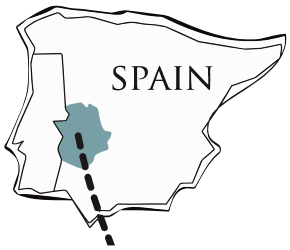
STREETFOOD & TAPAS Selection

PRESENTED BY CNUDDE

SAVOURY



Meat Selection



Bellota Iberico rauw
Bellota ibérique cru

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.

Une viande Ibérico Bellota d'exception, issue de porcs ibériques élevés en liberté dans les vastes dehesas du sud-ouest de l'Espagne. Seule race porcine d'Europe capable de vivre à l'état sauvage, elle se nourrit naturellement de glands, d'herbes et de pâturages. Ce régime unique confère à la viande une tendreté exceptionnelle, un persillage généreux et une saveur raffinée aux notes de noisette.

Livrée surgelée, avec une sélection rigoureuse et une traçabilité maximale.



IB 02105
5 kg

Shop here

Pluma Iberico

De pluma is een exclusieve snit uit het achterste deel van de lende en wordt ook wel slagersbiefstuk genoemd dankzij de uitzonderlijke kwaliteit en beperkte beschikbaarheid. Door de fijne vetmarmering is de pluma heerlijk sappig, boterzacht en vol van smaak, perfect voor op de Kasai Grill.

Pluma Iberico

La pluma Ibérico est une découpe exclusive de la longe, aussi appelée « pièce du boucher » pour sa qualité et sa rareté. Son persillage délicat lui confère une viande juteuse, fondante et savoureuse, idéale pour une cuisson au Kasai Grill.



IB 02104
5 kg

Shop here

Secreto Iberico

Het secreto is zonder twijfel één van de meest bijzondere en geliefde delen van het Iberische varken. Oorspronkelijk was deze snit vooral bekend bij slagers, die het vaak voor zichzelf hielden om eenvoudig te bereiden met enkel wat zout, vandaar de naam secreto ("geheim").

Secreto Iberico

Le secreto Ibérico est sans aucun doute l'une des pièces les plus appréciées du porc ibérique. Autrefois réservé aux bouchers, ce morceau était gardé secret et simplement préparé avec un peu de sel, d'où son nom «secreto».



IB 02103
5 kg

Shop here

Presa Iberico

De presa is een bijzondere, waaiervormige vleessnede die dankzij de rijke intramusculaire vetmarmering uitzonderlijk sappig, mals en intens is van smaak.

Presa Iberico

La presa est une découpe en forme d'éventail qui, grâce à son riche persillage intramusculaire, offre une viande juteuse, tendre et intense en saveurs.



IB 02108
5 kg

Shop here

Mogote Iberico

De mogote is het voorste deel van de lende van het Iberische varken. Deze exclusieve snit van ongeveer 450 gram is rijk aan intra- en intermusculair vet, wat zorgt voor een uitzonderlijk sappige, malse en volle smaak.

Mogote Iberico

Le mogote Ibérico est la partie avant de la longe du porc ibérique. Cette découpe exclusive, riche en gras intra- et intermusculaire, offre une viande particulièrement juteuse, tendre et savoureuse.

Meat Selection

Iberico burgers
w/ Beefer

Bellota Iberico rauw
Bellota ibérique cru



IB 02194
5 kg

Shop here

Abanico Iberico

De abanico is een spier die aan de buitenzijde van de ribben van het Iberische varken ligt. Het heeft een unieke eigen smaak dus serveer het enkel met een beetje grof zout.

Abanico Iberico

Le abanico Ibérico est un muscle situé à l'extérieur des côtes du porc ibérique. Avec sa saveur unique, il se déguste simplement avec une pincée de gros sel.



IB 02101
5 kg

Shop here

Solomillo Iberico

Door de vrijwel volledige afwezigheid van bindweefsel is het vlees (varkenshaas) bijzonder sappig en mals. Geschikt om te braden, bakken of grillen.

Solomillo Iberico

Grâce à l'absence quasi totale de tissu conjonctif, le filet de porc Ibérico est particulièrement juteux et tendre. Idéal à rôtir, poêler ou griller.



IB 02156
5 x 1 kg

Shop here

Iberico gehakt

Gehakt van Iberico-vlees, sappig, rijk van smaak en mooi gemarmerd. Bevat geen additieven of bewaarmiddelen.

Hachis d'Iberico

Viande hachée Ibérico, juteuse, savoureuse et persillée. Sans additifs ni conservateurs.



IB 021432 - 32 x 40 g
IB 0214311 - 24 x 180 g

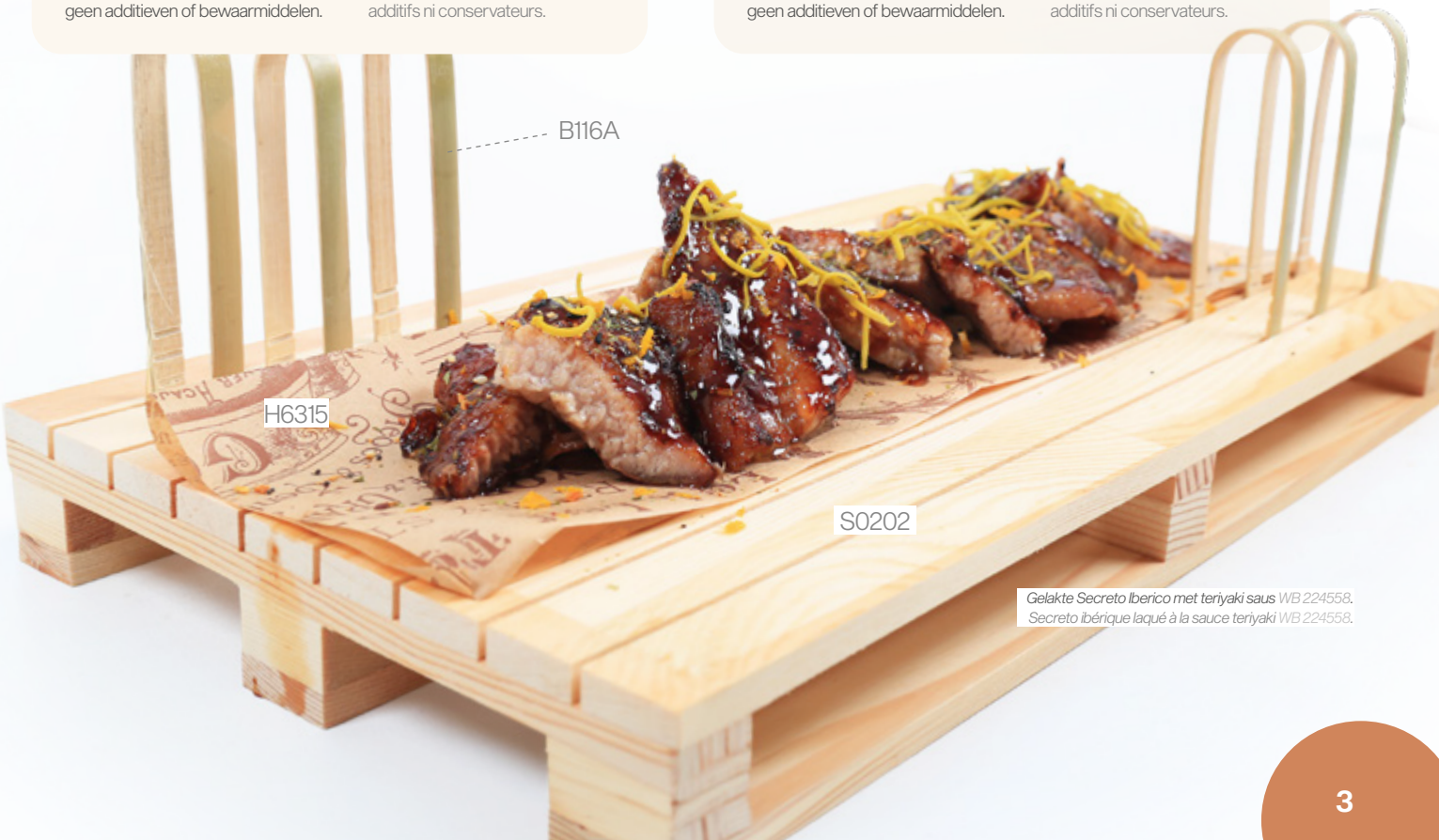
Shop here

Iberico hamburgers (Mini / Normaal)

Gehakt van Iberico-vlees, sappig, rijk van smaak en mooi gemarmerd. Bevat geen additieven of bewaarmiddelen.

Burgers d'Iberico (Mini / Normal)

Viande hachée Ibérico, juteuse, savoureuse et persillée. Sans additifs ni conservateurs.



Gelakte Secreto Iberico met teriyaki saus WB 224558.
Secreto ibérique laqué à la sauce teriyaki WB 224558.

Meat Selection

Bellota Iberico sous-vide voorgegaard
Bellota ibérique précuit sous-vide



IB 021861
6 x 550-650 g

Shop here

Iberico ribben

Côtes ibériques



IB 021864
6 x 450-550 g

Shop here

Iberico ribben 'extra vlees'

Côtes ibériques 'extra viande'



IB 0210430
+/- 5 kg

Shop here

Iberico buiksprek zonder zwoerd

Poitrine ibérique sans couenne



IB 0210421
5 à 7 kg

Shop here

Secreto Iberico (700-800 g)

Secreto Iberico (700-800 g)



GB01838
10 x 200 g

Shop here

Secreto Iberico (200 g)

Secreto Iberico (200 g)



GB04799
25 x 120 g

Shop here

Secreto Iberico (in strips gesneden)

Secreto Ibérico (coupé en lamelles)



Sous-vide gegaarde Iberico ribben gelakt met Mexicaanse marinade WB 209775 en afgebakken in de Beefer.
Côtes d'Iberico cuites sous vide, nappées d'une marinade mexicaine WB 209775 et saisies dans le Beefer.



LXT 1636
3 - 5 kg

Shop here

Lagarto Iberico (varkenshaasreepjes)

Iberische varkenshaasreepjes, ook bekend als Lagarto, zijn smalle, langgerekte repen vlees die langs de rug en varkenslende van het Iberische varken lopen. Dit bijzondere stuk vlees is ideaal om kort op hoge temperatuur te grillen of te bakken.

Lagarto Iberico (lamelles de filet de porc)

Les lanières de filet ibérique sont de longues bandes de viande situées le long du dos et de la longe du porc ibérique. Cette pièce exceptionnelle est idéale pour une cuisson rapide à feu vif, au gril ou à la poêle.

Meat Selection

‘Pulled’ vlees en vis
Viande et poisson effilochée

Het ‘pulled’ vlees gamma wordt langzaam gegaard op lage temperatuur in eigen jus. Daarna wordt het zorgvuldig met de hand geplukt, vacuüm verpakt en diepgevroren, zodat een constante topkwaliteit gegarandeerd blijft. Om het te regenereren, laat u het 24 uur ontdooien op een positieve temperatuur en bakt u het vervolgens 5 minuten in een bakplaat of koekenpan. Ideaal voor het bereiden van hamburgers en luxe buns, cannelloni en kroketten.

La gamme de viandes effilochées est cuite lentement à basse température dans son propre jus. Elle est ensuite soigneusement effilochée à la main, mise sous vide et surgelée afin de garantir une qualité constante. Pour la régénérer, laissez-la décongeler pendant 24 heures à température positive, puis faites-la cuire 5 minutes sur une plaque de cuisson ou dans une poêle. Idéale pour la préparation de hamburgers, de buns gourmets, de cannellonis et de croquettes.

Mini pulled duck hamburgers.
Mini-burgers au canard effiloché.





CB02074
5 x 850 g

Shop here

Pulled eend

Canard effiloché



CB02073
5 x 850 g

Shop here

Pulled gegrilde kip

Poulet grillé effiloché



CB01015
5 x 850 g

Shop here

Pulled ossenstaart

Queue de
boeuf effiloché



GB01646
5 x 840 g

Shop here

Pulled rund

Boeuf effiloché



CB04540 - 5 x 850 g
CB02102 - 5 x 840 g

Shop here

Pulled varken
Pulled varken BBQ

Porc effiloché
Porc effiloché BBQ



CSFR 729905
5 x 1000 g

Shop here

Pulled zalm

Saumon effiloché

Meat Selection

Gekonfijte vleesplancha's
Planchas de viande confite

Onze plancha's van laaggegaard vlees zijn een echte must-have. Laat ze 24 uur op een koele plaats ontdooien, snij in stukken en verwarm de stukken vervolgens kort in de oven of in een pan.

Nos planchas de viande de basse-cour sont un must-have.
Laissez-les décongeler pendant 24 heures, coupez-les, puis réchauffez-les brièvement au four ou dans une poêle.



GB01042
4 x 850 g

Shop here

Plancha van eend

Plancha de canard



GB00406
4 x 850 g

Shop here

Plancha van melklam

Plancha d'agneau de lait



GB00411
4 x 850 g

Shop here

Plancha van speenvarken

Plancha de porc de lait



GB00392
4 x 850 g

Shop here

Plancha van varkensrib

Plancha de côte de porc

Gefrituurde plancha van varkensrib gepaneerd met Airbag aardappel NE 40426000
Plancha de côtes de porc frites, panées avec des pommes de terre 'Airbag' NE 40426000



Meat Selection

Gekonfijte vleesrollen
Roulés de viande confits

De vleesrollen passen in enorm veel toepassingen: op receptie als hapje, om te frituren als krokantjes, om te presenteren als tapas of zelf als basis van voor- en hoofdgerechten!

Ces rouleaux de viande se prêtent à une multitude d'utilisations: en apéritif, à frire pour obtenir des bouchées croustillantes, à servir en tapas ou même comme base d'entrées et de plats principaux!



GB00401 - 10 x 460 g
*LXT 1706 - 4 x 750 g

Shop here

Rol van ossenstaart *(Ø 40 x 290 mm / *Ø 65 x 190 mm)*

Rouleau de queue de bœuf *(Ø 40 x 290 mm / *Ø 65 x 190 mm)*



GB00402- 10 x 460 g
*LXT 1702 - 4 x 750 g

Shop here

Rol van varkenspoot *(Ø 40 x 290 mm / *Ø 65 x 190 mm)*

Rouleau de cuisse de porc *(Ø 40 x 290 mm / *Ø 65 x 190 mm)*



GB00400 - 10 x 460 g
*LXT 1701 - 4 x 750 g

Shop here

Rol van rundvleeswang *(Ø 40 x 290 mm / *Ø 65 x 190 mm)*

Rouleau de joue de boeuf *(Ø 40 x 290 mm / *Ø 65 x 190 mm)*

Meat Selection

Specialiteiten
Spécialités



BOVVR087 - 4,16 kg
*BOVR088 - 4,8 kg

Shop here

Fassona Piemontese (IQF bal 15 g / *tartaar 150 g)

Het Piemontese Fassona-rund staat bekend om zijn uitzonderlijke kwaliteit. Opgegroeid in een pure, natuurlijke omgeving levert het een vetarm, fluweelzacht vlees met een fijne bite en een intense, authentieke smaak.

Fassona Piemontese (IQF boule 15 g / *tartare 150 g)

Le bœuf Fassona piémontais est réputé pour sa grande qualité. Élevé dans un environnement naturel, il offre une viande maigre, fondante, à la texture fine et au goût authentique.



PUG 8467
8 x 2 pcs

Shop here

Charolais tartaar (90 g)

Deze premium Charolais tartaar wordt bereid met hoogwaardig Charolais rundvlees, geliefd om zijn malse textuur en volle vleessmaak. Handig verpakt per portie van 90 g.

Tartare charolais (90 g)

Ce tartare de Charolais premium est élaboré à partir de viande de bœuf Charolais de haute qualité, reconnue pour sa tendreté et sa richesse en goût. Pratique, il est conditionné en portions de 90 g.

Varkenschips taco's met pulled eend en tropische salsa.
Tacos au porc avec du canard effiloché et une salsa tropicale.





CAN 04693
2,16 kg

Shop here

Chips van varkensvlees zonder been (6 g)

Flinterdunne chips van ontbeend varkensvlees. Ideaal als mini-taco. Kort bakken in de oven of in de pan voor een heerlijk krokant resultaat.

Croustillants de porc désossés (6 g)

Fines chips de porc désossé. Idéales comme mini-tacos. À cuire brièvement au four ou à la poêle pour un résultat croustillant.



CAN 04748
2,16 kg

Shop here

Chips van varkensvlees zonder been (4,5 g)

Flinterdunne chips van ontbeend varkensvlees. Ideaal als mini-taco. Kort bakken in de oven of in de pan voor een heerlijk krokant resultaat.

Croustillants de porc désossés (4,5 g)

Fines chips de porc désossé. Idéales comme mini-tacos. À cuire brièvement au four ou à la poêle pour un résultat croustillant.

Meat Selection

Specialiteiten
Spécialités


EC26301

EC15003



JC 930000
2,5 kg

Shop here

Cecina van wagyu

Cecina de Wagyu is een verfijnde interpretatie van de beroemde Spaanse gedroogde rundvlees-delicatesse, bereid met gemarmerd Wagyu-rundvlees en 6 maanden gerijpt. delicatesse.

Cecina de wagyu

La cecina de Wagyu est une i nterprétation raffinée de la célèbre spécialité espagnole à base de viande de bœuf séchée, préparée à partir de bœuf Wagyu marbré et affinée pendant 6 mois.



JC 130031
2 kg

Shop here

Wagyu pastrami

Gemaakt van zorgvuldig geselecteerde Wagyu-rundvlees, bekend om zijn uitzonderlijke marmering en boterzachte textuur, tilt deze delicatesse charcuterie naar een hoger niveau.

Pastrami de Wagyu

Élaborée à partir de viande de bœuf Wagyu soigneusement sélectionnée, réputée pour son persillage et sa texture fondante, cette délicatesse élève la charcuterie à un niveau supérieur.



BOXC063
+/- 6,5 kg (800 g / bag)

Shop here

Bombetta (30 g)

Flinterdunne plakjes varkensvlees, met de hand opgerold rond een heerlijk smeuïge kaasvulling. Rauw, diepgevroren en grillklaar voor een smaakvolle, goudbruine bereiding.

Bombetta (30 g)

De fines tranches de porc, enroulées à la main autour d'une délicieuse farce au fromage onctueuse. Crues, surgelées et prêtes à être grillées pour une cuisson savoureuse et dorée.

De vleeswaren uit Ciociaria worden vervaardigd in de regio's Guarcino, Rome en Terracina, met een onwrikbare toewijding aan kwaliteit. Elke hap is een ervaring van pure, authentieke smaak.

Les charcuteries de Ciociaria sont fabriquées dans les régions de Guarcino, Rome et Terracina, avec un engagement indéfectible envers la qualité. Chaque bouchée est une expérience de saveur pure et authentique.



Shop here

ERZ 0009 10 - 11 kg

Prosciutto Campocatino Reserva 24 m (met been)

Prosciutto Campo-catino Reserva 24 m (avec os)



Shop here

ERZ 0008 8 kg

Prosciutto Campocatino Affumicato (ontbeend)

Prosciutto Disossato Campocatino Affumicato (désossé)

Meat Selection

Specialiteiten
Spécialités



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



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 0037 1,5 kg

Capocollo Ciociaro

Capocollo Ciociaro

Meat & Poultry Selection

Traag gegaard vlees
Viande cuite à feu doux



Rundswang in rode wijnsaus met aardappel 'Anna Style', morilles MB 012089 en Cipolla Rossa uien DM 00461
Joue de bœuf à la sauce au vin rouge, accompagnée de pommes 'Anna Style', de morilles MB 012089 et d'oignons Cipolla Rossa DM 00461



CCJ 18027
10 x 2 pcs (350 g)

Shop here

Eendenbil (175 g)

Onze gekonfijte eendenbillen zijn gebruiksklaar, eenvoudig te bereiden en bijzonder veelzijdig. Ideaal voor streetfood, shared dining, tapas en klassieke Spaanse gerechten.

Cuisse de canard (175 g)

Nos cuisses de canard confites sont prêtes à l'emploi, faciles à préparer et très polyvalentes. Idéales pour le street food, le partage, les tapas et les grands classiques de la cuisine espagnole.



CCJ 18043
4 x ± 1,8 kg

Shop here

Kalfsschenkel

Geschikt voor 4 à 6 personen, onder lage temperatuur sous-vide gegaard. Deze schenkel is reeds gekruid en hoeft enkel nog worden opgewarmd gedurende 40 à 45 minuten op 220°C.

Jarret de veau

Convient pour 4 à 6 personnes, cuit sous vide à basse température. Ce jarret est déjà assaisonné et il suffit de le réchauffer pendant 40 à 45 minutes à 220 °C.



CCJ 18242
10 x 225 g

Shop here

Rundswang in rode wijnsaus

Direct klaar voor gebruik: eenvoudig op te warmen in de zak (Hydro Pro Plus) of in 2 minuten in de magnetron. Perfect mals, rijk van smaak en consistent van kwaliteit.

Joue de bœuf à la sauce au vin rouge

Prêt à l'emploi : facile à réchauffer dans son emballage (Hydro Pro Plus) ou au micro-ondes en 2 minutes. Parfaitement tendre, riche en saveurs et d'une qualité constante.



GB04517
6 x 450 g

Shop here

Premium 'Machete' kalfsrib

Deze laaggegaarde Veal Matxete is praktisch in gebruik, zorgt voor een indrukwekkende presentatie en kan ook gefrituurd worden. Het boterzachte vlees is van unieke kwaliteit.

Premium côte de veau 'Machete'

Ce veau Matxete cuit à basse température est pratique à utiliser, offre une présentation imposante et peut également être frit. Sa viande fondante est d'une qualité exceptionnelle.



CCJ 18243
10 x 225 g

Shop here

Varkenswang in portsaus

Direct klaar voor gebruik: eenvoudig op te warmen in de zak (Hydro Pro Plus) of in 2 minuten in de magnetron. Perfect mals, rijk van smaak en consistent van kwaliteit.

Joue de porc à la sauce au porto

Prêt à l'emploi : facile à réchauffer dans son emballage (Hydro Pro Plus) ou au micro-ondes en 2 minutes. Parfaitement tendre, riche en saveurs et d'une qualité constante.

Meat & Poultry Selection

Specialiteiten
Spécialités



BOXC018 - 5 kg
*BOXC062 - 4 kg

Shop here

Angus steaks (NY Steak 300 g OF *Ribeye 250 g)

Ontdek onze premium Angus Steaks, zorgvuldig geportioneerd per persoon. Kies voor de Ribeye, met zijn fijne vetdooradering die zorgt voor extra sappigheid en een volle smaak, of de NY Steak, een magerder en stevig stuk vlees met een mooie bite en uitgesproken rundsmaak. Twee karaktervolle klassiekers voor de grill!

Steaks Angus (Steak NY 300 g OU *Ribeye 250 g)

Découvrez nos steaks Angus, soigneusement portionnés individuellement. Choisissez le Ribeye, au persillage fin qui lui confère jutosité et saveur, ou le NY Steak, plus maigre et ferme, à la belle texture et au goût prononcé de bœuf. Deux classiques de caractère pour le grill!



IB 022122
10 x 400 g

Shop here

Angus ribben

Malse Angus beef rib, zorgvuldig geportioneerd en gedurende 15u langzaam sous-vide gegaard. Hierdoor blijft het vlees uitzonderlijk sappig, botermals en vol van smaak. Puur op smaak gebracht met enkel zout en peper, zodat de authentieke kwaliteit van het Angus-rund volledig tot zijn recht komt.

Côtes d'Angus

Tendre beef rib Angus, soigneusement portionnée et cuite 15 h sous vide. La viande reste exceptionnellement juteuse, fondante et riche en saveurs. Assaisonnée uniquement de sel et de poivre pour préserver toute la qualité authentique du bœuf Angus.



CCJ 9004
60 pcs

Shop here

Kwartelboutjes

Onze kwartelboutjes zijn verkrijgbaar in een pure uitvoering of in een krokante variant, gevuld met romige béchamel.

Cuisses de caille

Nos cuisses de caille sont disponibles en version nature ou croustillante, garnies d'une onctueuse béchamel.



LXT 2000-1000
50 pcs

Shop here

Kwartelboutjes met béchamel (15 g)

Onze kwartelboutjes zijn verkrijgbaar in een pure uitvoering of in een krokante variant, gevuld met romige béchamel. (om te frituren)

Cuisses de caille à la béchamel (15 g)

Nos cuisses de caille sont disponibles en version nature ou croustillante, garnies d'une onctueuse béchamel. (pour frire)





CCJ 9013
50 pcs

Shop here

Parelhoenvleugeltjes

Onze parelhoenvleugeltjes zijn puur, veelzijdig en van hoge Spaanse kwaliteit. Gebruiksklaar en ideaal voor tapas, sharing, streetfood of verfijnde gerechten.

Ailes de pintade

Nos ailerons de pintade sont naturels, polyvalents et de haute qualité espagnole. Prêts à l'emploi, ils sont idéals pour les tapas, le sharing, le street food et plus.

Carpaccio Selection

Pastel de nata met keizerzwam, yoghurt en tonijn carpaccio.
Pastel de nata aux champignons impériaux, yaourt et carpaccio de thon.



Carpaccio
Carpaccio

Hoogwaardige flinterdunne carpaccio's van zorgvuldig geselecteerde zeevruchten, vlees, groenten en fruit voor de horeca. In 5 minuten ontdooid, gewoon nog enkele afwerkingen toevoegen en serveren.

Des carpaccios ultra-fins de haute qualité, à base de fruits de mer, de viandes, de légumes et de fruit soigneusement sélectionnés pour la restauration. Prêts en 5 minutes après décongélation, il suffit d'ajouter quelques finitions et de servir.





GB01506
15 x 80 g

Shop here

Carpaccio van varkenspoot

Carpaccio de pied de porc





GB00981
15 x 80 g

Shop here

Carpaccio van gezouten kabeljauw

Carpaccio de morue salée





4GCP01517
15 x 80 g

Shop here

Carpaccio van gerijpt rundvlees

Carpaccio de bœuf maturé





GB00983
15 x 80 g

Shop here

Carpaccio van octopus

Carpaccio de poulpe





GB01463
15 x 80 g

Shop here

Carpaccio van gamba's

Carpaccio de gambas

Carpaccio Selection

Carpaccio
Carpaccio



NVC 4720337
20 x 100 g

Shop here

Carpaccio van mango (100 g) *Ø 220 mm*

Carpaccio de mangue (100 g) *Ø 220 mm*



NVC 4720338
20 x 50 g

Shop here

Mini carpaccio van mango (50 g)
Ø 160 mm

Mini carpaccio de mangue (50 g)
Ø 160 mm





NVC 4720330
20 x 90 g

Shop here

Carpaccio van avocado (90 g) *Ø 200 mm*

Carpaccio d'avocat (90 g) *Ø 200 mm*



NVC 4720410
15 x 100 g

Shop here

Carpaccio van artisjok (100 g) *Ø 200 mm*

Carpaccio d'artichauts (100 g)
Ø 200 mm



NVC 4720343
20 x 50 g

Shop here

Mini carpaccio van vijg (50 g)
Ø 160 mm

Mini carpaccio de figues (50 g)
Ø 160 mm



Olive drops

Drops op basis van olijven
Drops à base d'olives

Het zijn bolletjes van olijvensap (geplette tafelolijven) met een intense olijvensmaak en een vleugje ingemaakte peper. Een klassieker uit de moleculaire of avant-garde keuken. Dankzij hun stevige textuur kun je ze nauwkeurig op je bord plaatsen. Als je erin bijt, komt er een explosie van smaak vrij die de aroma's en nuances van elke hap versterkt.

Ce sont des boulettes à base de jus d'olive (olives de table écrasées) au goût intense d'olive et rehaussées d'une touche de poivre confit. Un grand classique issue de la cuisine moléculaire ou d'avant-garde. Grâce à leur texture ferme, vous pouvez les disposer avec précision dans votre assiette. Lorsqu'elles éclatent, elles libèrent une explosion de saveurs.



OLV018XRDF
4 x 18 drops

Shop here

Drops van groene olijf — Drops à l'olive verte



OLV100XRDF
1 x 100 drops

Shop here

Drops van groene olijf — Drops à l'olive verte



OLP018XRDF
4 x 18 drops

Shop here

Drops van pikante olijf — Bonbons aux olives épicées



OLN030XRDF
4 x 30 drops

Shop here

Drops van zwarte olijf — Bonbons aux olives noires



DIAMS11

Caponata CS 729797 afgewerkt met een drop van pikante olijf en wat Pfeffer Cuvée WB 221128.
Caponata CS 729797 agrémentée d'une touche d'olive piquante et d'un peu de Pfeffer Cuvée WB 221128.

Caviar pearls



Parels van olijfolie, azijn en charcuterie
Perles d'huile d'olive, vinaigre et charcuterie



AQS050RDF - 6 x 50 g
AQS200RDF - 4 x 200 g

Shop here

Parels van extra vierge olijfolie

Perles d'huile d'olive extra vierge



ALF050RDF
6 x 50 g

Shop here

Parels van extra vierge olijfolie en basilicum

Perles d'huile d'olive extra vierge et de basilic



TRB050RDF
6 x 50 g

Shop here

Parels van extra vierge olijfolie en truffel

Perles d'huile d'olive extra vierge et de truffe



WAS050RDF
6 x 50 g

Shop here

Parels van extra vierge olijfolie en wasabi

Perles d'huile d'olive extra vierge et de wasabi



BIT050RDF
6 x 50 g

Shop here

Parels van extra vierge olijfolie en chili

Perles d'huile d'olive extra vierge et de piment



MOD050MRDF
6 x 50 g

Shop here

Parels van balsamico azijn uit Modena

Perles de vinaigre balsamique de Modène



FRA050SRDF
6 x 50 g

Shop here

Parels van framboos

Perles de framboise



YUZ050MRDF
6 x 50 g

Shop here

Parels van yuzu

Perles de yuzu

Caviar pearls



Parels van olijfolie, azijn en charcuterie
Perles d'huile d'olive, vinaigre et charcuterie



MET050MRDF
6 x 50 g

Shop here

Oranjebloesem

Fleur d'oranger



MNG050SRDF
6 x 50 g

Shop here

Mango

Mangue

Ontdek de nieuwste trend in moderne foodsferificatie: charcuterieparels. Kleine smaakbommetjes die gerechten verrassend veel karakter en een extra culinaire dimensie geven. Gepasteuriseerd verpakt in bokalen van 60 g, met lange houdbaarheid, weinig calorieën en vrij van allergenen.

Découvrez les perles de charcuterie, la nouvelle tendance en sphérification culinaire ! De véritables concentrés de saveurs pour sublimer vos créations. Pots pasteurisés de 60 g, longue conservation, faibles en calories et sans allergènes.



DIMO 505
60 g

Shop here

Chorizo parels

Perles de chorizo



DIMO 509
60 g

Shop here

Pincho parels

Perles de pincho



DIMO 501
60 g

Shop here

Morcilla bloedworst parels

Perles de morcilla (boudin noir)



DIMO 513
60 g

Shop here

Longaniza fuet parels

Perles de fuet de Longaniza



DIMO 511
60 g

Shop here

Vegan pincho parels (plant-based)

Pinchos vegan aux perles (à base de plantes)

Caviar pearls



Parels van fruit en azijn
Perles de fruit et vinaigre

Honing parels
Perles de miel

SPH8384
200 g

Shop here

Bittere sinaasappel parels
Parels d'orange amère

SPH8469
200 g

Shop here

Yuzu parels
Perles de yuzu

SPH 8148
200 g

Shop here

Aardbei parels
Perles de fraise

SPH8018
200 g

Shop here

Mango parels
Perles de mangue

SPH 8001
200 g

Shop here

Passievrucht parels
Perles de fruit passion

SPHMARAPM
200 g

Shop here

Balsamico azijn parels
Perles vinaigre balsamique

SPH8049
200 g

Shop here

Framboosazijn parels
Perles vinaigre framboise

SPH8056
200 g

Shop here



Salade caprese afgewerkt met balsamico azijn parels.
Salade caprese garnie de perles de vinaigre balsamique.

Parels perzik likeur
Perles de liqueur pêche

SPH8124
200 g

Shop here

Parels sjalot wijnazijn
Vinaigre de vin l'échalote

SPH8186
200 g

Shop here

Parels soja saus
Perles de sauce soya

SPH8063
200 g

Shop here

Dressed vegetables and fruit

Gedresseerde groenten en vruchten
Légumes et fruits sautés



GB02999
4 x 300 g

Shop here

Gekonfijte artisjokken
(+/- 27 g)

De artisjokken worden met de hand geschild en langzaam gegaard in olie, wat zorgt voor een malse textuur en behoud van de delicate groente-smaak. Perfect voor hapjes en andere creatieve gerechten.

Artichauts confits
(+/- 27 g)

Les artichauts sont épluchés à la main et cuits lentement dans l'huile, ce qui leur confère une texture tendre et préserve leur saveur délicate. Parfaits pour les amuse-bouches et plats créatifs.



NVC 6440160
4 x 500 g

Shop here

Artisjok kwartjes

Malse artisjokkwartjes, op lage temperatuur gekonfijt. Vooraf ontdooien: koekenpan of bakplaat: 2 minuten. Frituurpan: 180°C, 4 min

Quartiers d'artichaut

Quartiers d'artichauts tendres confits à basse température. À décongeler au préalable : poêle ou plaque de cuisson : 2 minutes. Friteuse : 180 °C, 4 min



CBFA00110 - 6 x 243 g
CBFA00362 - 4 x 2100 g

Shop here

Vijgen op siroop
(243 g / 2100 g)

Onze vijgen op siroop worden in hun geheel enkele uren gekookt met een lichte siroop op laag vuur. Het verse fruit komt van velden in Murcia die exclusief gereserveerd zijn voor deze productie.

Figues au sirop
(243 g / 2100 g)

Nos figues au sirop sont cuites entières pendant quelques heures dans un sirop léger, à feu doux. Les fruits frais proviennent de champs situés à Murcie, exclusivement réservés à cette production.



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.



GB03853
3 x 1000 g

Shop here

Laaggegaarde gegrilde escalivada groenten

Extra rode paprika, witte aubergine en Figueres ui. Bereid op traditionele wijze, grillen ze de schil en schillen ze met de hand, om te voorkomen dat ze in contact komen met water.

Légumes escalivada grillés et cuits à basse température

Poivrons rouges, aubergines blanches et oignons de Figueres supplémentaires. Préparés selon la méthode traditionnelle, ils sont grillés puis pelés à la main, afin d'éviter tout contact avec l'eau.

Escalivada met groene olijvenpoeder SS38722 en umami mayo.
Escalivada avec poudre d'olives vertes SS38722 et mayo umami.



Sauces & Dips

Technische mayonaises
Mayonnaises techniques

Yumgo Technische Mayo *is een vooruitstrevende mayonaise die ontwikkeld is voor de professionele gastronomie. Dankzij een geavanceerde samenstelling biedt deze mayonaise een uitzonderlijke thermoresistentie en structurele stabiliteit, waardoor hij niet schift en consistent blijft onder uiteenlopende omstandigheden. Dit maakt het de ideale basis voor koude sauzen die toegepast worden op warme gerechten, zonder dat de emulsie breekt of de textuur verandert.*

Yumgo Mayo Technique *est une mayonnaise innovante, spécialement conçue pour la gastronomie professionnelle. Grâce à sa formulation avancée, elle offre une excellente résistance à la chaleur et une stabilité exceptionnelle, garantissant une émulsion parfaite et une texture constante, même sur des préparations chaudes. La base idéale pour les sauces froides servies avec des plats chauds.*



YUMAYO5L
5 L

Shop here

Yumgo mayonaise Yumgo mayonaise



YM180GR
180 g

Shop here

Yumgo mayonaise Yumgo mayonaise

Promayo *is geen simpele vervanging – het is een nieuwe manier om over mayonaise te denken, waarbij aromatische vrijheid en authentieke smaak voorop staan. Als neutrale basis van culinaire kwaliteit maskeert het niet de ingrediënten die de chef-kok wil benadrukken, zoals truffel, kimchi of wasabi, waardoor elke nuance met ongekende intensiteit en precisie tot uiting komt.*

Promayo *n'est pas un simple substitut : c'est une nouvelle façon d'envisager la mayonnaise, où la liberté aromatique et la saveur authentique occupent une place prépondérante. En tant que base neutre de qualité culinaire, elle ne masque pas les ingrédients que le chef souhaite mettre en valeur, tels que la truffe, le kimchi ou le wasabi, permettant ainsi à chaque nuance de s'exprimer avec une intensité et une précision sans précédent.*



Kabeljauwkroketjes met augurkenmayo en ansjovisfilet.
Croquettes de morue à la mayo aux cornichons et filets d'anchois.



SS56132 - 600 g
SS56133 - 3000 g

Shop here

Promayo Promayo

Sauces & Dips

Sauzen op basis van eidooier
Sauces à base de jaune d'œuf

Romige gastronomische saus op basis van gepasteuriseerde eidooier, met een volle smaak en stabiele textuur. Ideaal voor mini-hapjes, hamburgers, tartaar en andere bereidingen.

Sauce gastronomique crémeuse à base de jaune d'œuf pasteurisé, au goût intense et à la texture stable. Idéale pour les amuse-bouches, burgers, tartares et autres préparations.



CYMBC250
8 x 250 g

Shop here

Saus op basis van eidooier 'Klassiek'

Sauces à base de jaune d'œuf 'Classique'



CYMHM250
8 x 250 g

Shop here

Saus op basis van eidooier 'Gerookt'

Sauces à base de jaune d'œuf 'Fumée'



CYMSS250
8 x 250 g

Shop here

Saus op basis van eidooier 'Soja'

Sauces à base de jaune d'œuf 'Soja'

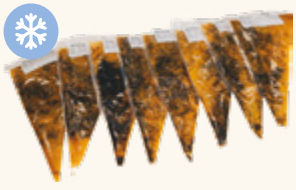


CYMGJ250
8 x 250 g

Shop here

Saus op basis van eidooier 'Pikant'

Sauces à base de jaune d'œuf 'Piquant'



CYMTR250
8 x 250 g

Shop here

Saus op basis van eidooier 'Truffel'

Sauces à base de jaune d'œuf 'Truffe'



Gevulde artisjok DM 01177 met Fassona tartaar BOVR088 en gerookte eigeelsaus.
Artichaut farci DM 01177 au tartare de Fassona BOVR088 et sauce aux jaunes d'œufs fumés.

Sauces & Dips

Salsa's op basis van olijven
Salsas à base d'olives

Een ode aan de olijf. Deze sauzen op basis van ingelegde groene olijven brengen de rijke en complexe smaak van dit eenvoudige, maar karaktervolle product tot leven. Een onmisbaar ingrediënt in de mediterrane keuken, vertaald naar veelzijdige sauzen die meteen gebruiksklaar zijn, zonder enige voorbereiding.

Un hommage à l'olive. Ces sauces à base d'olives vertes marinées révèlent toute la richesse et la complexité de ce produit simple, mais plein de caractère. Incontournable de la cuisine méditerranéenne, l'olive se décline ici en sauces polyvalentes et prêtes à l'emploi.





SOV500BENE
6 x 500 ml

Shop here

Salsa van groene olijf

Salsa aux olives vertes



SON500BENE
6 x 500 ml

Shop here

Salsa van zwarte olijf

Salsa aux olives noires



Stuk van de slager CS 729201 geserveerd met salsa van groene olijf en chipotle.
Viande du boucher CS 729201, accompagné d'une salsa aux olives vertes et chipotle.



SOA500BENE
6 x 500 ml

Shop here

Salsa van groene olijf en piparra pepers

Salsa aux olives vertes et piments piparra



SOP500BENE
6 x 500 ml

Shop here

Salsa van groene olijf en chipotle

Salsa aux olives vertes et chipotle

Sauces & Dips



Borrelplank met Fish & Chips, polenta sticks, Salsa Brava en Aioili.
Plateau apéritif avec fish & chips, bâtonnets de polenta, salsa brava et aïoli.

Authentieke salsa's
Des salsas authentiques

Authentieke Spaanse sauzen en salsa's boordevol smaak, bereid met kwaliteitsingrediënten en volgens traditioneel recept. Perfect als dip, topping of smaakmaker bij elk gerecht.

Sauces et salsas authentiques, riches en saveurs, élaborées avec des ingrédients de qualité selon des recettes traditionnelles. Parfaites en dip, en garniture ou pour relever tous vos plats.



CB00244
6 x 850 g

Shop here

Salsa Allioli

Salsa Allioli



CB00246
6 x 890 gr.

Shop here

Salsa Romesco

Salsa Romesco



CB00245
6 x 850 g

Shop here

Salsa Brava

Salsa Brava



CB00248
6 x 920 g

Shop here

Salsa zwarte Aragón olijven

Salsa aux olives noires d'Aragon



Aardappel millefeuille 'Brava Style' gereserveerd met Salsa Brava.
Millefeuille de pommes de terre « Brava Style » accompagné de salsa brava.

Sauces & Dips



Rebel bite met pulled beef, afgewerkt met een mayo op basis van bieslook pintura.
Rebel bite au bœuf effiloché, agrémenté d'une mayo à la pintura ciboulette.

Pintura's
Pinturas

Deze eetbare verf is gemaakt van hoogwaardige oliën en natuurlijke smaakstoffen en zorgt voor een ongeëvenaarde visuele en smaakbeleving.
Een perfecte manier om je gerechten te versieren zonder afbreuk te doen aan hun oorspronkelijke smaak.

Ces peintures comestibles sont élaborées à partir d'huiles de grande qualité et d'arômes naturels, offrant une expérience visuelle et gustative inégalée.
Une façon idéale de décorer vos plats sans altérer leur saveur d'origine.



PIP250RDF
6 x 250 ml

Shop here

Pintura van pistache — **Pintura de pistache**



ALP250RDF
6 x 250 ml

Shop here

Pintura van amandel — **Pintura d'amande**



ENP250RDF
6 x 250 ml

Shop here

Pintura van dille — **Pintura à l'aneth**



CEP250RDF
6 x 250 ml

Shop here

Pintura van bieslook — **Pintura à la ciboulette**



GAP250RDF
6 x 250 ml

Shop here

Pintura van gamba — **Pintura à la gamba**



TOP250RDF
6 x 250 ml

Shop here

Pintura van tomaat — **Pintura à la tomate**



FRP250RDF
6 x 250 ml

Shop here

Pintura van framboos — **Pintura à la framboise**

Asian Inspired

Aziatisch geïnspireerde producten
Produits d'inspiration asiatique





KAR MUNZ 01 - 320 pcs
*KAR MUNZ 05 - 320 pcs

Shop here

Japanse worstjes (natuur) / (*met kaas)

Onze Japanse worstjes zijn een echte publieksfavoriet, en dat is niet voor niets. Deze geliefde klassiekers combineren sappigheid, volle smaak en veelzijdigheid in één product.

Saucisses japonaises (nature) / (*au fromage)

Nos saucisses japonaises sont très appréciées du public, et ce n'est pas sans raison. Ces classiques très prisés allient jutosité, saveur intense et polyvalence en un seul produit.



WC 140010
4 x 12 pcs

Shop here

Spring roll met groenten (45 g)

Krokante spring rolls met een heerlijke, kruidige vulling van verse kool, wortel, champignons en een vleugje gember. Ideaal als smaakvol hapje of voorgerecht. 100% vegan, gluten- en lactosevrij.

Spring roll aux légumes (45 g)

Rouleaux de printemps croustillants, garnis d'un délicieux mélange de chou, carottes, champignons et gingembre. Idéals en apéritif ou en entrée. 100 % vegan, sans gluten et sans lactose.



FPK 02762
4 x 60 pcs

Shop here

Samosa met kip tikka

Een krokante samosa gevuld met kip tikka, kokosmelk en aromatische kruiden. Geïnspireerd op Indische smaken en afgewerkt met een subtiele toets van rode milde chili.

Samosa au poulet tikka

Une samosa croustillante fourrée au poulet tikka, au lait de coco et aux épices aromatiques. Inspirée des saveurs indiennes et rehaussée d'une touche subtile de piment rouge doux.



NVC 4040238
100 pcs

Shop here

Chistorra met kataifi (25 g)

Een spiesje met txistorra, omwikkeld met dunne reepjes kataifi-deeg, knapperig van buiten en sappig van binnen. Frituurpan: 180 °C, 4-5 minuten (diepgevroren)

Chistorra au kataifi (25 g)

Brochette de txistorra enrobée de fins filaments de pâte kataifi, croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur. Friteuse : 180 °C, 4 à 5 minutes (surgelée)



SUS 17530 - 6 x 215 g
*SUS 17531 - 6 x 235 g

Shop here

Gefrituurde sushi (surimi-avocado / *zalm)

Geen doorsnee snack, maar een kwaliteitsproduct dat verfijning en beleving samenbrengt. Krokant aan de buitenkant, verrassend smaakvol en perfect in balans aan de binnenkant.

Sushi frit (surimi-avocat / *saumon)

Ce n'est pas un en-cas ordinaire, mais un produit de qualité qui allie raffinement et plaisir gustatif. Croustillant à l'extérieur, étonnamment savoureux et parfaitement équilibré à l'intérieur.



x4

FPK 02750
8 x 4 pcs

Shop here

Blooming Onion (250 g)

Een hele ui, elegant opengewerkt als een bloem en omhuld met een fijne, goudbruine panering. Knapperige bloemblaadjes, intens van smaak en een presentatie die meteen de aandacht trekt.

Blooming Onion (250 g)

Un oignon entier, élégamment découpé comme une fleur et enrobé d'une fine panure dorée. Des pétales croustillants, au goût intense et à la présentation qui attire immédiatement l'attention.

Asian Inspired

Aziatisch geïnspireerde producten
Produits d'inspiration asiatique

*Onze nieuwste **Kristalgyoza's** combineren een uniek semitransparant deeg met verfijnde gastronomische vullingen en ambachtelijke kwaliteit. Ze zijn **100% glutenvrij** en, met uitzondering van de eend en ganzenlever, ook lactosevrij. Bovendien bevatten ze geen additieven of conserveermiddelen. Bereid ze eenvoudig rechtstreeks vanuit de diepvries in de pan met 1 tl olie en 4 el water, afgedekt op middellaag vuur gedurende ca. 3 minuten tot de bodem goudbruin is. Of stoom ze ontdooid gedurende 4 minuten in een stoommandje of combi-oven.*

*Nos dernières **Gyoza's cristallisé** associent une pâte semi-transparente unique à des garnitures gastronomiques raffinées et une qualité artisanale. Elles sont **100% sans gluten** et, sauf celles au canard et au foie gras, également sans lactose. Sans additifs ni conservateurs. Préparez-les directement surgelées à la poêle avec 1 c. à café d'huile et 4 c. à soupe d'eau, à couvert et à feu moyen-doux pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que la base soit dorée. Elles peuvent également être cuites à la vapeur, décongelées, pendant 4 minutes au panier vapeur ou au four mixte.*



WC 170001
25 pcs

Shop here

Kristalgyoza met eend en ganzenlever (22 g)

Gyoza cristallisé au canard et foie gras (22 g)



WC 170010
25 pcs

Shop here

Kristalgyoza met zalm en groenten (22 g)

Gyoza cristallisé au saumon et légumes (22 g)



WC 170040
25 pcs

Shop here

Kristalgyoza met garnaal en truffel (22 g)

Gyoza transparents aux crevettes et truffes (22 g)



WC 170020
25 pcs

Shop here

Kristalgyoza Shangai Style kip (22 g)

Gyoza cristallisé au poulet Shanghai Style (22 g)





WC 170030
25 pcs

Shop here

Kristalgyoza met garnaal en groenten (22 g)

Gyoza transparents aux crevettes et légumes (22 g)

Asian Inspired

Aziatisch geïnspireerde producten
Produits d'inspiration asiatique



GBL 001
8 x 450 g

Shop here

Gepaneerde bloemkool

Een crunchy en verrassend origineel product met eindeloze mogelijkheden. Heerlijk als snack in een beachbar of café, maar net zo sterk als basis om volledig naar eigen smaak te dresseren.

Chou-fleur pané

Un produit croustillant et surprenant, aux possibilités infinies. Délicieux à grignoter dans un bar de plage ou un café, mais tout aussi parfait comme base à agrémenter selon vos envies.



KAR 01
10 x 1 kg

Shop here

Kip Karaage chunks (+/- 23 g)

Karaage is een populaire snack, het is kip (van de bil, zeer sappig), gemarineerd in een blend van soyasaus, gember en rijstwijn, in speciaal beslag gecoat.

Morceaux de poulet Karaage (+/- 23 g)

Le karaage est un en-cas très apprécié : il s'agit de poulet (provenant de la cuisse), mariné dans un mélange de sauce soja, de gingembre et de vin de riz, puis enrobé d'une pâte à frire spéciale.

Onze authentieke Japanse gyoza's (tori ravioli's) combineren topkwaliteit met gebruiksgemak. Verkrijgbaar in verschillende verfijnde smaken, bereid volgens traditionele inspiratie en ideaal voor een snelle, smaakvolle bereiding.

Nos authentiques gyoza japonais (raviolis tori) allient qualité supérieure et praticité. Disponibles en plusieurs saveurs raffinées, ils se préparent rapidement pour une expérience savoureuse.

JC170012
10 x 600 g

Shop here

Gyoza met groenten (20 g)

Gyoza aux légumes (20 g)

JC170016
10 x 600 g

Shop here

Gyoza met kip (20 g)

Gyoza au poulet (20 g)

JC170017D
10 x 600 g

Shop here

Gyoza met garnalen (20 g)

Gyoza aux crevettes (20 g)

JC170008B
10 x 600 g

Shop here

Gyoza met wagyu (20 g)

Gyoza au wagyu (20 g)

Gyoza's met wagyu met Teriyaki saus WB 224558
en "Spicy & Chili" saus WB 285393
Gyoza au wagyu et sauce Teriyaki WB 224558
et sauce "Spicy & Chili" WB 285393



Asian Inspired

Aziatisch geïnspireerde producten
Produits d'inspiration asiatique





NVC 4040231 - 50 pcs
*NVC 4040236 - 50 pcs

Shop here

Langoustine spiesjes (groene rijst OF *zwarte linzen) (12 g)

Knapperige garnalenspiesjes met Vietnamese groene rijst of met een originele zwarte afwerking. Frituur rechtstreeks uit de diepvries op 180°C voor 2-3 minuten.

Pique langoustines (riz vertes OU *lentilles noires) (12 g)

Brochettes de crevettes croustillantes accompagnées de riz vert vietnamien ou d'une touche originale de riz noir. À frire à 180 °C pendant 2 à 3 minutes, sans décongeler.

JC100048
6 x 40 pcs

Shop here

Yakitori kip spiesjes (40 g)

Malse, gemarineerde yakitori spiesjes met een heerlijke grillsmaak. Rechtstreeks uit de diepvries eenvoudig te bereiden. Perfect als sharing hapje of als topper binnen elk streetfoodconcept.

Brochettes de poulet yakitori (40 g)

Brochettes de yakitori marinées, au délicieux goût de grillade. Faciles à préparer, directement sorties du congélateur. Idéales à partager ou dans le cadre d'un concept de street food.



NVC 4040120
160 x 19 g

Shop here

Gemarineerd tonijnspiesje (19 g)

Spiesje van in soja en honing gemarineerde tonijn, bedekt met sesammuesli. Simpelweg even laten ontdooien en klaar om te serveren.

Brochette de thon mariné(19 g)

Brochette de thon mariné au soja et au miel, enrobée de muesli au sésame. Il suffit de la laisser décongeler quelques instants et elle est prête à être servie.



EB55 - 60 pcs
*EB70 - 60 pcs

Shop here

Ongevulde Gua Bao (55 g / *70 g)
Ø 90 mm / Ø 100 mm

Onze bao's worden diepgevroren en al gegaard geleverd. Stomen op 85°C bij 100 % vochtigheid, of in de magnetron/microgolfoven. Ontdooien kan 30 minuten op kamertemperatuur.

Gua Bao non farci (55 g / *70 g)
Ø 90 mm / Ø 100 mm

Nos baos sont livrés surgelés et déjà cuits. À cuire à la vapeur à 85 °C avec 100 % d'humidité, ou au micro-ondes. Vous pouvez les laisser décongeler 30 minutes à température ambiante.



NVC 4040384
100 pcs

Shop here

Baozi met chorizo (25 g)

Ambachtelijk bereide, luchtige baozi, gevuld met chorizo uit Zamora. Een hap met karakter. Bereiden vanuit bevroren toestand: Frituurpan: 180°C, 4-5 minuten. Oven: 180°C, 5 minuten. Stoom: 6-7 minuten.

Baozi au chorizo (25 g)

Baozi artisanaux et moelleux, garnis de chorizo de Zamora. Une bouchée pleine de caractère. Préparation surgelée: Friteuse à 180°C : 4–5 min. Four à 180°C : 5 min. Vapeur : 6–7 min.



EBB70 - 48 pcs
*EBMB30 - 96 pcs

Shop here

Ongevulde Bao Burger (70 g / *30 g)
Ø 100 mm / Ø 60 mm

Onze bao's worden diepgevroren en al gegaard geleverd. Stomen op 85°C bij 100 % vochtigheid, of in de magnetron/microgolfoven. Ontdooien kan 30 minuten op kamertemperatuur.

Bao Burger non farci (70 g / *30 g)
Ø 100 mm / Ø 60 mm

Nos baos sont livrés surgelés et déjà cuits. À cuire à la vapeur à 85 °C avec 100 % d'humidité, ou au micro-ondes. Vous pouvez les laisser décongeler 30 minutes à température ambiante.

Asian Inspired

Aziatisch geïnspireerde producten
Produits d'inspiration asiatique

Onze Gua Bao's combineren een luchtig gestoomd broodje met verrassende vullingen.
Verkrijgbaar in 5 unieke smaken, ideaal als originele streetfood snack of als trendy sharing hapje op jouw kaart.

Un petit pain cuit à la vapeur, léger et moelleux. Disponible en 5 saveurs uniques,
idéal comme en-cas original de street food ou comme amuse-bouche tendance sur votre carte.



LXT 1354
24 pcs

Shop here

Gua Bao met varken en kimchi-saus (± 30 g)

Gua Bao au porc et sauce kimchi (± 30 g)



LXT 1351
24 pcs

Shop here

Gua Bao met groenten en tijgermelk (± 30 g)

Gua Bao aux légumes et lait de tigre (± 30 g)



LXT 1350
24 pcs

Shop here

Gua Bao met scampi en curry (± 30 g)

Gua Bao aux scampis et curry (± 30 g)



LXT 1352
24 pcs

Shop here

Gua Bao met ossen-staart en Hoisinsaus (± 30 g)

Gua Bao à la queue de bœuf et sauce hoisin (± 30 g)



LXT 1353
24 pcs

Shop here

Gua Bao met eend en zachte chili (± 30 g)

Gua Bao au canard et piment doux (± 30 g)



Croquettes Selection

Kroketten
Croquettes



AMFI 001
2,5 kg

Shop here

Zalmkroketjes met tomatensalsa (25 g)

Deze gepaneerde zalmballetjes onderscheiden zich door hun hoogwaardige ingrediënten en verrassende vullingen, zonder gebruik te maken van traditionele roux- of bechamelsauzen.

Croquettes de saumon à la salsa de tomates (25 g)

Ces boulettes de saumon panées se distinguent par leurs ingrédients de grande qualité et leurs farces surprenantes, sans recourir aux sauces roux ou béchamel traditionnelles.



AMFI 002
2,5 kg

Shop here

Zalmkroketjes met kaas en look (25 g)

Deze gepaneerde zalmballetjes onderscheiden zich door hun hoogwaardige ingrediënten en verrassende vullingen, zonder gebruik te maken van traditionele roux- of bechamelsauzen.

Croquettes de saumon au fromage et à l'ail (25 g)

Ces boulettes de saumon panées se distinguent par leurs ingrédients de grande qualité et leurs farces surprenantes, sans recourir aux sauces roux ou béchamel traditionnelles.



AMFI 003
2,5 kg

Shop here

Zalmkroketjes met tomatensalsa (25 g)

Deze gepaneerde zalmballetjes onderscheiden zich door hun hoogwaardige ingrediënten en verrassende vullingen, zonder gebruik te maken van traditionele roux- of bechamelsauzen.

Croquettes de saumon à la salsa de tomates (25 g)

Ces boulettes de saumon panées se distinguent par leurs ingrédients de grande qualité et leurs farces surprenantes, sans recourir aux sauces roux ou béchamel traditionnelles.



311031
5 x 1 kg

Shop here

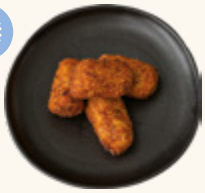
Gastro kroket met rund (25 g)

Hoogwaardige selectie gastro kroketjes, ambachtelijk bereid met de beste ingrediënten en streng geselecteerd, zorgvuldig gerijpt kwaliteitsvlees. Een échte smaakbeleving.

Croquette gastro au bœuf (25 g)

Une sélection de croquettes gastro, préparées de manière artisanale avec les meilleurs ingrédients et de la viande de qualité rigoureusement sélectionnée et mûrie avec soin.





311042
5 x 1 kg

Shop here

Gastro kroket met Iberico varken (25 g)

Hoogwaardige selectie gastro kroketjes, ambachtelijk bereid met de beste ingrediënten en streng geselecteerd, zorgvuldig gerijpt kwaliteitsvlees. Een échte smaakbeleving.

Croquette gastro au porc ibérique (25 g)

Une sélection de croquettes gastro, préparées de manière artisanale avec les meilleurs ingrédients et de la viande de qualité rigoureusement sélectionnée et mûrie avec soin.

Croquettes Selection

Kroketten
Croquettes



KAR KR001
20 x 600 g

Shop here

Pompoen kroketten (60 g)

Onze pompoenkroketten hebben een rijke pompoencrème vulling en krokante panko-coating. Dit ultra-veelzijdig product kan dienen voor burgers, mini hapjes of als side.

Croquettes de potiron (60 g)

Nos croquettes de potiron sont garnies d'une onctueuse crème de potiron et enrobées d'une panure panko croustillante. Elles sont idéales en burgers, bouchées ou en accompagnement.



VER001
20 x 400 g

Shop here

Polenta frietjes

Krokante polenta sticks met een zachte kern. Veelzijdig inzetbaar als hapje als side. Eenvoudig te bereiden en perfect om creatief af te werken.

Frites de polenta

Des bâtonnets de polenta croustillants à l'intérieur moelleux. Polyvalents, ils peuvent être dégustés en amuse-bouche ou en accompagnement.



LXT 2140
4 x 1 kg

Shop here

Kabeljauw kroketjes (35 g)

Bestaat uit Gadus Morhua kabeljauw, melk, broodkruimels, ui, boter, eieren, olijfolie, knoflook, gelatine en kruiden. Laat ze 24 uur ontdooien in de koeling of frituur ze direct op 180°C.

Croquettes de cabillaud (35 g)

Composé de Gadus morhua, de lait, de chapelure, d'oignon, de beurre, d'œufs, d'huile d'olive, d'ail, de gélatine et d'épices. Laissez-les décongeler 24 h ou faites-les frire directement à 180 °C.



VLL-FC6
75 x 40 g

Shop here

Carbonara kroketjes (met pasta) (40 g)

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

Croquettes à la carbonara (aux pâtes) (40 g)

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.



VLL-FC3
75 x 40 g

Shop here

Parmezaan-aubergine kroketjes (met pasta) (40 g)

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

Croquettes à l'aubergine-parmesan (aux pâtes) (40 g)

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.

Polenta sticks met groene curry-basilicum mayo
Bâtonnets de polenta avec mayo au curry vert-basilic



Fish & Seafood

Vis en zeevruchten
Poissons et fruits de mer



CM5582
1 x 5 kg (min. 120 pcs)

Shop here

‘Fish & Chips’ sticks (30-40 g)

Deze mooie kabeljauwstukken zijn volledig graatloos en voorzien van een verfi jnde beignetcoating die garant staat voor een heerlijk krokante textuur en een zachte, smaakvolle binnenkant.

Bâtonnets ‘Fish & Chips’ (30-40 g)

Ces beaux morceaux de cabillaud sont entièrement désossés et dotés d’un enrobage raffi né qui garantit une texture délicieusement croustillante et un intérieur moelleux et savoureux.



7320 BU
2 x 2,5 kg

Shop here

‘Fish & Chips’ burger (100 g)

Deze ‘Fish & Chips’ burger bevat voorgegaarde koolvis uit Alaska, perfect gecombineerd met dezelfde smaakvolle batter. Een nieuwe klassieker in wording!

Burger ‘Fish & Chips’ (100 g)

Ce burger ‘Fish & Chips’ contient du colin d’Alaska précuit, parfaitement combiné avec la même pâte savoureuse.
Un nouveau classique en devenir!



PSH001
15 x 300 g

Shop here

Panko garnalen

Krokant gepaneerde garnalen met een verfijnde smaak, perfect in combinatie met appel. Ideaal als tapas, creatieve appetizer, streetfoodfavoriet of verrassende toevoeging aan elk foodconcept.

Crevettes panko

Des crevettes enrobées d’une panure croustillante au goût raffiné, qui se marient à merveille avec la pomme. Idéales en tapas, en apéritif créatif, en plat de rue ou comme touche originale.



AT102015
20 x 90 g

Shop here

Coquilles met schelp (Bretoens)

30 % coquilles die klaar gemaakt zijn in een romige paddenstoel / ui saus.

Coquilles (Brétonne)

30% de coquilles, sauce crémeuse aux champignons et à l’oignon.

Panko garnalen met mango-chili mayo
Crevettes panko avec mayo mangue-piment





AT102016
20 x 90 g

Shop here

Coquilles met schelp (Royaal)

40 % coquilles die klaargemaakt zijn in een romige champagne en julienne groentjes saus.

Coquilles (Royale)

40% de coquilles, une sauce crémeuse au champagne et à la julienne de légumes.

Fish & Seafood

Vis en zeevruchten
Poissons et fruits de mer





NVC 4730280
30 x 100 g

Shop here

Reuzengarnaal cannelloni (100 g)

Reusachtige cannelloni (100 gram) gemaakt van verse eierpasta: gevuld met heek, grote garnalen en gebakken garnalenvlees, afgewerkt met geroosterd poeder van grote garnalenkoppen.

Cannellonis aux crevettes géantes (100 g)

Cannellonis géants (100 g) à base de pâtes fraîches aux œufs: farcis de merlu, de grosses crevettes et de chair de crevettes poêlée, le tout saupoudré de poudre de têtes de crevettes grillées.



MP FALIGRA007
2 x 1 kg

Shop here

Gegratineerde mediterraanse ansjovisfilet (20 g)

Smaakvolle ansjovisfilets met een krokant gegratineerde topping en een rijke mediterrane smaak. Vanuit de diepvries snel en eenvoudig te bereiden.

Gilet d'anchois méditerranéen gratiné (20 g)

De savoureux filets d'anchois recouverts d'une croûte croustillante et gratinée, aux riches saveurs méditerranéennes. Rapides et faciles à préparer, directement sortis du congélateur.



ESC 113469
8 x 36 pcs

Shop here

Escargot croustilles met eetbare schelp

De croustilles zijn unieke escargot (wijngaardslakken) schelpen maar in koekjesdeeg (dus eetbaar en krokant) die gevuld werden met escargots en heerlijke op smaak gebrachte boters.

Croustilles d'escargot avec coquille comestible

Les croustilles sont des coquilles d'escargots uniques mais réalisées en pâte à biscuit (donc, comestibles et croustillantes) garnies d'escargots et de délicieux beurres arromatisés.



EDB115418
8 x 48 pcs

Shop here

Gevulde mosselen à la Bourguignonne

Onze gevulde mosselen à la Bourguignonne zijn een Franse premiumklassieker die uitblinken in smaak én gemak. Deze diepgevroren gevulde mosselen zijn zo goed als kant-en-klaar.

Moules farcies à la bourguignonne

Cettes moules sont un grand classique français qui se distingue tant par son goût que par sa facilité de préparation. Ces moules farcies surgelées sont pratiquement prêtes à l'emploi.

Bourguignonne mosselen met limoen en chorizo brood AUG 402 001
Moules à la bourguignonne avec citron vert et pain au chorizo AUG 402 001



Fish & Seafood

Visconserven
Conserves de poisson

Recht uit Galicië, de bakermat van de beste Spaanse visconserven, brengt dit assortiment puur vakmanschap en authentieke smaken samen. Met respect voor traditionele bereidingswijzen en zorgvuldig geselecteerde ingrediënten wordt elke conserve met de grootste zorg geproduceerd. Heerlijk op een stukje krokant brood, bij een aperitief of als verfijnde toets bij salades, pasta's en tal van andere gerechten. Een gastronomische specialiteit die kwaliteit, traditie en de rijke smaak van de Atlantische kust verenigt.

Tout droit venues de Galice, berceau des meilleures conserves de poisson d'Espagne, ces spécialités allient savoir-faire artisanal et saveurs authentiques. Élaborée selon des méthodes traditionnelles à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, chaque conserve est préparée avec le plus grand soin. Délicieuses sur du pain croustillant, à l'apéritif ou comme touche raffinée sur des salades, des pâtes et bien d'autres plats. Une spécialité gastronomique qui réunit qualité, tradition et les riches saveurs de la côte atlantique.



RO12011
120 g

Shop here

Kokkels natuur

Coques nature



RO12013
120 g

Shop here

Kokkels in knoflooksaus

Coques à
la sauce à l'ail



RO12018
120 g

Shop here

Mosselen in escabeche

Moules à l'escabèche



RO12017
120 g

Shop here

**Grote mosselen
in escabeche**

Grandes moules
à l'escabèche



Aardappel 'Anna Style' met mosseltjes en escabeche mayo
Pomme "Anna Style" aux moules et mayo escabèche



RO12058
120 g

Shop here

Oesters in escabeche

Huîtres à l'escabèche

Fish & Seafood

Visconserven
Conserves de poisson



RO12023
120 g

Shop here

Octopus in olijfolie

Poulpe à l'huile d'olive



RO12024
120 g

Shop here

Octopus in Galicische paprikasaus

Poulpe à la sauce aux poivrons de Galice



RO12063
120 g

Shop here

Octopus in knoflooksaus

Poulpe à la sauce à l'ail



RO12014
120 g

Shop here

Krab

Crabe



RO12028
120 g

Shop here

Pijlinktvis in eigen inkt

Calmar à l'encre noire



RO12064
120 g

Shop here

Spinkrab natuur

Crabe araignée à l'état naturel



RO64052
650 g

Shop here

Pijlinktvis in eigen inkt

Calmar à l'encre noire



Fish & Seafood

Visconserven
Conserves de poisson



RO12011
120 g

Shop here

Kleine sardines in olijfolie

Petites sardines à l'huile d'olive



RO12059
120 g

Shop here

Sardines in escabeche

Sardines à l'escabèche



RO12048
120 g

Shop here

Sardinefilets in olijfolie

Filets de sardines à l'huile d'olive



RO12049
120 g

Shop here

Ansjovis in escabeche

Anchois en escabèche



RO12047
120 g

Shop here

Buikfilet van witte tonijn in olijfolie

Filet de thon blanc à l'huile d'olive



RO12046/1
120 g

Shop here

Buikfilet van witte tonijn in stukken in olijfolie

Filet de thon blanc en morceaux à l'huile d'olive



RO12066
120 g

Shop here

Buikfilet van witte tonijn in boter

Filet de thon blanc au beurre



RO12015
120 g

Shop here

Sneeuwkrab

Crabe des neiges

Fish & Seafood

Visconserven
Conserves de poisson



RO12069
120 g

Shop here

Zeebaars in olijfolie

Bar à l'huile d'olive



RO12068
120 g

Shop here

Zeebaars in Albariño wijnsaus

Bar à la sauce au vin d'Albariño



RO12036
120 g

Shop here

Kleine sint-jakobs-noten in Galicische saus

Petites coquilles Saint-Jacques à la sauce galicienne



RO12042
120 g

Shop here

Sint-jakobsnoten in Galicische saus

Coquilles Saint-Jacques à la sauce galicienne



RO12035
120 g

Shop here

Scheermessen natuur

Couteaux de mer naturel



RO12062
120 g

Shop here

Scheermessen in knoflooksaus

Couteaux de mer à la sauce à l'ail



Biroulig met huisgemaakte kruidenkaas en scheermesjes
Biroulig au fromage aux herbes fait maison et couteaux de mer

Fish & Seafood

Visbrochettes
Brochettes de poisson

Onze visbrochettes worden bereid met zorgvuldig geselecteerde vis, bij voorkeur uit rauwe grondstof, zodat smaak, textuur en kwaliteit optimaal behouden blijven. Een streng gecontroleerd productieproces bij lage temperatuur garandeert maximale versheid en topkwaliteit.

Nos brochettes de poisson sont préparées à partir de poissons rigoureusement sélectionnés, de préférence issus de matière première crue, afin de préserver toute leur saveur, leur texture et leur qualité. Un processus de production strictement contrôlé, réalisé à basse température.



MP FARRTOT017
2 x 1 kg

Shop here

Mini inktvis brochette klassiek (15 g)

Brochette de mini-calmars classique (15 g)



GPD 001
10 x 20 pcs

Shop here

Scampi-inktvis brochette (40 g)

Brochette de scampis-calamars (40 g)



MP FARRTOT001
3 kg

Shop here

Gegratineerde arrosticini inktvis brochette (30 g)

Brochette arrosticini au calamar gratinée (30 g)





MP FARRMER001
4 x 1 kg

Shop here

Gegratineerde arrosticini kabeljauw brochette (30 g)

Brochette arrosticini au morue gratinée (30 g)



MP FARRSAL001
4 x 1 kg

Shop here

Gegratineerde arrosticini zalm brochette (30 g)

Brochette arrosticini au saumon gratinée (30 g)

Bread Selection



Mini lookbroodjes geserveerd als plukbrood takeaway-concept met mozzarella en chorizo
Mini pains à l'ail original, servis sous forme de « pain à grignoter » à emporter, garnis de mozzarella et de chorizo

Gevulde en ongevulde broodjes
Pains farcis en non farcis



MB 101304
240 pcs

Shop here

Mini lookbroodje (16 g)

Onze heerlijke mini broodjes zijn royaal gevuld met smeuïge Franse lookboter. Krokant vanbuiten, zacht vanbinnen en boordevol smaak. Perfect als hapje of mini sides.

Mini pain à l'ail (16 g)

Nos délicieux mini pains sont garnis de beurre à l'ail français onctueux. Croustillants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur et riches en saveurs. Parfaits en apéritif ou en accompagnement.



NVC 4040415
80 x 35 g

Shop here

Bun met gerookt rundvlees (35 g)

Broodje gevuld met stukjes op houtskool gegrilde runderrib, een broodje dat binnen enkele minuten klaar is om in de oven te gaan. Oven: 180°C, 6-7 minuten met een beetje water op de bodem (diepgevroren).

Bun au boeuf fumé (35 g)

Pain garni de morceaux de côte de boeuf grillée au charbon de bois, prêt à enfourner en quelques minutes. Four : 180°C, 6 à 7 min. à l'état surgelé, avec un peu d'eau au fond du four.



TIP001
6 x 32 pcs

Shop here

Mini country broodje met brie (13 g)

Een heerlijk krokante buitenkant, gemaakt van volkorenmeel, en een verrassend vloeibare kaasvulling: brie of gruyère.

Mini pains country au brie (13 g)

Un extérieur délicieusement croustillant, fait de farine complète, et une garniture au fromage étonnamment liquide: brie ou gruyère.



EBPS
7 x 500 g

Shop here

Sando brood (500 g) (ongesneden)
245 x 100 x H 90 mm

Zacht, luchtig Japans melkbrood (Shokupan), ideaal voor de bereiding van Japanse sandwiches. Het heeft een fijne structuur en zachte korst, perfect voor creatieve, rijkelijk belegde sando's.

Pain Sando (500 g) (non coupé)
245 x 100 x H 90 mm

Pain au lait japonais moelleux et léger, idéal pour préparer des sandwichs japonais. Il présente une texture fine et une croûte moelleuse, parfaites pour des sando créatifs garnis.



1509136 - 75 pcs
*1509137 - 45 pcs

Shop here

'Golden' Burger OF *Bocata

De ultieme keuze voor wie op zoek is naar broodjes van topkwaliteit. Met zijn zachte textuur en heerlijke smaak is dit broodje speciaal ontworpen om elke vulling tot zijn recht te laten komen!

'Golden' Burger OU *Bocata

Le choix idéal pour ceux qui recherchent petit pains d'exception. Avec sa texture moelleuse et son goût délicieux, il a été spécialement conçu pour mettre en valeur toutes les garnitures!



CCF 001
8 x 500 g

Shop here

Coca brood

Ons Coca brood is een echte Catalaanse klassieker die op elke menukaart in Barcelona te vinden is. Deze 100% ambachtelijke specialiteit wordt kant-en-klaar gebakken geleverd.

Pain Coca

Notre pain Coca est un véritable classique catalan que l'on retrouve sur toutes les cartes de restaurant à Barcelone. Cette spécialité 100 % artisanale est livrée déjà cuite et prête à être dégustée.

Bread Selection

Mini bio broodjes
Petits pains bio

Onze selectie mini broodjes met biologisch tarwemeel en natuurlijk zuurdesem combineert Spaanse topkwaliteit met een verfijnde variatie aan vormen, smaken en texturen. Ambachtelijk gebakken voor een volle, karaktervolle smaak, een krokante korst en een zachte, licht verteerbare kruim. Dankzij het zuurdesem blijven de broodjes langer vers, zonder artificiële verbeteraars. Perfect voor restaurants, hotels, catering, events en traiteurs, zowel voor verfijnde belegde creaties als stijlvolle tafelpresentaties.

Notre sélection de mini pains à base de farine de blé biologique et de levain naturel allie qualité espagnole et une belle variété de formes, de saveurs et de textures. Fabriqués artisanalement pour une saveur riche, une croûte croustillante et une mie légère et digeste. Grâce au levain, ils restent frais plus longtemps, sans améliorants artificiels. Parfaits pour les restaurants, hôtels, traiteurs, événements et services de catering, pour des créations raffinées ou des présentations élégantes à table.



RAI16000
50 x 30 g

Shop here

Rustiek rond 110 mm

Rond rustique 110 mm



RAI16001
50 x 35 g

Shop here

Baguette steen-gebakken 110 mm

Baguette cuite sur pierre 110 mm



RAI16002
50 x 35 g

Shop here

Granen brood 70 mm

Pain de céréales 70 mm



RAI16003
50 x 35 g

Shop here

Olijven brood 70 mm

Pain d'olives 70 mm



RAI16010
50 x 35 g

Shop here

Rond wit 70 mm

Rond blanc 70 mm



Bread Selection

Biroulig®
Biroulig®

Crispino's
Crispinos

Biroulig® is een ambachtelijk Bretons bladerdeegstokbrood van Maison Georges Larnicol®, met luchtige, krokante laagjes en een rijke smaak van echte Bretonse boter.

Biroulig® est une baguette feuilletée artisanale bretonne de Maison Georges Larnicol®, aux couches légères et croustillantes et au goût généreux de beurre breton.





GLN 14150700 - 48 x 190 g
GLN 14150400 - 20 x 190 g

Shop here

Bladerdeegstokbrood

Het bladerdeegstokbrood dient diepgevroren afgebakken te worden in de oven. Dit gedurende 7 minuten aan 100 à 150°C.

Baguette à la pâte feuilletée

La baguette feuilletée doit être cuite au four à l'état surgelé. La cuisson doit durer 7 minutes à une température comprise entre 100 et 150 °C.

Onze Crispino's zijn gemaakt met flinterdunne deeglagen die tijdens het bakken oprollen en zorgen voor een unieke, luchtige en heerlijk krokante structuur. Rijkelijk gevuld voor een verrassend hartige bite.

Nos Crispinos sont composé de fines couches de pâte qui s'enroulent à la cuisson pour offrir une texture unique, légère et délicieusement croustillante. Généreusement garni pour une bouchée savoureuse.



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.

Bread Selection

Premium buns
Buns haut de gamme

Deze premium buns werden ontwikkeld voor chefs, horecaondernemers en foodprofessionals die geen compromissen sluiten op smaak, textuur en presentatie. Onze buns combineren ambachtelijke kwaliteit met innovatieve recepturen, zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en een constante focus op prestaties in de keuken.

Ces petits pains haut de gamme ont été conçus pour les chefs, les restaurateurs et les professionnels de l'alimentation qui ne font aucun compromis sur le goût, la texture et la présentation. Nos petits pains allient une qualité artisanale à des recettes innovantes, des ingrédients soigneusement sélectionnés et une attention constante portée aux performances en cuisine.



JNT 0030120001
100 pcs

Shop here

Mini brioche (18 g)
Ø 50-60 mm

Mini brioche (18 g)
Ø 50-60 mm



JNT 0030120009
100 pcs

Shop here

Mini hotdog (18 g)

Mini hotdog (18 g)



JNT 0030300001
80 pcs

Shop here

Mini roll (20 g)
Ø 50-60 mm

Mini roll (20 g)
Ø 50-60 mm



JNT 0020060035
66 pcs

Shop here

Rebel roll (54 g)
140 x 60 mm

Rebel roll (54 g)
140 x 60 mm



De Rebel roll als breakfast bun met ei en spek
Le Rebel Roll en petit-déjeuner, avec un oeuf et du bacon



JNT 0020060031
36 pcs

Shop here

Rebel bite (60 g)
80 x 50 mm

Rebel bite (60 g)
80 x 50 mm

Bread Selection

Premium buns
Buns haut de gamme



JNT 0030120004
50 pcs

Shop here

Juanito burger brioche (38 g) *Ø 70-80 mm*

Burger brioché Juanito (38 g) *Ø 70-80 mm*



JNT 0003009117
24 pcs

Shop here

Queens high (75 g) *Ø 90-100 mm*

Queens high (75 g) *Ø 90-100 mm*



MB 11210601
350 pcs

Shop here

Mediterraanse pitabroodjes (18 g) *Ø 60 mm*

Petits pains pita méditerranéens (18 g) *Ø 60 mm*



MB 17112150
50 pcs

Shop here

Mediterraanse bootjes (100 g) *230 x 90 mm*

Bateaux méditerranéens (100 g) *230 x 90 mm*

Mediterraanse broodjes
Petits pains méditerranéens



JNT 0003009150
24 pcs

Shop here

Boter bun (70 g) *Ø 100-110 mm*

Bun au beurre (70 g) *Ø 100-110 mm*



JNT 0030090019
18 pcs

Shop here

Burger potato bun (80 g) *Ø 100-110 mm*

Burger potato bun (80 g) *Ø 100-110 mm*

Twee heerlijke Mediterraanse varianten van hoogwaardige kwaliteit. Perfect om te garneren en ideaal voor elke horecazaak. Authentieke smaak, uitstekende afwerking en een scherpe prijs-kwaliteitverhouding.

Deux délicieuses variantes de grande qualité. Parfaites pour agrémenter vos plats et idéales pour tout commerce alimentaire. Une saveur authentique et un excellent rapport qualité-prix.



Ready-Made Sandwiches

Klaar in 1 minuut in een fast oven!
Prêt en 1 minute dans un four rapide!

Sandwiches, Bloomers & Panini's
Sandwichs, bloomers et paninis



CRC 070
12 pcs

Shop here

Sandwich:
Klassiek kaas (170 g)

Sandwich: Fromage classique (170 g)



CRC 071
12 pcs

Shop here

Sandwich:
Ham-kaas(160 g)

Sandwich: Jambon-fromage (160 g)



CRC 072
12 pcs

Shop here

Sandwich:
Tofu-teriyaki (180 g)

Sandwich:
Tofu-teriyaki (180 g)



CRC 073
12 pcs

Shop here

Sandwich:
Crispy bacon (160 g)

Sandwich:
Crispy bacon (160 g)



CRC 050
12 pcs

Shop here

Bloomer:
Spek met ei (180 g)

Bloomer:
Bacon et oeuf (180 g)



CRC 051
12 pcs

Shop here

Bloomer:
Pulled beef (180 g)

Bloomer: Boeuf effiloché (180 g)



CRC 052
12 pcs

Shop here

Bloomer: Pastrami met truffel (195 g)

Bloomer: Pastrami à la truffe (195 g)



CRC 001 - 12 pcs
*CRC 002 - 12 pcs

Shop here

Panini (ham-kaas OF *tomaat-mozzarella)

Panini (jambon-fromage OU *tomate-mozzarella)

Savoury Lollipops

Hartige lolly's
Sucettes salées

Onze hartige lolly's zijn originele koude tapas met een unieke presentatie en verrassende smaakcombinaties. Ze vormen een verfijnd en praktisch aperitiefhapje, ideaal voor recepties, events en creatieve cateringtoepassingen.

Nos sucettes salées sont des tapas froides originales, avec une présentation unique et des associations de saveurs surprenantes. Elles constituent un apéritif raffiné et pratique, idéal pour les réceptions, événements et créations traiteur.





LXT 1802
40 pcs

Shop here

Ganzelever en chocolade (12 g)

Fois gras et chocolat (12 g)



LXT 1812
40 pcs

Shop here

Geitenkaas, honing en amandelen (12 g)

Fromage de chèvre, miel et amandes (12 g)

LXT 1800
40 pcs

Shop here

Manchego en kweepeer (12 g)

Manchego et coings (12 g)

Culina'Riz Selection

Culinaire rijstgerechten
Plats culinaires à base de riz

Ons Culina'Riz gamma bevat kant-en-klare portieverpakkingen rijstgerechten. Dit zijn 100% authentieke Valenciaanse recepten gemaakt met dé beste ingrediënten. Haal de verpakking 30 minuten vooraf uit de koeling. Prik enkele gaatjes in het zakje en verwarm 2,5 minuten op maximaal vermogen in de magnetron. Zodra de verpakking opbolt, is de Culina'riz klaar.

Notre gamme Culina'Riz propose des plats à base de riz prêts à consommer, conditionnés en portions individuelles. Il s'agit de recettes valenciennes 100 % authentiques, élaborées à partir des meilleurs ingrédients. Sortez l'emballage du réfrigérateur 30 minutes avant la dégustation. Percez quelques petits trous dans le sachet et faites chauffer 2,5 minutes à pleine puissance au micro-ondes. Dès que l'emballage se gonfle, le Culina'Riz est prêt.



CUL 0039
12 pcs

Shop here

Culina'riz Senyoret (300-330 g)

Culina'riz Senyoret (300-330 g)



CUL 0054
12 pcs

Shop here

Culina'riz vegetarisch (300-330 g)

Culina'riz végétarien (300-330 g)



CUL 0041
12 pcs

Shop here

Culina'riz zwarte rijst (300-330 g)

Culina'riz riz noir (300-330 g)



CUL 0063
12 pcs

Shop here

Culina'riz Gourmet (varkensworst, bonen en ham) (300-330 g)

Culina'riz Gourmet (saucisse de porc, haricots et jambon) (300-330 g)



Culina'Riz Senyoret met escabèche mosseltjes en chilidraadjes WB 127662
Culina'Riz Senyoret aux moules à l'escabèche et filaments de piment WB 127662



CUL 0101
12 pcs

Shop here

Culina'riz Premium (octopus, scampi en prei) (300-330 g)

Culina'riz Premium (poulpe, scampis et poireaux) (300-330 g)

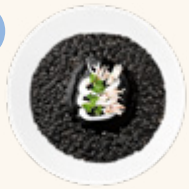
Risalto Selection



Risotto- en gnocchi bereidingen
Préparations à base de risotto et de gnocchi

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.

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

Risotto à l'encre de seiche noire



RIS H002
4 x 300 g

Shop here

Risotto met parmezaan

Risotto au parmesan

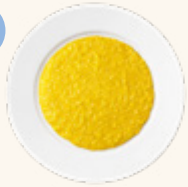


RIS H014
4 x 300 g

Shop here

Risotto met pompoen

Risotto à la courge



RIS H001
4 x 300 g

Shop here

Risotto met saffraan

Risotto au safran

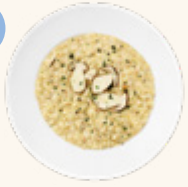


RIS H013
4 x 300 g

Shop here

Risotto met roodlof en scamorza

Risotto à la chicorée rouge et scamorza

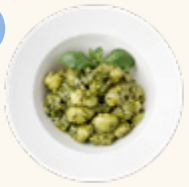


RIS H003
4 x 300 g

Shop here

Risotto met eekhoorntjesbrood

Risotto aux cèpes



RIS H116
4 x 300 g

Shop here

Gnocchi met pesto genovese

Gnocchi au pesto génois

Potato Based

Aardappelproducten
Produits de pommes de terre



CCJ 11051 - 90 x 12 g
CCJ 9036 - 24 x 35 g

Shop here

Mini aardappel mandjes (mini / 1p)

Aardappel mandjes worden vervaardigd uit fijne aardappelslierten die goudbruin worden gefrituurd en vervolgens handmatig worden gevormd tot een mandje.

Paniers de pommes de terre (mini / 1p)

Les paniers de pommes de terre sont fabriqués à partir de fines lamelles de pommes de terre qui sont frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis façonnées à la main pour former un panier.



NVC 5180976
2000 g

Shop here

Aardappelmillefeuille balk (90 g)

Blokje van aardappelbladerdeeg, gemaakt van 18 dun gesneden aardappellagen die zijn samengeperst met boter, room en zout. Koud in porties snijden en 4 minuten bakken op 180 °C. Oven: 180 °C, 6-7 min.

Millefeuille de pommes de terre en barre (90 g)

Bâtonnet de pâte feuilletée aux pommes de terre, composé de 18 couches finement découpées, assemblées avec du beurre, crème et sel. Découper à froid en et faire cuire 4 min. à 180 °C.



MHPT2000
2 x 2 kg

Shop here

Aardappel 'Anna Style'

Deze aardappelmillefeuille is een veelzijdige basis voor creatieve tapas en sharinggerechten. Ook perfect als originele side dish voor foodtrucks en catering.

Pomme 'Anna Style'

Ce millefeuille de pommes de terre est une base polyvalente pour des tapas créatives et des plats à partager. Parfait également comme accompagnement original en food truck ou en catering.



KA 02040
4 x 2,5 kg

Shop here

Aardappel 'Swiss Style'

Gemaakt van 93% geselecteerde aardappelen, aangevuld met ui, prei, pastinaak en fijne kruiden. Veelzijdig inzetbaar, van verfijnde hapjes tot een volwaardig hoofdgerecht.

Pomme 'Swiss Style'

Composé de 93 % de pommes de terre sélectionnées, relevées d'oignon, de poireau, de panais et d'herbes fines. Polyvalent, il se prête aussi bien aux bouchées qu'aux plats principaux.



Aardappel 'Swiss Style' met Salsa Brava en Aioili.
Pommes "Swiss Style" avec Salsa Brava et Aïoli.

Hoe bereiden?
Comment la préparer?

Potato Based

Aardappelproducten
Produits de pommes de terre



NVC 5180975
2000 g

Shop here

Aardappelmillefeuille blokjes (12 g)

Blokjes van 2×2 cm aardappel-bladerdeeg, samengesteld uit 18 dunne laagjes aardappel, room en boter. Klaar om te bakken. Frituurpan: 180°C, 3-4 minuten. (diepgevroren).

Pomme Anna en dés (12 g)

Cubes de 2 × 2 cm de millefeuille de pommes de terre, composés de 18 fines couches de pommes de terre, de crème et de beurre. Prêts à frire. Friteuse : 180 °C, 3 à 4 minutes. (surgelés).



CM4758
28 x 100 g

Shop here

Aardappelschijf

Laat de aardappelschijven 24 uur ontdooien. Bak ze 12 tot 15 minuten in de oven op 230°C, 2,5 minuten op 650W in de magnetron of 8 tot 10 minuten in de pan.

Tranche de pomme de terre

Laissez décongeler les rondelles de pommes de terre pendant 24 heures. Faites-les cuire 12 à 15 minutes au four à 230 °C, 2,5 minutes au micro-ondes à 650 W ou 8 à 10 minutes à la poêle.



FSN02600035
4 x 1 kg

Shop here

Sfogliatella met provola, ham en aardappel

Onze nieuwste creatie brengt de bekende sfogliatella naar een hoger niveau: een flinterdun, krokant gebakken deeg gevuld met smeuïge provola kaas, malse stukjes ham en zachte aardappel.

Sfogliatella avec provola, jambon et pommes de terre

Notre dernière création revisite la célèbre sfogliatella : une pâte fine et croustillante, fourrée de provola onctueuse, de morceaux de jambon fondants et de pommes de terre fondantes.



CMTCH25
125 x 25 g

Shop here

Mini tortilla met chorizo

Luchtige aardappeltortilla gecombineerd met kruidige chorizo. Ideaal als tapas, sharing bite of streetfood-snack. Authentieke smaken in een handig formaat!

Mini-tortilla au chorizo

Une tortilla de pommes de terre légère, agrémentée de chorizo épicé. Idéale comme tapas, à partager ou comme en-cas de rue. Des saveurs authentiques dans un format pratique!



Dairy Selection

Italiaanse zuivelspecialiteiten
Spécialités laitières italiennes



MUR 1935 - 2 x 1 kg
MUR 1941 - 6 x 200 g

Shop here

Gerookte scamorza (sticks / blokjes)

Scamorza fumée (sticks / cubes)



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)

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



BRZ 701 PTDFR15014BGL
14 x 150 g

Shop here

'Provogrill' Provolone grillkaas

'Provogrill' fromage Provolone à griller



BRZ 400.01 BFT
2 pcs

Shop here

Gran Moravia 1/2 wiel (17 kg)

Gran Moravia 1/2 roue (17 kg)



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

Shop here

Gran Moravia bites (*blokjes / bites)

Gran Moravia bites (*cubes / bites)



*BRZ 155.02 - 10 x 1 kg
BRZ 154.04.008 - 5 x 1 kg

Shop here

Gran Moravia topping (*julienne / shaving)

Gran Moravia topping (*julienne / rasage)



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

Shop here

Ongezouten boter 84% (in plakken OF *in blok)

Beurre sans sel (en tranches OU *en bloc)



BEUR 001.02.FBS
2 kg

Shop here

Gezouten boter 84% in blok

Beurre 84% avec sel en bloc

Various

Divers
Divers



Kaasstick met dry-aged carpaccio, gerookte eidooiersaus, kappertjesvruchten en parels van extra vierge olijfolie en chili.
Bâtonnet de fromage au carpaccio de viande maturé à sec, sauce aux jaunes d'œufs fumés, câpres et perles d'huile d'olive extra vierge et de piment.



INT01230
120 pcs

Shop here

Kaassticks (50 g)
240 mm

Heerlijk krokante bladerdeeg kaasstengels. Veelzijdig inzetbaar als streetfood side, tapas of creatieve basis voor originele hapjes. Ontdooien in 40 minuten en vervolgens 13 minuten bakken op 180°C!

Bâtonnets au fromage (50 g)
240 mm

Bâtonnets feuilletés au fromage, croustillants à souhait. Idéals en accompagnement, en tapas ou comme base créative pour des amuse-bouches. Décongeler 40 min. puis cuire 13 min. à 180°C.



DDC 01
2 x 1 kg

Shop here

Hartige blini (om zelf te beleggen) *Ø 40 mm*

De ideale basis voor creatieve hapjes en tapas. Gebruiksklaar en eenvoudig te beleggen met bijvoorbeeld gerookte zalm, steak tartaar, burrata en meer!

Blinis salés (à garnir soi-même) *Ø 40 mm*

La base idéale pour des amuse-bouches et des tapas créatifs. Prêt à l'emploi et facile à garnir, par exemple avec du saumon fumé, du steak tartare, de la burrata et bien plus encore!



NVC 6440200
6 x (12 x 35 g)

Shop here

BBQ maïs ribben (35 g)

Voorgegaarde maïskolfstukjes, gekonfijt in margarine met een Zuiders kruidenmengsel van komijn, knoflook, peper, paprika, cayenne, oregano en koriander. Eenvoudig regenereren in de pan.

Côtes de maïs BBQ (35 g)

Morceaux d'épis de maïs précuits, confits dans de la margarine avec un mélange d'épices du Sud. À réchauffer simplement à la poêle.



GTK 04 - 4 x 1 kg
*GTK 06 - 4 x 1 kg

Shop here

Geitenkaasschijfje IQF ongerijpt *Ø 25 / *55 mm*

Verkrijgbaar in een ongerijpte of gerijpte variant. Perfect als verfijnde afwerking of als smaakvolle vulling van kleine hapjes, tapas en creatieve sharinggerechten.

Fromage de chèvre en rondelles IQF non affiné *Ø 25 / *55 mm*

Disponible en version non affinée ou affinée. Idéal pour apporter une touche raffinée ou pour agrémenter avec goût des petits amuse-bouches, des tapas et des plats créatifs à partager.



GTK 05
4 x 1 kg

Shop here

Geitenkaasschijfje IQF gerijpt *Ø 42 mm*

Verkrijgbaar in een ongerijpte of gerijpte variant. Perfect als verfijnde afwerking of als smaakvolle vulling van kleine hapjes, tapas en creatieve sharinggerechten.

Fromage de chèvre en rondelles IQF affiné *Ø 42 mm*

Disponible en version non affinée ou affinée. Idéal pour apporter une touche raffinée ou pour agrémenter avec goût des petits amuse-bouches, des tapas et des plats créatifs à partager.

Mini Food

Mini food koud
Mini food froid

Een exclusieve selectie koude mini-hapjes, van verfijnde mignardises tot verrassende culinaire creaties. Elk hapje wordt met zorg samengesteld uit kwaliteitsvolle ingrediënten en biedt een perfecte balans tussen smaak, textuur en presentatie. Ideaal voor tapas, recepties, catering, walking dinners en elke feestelijke gelegenheid waarbij genieten centraal staat.

Une sélection exclusive de mini-bouchées froides, des mignardises raffinées aux créations culinaires les plus originales. Chaque bouchée est élaborée avec soin à partir d'ingrédients de qualité, offrant un équilibre parfait entre saveurs, textures et présentation. Idéal pour les tapas, les réceptions, le catering, les walking dinners et toutes les occasions festives où la gastronomie est à l'honneur.



SCR180101
40 pcs

Shop here

Kip tikka fajita tortilla's

Tortillas fajitas poulet tikka



SCR190303
60 pcs

Shop here

Geitenkaas nougat met gedroogd fruit (14,5 g)

Nougat au fromage de chèvre et aux fruits secs (14,5 g)



SCR180222
40 pcs

Shop here

Blini pholiotes en duxelle (8 g)

Blini aux pholiotes et à la duxelle (8 g)



SCR180503
75 pcs

Shop here

Comté rolletje met truffel (7 g)

Rouleau de comté à la truffe (7 g)

Zalm cheesecake afgewerkt met yuzu mayo, zalm perlage en rozenblaadjes.
Cheesecake au saumon garni de mayo au yuzu, perles de saumon et pétales de rose.





LCR 1CKS
28 pcs

Shop here

Zalm cheesecake

Cheesecake au saumon

Mini Food

Mini food koud
Mini food froid



BC 6567.01
2 x 60 pcs

Shop here

Cremebolletjes van ganzenlever Ø 25 mm

Boulettes de crème de foie gras Ø 25 mm



MMC07 - 50 x 25 g
MMC01 - 32 x 50 g

Shop here

Vijgen met ganzenlever (klein OF groot)

Figues au foie gras (petit OU grand)



MMC09
10 pcs

Shop here

Tortillade met ganzenlever en Iberische lende (95 g)

Tortillade au foie gras et à la longe ibérique (95 g)



NVC 4040102
27 x 4 pcs

Shop here

Mi-cuit bonbon met framboos en foie gras

Bonbon mi-cuit à la framboise et au foie gras

Mini vijgen met ganzenlever gedresseerd op een marashino-vijgensaus.
Mini-figues farcies au foie gras, nappées d'une sauce aux figues et au marasquin.



Mini Food

Mini food koud
Mini food froid



SCR181301
40 pcs

Shop here

Moelleux met pesto, tomaat en mozarella (15 g)

Moelleux au pesto, à la tomate et mozzarella (15 g)



SCR181305
40 pcs

Shop here

Kleine erwtjes (14,5 g)

Petits pois (14,5 g)



SCR182501
40 pcs

Shop here

Mini wortel creatie (10 g)

Mini création à base de carottes (10 g)



SCR182340
40 pcs

Shop here

Brochette met eenden-borst, zoete aardappel en hazelnoot (12 g)

Brochette magret de canard, patate douce et noisette (12 g)





SCR182325
40 pcs

Shop here

Kabeljauw tartaar met toast (10,5 g)

Tartare de cabillaud sur toast (10,5 g)



SV005C
40 pcs

Shop here

Blini met gerookte zalm en forel eitjes (13,5 g)

Blini au saumon fumé et aux œufs de truite (13,5 g)

Mini Food

Mini food koud
Mini food froid



SCR150421
40 pcs

Shop here

Gourmande plateau

Plateau gourmande



SCR180420
40 pcs

Shop here

Foie gras- en chocolade mendiant (9,5 g)

Mendiant au foie gras et chocolat (9,5 g)



LCR 1 BOUCHES
38 pcs

Shop here

Paris Brest zalm

Paris Brest saumon



LCR 1 DHALL
42 pcs

Shop here

Linzen dhal

Dhal de lentilles



LCR 1BRM
55 pcs

Shop here

Roquefort en rozijnen bite

Bouchée au roquefort et raisins



LCR 1CRP
28 pcs

Shop here

Profiterole met espelette krokant

Profiterole croquant d'espelette



LCR 11PRESBCRS
60 pcs

Shop here

Millefeuille van comté en bresaola

Millefeuille de comté et bresaola



Mini Food

Mini food koud
Mini food froid



LCR 1TMS
40 pcs

Shop here

Tamagoyaki

Tamagoyaki



LCR 1PLATSVMBZ
54 pcs

Shop here

Zeebaars maki

Maki de bar





LCR 1PBCMN
38 pcs

Shop here

Paris Brest geitenkaas

Paris Brest
fromage de chèvre



LCR 10AABS
32 pcs

Shop here

Brioche sardienen

Sardines briochées



LCR 1TARAM ASURG
35 pcs

Shop here

**Halve koepel
van witte tarama**

Demi-dôme
du tarama blanc



LCR 1WSCC
32 pcs

Shop here

Mini zalm wrap

Mini wrap au saumon

Mini Food

Mini food koud
Mini food froid



AT480537
30 pcs

Shop here

Mini zalm burger

Mini hamburger
au saumon



MB 8077041
160 pcs

Shop here

Mini zalm bites

Mini bouchée
au saumon



AT480541
30 pcs

Shop here

Chou met brie

Chou au brie



AT480545
30 pcs

Shop here

Courgette moelleux met rode biet

Moelleux de
courgette-betterave



TIP004
36 pcs

Shop here

Vegan cocktail mix

Cocktail mix végane

Mini Food

Mini food warm
Mini food chaud

Ontdek ons uitgebreid assortiment mini warme hapjes: van smaakvolle miniburgertjes tot verrassende, unieke creaties. Elk hapje wordt met zorg bereid uit kwalitatieve ingrediënten en biedt een verfijnde smaakbeleving. Ideaal voor tapas, recepties, catering en meer.

Découvrez notre large gamme de mini-bouchées chaudes : des mini-burgers savoureux aux créations originales et surprenantes. Chaque bouchée est préparée avec soin à partir d'ingrédients de qualité et offre une expérience gustative raffinée. Idéal pour les tapas, les réceptions, la restauration et bien plus encore.



TIP016
6 x 32 pcs

Shop here

Focaccia driehoekjes (11 g)

Triangles de focaccia (11 g)



TIP015
6 x 32 pcs

Shop here

Mozzarella-truffel choux (13 g)

Choux à la mozzarella et truffe (13 g)



210/0100



TIP017
6 x 60 pcs

Shop here

Kaaswafel sticks

Bâtonnets de gaufres au fromage



NVC 4040282
100 x 15 g

Shop here

Krokant eigeel met chorizo (15 g)

Krokant eigeel met chorizo (15 g)



PDN 55505 - 72 pcs
Laatste voorraad!

Shop here

Pastel de nata met kabeljauw (35 g)

Pastel de nata à la morue (35 g)

Mini Food

Mini food warm
Mini food chaud



MB 8077053
70 pcs

Shop here

Croissant rolls ongevuld 19 g

Croissants rolls non fourrés 19 g



MB 8077058
54 pcs

Shop here

Croissant roll met cheddar en bacon (35 g)

Croissant roulé au cheddar et bacon (35 g)



MB 8077054
54 pcs

Shop here

Croissant roll met ham en kaas (35 g)

Croissant roulé au jambon et fromage (35 g)



MB 8077057
54 pcs

Shop here

Croissant roll met brie en look (35 g)

Croissant roulé au brie et l'ail (35 g)



GFP 001
12 x 185 g

Shop here

Halloumi kaasfrietjes (10-15 g)

Frites de fromage halloumi (10-15 g)



1590.32
4 x 24 pcs

Shop here

Mini gourmet hotdog (25 g)

Mini hot-dog gourmet (25 g)



Halloumi kaasfrietjes met Aioili en 'Spicy & Chili' saus WB 285393
Frites au fromage halloumi avec de l'aioli et de la sauce 'Spicy & Chili' WB 285393

Mini Food

Mini food warm
Mini food chaud



SRC170102
30 pcs

Shop here

Cheeseburger

Cheeseburger



MB 8077028
54 pcs

Shop here

Cheeseburger met rode biet (40 g)

Cheeseburger à la betterave rouge (40 g)



1590.33
4 x 24 pcs

Shop here

Mini kip-curry burger (23 g)

Mini-burger au poulet et au curry (23 g)



AT480565
30 pcs

Shop here

Mini foie gras burger met vijgenconfituur (± 17 g)

Mini-burger au foie gras et confiture de figues (± 17 g)





BC 65029.1
32 pcs

Shop here

Mini croque-monsieur met comté en truffel

Mini croque-monsieur au comté et aux truffes



AT480125
20 pcs

Shop here

Panini tomaat-mozzarella-pesto

Panini à la tomate-mozzarella-pesto

A creative finishing touch



Bowl Sealer
Bowl Sealer

Dit efficiënte en betrouwbare sealconcept is speciaal ontwikkeld voor het verpakken van maaltijden, bereidingen en takeaway in handige bowls.

- **Gecontroleerde rotatietechnologie** met een stilstaand bakje, waardoor beweging tijdens het sluiten wordt beperkt.
- **Robuust afdichtingssysteem** dat voedsel beschermt tegen verontreiniging van buitenaf en morsen.

- **Toepassingen**: Van frisse salades, poké bowls en fruit tot soepen, pasta, noedels, rijst, warme maaltijden en desserts.

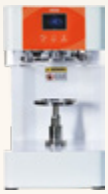


100/1076
260 x 440 x H 590 mm

Shop here

Bowl Sealer 126

Bowl Sealer 126



100/1078
320 x 500 x H 590 mm

Shop here

Bowl Sealer 153

Bowl Sealer 153



Ø 126 thermische kraft bowls (warm of koud)
250 stuks (inclusief afsluitingen)

100/1080-F - 100/1082-F - 100/1084-F - 100/1086-F
510 ml - 750 ml - 1000 ml - 1200 ml



Ø 153 thermische kraft bowls (warm of koud)
300 stuks (inclusief afsluitingen)

100/1088-F - 100/1090-F
1300 ml - 1500 ml



Ø 126 thermische witte bowls (warm of koud)
250 stuks (inclusief afsluitingen)

100/1079-F - 100/1081-F - 100/1083-F - 100/1085-F
510 ml - 750 ml - 1000 ml - 1200 ml



Ø 153 thermische witte bowls (warm of koud)
300 stuks (inclusief afsluitingen)

100/1087-F - 100/1089-F
1300 ml - 1500 ml

A creative finishing touch

Presentatie blikken voor tapas
Cannettes pour les tapas

Aluminium



100/0057
100 pcs

Shop here

Blikje rechthoekig
110 x 55 x H 20 mm

Cannette rectangulaire
110 x 55 x H 20 mm

Aluminium



100/0055

100/1041
100 pcs

Shop here

Blikje rond
Ø 80 x H 35 mm

Cannette ronde
Ø 80 x H 35 mm

Aluminium



100/1000

100/1042
100 pcs

Shop here

Blikje rond
Ø 110 x H 35 mm

Cannette ronde
Ø 110 x H 35 mm

Aluminium



100/1001
235 pcs

Shop here

Blikje ovaal
105 x 64 x H 10 mm

Cannette ovale
105 x 64 x H 10 mm

Aluminium



PS52660
200 pcs

Shop here

Blikje rond + deksel
Ø 100 x H 23 mm

Cannette ronde + couvercle
Ø 100 x H 23 mm

Tin / Étain



100/1005 - 50 pcs
100/1006 - 100 pcs

Shop here

Blikjes rond
Ø 140 x H 30 mm
Ø 110 x H 22 mm

Cannettes rondes
Ø 140 x H 30 mm
Ø 110 x H 22 mm

Aluminium



100/1802
120 pcs

Shop here

Blik zilver
Ø 75 x H 59 mm

Cannette en argent
Ø 75 x H 59 mm

Aluminium



100/1803
72 pcs

Shop here

Blik goud
Ø 100 x H 65 mm

Cannette d'or
Ø 100 x H 65 mm

A creative finishing touch

Presentatie blikken voor tapas
Cannettes pour les tapas



Plastic



PS34503 - 200 pcs
PS34517 - 200 pcs
PS34527 - 100 pcs

Shop here

Blik zwart
60 ml / 110 ml / 220 ml

Cannette noire
60 ml / 110 ml / 220 ml

Plastic



PS34505 - 200 pcs
PS34515 - 200 pcs
PS34525 - 100 pcs

Shop here

Blik metaal
60 ml / 110 ml / 220 ml

Cannette métal
60 ml / 110 ml / 220 ml

Plastic



PS34500 - 200 pcs
PS34510 - 200 pcs
PS34520 - 100 pcs

Shop here

Blik kristal
60 ml / 110 ml / 220 ml

Cannette cristal
60 ml / 110 ml / 220 ml

Plastic



PLS 052447
120 pcs

Shop here

Mini tin box
113 x 62 x H 42 mm

Mini tin box
113 x 62 x H 42 mm

Plastic



PLS 052448
60 pcs

Shop here

Maxi tin box
215 x 215 x H 22 mm

Maxi tin box
215 x 215 x H 22 m



Manuele sealers
Wij voorzien voor onze blikken twee manuele sealers voor een snelle en professionele afsluiting!

Scelleuses manuelles
Nous proposons deux scelleuses manuelles pour vos boîtes, pour une fermeture rapide et professionnelle.

100/0055
100/1000

Shop here

complete streetfood & tapas solutions

STREETFOOD & TAPAS 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.