



Maandactie **Oktober** B2B Freshservices Nederland

Met korting op onderstaand **professioneel** assortiment

Art.nr.	Naam / Omschrijving	Inhoud HE	Verkoopactie
Professionele producten			
115703	Ketjap sauce	2,7 LT	15%
139303	Chili con carne sauce	2,7 LT	15%
1020602	Vega binding mix	2 KG	15%



Meer inspiratie recepten op;

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



Product in de spotlight **Oktober** B2B Freshservices Nederland

Ketjap sauce



Verstege Ketjapsaus, onderscheidend door de melange van kruiden en groenten. Met de allerbeste paprika, tomaat, ui en chili's. Mooie, donkerbruine, licht gebonden saus. Een culinaire combinatie van zoetzuur met de opvallende en royaal gewaardeerde sojasmaak.

Toepassingen: De saus is breed inzetbaar en te gebruiken voor alle soorten 'wit' vlees en vis.

Art.nr.: 115703

Inhoud: Emmer 2,7 LT

EAN: 8712200115737

Gebruik: afhankelijk van toepassing

Ingrediënten: water, suiker, tomatenpuree, suikerstroop, azijn, zonnebloemolie, gemodificeerd maïszetmeel, gehydrolyseerd SOJA- en maiseiwit, sojasaus (water, SOJAbonen, TARWE, zout), zout, groenten (0,8% ui, paprika), smaakversterker: mononatriumglutamaat, specerijen, kleurstof: sulfietammoniakkaramel, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, conserveermiddelen: kaliumsorbaat en natriumbenzoaat, stabilisator: xanthaangom, natuurlijk aroma, aroma (bevat SELDERIJ), rookaroma

Inspiratierecept **Oktober** B2B Freshservices Nederland

Oosterse kip schotel



Hoeveelheid	Ingrediënten	Art. nr.
3 kilo	Kipdijenvlees Z/B Z/V	
3 kilo	Roerbakgroenten (naar keuze)	
	Lente-ui (heel)	
2,7 liter	Verstegen Ketjapsaus	115703
60 gram	Verstegen Kruidenmix voor Kip mz	54503

Bereidingswijze

- Kipdijenvlees in reepjes snijden.
- Groenten (vers) in grove stukken snijden, blancheren en in ijs water terugkoelen.
- Vlees kruiden met de Kipkruiden met zout.
- Vlees verdelen over een bakplaat en garen in de oven.
- Terug laten koelen.
- Vlees, groenten en Ketjapsaus mengen.
- Presenteren en bestrooien met in ringetjes gesneden lente u

Consumenten beredingswijze

- Verwarm de Kip Ketjap Schotel in de magnetron op ca. 600 watt. Of verwarm het geheel in een wok of hapjes pan.

Meer inspiratie recepten op;

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



Inspiratierecept **Oktober** B2B Freshservices Nederland

Osaka Teriyaki



Hoeveelheid	Ingrediënten	Art. nr.
1 kilo	Runderreepjes (mals)	
100 gram	Shiitake (paddenstoelen)	
100 gram	Taugé	
10 gram	Verstegen Spicemix del mondo Takoyaki	513674
1 kilo	Verstegen Ketjapsaus	115703
20 gram	Verstegen Binding DS	371274

Bereidingswijze

- Meng de biefstukreepjes met de Spicemix del Mondo Takoyaki en Binding DS.
- Meng vervolgens de shi-taki paddenstoelen, taugé en Ketjapsaus erdoorheen.
- Vacumeer dit in een kookzak en gaar de Teriyaki in een voorverwarmde oven van 85°C, 100% vocht gedurende of in een kookketel van 85°C gedurende 45 minuten.
- Goed terugkoelen

Consumenten beredingswijze

- Verwarm de Teriyaki in de magnetron of in de koekenpan

Meer inspiratie recepten op;

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



Inspiratierecept **Oktober** B2B Freshservices Nederland

Boe Boe ketjap



Hoeveelheid	Ingrediënten	Art. nr.
4 kilo Riblap		
40 gram	Verstegen Sousvidemix bruin Vero	317674
80 gram	Verstegen Binding DS	371274
80 gram	Verstegen Mix voor Rundvlees mz	56774
2,7 liter	Verstegen Ketjapsaus	115703
1,4 kilo	Verstegen Atjar tauge	421202
	Bij verkoop Verstegen Seroendeng	322274

Bereidingswijze

- Riblappen snijden in blokjes van 2 bij 2cm.
- Vermeng de Sous videmix bruin Vero, Binding ds en Rundvleeskruiden met zout.
- Meng het geheel met het rundvlees.
- Vermeng de Ketjapsaus met het rundvlees.
- Vacumeer het geheel in een kookzak.
- Enkele uren laten rusten.
- Gaar het rundvlees in een voorverwarmde steamer op 85°C en 100% vocht gedurende 5 uur, of in een kookketel van 85°C gedurende 5 uur.
- Terug koelen in de koeling.
- Spoel de Atjar Tauge af met koud water en laat deze uitlekken.
- Meng de Atjar Tauge met een portie Boe Boe Ketjap.

Consumenten beredingswijze

- 5 • Verwarm de Boe Boe Ketjap in de magnetron op half vermogen of zachtjes opwarmen in een pan onder regelmatig roeren

Meer inspiratie recepten op;

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



Product in de spotlight **Oktober** B2B Freshservices Nederland

Chili con carne sauce



Deze gebonden saus met als garnituur stukjes paprika, ui en tomaat geldt als perfecte basis voor uw chili con carne.

Toepassingen: Chili Con Carne (eventueel Vega), Wraps, stoofvlees

Art.nr.: 139303

Inhoud: Emmer 2,7 LT

EAN: 8712200139337

Gebruik: afhankelijk van toepassing

Ingrediënten: water, groenten (26% paprika, ui, knoflook), tomatenpuree, paprikapuree (3% paprika, citroensap, zout), zonnebloemolie, gemodificeerd maïszetmeel, zout, natuurlijke aroma's, aroma's, specerijen (waarvan 0,3% paprika), azijn, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, stabilisator: xanthaangom, conserveermiddelen: kaliumsorbaat en natriumbenzoaat, oregano, voedingszuur: citroenzuur.

Inspiratierecept **Oktober** B2B Freshservices Nederland

Sous-vide gegaard stoofvlees Chili Con Carne



Hoeveelheid	Ingrediënten	Art. nr.
1 kilo	Riblap	
500 gram	Kidneybeans	
150 gram	Maïs (blik)	
50 gram	Paprika (rood in reepjes	
25 gram	Verstegen Binding DS	371274
10 gram	Verstegen Sousvidemix bruin Vero	317674
1 kilo	Verstegen Chili con Carne saus	139303
30 gram	Verstegen Kruidenmix Tex-Mex	297174

Bereidingswijze

- Snijd de riplappen in blokjes van 2 centimeter.
- Meng de Binding DS, Sousvidemix bruin Vero en de Kruidenmix Tex Mex door elkaar en kruid hier de riblap blokjes mee.
- Meng goed door elkaar.
- Meng de kidneybeans, 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.

Consumenten advies

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 **Oktober** B2B Freshservices Nederland

Chili Con Carne met saucijsjes



Hoeveelheid	Ingrediënten	Art. nr.
3 kilo	Saucijsjes / snackworstjes 6 cm (zie basisdeeg)	
250 gram	Spekblokjes	
1 kilo	Boontjes uitgelekt (limabonen, borlotti bonen, black beans, rode bonen)	
2,7 liter	Chili Con Carne saus	139303
50 gram	Kruidenmix Tex Mex	297174

Bereidingswijze saucijsjes basisdeeg

- Varkens – en rundergehakt + 60 gr per kg Mix voor Hamburger Compleet pure (857004).
- Stop in varkensdarmen en maak worstjes van 6 cm.

Bereidingswijze

- Bak de snackworstjes gaar.
- Meng de saus met de Kruidenmix Tex Mex.
- Meng de boontjes onder de saus.
- Voeg de worstjes toe en presenteer in een decoratieve schaal.
- Eventueel extra: Voeg gegrilde courgettes toe.

Meer inspiratie recepten op;

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

Product in de spotlight **Oktober** B2B Freshservices Nederland

Vega binding mix



Vega is niet meer weg te denken uit de keuken van vandaag. Het aantal vegetariërs groeit en het aantal flexitariërs groeit nog harder. Je zult zelf ook merken dat klanten steeds meer vragen om vleesvervangers en dat ze daarin geadviseerd willen worden. Bij Verstegen vinden we dat vega niet ten koste hoeft te gaan van smaak. Speciaal voor jou als versspecialist hebben we daarom de Vega Binding mix ontwikkeld. De basismix kan naar keuze worden aangevuld met de vertrouwde smaken van onze kruidenmixen of World Grills. Zo kun je eindeloos vegetarische producten creëren, zonder concessies te doen aan de smaak.

Waarom de Vega Binding mix?

De Vega Binding mix is vegan, bevat het Pure-label, oftewel vrij van fosfaten, vrij van MSG en vrij van declarabele allergenen. De mix is glutenvrij, bevat geen soja, is diepvriesbestendig en biedt het gemak van een complete mix. Het enige wat je hoeft te doen is de Vega Binding mix mengen met een World Grill naar keuze en water voor een mooie constante burger.

Art.nr.: 1020602
Inhoud: Emmer 2 kg
EAN: 8712200074720

Meer inspiratie recepten op;

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

