



MENU-MISE-EN-PLACE
VOOR EEN EFFICIËNT
KEUKENRENDEMENT

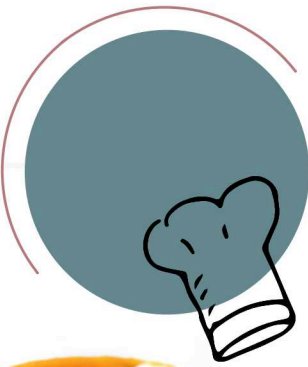
SPECIALE UITGAVE

MET DE
SMAAK
VAN HET
AMBACHT



BASISOEPE
SLOWCOOKED VLEES
STOVERIJEN
GROENTENCRÈMES
MONCHOU





Beste Chef,

Maakt u, als keukenverantwoordelijke, weleens de rekensom, die u laat inzien of een bepaald gerecht vanuit de basis bereid moet worden, of dat de oplossing zit in voorbereid keukengemak. Kortom, waar wordt onnodig veel tijd aan besteed? Beheersing van foodcost is noodzakelijk om de rendabiliteit van de keuken te verzekeren. Keuzes maken op basis van kosten en minder keukenhandelingen zijn belangrijker dan ooit.

**Komt u tijd te kort tijdens de mise-en-place?
Wilt u als chef meer tijd voor creativiteit en
grip houden op de foodmarge in de keuken?**

Het gamma mise-en-place producten helpt u, de foodcost van het gehele productieproces, onder controle te houden en laat voldoende ruimte over voor persoonlijke signatuur.

DE VOORDELEN OP EEN RIJTJE!

- Gemak als verlengstukje in de mise-en-place keuken
- Tijdwinst en minder arbeidsuren
- Constante smaak en kwaliteit gewaarborgd
- Kostenbeheersing, betere foodmarge en keukenrendement
- Actuele smaakprofielen met ruimte voor je eigen signatuur
- Eenduidig gecalculeerd en georganiseerd
- Op maat inkopen en efficiëntere voorraadplanning
- HACCP gecertificeerd
- Allergeen gedeclareerd

AMBACHTELIJKE KEUKENVARIATIE

U profiteert van operationele efficiëntie en winstgevendheid, doordat voorbereidende routinematige keukenwerkzaamheden, uit handen genomen worden.

KOSTEN BEHEERSING

Door het integreren van mise-en-place producten, wordt het in de keuken eenvoudiger gemaakt, onder een gezonde tijdsdruk, rendabele gerechten op de menukaart te zetten.





art.nr. 46.932.31



**Bisque,
schaaldierensoep**
2 bk x 3000 gr

art.nr. 46.932.15



**Tomatensoep,
Hollandse klassieker**
2 bk x 3000 gr

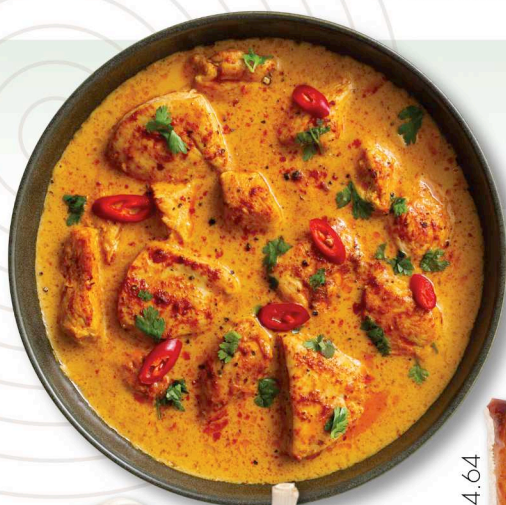
art.nr. 46.932.23



**Tom Kha Kai,
Thaise kokossoep**
2 bk x 3000 gr

SOEPEN

wereldse smaken



art.nr. 46.214.64



**Kip cashew
gegaard**
2 zk x 3000 gr

art.nr. 46.214.48



**Gele curry kip
gegaard**
2 bk x 2000 gr

art.nr. 46.214.14



**Runder rendang
ragout**
2 bk x 2000 gr

Ambachtelijk gegaard met smakelijke
bijpassende kruidening. Door de bereiding
blijft de vleesstructuur met de bijpassende
smaak gewaarborgd.

STOVERIJEN

ambachtelijk bereid



Langzaam gegaard, zowel aan de binnen- als buitenzijde, met
smakelijke bijpassende kruidening. Door de slow-cooking
bereiding blijft de vleesstructuur met de bijpassende smaak
gewaarborgd.

art.nr. 46.214.72



**Varkensprocureur in
honingmosterdsaus,
slowcooked**
2 zk x 2000 gr

art.nr. 46.213.99



**Buikspek
sousvide**
2 zk x 2000 gr

art.nr. 46.214.06



**Rundersukade,
ingerold, gegaard**
2 zk x 2000 gr

art.nr. 46.214.56



**Ribfingers
slow cooked**
2 zk x 2000 gr

SLOW COOKED

heerlijk mals





PULLED MEAT

sappig en mals comfort-food

In Amerika kennen ze "pulled meat" al vele jaren. Grotere delen vlees worden op een lage temperatuur gegaard. Deze slowfood bereiding maakt dat de structuur van het vlees sappig en mals blijft, met een licht rokerige nasmaak. Nadat het vlees gaar en afgekoeld is tot kamertemperatuur wordt het vlees uit elkaar getrokken. Inmiddels is "pulled meat", een ware trend geworden, of het nu gaat om streeffood-festivals, brasserie en de restaurantkeuken "pulled meat" slaat overal aan.

art.nr. 46.214.22



Pulled chicken
2 bk x 2000 gr

art.nr. 46.214.30



Pulled pork
2 bk x 2000 gr



GROENTENCRÈMES

smeuig, kleurrijk en vegetarisch

Kleurrijke veganistische groentencrèmes op basis van 100% groenten zijn uitermate geschikt voor veelzijdige warme of koude toepassingen.

art.nr. 46.459.77



Crème wortel
4 bk x 500 gr

art.nr. 46.459.85



Crème zoete ui
4 bk x 500 gr

art.nr. 46.459.69



Crème zoete aardappel
4 bk x 500 gr

art.nr. 46.459.35



Crème knolselderij
4 bk x 500 gr

art.nr. 46.459.43



Crème pastinaak
4 bk x 500 gr



MONCHOU

romig en veelzijdige smaaksensatie

Deze monchou roomkaas heeft een zachte en luchtige textuur en een heerlijk zoet smaakaccent. Een uniek product waarmee je eindeloos kunt variëren. Bijvoorbeeld met kersen, chocolade, (bastogne)koek-crumble, dadels, spek, patisserie en desserts.

art.nr. 46.516.51



Monchou
4 bk x 1000 gr



AMBACHTELIJKE
MISE-EN-PLACE
VOOR DE
PROFESSIONELE
KEUKEN

Heeft u specifieke vragen of wilt u een deskundig advies? Neem dan contact op met één van onze culinair adviseurs:

Raymond Hulsebos, tel. 06 514 165 05
Frank Bernaerts, tel. 06 209 746 45

