



# Maandactie **Mei** B2B Freshservices Nederland

Met korting op onderstaand professioneel assortiment

Art.nr.	Naam / Omschrijving	Inhoud HE	Verkoopactie
<b>Professionele producten</b>			
303602	Honey Mustard sauce (Honing Mosterdsaus)	2,7 LT	-15%
111200	World Grill Cajun Louisiana Pure	2,5 L	-15%
		L	-15%

Meer inspiratie  
recepten op;

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



Maandactie (**ook in**) **Mei** B2B Freshservices  
Nederland Met korting op onderstaand  
**consumenten** assortiment

Art.nr.	Inhoud	Omschrijving		
<b>CONSUMENTEN PRODUCTEN</b>			<b>Actie</b>	<b>Looptijd</b>
1069541	6 x 500 g	Beker Satésaus kant & klaar	- 15%	April & Mei
445656	6 x 350 ml	Beker Piri Piri	- 15%	April & Mei
116956	6 x 350 ml	Beker Yoghurt knoflooksaus	- 15%	April & Mei
115256	6 x 350 ml	Beker zigeunersaus	- 15%	April & Mei





## Producten in the spotlight **Mei** B2B Freshservices Nederland **World Grills**

### World Grills:

De twee nieuwe World Grills ***Cajun Louisiana Pure*** en ***Indian Tandoori Pure*** zijn een perfecte aanvulling op het huidige assortiment World Grills. Ondanks het grote assortiment, ontbraken deze populaire wereld smaken in de range. De World Grills zijn bereid op basis van plantaardige oliën, het assortiment biedt u de authentieke wereldsmaken.

### Gebruiksadvies:

De World Grills geven door een optimale hechting een prachtige glans en intense smaak aan elk vers product.

Art.nr.	Inhoud	Artikel Naam	EAN HE
---------	--------	--------------	--------





1112002	2,5 L	World Grill Cajun Louisiana Pure	8712200099853
1112102	2,5 L	World Grill Indian Tandoori Pure	8712200099860

## Producten in the spotlight **Mei** B2B Freshservices Nederland **World Grills**

- De **World Grill Cajun Louisiana** doet zijn naam eer aan en kenmerkt zich door een gebalanceerde mix van specerijen als paprika, chili's, peper, geroosterde knoflook en groene kruiden wat zorgt voor een mild pittige smaak. Ideaal voor het maken van een klassieke Cajun Chicken, maar denk ook aan BBQ-spiesen en ovenschotels.
- De **World Grill Indian Tandoori** heeft een authentieke Tandoori smaak door de combinatie van mooie specerijen als gember, komijn, kardemom, anijs en groenten als knoflook, paprika en tomaat. Perfect voor een populaire Kip Tandoori en Speklap, maar natuurlijk ook heerlijk op BBQ-spiesen en spareribs.



# Inspiratierecept **Mei** B2B Freshservices Nederland met **World Grill Cajun Louisiana Pure**

## Cajun Chicken Wings



### Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

1000 gram Chicken wings

80 - 100 gram **World Grill Cajun Louisiana Pure**

**1112002**

### Bereidingswijze:

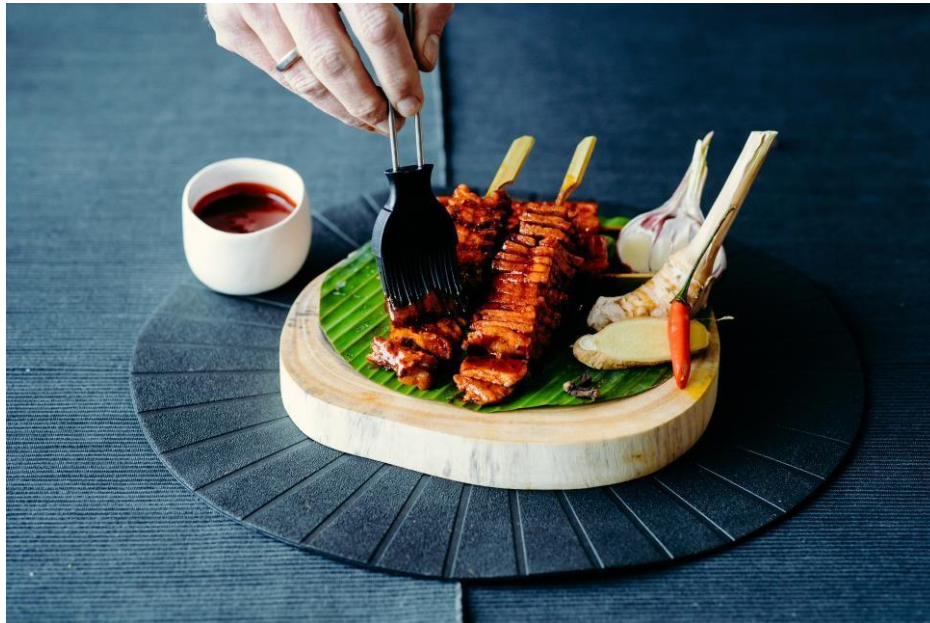
- Meng de Chicken wings met de World Grill Cajun Louisiana.
- Gaar de Chicken wings in de hete lucht oven op 160 graden 15 tot 20 minuten.



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

# Inspiratierecept **Mei** B2B Freshservices Nederland met **World Grill Indian Tandoori Pure**

## Tandoori Spekfakkel



### Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

- 1000 gram Varkensbuik  
80 - 100 gram **World Grill Indian Tandoori Pure 1112102**  
**Bamboo spies gunshaped 420101**

### Bereidingswijze:

- Vries de varkensbuik licht aan
- Snijd in plakken van 5 mm en stapel +/- 20 plakken op elkaar
- Steek om de 2 cm een Bamboo Gunshaped spies en snijd tussen de spiesen door een stapel plakjes
- Smeer de Spekfakkels rondom in met World Grill Indian Tandoori.

## Product in the spotlight **Mei** B2B Freshservices Nederland

Honey mustard sauce  
(Honing Mosterdsaus)

Honey Mustard sauce (Honing  
Mosterdsaus)

### Omschrijving:

Mooie glanzende saus met verfijnd bouquet.

De mosterd in deze saus gaat uitstekend samen met de honing.

### Toepassingen:

Deze saus is ideaal bij gegrild of gebakken vlees. Tevens wordt de saus vaak gebruikt op een broodje warme beenham en in salades.

- **Art.nr.:** 303602
- **Inhoud:** Emmer 2,7 lt
- **EAN:** 8712200303608
- **Allergenen:** Bevat: melk, mosterd
- **Opslag:** Na openen gekoeld bewaren
- **Gebruik:** afhankelijk van toepassing\*



Meer inspiratie recepten op;

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





# Inspiratierecept **Mei** B2B Freshservices Nederland met **Honing** **Mosterdsaus**

**Gebraad**

**Ingrediënten Omschrijving**

**Art. nr.**

kilo Kalfsfricandean

gram **Verstegen Kruidenmix Italiaans**

**298874**

**Amandel Kalfs**

Bij verkoop **Verstegen Honing Mosterdsaus**

**303602**

Amandel (schaafsel)

Braadzakken



## **Bereidingswijze**

- Maak de kalfsfricandean winkelklaar en kerf de bovenzijde licht in.
- Kruid het geheel met Kruidenmix Italiaans.
- Vervolgens bestrooien met geschaafde amandelen.



- Verpakken in braadzak

- **Consumenten bereidingsadvies**

- Oven voorverwarmen op 200°C. Hoekjes van de braadzak openknippen. Het braadstuk op 160°C braden. Voor serveren 10 minuten laten rusten.
  - Lekker met Verstegen Honing Mosterdsaus.

## Inspiratierecept **Mei** B2B Freshservices Nederland met **Honing Mosterdsaus**

### Mosterd Spek Stok

1 kilo Varkensbuik z/b z/zw Ananas (blokjes)



### Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

150 gram **Verstegen Marinade Dijon** **130902**  
**Verstegen Bamboosticks Gunshaped 180 mm**

**420101**

Bij verkoop **Verstegen Honing Mosterdsaus** **303602**

### Bereidingswijze

- Maak de varkensbuik winkelklaar.





- Snijd de varkensbuik in blokjes van 2 cm.
- Marineer de blokjes varkensbuik met de Marinade Dijon.
- 12 uur laten marineren.
- Rijg op een Bamboostick Gunshaped de gemarineerde varkensbuik om en om met een blokje ananas.
- Grill de Mosterd Spekstock op de barbecue gaar en krokant.
- Heerlijk in combinatie met de Verstegen Honing Mosterd saus



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