

Maandactie **Juli - Augustus** B2B Freshservices Nederland

Met korting op onderstaand assortiment

Art.nr.	Inh. HE	Artikel Naam		
CONSUMENTEN PRODUCTEN - KEUR GEHAKT			VERKOOPACTIE	KORTING
481105	500 x 10 g	Keur gehaktkruiden	2 + 1	-33,34%
501201	100 x 40 g	Keur gehaktmix	2 + 1	-33,34%
PROFESSIONELE PRODUCTEN - PULLED PORK			VERKOOPACTIE	KORTING
027201	1,5 kg	Kruidenmix voor pulled pork Chili pure	-15%	-15%
027301	1,5 kg	Kruidenmix voor pulled pork Smokey Paprika pure	-15%	-15%
027416	6 x 875 ml	Pulled pork sauce	-15%	-15%
PROFESSIONELE PRODUCTEN - GARNEERSAUZEN			VERKOOPACTIE	KORTING
303602	2,7 lt	Honey Mustard sauce / Honing Mosterdsaus	-15%	-15%
303676	6 x 875 ml	Honey Mustard sauce / Honing Mosterdsaus	-15%	-15%
PROFESSIONELE PRODUCTEN - MAALTIJDSAUZEN			VERKOOPACTIE	KORTING
139303	2,7 lt	Chili con carne sauce	-15%	-15%
477002	2,7 lt	Oosterse spareribsaus	-15%	-15%



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

V.v.K. 75 jaar **Juli - Augustus** B2B Freshservices Nederland



2 + 1 gratis

Het zal niemand ontgaan zijn dat de Vereniging van Keurslagers dit jaar haar mooie 75 jarig jubileum viert.

We vieren dit mee met onze Keurslager consumentenproducten!

- **Gelieve de actie aan te bieden in een 2 + 1 actie**
 - **Betreft: Gehaktkruiden / dozen a 500 x 10 gram / art.nr. 481105**
 - **Betreft: Gehaktmix / dozen a 100 x 40 gram / art.nr. 501201**
- **De facturatie zal verwerkt worden met 33,34% korting per doos**
 - **Bestellingen graag in een veelvoud van 3 HE per soort doorgeven**

Meer inspiratie recepten op;

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



Product in the spotlight **Juli - Augustus** B2B Freshservices Nederland

Oosterse Spareribsaus



De **Oosterse Sparerib saus** is ‘familie’ van onze Oosterse Zwarte pepersaus en de Oosterse Sesamsaus

Vanwege de naam lijkt hij alleen geschikt voor spareribs, maar dat doet deze mooie saus echt tekort.

De saus is ideaal voor oosterse maaltijden, wok-gerechten, spareribs en kip.

- Ook lekker als dipsaus bij de barbecue, gourmet of fondue.

Oosterse Sparerib saus > Saus uit Versteegen Connoisseur lijn

- ✓ Speciaal ontwikkeld aan de hand van de foodtrends van morgen.
- ✓ Kant-en-klaar, met een verfijnde smaak
- ✓ Ruimte voor méér variatie, met minder werk. Dat scheelt tijd!
- ✓ Onderscheid je gerecht met een bijzondere, eigen draai

Connoisseur Oosterse Sparerib saus

- Art.nr. 477002 Inhoud 2,7 lt

Omschrijving:

- De Oosterse Sparerib Saus is een bruinrode zoetzure saus op basis van sojasaus en tomaat met een frisse ondertoon van appel, ananas en citroen.

TIP: Maak een smaakvolle dipsaus

- Meng 1 deel saus met 1 deel mayonaise **of**
- 1 deel Oosterse Spareribsaus met 50% yoghurt + 50% mayonaise

Meer inspiratie recepten op;

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



Product in the spotlight **Juli - Augustus** B2B Freshservices Nederland

Oosterse Kip Spareribs ovenshotel



Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

5 kilo	Kipkarbonades zonder rug Paprika oranje (reepjes) Sugersnaps (schoon) Broccoli (kleine roosjes) Ready2Cook bakje / of gelijkwaardig	
55 gr	Specerijenmix voor Kip Japans pure	005403
2,7 lt	Oosterse Sparerib saus	477002

Bereidingswijze

- Kruid de kipkarbonades met de Specerijenmix voor Kip Japans.
- Verdeel de Oosterse Spareribsaus over de (Ready2Cook) bakjes.
- Verdeel de gekruide kipkarbonades over de saus.
- Decoreer de bovenzijden met de diverse groenten.

Presenteer bij voorkeur met het deksel erop.

Consumentenbereidingsadvies

- Verwijder de deksel.
- Gaar de Oosterse Kip Spareribs in een voorverwarmde oven op 160°C.

Meer inspiratie recepten op;

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

Inspiratierecept **Juli - Augustus** B2B Freshservices Nederland

Oosterse Sparerib Ovenschotel



Ingrediënten Omschrijving

1 kilo	Sparerib (getumbeld en gegaard) Ready2Cook bakje of gelijkwaardig
400 gr	Oosterse Sparerib saus

Art. nr.

477002

Bereidingswijze

- Meng de spareribs met een deel van de Oosterse Spareribsaus.
- Doe de overgebleven saus in het (Ready2Cook) bakje.
- Plaats de spareribs op de saus.
- Presenteer bij voorkeur met het deksel erop.

Consumentenbereidingsadvies

- Verwijder de deksel.
- Verwarm de Oosterse Spareribs schotel in een voorverwarmde oven op 160°C.

Meer inspiratie recepten op;

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

Product in the spotlight **Juli - Augustus** B2B Freshservices Nederland

Pulled Pork Sauce



Meer inspiratie recepten op;

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

Connoisseur sauzen

Binnen een handomdraai worden gerechten uniek door het gebruik van de Connoisseur sauzen. Proef de smaak van uiterste precisie, gecreëerd vóór fijnproevers, door fijnproevers. Bespaar kostbare bereidingstijd en creëer ruimte in de keuken. Connoisseur saus zijn dé musthaves voor jouw assortiment.

- ✓ Speciaal ontwikkeld aan de hand van de foodtrends van morgen.
- ✓ Kant-en-klaar, met een verfijnde smaak
- ✓ Ruimte voor méér variatie, met minder werk. Dat scheelt tijd!
- ✓ Onderscheid je gerecht met een bijzondere, eigen draai

Connoisseur Pulled Pork Sauce.

- Art.nr. HE 027416 Art.nr. CE 027410
- Inhoud 6 x 875 ml

Omschrijving:

Smaakvolle rode saus waarin tomaten, pruimen en een beetje rookaroma de volle smaak geven. Natuurlijk aangevuld met fijne specerijen (o.a. met gerookte paprika)



Inspiratierecept **Juli - Augustus** B2B Freshservices Nederland

Pulled Turkey



Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

500 gram	Kalkoen (dijenvlees zonder been)	
15 gr	Kruidenmix voor pulled pork Chili pure	027201 <u>of</u>
12,5 gr	Kruidenmix voor pulled pork Smokey paprika pure	027301
	Saus voor Pulled Pork pure	CE 027410

Bereidingswijze

- Wrijf de kalkoendijen met Kruidenmix voor Pulled Pork naar keuze.
- Vacumeer in een kookzak en laat een nacht rusten in de koeling.
- Gaar af op 85°C in de (combi-)steamer of kookketel gedurende 7 á 8 uur.
- Koel terug in de koeling.
- Haal uit het vacuüm, bewaar het kookvocht en grill het vlees tot de gewenste kleur.
- Trek het vlees uit elkaar en meng wat kookvocht door de pulled Turkey.

Serveertip

- Serveer op een broodje met Coleslaw en Saus voor Pulled Pork.

Meer inspiratie recepten op;

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

Inspiratierecept **Juli - Augustus** B2B Freshservices Nederland

Spek Knots Een heerlijke klassieker




**GRILL BILL
& TAPA JANE**

Meer inspiratie recepten op;

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



Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

2 kilo	Varkensbuik met been	
20 gram	Colorozout	344005
30 gr	Kruidentmix v pulled pork Smokey Paprika pure	027301

Bereidingswijze

- Pikel de varkensbuik met been met het Colorozout en vacumeer het geheel.
- 2 dagen laten doorkleuren in de koelcel.
- Been de buik uit en bewaar de grote ribben.
- Snijd stukken varkensbuik op gewenst gewicht in de lengte.
- Steek met een smal mes een gat in de lengte van het stuk varkensbuik.
- Stop de rib in het gat van het stuk varkensbuik.
- Voorgaren, in het vacuüm, onder 100% stoom op 78°C tot een kern van 70°C. Terug koelen.
- Kruid de buitenzijden met de Kr.mix voor Pulled Pork Smokey Paprika Pure.

Bereidingsadvies

- Grill de Spek Knots op de barbecue bruin en krokant.

Saustip

- Lekker met **Pulled Pork saus** of **Honing Mosterdsaus**

Inspiratierecept **Juli - Augustus** B2B Freshservices Nederland

Stoofvlees Chili Con Carne Zomerse (sousvide bereide) maaltijd



Ingrediënten Omschrijving

		Art. nr.
1 kilo	Riblap	
500 gr	Kidney beans	
150 gr	Maïs (blik)	
150 gr	Paprika (rood in reepjes)	
25 gr	Binding DS	371274
10 gr	Sousvidemix bruin Vero	317674
1 kilo	Chili con Carne saus	139303
30 gr	Kruidentmix Tex-Mex	297174

Bereidingswijze

- Snijd de riplappen in blokjes van 2 centimeter.
- Meng de Binding DS, Sousvidemix bruin Vero en de Kruidentmix Tex Mex door elkaar en kruid hier de riblap blokjes mee.
- Meng goed door elkaar.
- Meng de kidney beans, maïs, paprika en de gekruide riplapblokjes door de Chili con Carne saus en vacumeer dit in een kookzak.
- Gaar de Stoofvlees Chili Con Carne in een oven onder 100% stoom op 85°C of in de kookketel van 85°C gedurende 8 uur.

Consumentenadvies

- Verwarm de Stoofvlees Chili Con Carne in een magnetron of in een pan op middelhoog vuur onder regelmatig omscheppen.

Meer inspiratie recepten op;

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



Inspiratierecept **Juli - Augustus** B2B Freshservices Nederland

Mexicaanse Wrap Met Chili con Carne vulling



Ingrediënten Omschrijving

		Art. nr.
1 kilo	Gehakt (Runder)	
10 gr	Spicemix del Mondo Piri Piri	525574
150 gr	Paprika geel/rood (julienne)	
100 gr	Maïs (blik, uitgelekt)	
100 gr	Ui (blokjes)	
150 gr	Kidneybonen (uitgelekt)	
	Wraps	475002
350 gr	Chili Con Carne Saus	139303

Bereidingswijze

- Bak het gehakt rul met de Spicemix del Mondo Piri Piri, de kidneybonen, paprika, ui en de maïs toevoegen.
- Goed doorbakken en daarna snel terug koelen en vermengen met de koude Chili Con Carne Saus.
- De Wraps vullen met het mengsel en naar wens dicht vouwen.
- Inpakken in krimpfolie of een originele wrap verpakking.

Bereidingsadvies

- Verwarmen in oven op 170°C.

Serveertip

- Hier kunt u een frisse salade bij eten of knapperige gebakken aardappel wedges.

Meer inspiratie recepten op;

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



Inspiratierecept **Juli - Augustus** B2B Freshservices Nederland

Hollandse Selderij Salade met Honing Mosterdsaus



Ingrediënten Omschrijving

		Art. nr.
200 gr	Bleekselderij (plakjes)	
200 gr	Knolselderij (brunoise)	
200 gr	Appels (Granny Smith in blokjes)	
5 gr	Saladeversteviger	291303
150 gr	Veronaise	113902
250 gr	Honing - Mosterd saus	303602 of
	Honey - Mustard sauce	flessen 2,7 lt flessen 6 x 875 ml 303676

Bereidingswijze

- Blancheer de knolselderij en de bleekselderij beetgaar en vervolgens goed koud spoelen.
- Meng de Honing-Mosterd saus met de Veronaise.
- Meng de groenten en appels luchtig door elkaar met de Saladeversteviger en vermeng alles tot een geheel.

Tip

- Voeg naar eigen smaak of die van uw klant een zetmeelproduct toe (pasta, aardappel, rijst, quinoa) en een vlees- of visproduct.
- Zo maakt u á la minute een persoonlijke maaltijdsalade.

Meer inspiratie recepten op;

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

