



# Maandactie **December** B2B Freshservices Nederland

Met korting op onderstaand **professioneel** assortiment

| Art.nr.                        | Naam / Omschrijving    | Inhoud HE  | Verkoopactie |
|--------------------------------|------------------------|------------|--------------|
| <b>Professionele producten</b> |                        |            |              |
| 450402                         | Grand Veneur sauce     | 2,7 lt     | 15%          |
| 428307                         | Pepper sauce           | 3 x 1 lt   | 15%          |
| 428308                         | Pepper sauce           | 6 x 250 ml | 15%          |
| 017802                         | Sliceable pepper sauce | 6 x 250 ml | 15%          |



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



# Product in de spotlight **December** B2B Freshservices Nederland

## Grand Veneur sauce



### Omschrijving:

Verstegen Grand Veneur saus is een kant-en-klaar donkerbruine, heldere saus met de volle smaak van rode wijn. Echt een fijne klassieke saus uit de Franse keuken.

### Naam:

Indien gewenst ... de naam aanpassen naar Rode Wijnsaus kan zeker.

### Toepassingen:

Deze saus is niet alleen lekker bij wild, maar ook bij andere vleessoorten zoals lams-, rund-, kalfs- en varkensvlees.

Art.nr.: 450402

Inhoud: Emmer 2,7 LT

EAN: 8712200450425

Gebruik: afhankelijk van toepassing

# Inspiratierecept **December** B2B Freshservices Nederland

## Weckpot Coq au Vin



Meer inspiratie recepten op;

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



### Hoeveelheid

2 kilo  
350 gram  
6 stuks  
270 gram  
300 gram  
200 gram  
300 gram  
4 stuks  
4 gram  
1,5 liter  
20 gram  
120 gram

### Ingrediënten

Kippendij z/b/m/v  
Uien  
Knoflook tenen  
Spekblokjes (gerookt)  
Rode wijn  
Winterpeen  
Champignons (kastanje)  
**Laurierblad heel / 35 g**  
**Tijm heel / 170 g**  
**Grand Veneur saus / 2,7 lt**  
**Binding DS / 475 g**  
**Specerijenmix voor Kip met zout / 2 kg**

### Art. nr.

**083674**  
**100674**  
**450402**  
**371274**  
**054503**

### Bereidingswijze

- Snijd de kippendijen grof.
- Meng de specerijenmix voor kip met de Binding DS en kruid hier de kip mee.
- Snijd de uien in halve ringen, plet de knoflook, snijd de kastanje champignons in kwarten en de winterpeen brunoise.
- Bak het spek en fruit de gesneden groente mee. Voeg de kippendijen toe en bak kort mee.
- Blus af met de rode wijn en voeg de laurier, tijm en Grand Veneur saus toe en breng aan de kook.
- Steriliseer de weckpotten op 100 graden voor 15 minuten in de steamer.
- Laat de potten afkoelen en vul met de hete Coq au Vin.
- Sluit de potten af en stoom op 105 graden voor 2 uur in de steamer.

### Bereidingsadvies

Verwarm de Weckpot Coq au Vin gedurende 6 minuten op 600 watt in de magnetron.  
Of verwarm de Coq au Vin in een steelpan op laag vuur.

# Inspiratierecept **December** B2B Freshservices Nederland

## Warme winterstoof



### Hoeveelheid

1 kilo  
10 gram  
10 gram  
15 gram  
2 st  
4 st  
2 st  
350 gram  
250 gram  
2 st

### Ingrediënten

Runder riblappen  
Mix voor rundvlees met zout / 875 g  
Sous videmix bruin vero / 600 g  
Binding DS / 475 g  
Kaneel heel / 150 g  
Laurierblad heel / 35 g  
Steranijs heel / 95 g  
Grand Veneur Saus / 2,7 lt  
Gourmet Wildpepersaus / 2,5 lt  
Vacuüm kookzakken

### Art. nr.

056774  
317674  
371274  
077274  
083674  
809581  
450402  
130302

### Bereidingswijze

- Snijd de riblappen in dobbelstenen.
- Kruid de dobbelstenen met de Mix voor Rundvlees, Sous videmix Bruin en de Binding DS.
- Meng de Grand Veneur saus met de Gourmet Wildpepersaus en meng het vlees hier door.
- Verdeel het mengsel over de 2 vacuümzakken en verdeel de kaneel, anijs en laurier over de 2 zakken.
- Vacumeer en gaar op 85 graden voor 8 uur.

### Bereidingsadvies

- Verwarm de Warme Winterstoof gedurende 8 minuten op 600 watt in de magnetron.
- Of verwarm de stoof in een pan op laag vuur.

Meer inspiratie recepten op;

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

# Product in de spotlight **December** B2B Freshservices Nederland

## Sauzen in sticks



428307 - Deze verpakking bevat 3 sticks à 1 liter.



428308 - Deze verpakking bevat 6 sticks van 250 ml.

### Omschrijving:

Heerlijk pittige, volle romige – roomwitte - pepersaus waarin Verstegen zoals gebruikelijk alleen de beste peper verwerkt. En dat proeft u! Deze saus heeft een volle romige ondergrond.

Gebruiksklaar, toevoegen mag én kan. Artisanale smaak en natuurlijke kleur. Lange houdbaarheid. Buiten de koeling houdbaar. Au bain-marie & microgolf & diepvries bestendig

### Toepassingen:

Te gebruiken in combinatie met alle vleessoorten en groene groenten, maar ook koud te verwerken in salades.

**Ingrediënten:** Water, zonnebloemolie, VETPOEDER (BOTEROLIE, glucosestroop, MELKEIWIT), MELKEIWIT, gemodificeerd maïszetmeel, TARWEBLOEM, zout, bouillon (geconcentreerd runderbouillon, maltodextrine, zout, glucose, gistextract, suiker), whiskey, AROMA'S (bevat smaakversterkers: mononatriumglutamaat en natriumguanylaat, MELK, SELDERIJ, SOJA), tomaat, 0,5% pepers, zuurteregelaar: glucono-delta-lacton, stabilisator: xanthaangom, verdikkingsmiddel: guargom, voedingszuren: melkzuur en citroenzuur, conserveermiddelen: kaliumsorbaat en natriumbenzoaat, kleurstoffen: karamel klasse 1 en caroteen, antioxidant: ascorbinezuur.



# Product in de spotlight **December** B2B Freshservices Nederland

## Snijdbare Pepersaus / Sliceable Pepper sauce



In deze crèmekleurige snijdbare saus voeren verschillende pepersoorten de boventoon. De ideale partner voor bij biefstuk of varkenshaasmedaillons.

De snijdbare sauzen van Verstege brengen je gemak en efficiëntie. Op eenvoudige wijze kun je producten opwaarderen wanneer het jou uitkomt en à la minute diversiteit in je toonbank aanbrenen. Ideaal als vulling in alle vers segmenten (vlees, vis, kip en groenten).

### De voordelen van Sliceable Sauces

- ✓ Handige portieverpakkingen
- ✓ Vanwege de vaste vorm makkelijk te portioneren
- ✓ De plakjes/blokjes worden pas bij verhitting vloeibaar
- ✓ Gebruiksgemak bij het maken van (oven)sleetjes

Het volledige snijdbare sauzen assortiment bestaat uit 7 varianten. Probeer eens hetzelfde recept met een andere snijdbare saus

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| <b><u>Art.nr.:</u></b> | 017802                     |
| <b><u>Inhoud:</u></b>  | 6 x 250 ml                 |
| <b><u>EAN:</u></b>     | 8712200017857              |
| <b><u>Gebruik:</u></b> | afhankelijk van toepassing |



# Product in de spotlight **December** B2B Freshservices Nederland

1139901



1139801



1139701



017702



017601



017402



017802



# Inspiratierecept **December** B2B Freshservices Nederland

## Gepofte aardappel met pepersaus



| Hoeveelheid     | Ingrediënten                                  | Art. nr.      |
|-----------------|---|---------------|
| 4 stuks         | Aardappels (gepoft)                           |               |
| 8 stuks         | Courgette groen (halve plakjes)               |               |
| <b>10 gram</b>  | <b>Spicemix del Mondo Mediterrane / 300 g</b> | <b>582974</b> |
| naar smaak      | <b>Fantasiemix / 750 g</b>                    | <b>284070</b> |
| <b>160 gram</b> | <b>Snijdbare pepersaus / 6 x 250 ml</b>       | <b>017802</b> |
|                 | Aluminiumfolie (vellen)                       |               |

### Bereidingswijze

- Snijd een dakje van de lange kant van de aardappels.
- Wikkel ze in het aluminiumfolie met de bovenzijde open.
  
- Bestrooi de binnenkant van de aardappels met de Spicemix del Mondo
- Snijd de Snijdbare Pepersaus in 12 plakjes.
- Vul de aardappel met 3 plakjes Snijdbare Pepersaus en 2 plakjes courgette.
- Decoreer af met de Fantasiemix.

### Bereidingsadvies

- Gaar de Gepofte Aardappel Pepersaus af in een voorverwarmde oven van 160°C voor 10 minuten of op de barbecue

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



# Inspiratierecept **December** B2B Freshservices Nederland

## Peperroom Varkenshaas



### Hoeveelheid

3 stuks  
150 gram  
naar smaak  
**225 gram**  
naar smaak  
**80 gram**

### Ingrediënten

Varkenshaas  
Ontbijtspek (plat)  
Lente-ui (ringen)  
**Snijdbare pepersaus / 6 x 250 ml**  
**Grillkruiden met zout / 850 g**  
**World Grill Dutch Classic / 2,5 lt**

### Art. nr.

**017802**  
**053174**  
**449702**

### Bereidingswijze

- Snijd de varkenshaas aan de bovenzijde in om te vullen.
- Kruid de binnenzijde met de Grillkruiden met Zout naar smaak.
- Snijd vervolgens de Snijdbare Pepersaus in gelijke plakjes van ongeveer een halve centimeter en vul hier de varkenshaas mee (ongeveer 75 gram per stuk).
- Omwikkel vervolgens met gerookt ontbijtspek en marineer met World Grill Dutch Classic.
- Decoreer de varkenshazen met de lente ui in ringetjes.

### Bereidingsadvies

- Bereid de Peperroom Varkenshaas in een voorverwarmde oven op 175 graden 20-25 minuten.

Meer inspiratie recepten op;

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

