

Maandactie **April** B2B Freshservices Nederland

Art.nr.	Inhoud	Omschrijving
CONSUMENTEN PRODUCTEN (deze artikelen zijn ook in de maand MEI in de promotie)		
445656	6 x 350 ml	Beker Piri Piri
450740	12 x 500 g	Beker satesaus kant & klaar
116956	6 x 350 ml	Beker yoghurt knoflooksaus
115256	6 x 350 ml	Beker zigeunersaus
PROFESSIONELE PRODUCTEN		
450710	11 lt	Satésaus kant en klaar 11 lt
450702	2,7 lt	Satésaus kant en klaar 2,7 lt
280405	5 kg	Mix voor Barbecueworstjes
280805	5 kg	Mix voor Bak- en grillworstjes
446105	5 kg	Mix voor BBQ worst pure
477506	(6) x 875 ml	Asian Black Pepper sauce (Oosterse Zwarte Peppersaus)
477502	2,7 lt	Asian Black Pepper sauce (Oosterse Zwarte Peppersaus)
344106	(6) x 875 ml	Chimichurri sauce
374102	2,7 lt	Chimichurri sauce

OP AL DEZE ARTIKELEN
15% korting
IN DE MAAND APRIL 2021



Meer inspiratie recepten op;
<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>

Consumenten bekera's saus **April** (en ook in Mei)

B2B Freshservices Nederland



Onze heerlijke en smeuïge satésaus is kant en klaar voor gebruik en zit boordevol met de best gebrande pinda's, kruiden en specerijen. De saus is niet alleen lekker bij saté maar ook bij bijvoorbeeld frites, rijst, een tosti, een broodje en vele BBQ gerechten.

Smaak: De smaak is mild, pittig en zoet

Inhoud: 12 x 500 g

Art.nr.: 450740



Deze pittige Piri Piri saus maakt iedere kip, gegrild vlees en vis helemaal compleet, omdat hij vol zit met de lekkerste ingrediënten en de allerbeste kruiden en specerijen...die mag dus niet ontbreken op tafel of bij de BBQ! De Piri Piri saus is kant-en-klaar en zowel koud als warm te gebruiken.

Smaak: Een heerlijk pittige saus gecombineerd met een zoetzure smaak

Inhoud: 6 x 350 ml

Art.nr.: 445656



Deze romige yoghurt-knoflooksaus maakt shoarma, gyros of de BBQ helemaal compleet, omdat het product vol zit met de lekkerste ingrediënten en de allerbeste kruiden en specerijen. De yoghurt-knoflooksaus is kant en klaar en zowel koud als warm te gebruiken.

Smaak: Volle romige smaak met het lichtscherpe van knoflook

Inhoud: 6 x 350 ml

Art.nr.: 116956



Deze zigeunersaus maakt vlees en kip helemaal compleet, omdat hij vol zit met de lekkerste ingrediënten en de allerbeste kruiden en specerijen. De zigeunersaus is zowel koud als warm te gebruiken. Mag bij de Barbecue niet ontbreken.

Smaak: Een zoete pikante saus gecombineerd met een fris-zure smaak

Inhoud: 6 x 350 ml

Art.nr.: 115256

Inspiratierecept **April** B2B Freshservices Nederland

BBQ-bag Gehaktballetjes in Satésaus



Ingrediënten Omschrijving

		Art. nr.
1000 gram	Varkensgehakt	
40 gram	IJswater	
20 gram	Kleurbehoudend Middel Vloeibaar	113702
0,5 liter	Satésaus Kant & Klaar	450702
18 gram	Specerijenmix voor Saté met zout	000103
30 gram	Binding Vero Pure	581710
Naar smaak	Uiensnippers vers gebakken	103174
Naar smaak	Atjar Tjamper	111302
	Aluminium bakje (laag) + BBQ Bag	

Bereidingswijze

- Meng het varkensgehakt met het ijswater, Kleurbehoudend Middel Vloeibaar, Vero Binding Pure en de Specerijenmix voor Saté met zout tot een homogene massa.
- Portioneer het gekruide gehakt in balletjes van 30 gram.
- Vul de aluminium bakjes met 30-50 gram Saté saus kant en klaar en plaats hier 3 balletjes in.
- Verpak de bakjes in de BBQ bag.

Consumentenadvies

- Bak de BBQ Bag Saté Gehaktballetjes in een oven of op de barbecue.

Meer inspiratie recepten op;

<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>

Inspiratierecept **April** B2B Freshservices Nederland

Grillworst Saté de Luxe



Ingrediënten Omschrijving

		Art. nr.
10 kilo	Grillworst deeg	
4 kilo	Varkensvlees (van de ham)	
2 kilo	Satésaus Kant & Klaar	450702
200 gram	Ketjap Benteng	126302
120 gram	Bindmeel Ideaal	371005
100 gram	Kruidentmix voor Marinade	306101
60 gram	Sambal Oelek	133301
40 gram	Colorozout	344005
Naar smaak	Kruidentmix voor Marinade	306101

Bereidingswijze

- Het varkensvlees, winkelklaar, malen door de 10mm plaat.
- Het Colorozout, Sambal Oelek, Kruidentmix voor Marinade en Ketjap Benteng goed er door mengen.
- Meng dit deeg met Bindmeel Ideaal. Nacht in de koelcel laten rusten.
- Met de Satésaus Kant & Klaar heel goed door het vers gemaakte grillworstdeeg mengen. Stop met dit deeg de grillworstdarmen.
- Na één nacht rusten garen op 78°C, 15 minuten per cm, na afkoelen in koelcel opslaan.
- Darm verwijderen en bestrooien met de Kruidentmix voor Marinade, grillen op 190°C tot goede kleur.

Let op:

- **Beslist de Kruidentmix voor Marinade gebruiken**, zowel in als om de Grillworst, dus **géén** Marinademix met zout

Meer inspiratie recepten op;

<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>

Inspiratierecept **April** B2B Freshservices Nederland

Argentijnse Ham-Gehakt rolletjes In Chimichurri sauce



Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

1 kilo	Gehakt (half om half)	
10 plakken	Schouderham	
50 gram	Kaas (geraspt)	
	Chimichurri Saus Pure	374102
60 gram	Mix Hamburger Chimichurri	218901
10 gram	Decoratiemix Cairo	185302

Bereidingswijze

- Meng het gehakt met de Hamburgermix Chimichurri.
- Vorm rolletjes gekruid gehakt van 80 gram.
- Rol een plakje schouderham om een rolletje gekruid gehakt.
- Leg 5 ham-gehaktrolletjes in een aluminiumbakje.
- Schep met een lepel de Chimichurri saus om de ham-gehaktrolletjes.
- Meng de geraspte kaas en Decoratiemix Cairo met elkaar.
- Bestrooi de Argentijnse ham-gehaktrolletjes met het mengsel.

Consumentenadvies

- Verwarm de oven voor op 175°C en gaar de Argentijnse ham-gehaktrolletjes op 160°C.

Meer inspiratie recepten op;

<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>

Inspiratierecept **April** B2B Freshservices Nederland

Kip Barbecueworstjes



Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

1 kilo	Kippendijen (z/been z/vel)		
80 gram	Mix voor Barbecueworstjes		280405
13 gram	Colorozout		344005
	Varkensdarm opgestr 32/35 5 x 91 meter		414301
Bij verkoop	Chimichurri sauce	flessen 6x 875 ml	477506
	Chimichurri sauce	emmer 2,7 lt	374102
Bij verkoop	Asian Black Pepper sauce	flessen 6 x 875 ml	477506
	Asian Black Pepper sauce	emmer 2,7 lt	477502

Asian Black Pepper ook bekend als Oosterse Zwarte Peper

Bereidingswijze

- Kipdijenvlees winkelklaar maken, malen door 3 mm plaat.
- Meng het kippengehakt met het Colorozout en de Mix voor Barbecueworst
- Stop het deeg uit in goed uitgewaterde Varkensdarmen.
- Nacht door laten kleuren in de koelcel.
- Garen op 100% stoom op 78°C tot een kern van 74°C.
- Terugkoelen in koud water, waaraan 120 gram Colorozout per liter is toegevoegd.

Consumentenadvies

- Bak de Kipbarbecueworst Pure op de barbecue mooi bruin.

Serveertip

- Heerlijk in combinatie met groenten van de barbecue en de Verstegen **Chimichurri- of Asian Black Pepper sauce**

Meer inspiratie recepten op;

<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>



Inspiratierecept **April** B2B Freshservices Nederland

Sukade schotel met Asian Black Pepper Sauce



Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

5 kilo	Sukadelapjes (à 150 gram)	
	Wortel (schijfjes)	
	Venkel (dunne ringen)	
	Champignons (kastanje)	
	Asian Black Pepper Sauce (Oosterse zwarte pepersaus)	477502

Bereidingswijze

- Vermeng de sukadelapjes met de Asian Black Pepper Sauce (= Oosterse Zwarte Pepersaus) en de diverse groenten.
- Vacumeer het geheel in een vacuüm kookzak.
- Gaar de sukadelapjes in Asian Black Pepper Sauce (= Oosterse Zwarte Pepersaus) op 100% stoom op 85°C gedurende 8 uur.
- Terugkoelen.
- Verdeel de gegaarde sukadelapjes over de Ready2Cook bakjes.
- Presenteer bij voorkeur met het deksel erop.

Consumentenbereidingsadvies

- Verwijder het deksel.
- Verwarm de Sukade schotel in de oven op 140°C.

Meer inspiratie recepten op;

<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>

Inspiratierecept **April** B2B Freshservices Nederland

Barbecueworstjes in 3 variaties



Ingrediënten Omschrijving

6 kilo	Kinnebak zonder zwaard	
4 kilo	Varkenssnippers, vetperc. max 30%	
1 liter	Water	
650 gram of	Mix voor Barbecueworstjes	280405
650 gram of	Mix voor Bak- en Grillworstjes	280805
650 gram of	Mix voor Zigeunerworstjes	284806
160 gram	Colorozout	344005

Art. nr.

Bereidingswijze

- Varkenssnippers 8mm malen.
- Mengten met het Colorozout en de helft van het water.
- Kinnebak 3mm malen en toevoegen aan de farce.
- Mix voor Barbecueworstjes-, Bak-Grillworstjes-, of de Zigeunerworstjes en de rest van het water toevoegen.
- Mengten en deeg 3mm malen.
- Stop het deeg uit in goed uitgewaterde varkensdarmen.
- Nacht doorkleuren in de koelcel.
- Gaar de worstjes onder 100% stoom op 78°C tot een kern van 68°C.
- Terugkoelen.
- Vacumeer en na pasteuriseren: 20 minuten in water van 85 C.

Consumentenbereidingsadvies

- Grill de BBQ worstjes tot de gewenste kleur..

Meer inspiratie recepten op;

<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>



Inspiratierecept **April** B2B Freshservices Nederland

Gevulde Forel



Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

5 stuks Forel

Tomaat (plakjes)

30 gram **World Spice Blend Latin America**

026301

Katoenkoord

Bladspinazie (vers)

Bereidingswijze

- Beleg de binnenzijde van de forel met plakjes tomaat en blaadjes spinazie.
- Knoop de gevulde forel op met Katoenkoord.
- Bestrooi de buitenzijde van de forel met de World Spice Blend Latin America

Bereidingsadvies

- Gaar de Gevulde Forel rustig in de oven of afgesloten op de BBQ.

Serveertip

- De Gevulde Forel is erg lekker met:
 - **Connoisseur Chimichurri sauce**
 - Emmer 2,7 lt: art.nr. 374102 / 6 x 875 ml flessen: art. nr. 344106
 - **Connoisseur Asian Black Pepper sauce**
 - Emmer 2,7 lt: art.nr. 477502 / 6 x 875 ml flessen: art. nr. 477506

Meer inspiratie recepten op;

<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>



Inspiratierecept **April** B2B Freshservices Nederland

Kip - Barbecueworstjes Kerrie



Ingrediënten Omschrijving

900 gram	Kippendijen (m/vel, z/been)
100 gram	Water
16 gram	Colorozout
80 gram	Mix voor BBQ worst pure
10 gram	Kerriepoeder
1 gram	Peterselieblad gesneden
naar gebruik Schapensnaren 22x24	

Art. nr.

344005
446105
020011
094674

Bereidingswijze

- Kippendijen met vel één keer malen door de 3 mm plaat.
- Meng het kipgehakt met Colorozout, Mix voor BBQ worst, Kerriepoeder en water tot voldoende binding.
- Afstoppen in goed uitgewaterde schapensnaren op gewenst gewicht.
- De worstjes een nacht gekoeld laten rusten.
- Afkoken op 78°C tot een kern van 68°C.
- Vervolgens terugkoelen en opslaan in de koeling.

Bereidingsadvies

- Grill de Kip Barbecueworstjes Kerrie op de BBQ in 5 minuten bruin.

Serveertip

- Heerlijk met de Connoisseur Asian Black Pepper sauce
- **Emmer 2,7 lt: art.nr. 477502 / 6 x 875 ml flessen: art. nr. 477506**

Meer inspiratie recepten op;

<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>

