 x 1300 g

Kort bruinen in de pan.

Bereiding van onze chef
Presenteer de octopus met aardappel 'Swiss Style' KA 02040 blokjes. Dresseer het bord vervolgens met geroosterde uitjes WB 183861, zwarte olijfdrops OLN030XRDF, pikante olijfdrops OLP018XRDF, mexicaanse bonen DM 02248, salsa olijf-piparra SOA500BENE en pintura van tomaat TOP250RDF.



Pulled zalm
CSFR 729905
5 x 1000 g

Klaar om te gebruiken!

Bereiding van onze chef
Maak een salad bowl met pulled zalm, gegrilde courgette in zonnebloemolie DM 02240, rijst, saus op basis van eidooier CYMBC250, Korean & Kimchi Style WB 307603 en Korean Style saus WB 306076. Seal tenslotte de bowls met de Bowl Sealer 126 100/1076.



Romige polenta
CSFR 722966
54 x 100 g

In de Hydro Pro Plus voor 10' op 70°C.

Bereiding van onze chef
Gebruik de romige polenta als basis van het gerecht. Dresseer met kabeljauw en een saus op basis van kappers, tomaat en olijf. Werkt tenslotte af met parmezaan schuim.

Complete bereidingen

SOUS-VIDE VOORGEGAARD



Freekeh (groene tarwe)
CSFR 729900
5 x 1000 g

In de Hydro Pro Plus voor 15' op 85°C.

Bereiding van onze chef
Gebruik de Freekeh (groene tarwe) als basis van de pokebowl. Garneer de bowl met mango chunks NIF 10965, zalmtartaar MP FTARSAL001, avocado en een zachtgekookt ei. Werk tenslotte af met Gomashio WB 265330 en sesamolie WB 108944 en yuzu.



Beluga-linzen
CSFR 729901
5 x 1000 g

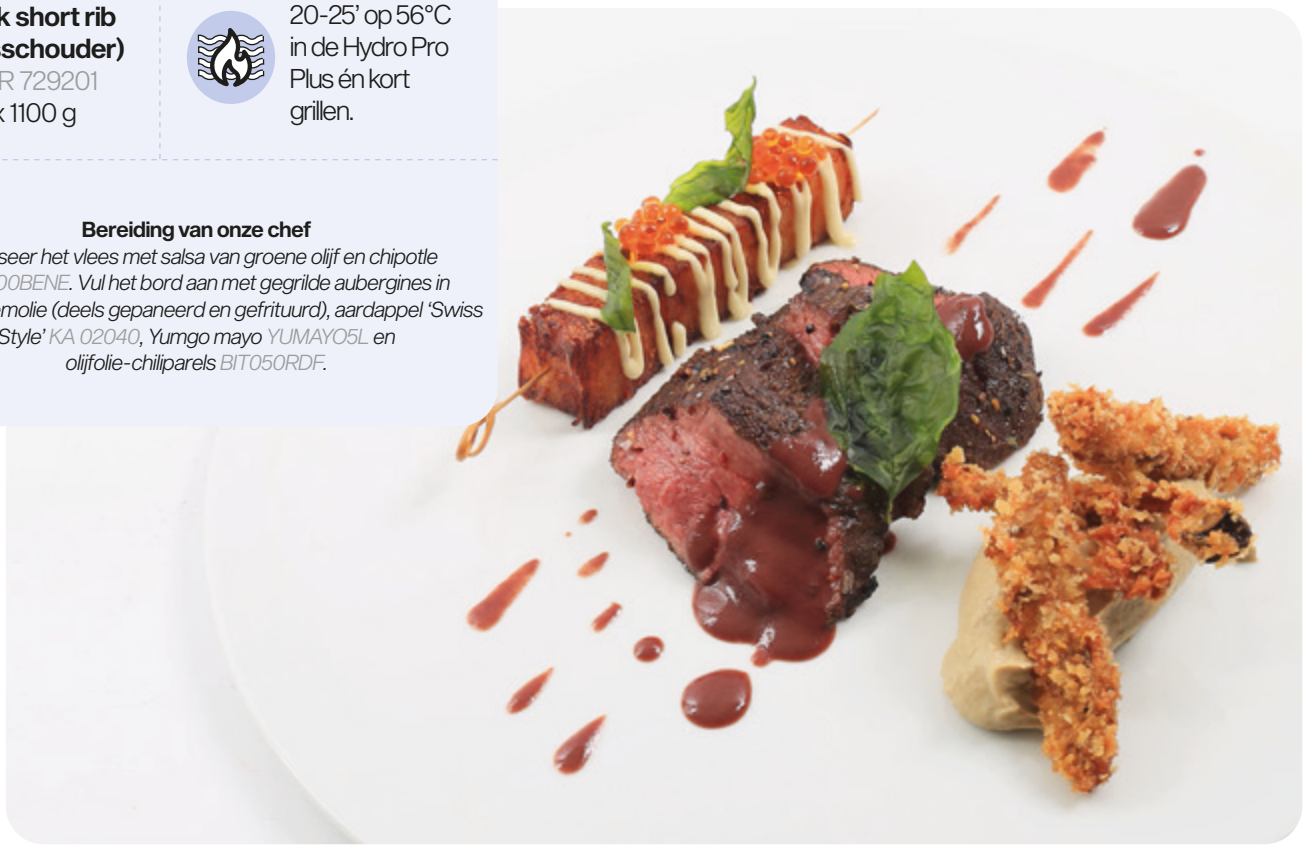
In de oven opwarmen voor 15' op 85°C.

Bereiding van onze chef
Serveer de Beluga-linzen met laaggegaarde eendenbil CCJ 18027. Werk vervolgens af met gekonfijte mandarijnstrips AG 02258, gekonfijte gemberblaadjes AG 02324 en Guanciale Ciociaro Affumicato ERZ 0028.

Chuck short rib (rundsschouder)
CSFR 729201
8 x 1100 g

20-25' op 56°C in de Hydro Pro Plus én kort grillen.

Bereiding van onze chef
Dresseer het vlees met salsa van groene olijf en chipotle SOP500BENE. Vul het bord aan met gegrilde aubergines in zonnebloemolie (deels gepaneerd en gefrituurd), aardappel 'Swiss Style' KA 02040, Yumgo mayo YUMAYO5L en olijfolie-chiliparels BIT050RDF.



Complete bereidingen

SOUS-VIDE VOORGEGAARD

Champignon duxelle
CSFR 729897
9 x 500 g

In de Hydro Pro Plus voor 15' op 85°C.

Bereiding van onze chef
Plaats de champignonduxelle in de gouden decoratieve eierschaal. Doe hierop het roerei 729 866 en werk af met champignonpoeder WB 208225. Garneer met een krokant gebakken schelletje Guanciale Ciociaro Affumicato ERZ 0028.



Caponata
CSFR 729797
20 x 170 g

In de Hydro Pro Plus voor 15' op 85°C.

Bereiding van onze chef
Vul het glaasje met de Caponata (Siciliaanse groentensalade) en werk af met een drop van pikante olijf OLP018XRDF en wat Pfeffer Cuvée WB 221128.



Kort aangebakken kipfilet met vel
CSFR 727986
40 x 135 g

Gegrilde kipfilet zonder vel
CSFR 729320
56 x 85 g

In de oven opwarmen voor 6' op 180°C. OF 15 à 20' op 63°C in de Hydro Pro Plus.



Complete bereidingen

SOUS-VIDE VOORGEGAARD



Dahl met groenten
CSFR 729840
25 x 170 g

In de oven opwarmen voor 15' op 70°C.

Bereiding van onze chef
Serveer de groentedahl met onze sous-vide gegaarde varkenswang in portsaus CCJ 18243. Werk af met Afrikaanse kruiden WB 185647 en serveer met Romanaccia il Panino PIP1113 als side.



Thaïse soep
CSFR 729755
10 x 1000 g

In de Hydro Pro Plus voor 20' op 85°C.

Bereiding van onze chef
Werk de soep af met groene curry WB 299041 en pintura van dille ENP250RDF. Serveer hierbij wat Rustiek brood UNI 405 014.

Aardappel 'Swiss Style'
KA 02040
4 x 2500 g





Curry met gegrilde courgettes en kikkererwten
CSFR 729633 | 729871
20 x 170 g | 8 x 1000 g

In de Hydro Pro Plus voor 15' op 70°C.

Bereiding van onze chef
Serveer de curry met gegrilde kipfilet zonder vel 729 320. Werk wat krokant gefrituurde butternut af met groene curry poeder WB 299041 en serveer vervolgens met een granenmix naar keuze.

Complete bereidingen

SOUS-VIDE VOORGEGAARD



Kalfs-picanha
CSFR 729815
7 x 1000 g

In de oven opwarmen voor 20' op 180°C.

Bereiding van onze chef
Kalfs-picanha met een mayo op basis van ansjovissaus 'Bagna Cauda' DM 02285. Geserveerd met gepaneerde kappertjesvruchten (zie QR-code voor recept), olijfolie-chiliparels BIT050RDF, balsamicoparels MOD050MRDF, Sfoglino brood ISGL80S050 en Cipolla Rossa IGP DM 00461.



Roereieren
CSFR 722968 | 729866
54 x 90 g | 10 x 1000 g

In de Hydro Pro Plus voor 15' op 60°C.

Bereiding van onze chef
Roereieren met Guanciale Ciociaro Affumicato ERZ 0028, halfgedroogde rode cherrytomaatjes DM 01469 met gesmolten Scamorza julienne MUR 1934 op een aardappelschijf CM4758. Afgewerkt met Japanse worstjes KAR MUNZ 01 en brood.



Koreaans rundsstoofvlees
CSFR 729922
25 x 220 g

In de Hydro Pro Plus voor 30' op 75°C.

Bereiding van onze chef
Vul enkele bao buns EB70 met het Koreaans rundsstoofvlees en werk ze af met wat Shichimi Togarashi WB 265321.

Complete bereidingen

SOUS-VIDE VOORGEGAARD



Scampi's in currysaus
CSFR 721868
30 x 195 g

In de oven opwarmen voor 10-12' op 180°C. OF 15' op 60°C in de Hydro Pro Plus.

Bereiding van onze chef
Verwarm in de oven met aluminiumfolie de scampi's in currysaus met rijst. Garneer het gerecht vervolgens met gepaneerde bloemkool GBL 001, cantonese pindanoten SS50732, pintura van bieslook CEP250RDF en krokant gefrituurde butternut.



Kleine spelt
CSFR 729904
5 x 1000 g

In de Hydro Pro Plus voor 15' op 85°C.



Gesneden rundsvlees
CSFR 729345
5 x 800 g

Klaar om te gebruiken!



Wortel-curry mousseline
CSFR 729757
20 x 170 g

In de Hydro Pro Plus voor 20' op 60°C.



Gemarmerde rundssteak
CSFR 729435
30 x 180 g

15' op 56°C in de Hydro Pro Plus én kort grillen.

Kip Tikka
CSFR 724597
25 x 230 g

In de oven opwarmen voor 10-12' op 180°C. OF 20' op 63°C in de Hydro Pro Plus.

Bereiding van onze chef
Vul de mediterraanse bootjes MB 17112150 met de Kip Tikka. Werk tenslotte af met wat kokosroom PUNC03XB01, chili vlokken WB 153343 en kokosnoot schijfjes NE 40421033.





Traditionele kalfsblanquette
CSFR 729802
20 x 295 g

In de oven opwarmen voor 12' op 180°C. OF 20-25' op 70°C in de Hydro Pro Plus.

Bereiding van onze chef
Verwarm met aluminiumfolie de traditionele kalfsblanquette in de oven. Presenteer deze met groentenmix 'Soffrito' DM 01683. Presenteer hierbij polenta frietjes VER001 als side samen met Yumgo techonoligsche mayonaise YUMAYO5L.

HydroProPlus

SOUS-VIDE GAREN & REGENEREREN



HydroPro Plus
371 x 93 x 170 mm
VID 50

De **HydroPro™ Plus** is het begin van een nieuwe generatie professionele sous vide dompelpompen. Met een digitale sensor (priknaald) die de kerntemperatuur van het voedsel in real-time weergeeft, waardoor delta koken mogelijk wordt. De gegevens worden aan boord opgeslagen en kunnen via Bluetooth worden overgezet naar de HACCP Manager App voor het eenvoudig bijhouden van al je sous vide bereidingen.

Digitale sensor

Exclusief bij de HydroPro™ Plus is een digitale naaldsonde die de kerntemperatuur van het voedsel weergeeft terwijl het kookt, waardoor sous vide delta koken (voedsel koken op een hogere watertemperatuur dan de uiteindelijke gewenste temperatuur van het voedsel) mogelijk wordt. Deltakoken zorgt voor kortere kooktijden met behoud van de precieze resultaten van Sous Vide. De kook- en koeltemperaturen worden moeiteloos geregistreerd om te voldoen aan HACCP.



GET IT ON Google Play

Download on the App Store

HACCP Manager™

De digitale naaldsonde van de HydroPro™ Plus maakt het mogelijk om temperatuur-gegevens van het sous vide kook- en koelproces te loggen voor HACCP-naleving. Deze datalogs worden via Bluetooth automatisch verzonden naar de PolyScience HACCP Manager™ App (op Android en iOS). De app maakt het eenvoudig en voordelig om alle sous vide HACCP-rapporten op te slaan en te beheren voor meerdere HydroPro Plus-modellen, zelfs voor modellen op meerdere locaties.

Sous Vide Toolbox™

Een intuïtieve geleide kookervaring. Het vereenvoudigt sous vide kook- en pasteurisatietijden en -temperaturen voor een breed scala aan voedingsmiddelen door gebruik te maken van wetenschappelijke algoritmen die worden toegepast op de thermische geleidbaarheid van hetgeen gekookt wordt. Voedingsmiddelen zijn onder andere: dierlijke eiwitten, eieren, groenten, fruit, peulvruchten, linzen, vla en yoghurt.





Warmwaterbakken voor de HydroPlus Pro

Het inbegrepen deksel is speciaal uitgesneden voor de inpassende Hydro Plus Pro om zo weinig mogelijk damp, warmte en vocht te verliezen.



Warmwaterbak 18 L
bak + deksel
VID PSC-FTP18



Warmwaterbak 49 L
bak + deksel
VID PSC-FTP49

Beefer®

GRILLEN AAN 800°C

De perfecte finishing touch voor sous-vide gegaard vlees?
Een intense, krokante korst. En die creëer je in een mum van tijd met onze Beefers®.

Deze krachtige precisiesystemen gaan veel verder dan een klassieke grill.
Met temperaturen tot 800°C zorgen ze in slechts enkele seconden voor het gewenste Maillard-effect: een perfect gekaramelliseerde, krokante korst en een sappig interieur.

Voor elke keuken een passende oplossing: elektrisch of gas, verschillende formaten en vermogens, aangevuld met praktische add-ons en slimme accessoires.



Sous-vide Iberico buikspek zonder zwoerd IB 0210430, gemarineerd en gegrild in de Beefer.
*Scan de **QR-code** voor de bereiding!*

PRO & One Chef assortiment



e-Beefer PRO®
550 x 410 x 240 mm
BFR01 40 0001

Elektrisch grillen in recordtijd, perfecte korst en sappige kern. Binnen 5 min klaar, gratineren zonder oven, accessoires Beefer One compatibel.



e-Beefer PRO II®
546 x 242 x 396 mm
BFR01 40 0002

Nieuw ontwerp, efficiëntere brander-generatie met 800°C bovenwarmte in nog kortere tijd. Elektrisch grillen in recordtijd, perfecte korst en sappige kern. Gratineren zonder oven, accessoires Beefer One compatibel.



Beefer PRO II®
552 x 242 x 396 mm
BFR01 11 0002

Nieuw ontwerp met tot 800°C bovenwarmte met krachtige, efficiënte keramische brander, éénhandige (inklapbare) hoogteverstelling, RVS-behuizing en batterijontsteking voor snel en comfortabel gebruik. Gasverbruik bij max.: 0,25 kg/uur.



Beefer One Chef
550 x 410 x 240 mm
BFR01 11 0025

Beefer One Chef: professioneel, voor binnen, duurzaam en hightech. Basis is de Beefer One Pro, verbeterd met isolatie en airflow voor continu gebruik. Perfect voor chefs in compacte keukens.

Extra accessoires PRO & XL



XL assortiment



e-Beefer XL®
650 x 446 x 397 mm
BFR01 21 0003

Geniet van de hete Beefer voordelen zoals de PRO-lijn maar in extra groot formaat!



Beefer XL®
627 x 395 x 495 mm
BFR01 20 0002

Geniet van de hete Beefer voordelen zoals de PRO-lijn maar in extra groot formaat!

Cott 'n Roll

100% COMPOSTEERBARE KATOENEN ROL

De Cott'n Roll is een game-changer voor de professionele horeca. Gemaakt van **100% natuurlijk katoen**, biedt Cott'n Roll **hoog absorptievermogen** voor het snel opnemen van vocht en vet. Dankzij de **multifunctionele** structuur kan het bovendien worden gebruikt als filterdoek voor bouillons en sauzen. Het materiaal is een duurzaam alternatief dat helpt om afval te verminderen en keukenprocessen te optimaliseren, volledig **voedselveilig** en composteerbaar. In elke toepassing verhoogt het de precisie, **hygiëne** en efficiëntie van het werk, zonder vermindering aan kwalitiet of **gebruiksgemak**.

Toepassingen in de keuken:

- **Drogen** als een professional: verwijdert efficiënt oppervlaktevocht, vermindert het risico op bacteriegroei en optimaliseert de textuur tijdens het koken.
- Heldere bouillons en sauzen: **filtert** onzuiverheden en ongewenste deeltjes met precisie, houdt de vloeistof helder en zuiver, en het is een composteerbare, gebruiksvriendelijke oplossing.
- **Vacuümverpakkingen** met precisie en controle: met Cott'n Roll wordt de vacuümseal veiliger en effectiever, voor een professioneel resultaat met gegarandeerde hygiëne en minder afval.
- Perfect **frituren**: verwijdert overtollige olie in enkele seconden, verbetert knapperigheid en presentatie van gerechten. Het vermindert de waargenomen vettigheid, terwijl hygiëne en snelheid gegarandeerd worden.
- Betrouwbare **fermentatie**: zorgt voor een schone, steriele omgeving en een consistent fermentatieproces door het beheer van de optimale luchtvochtigheid en residuen. Door het gebruik vermindert het risico op ongewenste veranderingen en maakt elke stap schoner en nauwkeuriger.

Product



Cott'n roll
260 x 260 mm
100 vellen per rol
cott'nroll
1 x 4 stuks







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.

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