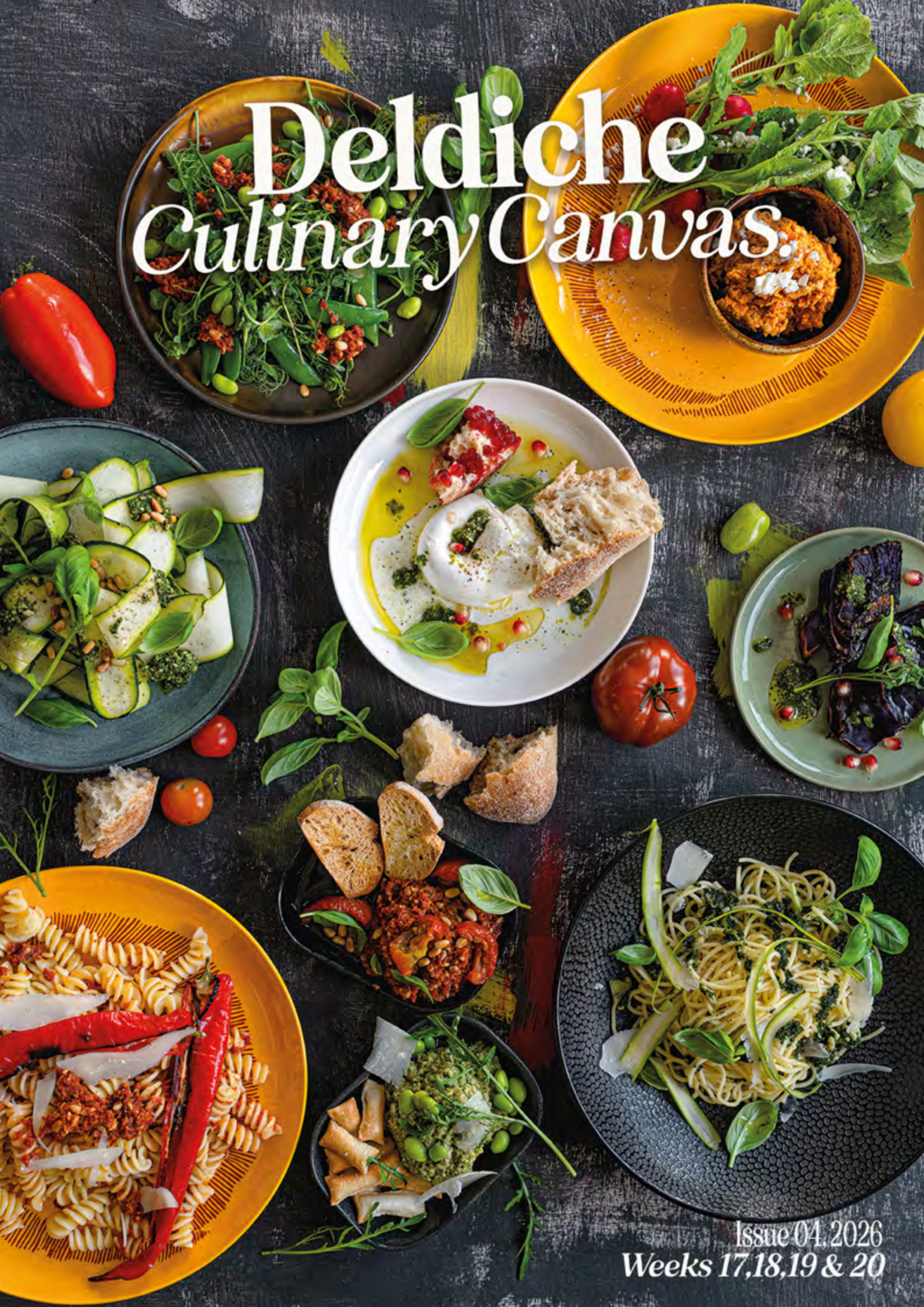


# Deldiche Culinary Canvas.



Issue 04, 2026  
Weeks 17, 18, 19 & 20

---

# Pesto n'a jamais été ennuyeux. C'est nous qui l'avons laissé le devenir pendant un certain temps.

---

**Six variantes** : du classique Genovese au potiron au fromage de chèvre, du pesto rosso à l'edamame, et soudain, le pesto n'est plus un simple condiment mais une conversation. Une conversation qui emmène le client du familier vers la surprise, sans qu'il s'en rende compte.

C'est le point de départ de cette édition.

**Non pas le produit au centre, mais le moment.** La planche apéro comme composition. La sauce qui raconte l'histoire. Le jambon qui parle de lui-même : Prosciutto di San Daniele, Mortadella Olimpia, Speck des Alpes... des charcuteries qui n'ont pas besoin d'introduction, mais d'une planche qui leur rend justice.

Et puis il y a **El Ibérico**.

Pour la première fois, l'artisanat espagnol reçoit son propre chapitre dans le Culinary Canvas. Du Lomo Extra Valent à l'Ibérico Bellota : le porc nourri toute sa vie aux glands, et cela se goûte.

**Quatre semaines. Trois univers culinaires.**

Tout ce dont vous avez besoin pour donner à votre client matière à réflexion.

---

# Pesto is nooit saai geweest. Wij hebben het alleen een tijdje saaï laten worden.

---

**Zes varianten**: van klassieke Genovese tot pompoen met geitenkaas, van pesto rosso tot edamame, en plots is pesto geen condiment meer maar een gesprek. Eén die de klant meeneemt van vertrouwd naar verrast, zonder dat hij het doorheeft.

Dat is het uitgangspunt van deze editie.

**Niet het product centraal, maar het moment.** De borrelplank als compositie. De saus die het verhaal vertelt. De ham die voor zichzelf spreekt: Prosciutto Di San Daniele, Mortadella Olimpia, Alpenham Speck, ...vleeswaren die geen introductie nodig hebben, maar wel een plank die hen eer aandoet.

En dan is er nog **El Ibérico**.

Voor het eerst krijgt het Spaanse ambacht een eigen hoofdstuk in de Culinary Canvas. Van Lomo Extra Valent tot Iberico Bellota: het varken dat zijn hele leven op eikels leeft en dat proef je.

**Vier weken. Drie culinaire werelden.**

Alles wat u nodig heeft om uw klant iets te geven om over na te denken.





# 01 “il verde”

## **Pesto is geen saus. Het is een uitnodiging.**

Klassieke pesto staat al decennia op de boodschappenlijst.  
**Maar de pesto van 2026 is niet de pesto van vroeger.**

Ze is uitgegroeid tot een smaakcanvas : een basis die uitnodigt tot variatie en experiment.

Pompoen met geitenkaas. Edamame. Napolitana. Elke variant spreekt een andere klant aan en creëert een ander eetmoment. Van de snelle doordeweekse pasta tot de doordachte lentedorrelplank met pestodips naast charcuterie.

Presenteer ze samen. Eén pesto verkoopt één product. Zes pesto's verkopen een beleving.

## **Le pesto n'est pas une sauce. C'est une invitation.**

Le pesto classique figure sur les listes de courses depuis des décennies.  
**Mais le pesto de 2026 n'est plus celui d'autrefois.**

Il est devenu une toile de saveurs: une base qui invite à la variation et à l'expérimentation.

Potiron au fromage de chèvre. Edamame. Napolitana. Chaque variante parle à un client différent et crée un moment de consommation distinct. Des pâtes rapides en semaine à une planche apéro printanière réfléchie, avec des dips de pesto aux côtés de la charcuterie.

Présentez-les ensemble. Un pesto vend un produit. Six pestos vendent une expérience.

**Medline  
Pesto Natuur  
Pesto Nature**

ART. 65157/ 1 = 1 x425 ml

Uiterst verse pesto, geleverd in een handige spuitfles. Perfect om de kookkunsten te laten zegevieren. Op basis van groene kruiden, peterselie, basilicum en spinazie. Ideaal bij pasta, salades of op een broodje.

*Un pesto ultra frais, livré dans une bouteille à sauce très pratique. Parfait pour faire triompher l'art de la cuisine. A base d'herbes vertes, de persil, de basilic et d'épinards. Idéal avec des pâtes, des salades ou sur un sandwich.*

**2+1  
Gratis / Gratuit**



Een klassieke pesto op basis van groene kruiden, peterselie, basilicum en spinazie. Overheerlijk als dressing of gewoon als dip. Smaakt hemels bij pasta of op een broodje gerookte zalm.

*Un pesto classique à base d'herbes vertes, de persil, de basilic et d'épinards. Délicieux comme vinaigrette ou simplement comme trempette. Il fait merveille avec les pâtes ou sur un sandwich au saumon fumé.*

**Medline  
Pesto Verde**

ART. 29750/ 1 = 6 x450g

**-15%**



## Medline Pesto Napolitana

ART. 08960 / 1 = 6 x 450g

Een klassieke pesto op basis van groene kruiden, peterselie, basilicum en spinazie. Overheerlijk als dressing of gewoon als dip. Smaakt hemels bij pasta of op een broodje gerookte zalm.

*Un pesto classique à base d'herbes vertes, de persil, de basilic et d'épinards. Délicieux comme vinaigrette ou simplement comme trempette. Il fait merveille avec les pâtes ou sur un sandwich au saumon fumé.*

**-15%**



## Medline Pesto Rosso

ART. 28570 / 1 = 6 x 450g

Een klassieke rode pesto op basis van zongedroogde tomaten, parmezaanse kaas en pijnboompitten.

*Un pesto rouge classique à base de tomates séchées au soleil, de parmesan et de pignons de pin.*

**-15%**



## Medline Pesto Edamame

ART. 65280 / 1 = 6 x 450g

Een echte pesto met een verrassend kantje: gemaakt op basis van edamamebonen. Frisgroen met een zachte textuur. Voor wie van iets origineels houdt.

*Un vrai pesto au côté surprenant. Fabriqué à partir de haricots edamame, de couleur vert frais et de texture douce. Pour les amateurs d'originalité.*

**4+2**  
Gratis / Gratuit



## Medline Pesto Pompoen - geitenkaas Potiron et fromage de chèvre

ART. 65278 / 1 = 6 x 450g

Grove pompoenpesto met verse geitenkaas, afgewerkt met zonnebloempitten. Een ware smaakbom!

*Pesto rustique au potiron et fromage de chèvre frais, garni avec des graines de tournesol.*

**4+2**  
Gratis / Gratuit



# 02

*Charcuterie als bewuste keuze!  
Niet als bijzaak.*

*La charcuterie comme choix conscient!  
Et non comme simple accompagnement.*

De consument van 2026 koopt minder vleeswaren. Maar als hij koopt, wil hij het beste.

**Prosciutto Di San Daniele** is geen supermarktvleeswaar. Het is een verhaal van herkomst, van de Dolomieten die de bries filteren, van rijping die niet te versnellen valt.

Alpenham Speck, Mortadella Olimpia, Salami Negronello, Sopressa, Borsotto: elk product heeft een reden om in uw schap te liggen. En met de **2de halve prijs-formule** creëert u een kopersmoment: de klant probeert, de klant terugkomt.

## **Premium vleeswaren · Italiaanse ambacht**

Le consommateur de 2026 achète moins de charcuteries. Mais quand il achète, il veut le meilleur.

**Le Prosciutto Di San Daniele** n'est pas une charcuterie de supermarché. C'est une histoire d'origine, d'affinage.

Alpenham Speck, Mortadella Olimpia, Salami Negronello, Sopressa, Borsotto : chaque produit a sa place dans votre rayon. Et avec la formule **2e à moitié prix**, vous créez un moment d'achat : le client essaie, le client revient.

## **Charcuteries premium · savoir-faire italien**

## SALAME BORSOTTO

ART. 26660 / 1 = 1 x 2,5 kg

**2e halve prijs**  
**2e à moitié prix**



Grove Italiaanse salami met look.

Salami italien grossier avec de l'aile.

## SALAME SOPRESSA VENETA

ART. 26651 / 1 = 1 x 3 kg

**2e halve prijs**  
**2e à moitié prix**

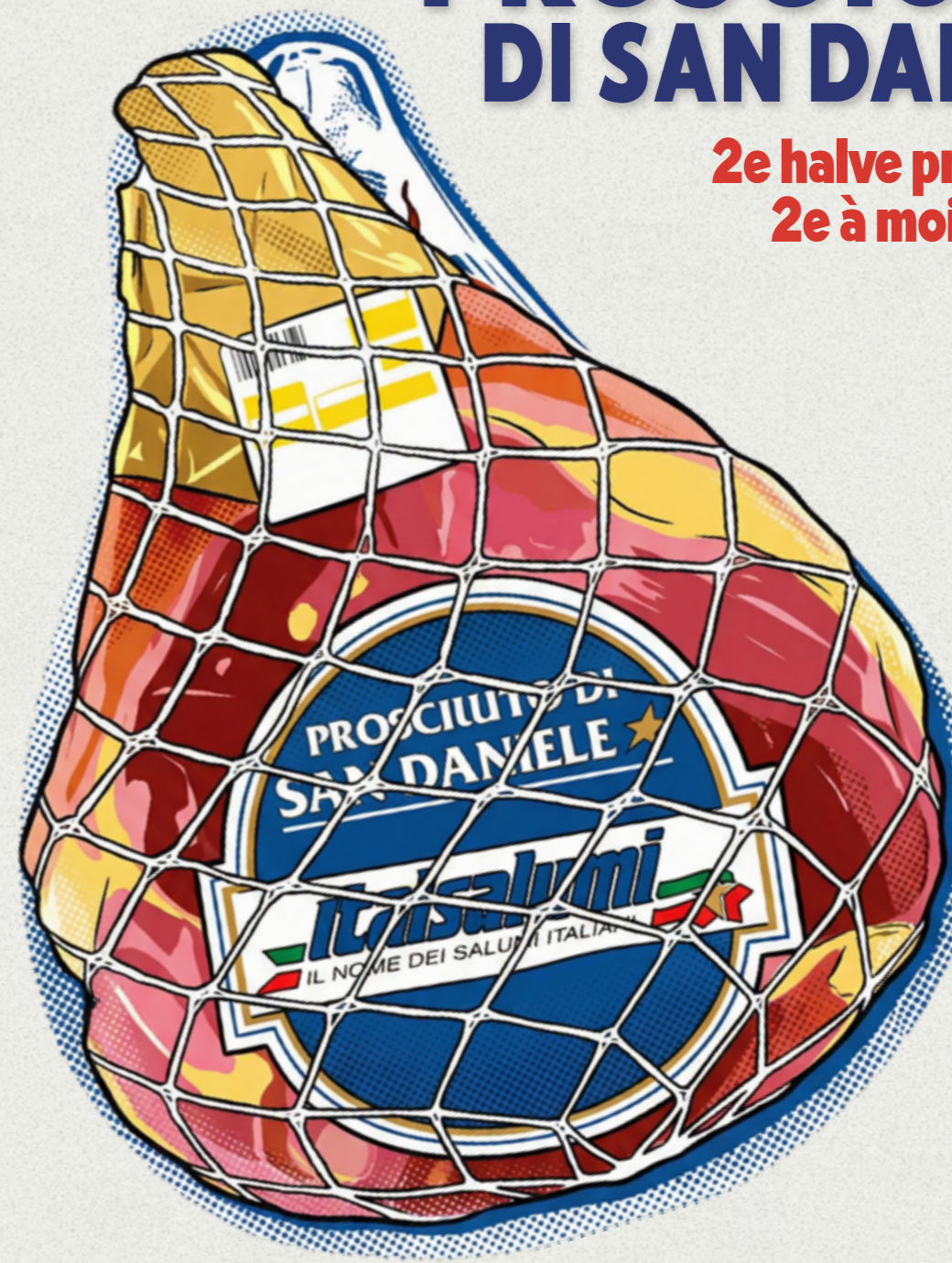


*Sopressa Veneta, volgens het traditionele recept uit Veneto, is een grofgemalen salami. Ze wordt gevuld in een natuurlijke runderdarm, waardoor ze haar typische grote "boon"-vorm krijgt, en daarna met de hand opgebonden. De zorgvuldig met de hand gesneden plakjes zijn zacht en mild van smaak. Met knoflooksmak.*

*La Sopressa Veneta, selon la recette traditionnelle de la Vénétie, est un saucisson à grain grossier. Elle est embossée dans un boyau naturel de bœuf, ce qui lui donne sa forme typique de gros haricot, puis ficelée à la main. Les tranches, rigoureusement coupées à la main, sont tendres et au goût doux. Aromatisée à l'ail.*

## PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

**2e halve prijs**  
**2e à moitié prix**



ART. 00140 / 1 = 1 x 7 kg

Prosciutto San Daniele is een Italiaanse ham die bekend staat om haar delicate smaak en malsheid. De ham wordt gemaakt van het varkensvlees van de achterpoot en wordt op traditionele wijze gerijpt en gezouten. Het productieproces van Prosciutto San Daniele is beschermd door een EU-beschermde geografische aanduiding en is daarom uniek voor de regio San Daniele del Friuli, Venezia en Giulia, in Noord-Italië.

*Le Prosciutto San Daniele est un jambon italien connu pour sa saveur délicate et sa tendreté. Le jambon est fabriqué à partir de la viande de porc de la cuisse arrière et est vieilli et affiné selon des méthodes traditionnelles. Le processus de production du Prosciutto San Daniele est protégé par une indication géographique protégée par l'UE et est donc unique à la région de San Daniele del Friuli, Venezia et Giulia dans le nord de l'Italie.*

Dit is de nieuwe "Magnifico".  
Magere smaakvolle salami geproduceerd met Prosciutto,  
fijne structuur en platte vorm.

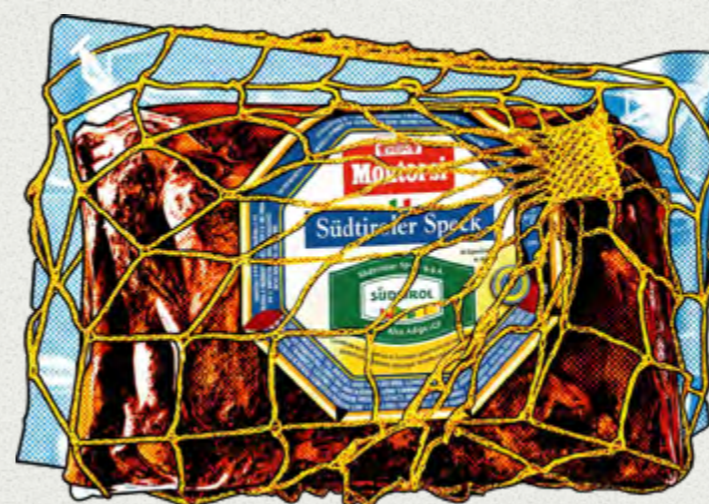
Voici le nouveau "Magnifico".  
Salami maigre et savoureux, produit avec du prosciutto,  
à la texture fine et à la forme aplatie.



## ALPENHAM SPECK

ART. 0127 / 1 = 1 x 2,7 kg

**2e halve prijs  
2e à moitié prix**



Het Italiaanse antwoord op Zwarte woud ham,  
licht gezouten en mild gerookt. Italiaanse  
bergham. Uit Zuid-Tirol.

*La réponse italienne au jambon forêt noire,  
légèrement salé et légèrement fumé. Jambon de  
montagne italienne. Du Tyrol du Sud.*

## MORTADELLA VALPADANA

ART. 0502 / 1 = 1 x 3 kg

**2e halve prijs  
2e à moitié prix**



Authentieke Italiaanse vleesworst van top  
kwaliteit. Varkensvlees met stukjes lardo,  
diameter 23cm.

*Saucisse italienne authentique de qualité  
supérieure. Porc avec des morceaux de  
lardo, diamètre 23cm.*

**2e halve prijs  
2e à moitié prix**



ART. 26731 / 1 = 1 x 2,2 kg

# SALAME NEGRONELLO

# 03

## ***Italië heeft Parma. Spanje heeft de Bellota.***

Drie edities lang was Deldiche Culinary Canvas Italiaans van hart. In editie 04 openen we een tweede culinaire wereld: het Iberisch schiereiland, met zijn eigen tradities van rijping, roken en bewaring.

Van de Chorizo Extra Valent tot de Iberico Bellota die de eikelgevoede Iberische varkens eer aandoet. Van de Sarta-display die een toonbankmoment creëert tot de Serrano die elke plank compleet maakt.

Twee tradities. Eén borrelplank. Eindeloos veel combinaties.

---

## ***L'Italie a le Parme. L'Espagne a le Bellota.***

*Pendant trois éditions, Deldiche Culinary Canvas était italien de cœur. Dans l'édition 04, nous ouvrons un second univers culinaire : la péninsule ibérique, avec ses propres traditions d'affinage, de fumage et de conservation.*

*Du Chorizo Extra Valent à l'Ibérico Bellota, qui rend hommage aux porcs ibériques nourris aux glands. Du présentoir Sarta, qui crée un véritable moment au comptoir, au Serrano qui complète chaque planche.*

*Deux traditions. Une seule planche apéro.  
Une infinité de combinaisons.*

---



# Martinez Somalo.



Ontdek achter deze QR code het geweldige verhaal van Martinez Somalo!  
 Découvrez l'incroyable histoire de Martinez Somalo derrière ce QR code!

**Chorizo sarta  
 vin Rioja wijn**



ART. 69001  
 1 = 10 x 200g

**Jamon Serrano Gran  
 reserva 50% Duroc voorgesneden  
 Jamon Serrano Gran  
 reserva 50% Duroc précoupé**



ART. 60549/ 1 = 15 x 100g

De knowhow die sinds 1900 generatie op generatie is overgeërfd, La Rioja, een unieke streek, de beste grondstoffen en de behoefte om elke dag beter te worden, maken van Martínez Somalo een uniek bedrijf, evenals zijn producten en zijn ambachtslieden.

**Er zijn veel gezouten worsten en hammen, maar slechts één Martínez Somalo.  
 Probeer het en u zult het verschil proeven.**

*Son savoir-faire hérité de génération en génération depuis 1900, La Rioja, une région incomparable, les meilleures matières et le besoin de se surpasser jour après jours, font de Martinez Somalo une entreprise unique, à l'image de ses produits, et de ses artisans.*

**Il existe beaucoup de saucissons et jambons salés mais seulement un seul Martínez Somalo.  
 Essayez et vous goûterez la différence.**

**Salchichon sarta  
 Riojana**



ART. 68997  
 1 = 20 x 230g



**Chorizo spicy  
 sarta Riojana**

ART. 68998  
 1 = 12 x 230g

**Chorizo sarta  
 Riojana**



ART. 68999  
 1 = 12 x 230g



**-10%**

**of -25% bij aankoop van een complete  
 display met minimaal 4 referenties  
 ou -25 % à l'achat d'un display  
 complet avec minimum 4 références**

Serrano geproduceerd met oog voor de beste grondstoffen.  
Minimaal 12 maanden gerijpt.

*Serrano produit au départ des meilleures matières premières. Affiné au moins 12 mois.*

**actieprij vanaf 2stuks**  
**Prix promo à partir**  
**de 2 pièces**  
**12,99 €/kg**

## LOMO EXTRA

ART. 0248 / 1 = 1 x 900g

**-20%**



Luchtgedroogde halve lomo  
met een touch van saffraan en pimento.

*Demi-lomo séché à l'air  
avec une touche de safran et de piment.*

## CHORIZO EXTRA

ART. 2760 / 1 = 1 x 1,7 kg

**3+1**  
**GRATIS**  
**GRATUIT**



Spaanse grove varkenssalami. Zacht pikant  
door Spaanse rode pimentos.  
(extra = kwalitatievere grondstoffen).

*Salami de gros porc espagnol. Légèrement  
épicé aux piments rouges espagnols.  
(Extra signifie des matières premières plus  
qualitatives).*

**Valent**

ART. 0171 / 1 = 1 x 6,5 kg

**Jamón**  
**SERRANO V-CUT**

## SERRANO BLOCK 1/2

ART. 0117 / 1 = 1 x 2 Kg

**-10%**



Halve blok Serrano ham  
minimaal 12 maanden gerijpt.

*Demi bloc de serrano séché à  
l'air pendant, au moins 12 mois.*

# Pedro Nieto.

Enjoy the purity of the Iberian ham.

## *De eikelvarkens van de Dehesa.*

Bellota is geen kwaliteitslabel — het is een levensstijl van het varken. Vrij rondloend in de dehesa, gevoed met bellotas (eikels) in de laatste maanden voor de slacht. Het vet infiltreert de spier op een manier die bij geen enkel ander varken voorkomt.

Salchichon Iberico en Chorizo Iberico Bellota: twee producten die zichzelf verkopen als u het verhaal vertelt.

## *Les porcs aux glands de la Dehesa.*

Le Bellota n'est pas un label de qualité — c'est un mode de vie du porc. Élevé en liberté dans la dehesa, nourri de bellotas (glands) durant les derniers mois avant l'abattage. Le gras s'infiltre dans le muscle d'une manière unique, propre à cette race.

Salchichón Ibérico et Chorizo Ibérico Bellota : deux produits qui se vendent d'eux-mêmes lorsque vous racontez l'histoire.



## **Chorizo Ibérico Bellota**

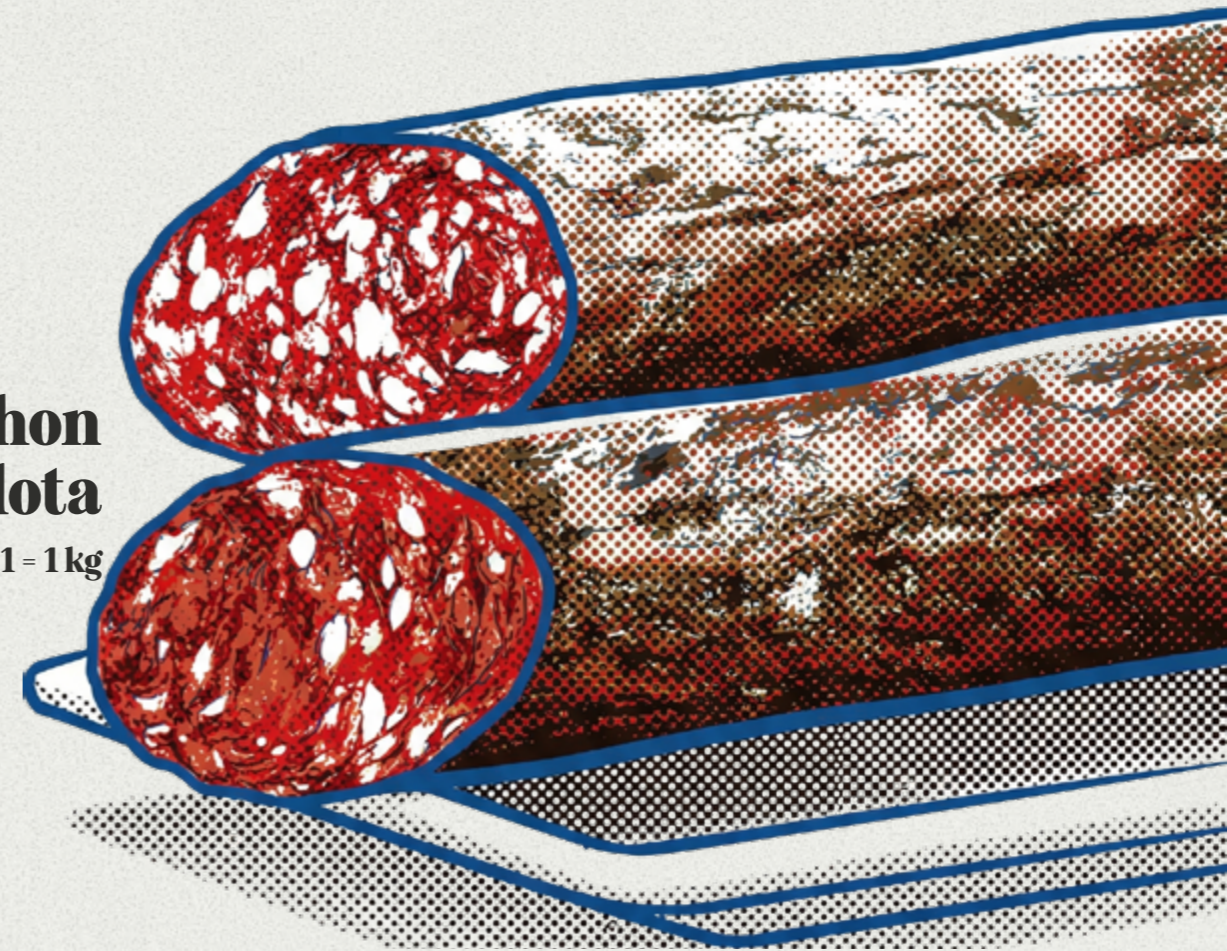
ART. 2696 / 1 = 1,2 kg

**-10%**

## **Salchichon Iberico Bellota**

ART. 2694 / 1 = 1 kg

**-10%**



# 04

## Finishing Touches

Zongedroogde tomaten met kruiden, zorgvuldig opgebouwd in smaak en textuur. Ze brengen diepte, intensiteit en een verfijnde afwerking die meteen voelbaar is op het bord of de plank. Herkenbare ingrediënten, maar met een uitgesproken karakter.

Mar & Terra introduceert de nuances. Tonijn in olijfolie, ansjovis, tapenades. Subtiele accenten die balans brengen en het geheel verfijnen. Geen overdaad, maar precisie.

Samen vormen ze de finishing touch die een selectie naar een hoger niveau tilt.

---

*Des tomates séchées au soleil, aux herbes, soigneusement travaillées en goût et en texture. Elles apportent profondeur, intensité et une finition raffinée, immédiatement perceptible à l'assiette ou sur la planche. Des ingrédients familiers, avec un caractère affirmé.*

*Mar & Terra introduit les nuances. Thon à l'huile d'olive, anchois, tapenades. Des accents subtils qui apportent de l'équilibre et affinent l'ensemble. Pas d'excès, mais de la précision.*

*Ensemble, ils constituent la touche finale qui élève toute sélection à un niveau supérieur.*

**Pomamore look & kruiden GT**  
**Pomamore ail & fines herbes GT**

ART. 45490 / 1 = 2 x 1,5 kg

**Pomamore basilicum - parmezaan GT**  
**Pomamore basilic - parmesan GT**

ART. 45500 / 1 = 2 x 1,5 kg



**2e karton aan 1/2 prijs**  
**2e carton à moitié prix**

**Vanaf 2 kartons -25%**  
**À partir de 2 cartons : -25%**



**Artisjokken met Parmigiano GT**  
**Artichauts Parmigiano GT**

Artisjokhartjes in partjes gesneden,  
gemarineerd in een rijke  
marinade boordevol Parmezaan,  
gesnipperde zongerijpte  
tomaatjes en verse kruiden.

*Cœurs d'artichaut coupés en quatre,  
marinés dans une marinade riche  
remplie de parmesan, de tomates séchées  
au soleil hachées et d'herbes fraîches.*

**ART. 60548 / 1 = 2 x 1,5 kg**

**-20%**



**Pomamore look & kruiden**  
**Pomamore ail & fines herbes**

Licht geroosterde pruimtomaatjes in een zachte marinade.  
Afgewerkt met verse kruiden en look.

*Tomates prunes légèrement grillées dans une marinade douce.  
Fini avec des herbes fraîches et de l'ail.*

**ART. 4549 / 1 = 3 x 400g**

**Pomamore basilicum - parmezaan**  
**Pomamore basilic - parmesan**

Licht geroosterde en half gedroogde tomaatjes  
in een marinade van verse basilicum en Parmezaanse kaas.

*Tomates légèrement grillées et à moitié séchées  
dans une marinade de basilic frais et de parmesan.*

**ART. 4550 / 1 = 3 x 400g**

# Pujado Solano.

The legacy of a passion for the cantábrico.  
A family seal that guarantees you.



## **-20%** Tapenade van ansjovis d'anchois

ART. 60593 / 1 = 12 x 120g

Verfijnde tapenade van zwarte olijven, kappertjes en de enige echte ansjovis van het Spaanse Cantabrië.

*Tapenade raffinée d'olives noires, de câpres et les seuls vrais anchois de la Cantabrie espagnole.*

## **Tonijn in olijfolie Thon à l'huile d'olive**

ART. 2175 / 1 = 6 x 210g

Mooie gekookte Bonito filets uit Cantabrië in zachte olijfolie.

*Beaux filets de Bonite de la Cantabrie à l'huile d'olive douce.*

**-10%**



## **-20%** Ansjovis in glas Anchois en boceaux

ART. 2177 / 1 = 12 x 100g

Een topklassieker van formaat, de mooiste en grootste ansjovisfilets uit Cantabrië. Extra lang houdbaar.

*Un vrai classique, les meilleurs et plus grands filets d'anchois de la Cantabrie. Longue durée de conservation.*

## **Happy Cooking Caesar Dressing**

ART. 0894 / 1 = 1 x 1,35kg

Een wereldwijde klassieker, een basissaus bomvol Parmezaanse kaas, look en kappertjes.

*Un classique mondial, une sauce de base garnie de parmesan, d'ail et de câpres.*

**2+1**  
Gratis / Gratuit



# Happy Cooking Mosterdsaus Sauce moutarde

ART. 2991 / 1 = 1 x 1kg

**2+1**  
Gratis / Gratuit



ART. 66400 / 1 = 8 x 100g  
**2e halve prijs**  
**2e à moitié prix**

# Arista al forno vitello.



**2+1**  
Gratis / Gratuit

ART. 65193/ 1 = 1 Kg

## Salsa Tonnata

DE saus voor het klassieke Italiaanse voorgerecht : «Vitello Tonnato». Maar zeker even lekker bij varkensgebraad, kip en als dressing voor salades.

LA sauce pour l'entrée italienne classique : «Vitello Tonnato». Mais certainement tout aussi délicieux avec du poulet et comme vinaigrette pour les salades.garniture.

Deldiche ART. nr.	Recept voor 2 personen	ak €/kg	Gewicht in schotel	Kostprijs ex verpakking	Advies vpk ex verpakking
03530	Arista Al Forno negroni 2 kg	15.76	245g	3.86	
65193	Tonato dressing 1kg	10.03	60g	0.75	
45270	kapperappeltjes GT 2x1,8kg	12.52	80g	0.8	
Store	Roquette	12.9	15g	0.19	
			400g	5.6	<b>10,95 €</b>

EST.1990  
**DELDICHE NV**

# Deldiche *Culinary Canvas.*

## Connect with us

**Linkedin**



**Instagram**



**Facebook**



**Zetsel 2  
1730 Asse  
+32 2 569 2190**

**orders@deldiche.be  
www.deldiche.be**

