



Let the magic begin!

End of year brochure '25

Deldiche

where food becomes art



Deldiche EOY brochure. intro

Beste klant,

In deze brochure kunt u de **Deldiche EOY'25** selectie vinden. Om van een korting te genieten, dienen uw eindejaarsorders uiterlijk op **vrijdag 31 oktober om 12u** bij uw vertegenwoordiger binnen te zijn..

De vaste leveringsweken* waarop we u een eindejaarskorting bieden zijn:
(* hierop is helaas geen uitzondering mogelijk, indien u van de korting gebruik wenst te maken)

- WEEK 47 (17 NOVEMBER TOT EN MET 21 NOVEMBER)
- WEEK 49 (1 DECEMBER TOT EN MET 5 DECEMBER)
- WEEK 51 (15 DECEMBER TOT EN MET 19 DECEMBER)

DE 3 UITLEVERINGSWEKEN TELKENS MINIMAAL

- 500 € = 5 % KORTING
- 1.000 € = 7 % KORTING
- 1.500 € = 10 % KORTING

Tweede (na)bestelmoment bestelartikelen:

Een deel van onze eindejaarsdelicatessen zijn bestelproducten. Deze kunnen we niet op stock nemen en dienen zoals hierboven beschreven speciaal op voorhand besteld te worden, ten laatste op **vrijdag 28 NOVEMBER om 12.00 uur voor uitlevering week 51.**

**WE WENSEN JULLIE ALVAST
EEN SUCCESVOLLE EINDEJAARSPERIODE
EN PRETTIGE FEESTEN !!!**

NAMENS:

Het volledige Deldiche team.





Deldiche EOY brochure. intro

Chère cliente, cher client,

Dans cette brochure, vous trouverez la sélection **Deldiche EOY '25**.
Pour bénéficier d'une réduction, vos commandes de fin d'année doivent être reçues par votre représentant au plus tard le **vendredi 31 OCTOBRE à 12h**.

Les semaines de livraison fixes* durant lesquelles nous vous offrons une réduction de fin d'année sont :

(* malheureusement aucune exception n'est possible si vous souhaitez profiter de la réduction)

- SEMAINE 47 (17 NOVEMBRE AU 21 NOVEMBRE)
- SEMAINE 49 (1 DÉCEMBRE AU 5 DÉCEMBRE)
- SEMAINE 51 (15 DÉCEMBRE AU 19 DÉCEMBRE)

LES 3 SEMAINES DE LIVRAISON CHAQUE COMMANDE D'AU MOINS

- 500 € = 5% DE RÉDUCTION
- 1 000 € = 7% DE RÉDUCTION
- 1 500 € = 10% DE RÉDUCTION

Deuxième moment de (ré)commande pour commander des articles :

Certaines de nos délicatesses de fin d'année sont des produits sur commande, nous ne pouvons pas les stocker et doivent être commandés à l'avance, au plus tard le **vendredi 28 NOVEMBRE à 12h00 pour livraison semaine 51**.

**NOUS VOUS SOUHAITONS D'AVANCE
UNE FIN D'ANNEE REUSSIE
ET DE BONNES FETES !!!**

AU NOM DE :

Toute l'équipe Deldiche.

inspired. by Deldiche p.52



5-7 Voorwoord / Avant propo

10 It's Apero time!

NEW Antipasti	14
it's Apero Time Tapas	18
Appennino	24
Snackgold	26
Espinaler	28

50 Traiteur

inspired. by Deldiche	52
Medline	66
Maitre André	70
NEW Chef a Casa	74
inspired. by Deldiche	82
NEW The Hotspot	94
Fragassi	102

104 Traiteur kaas/fromage

Medline	106
Lacteas San Vincente	112

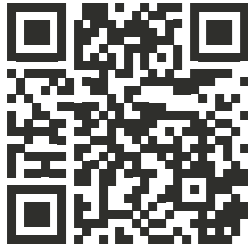
Deldiche EOY brochure. index

116 Charcuterie

Slega	118
Negroni	120
NEW Atria	125
NEW Monteverchio	126
Valent	130
Pedro Nieto	134
Martinez Somalo	138
Casa Riera Ordeix	142
Glorius	146
Loste	148

154 Vis/Poisson

Zalm/Saumon	156
Pujado Solano	158
Turchet	160



it's Apero Time
Instagram.

It's Apero time !

Genieten van lekkere hapjes en drankjes of zelfs een heuse Apero dining experience, met het Deldiche "It's Apero time" assortiment inspireren we uw klanten met een totaal concept.

Bij APERO denken we natuurlijk als eerste aan feestelijke drankjes, maar hierna komen al snel de lekkere hapjes. Het 'MEDLINE' merk is er voor u met hummus, dips, pesto's, heerlijke charcuterie en gemarineerde producten zoals olijven, pomamore tomaatjes, ansjovis en artisjokken.

Savourer de délicieux snacks et boissons ou même une véritable expérience gastronomique Apero, avec la gamme Deldiche "It's Apero time" nous inspirons vos clients avec un concept total.

Quand on pense à L' APERO, la première chose qui nous vient à l'esprit, ce sont les boissons festives, snacks savoureux. La marque, 'MEDLINE' est là pour vous avec du houmous, des dips, des pestos, de délicieuses charcuteries et des produits marinés tels que des olives, des tomates pomamore, des anchois et des artichauts.



It's Apero time!







Zongedroogde tomaten it's Apero Time Tomates séchées it's Apero Time

ART. 1561
1 = 8 x 100g

Deze tomaten zijn traditioneel zongedroogd in Apulië en gekruid met oregano en knoflook voor een heerlijk gebalanceerde smaak. Ze zijn perfect als aperitief of de ideale smaakmaker voor een pastagerecht. Eén hap brengt je rechtstreeks naar de zonnige Italiaanse kust.

Ces tomates sont séchées de manière traditionnelle dans les Pouilles et assaisonnées d'origan et d'ail pour un goût délicieusement équilibré. Elles sont parfaites à l'apéritif ou pour relever un plat de pâtes. Une seule bouchée vous transportera directement sur la côte ensoleillée de l'Italie.

Gemarineerde artisjok it's Apero Time Artichauts marinés it's Apero Time

ART. 1562
1 = 8 x 100g

Deze artisjok kwartjes worden vers bewerkt zodra ze geoogst zijn en op smaak gebracht met een marinade van knoflook, peterselie en oregano. Heerlijk als aperitief of als garnituur in een salade of op een pizza.

Ces quartiers d'artichauts sont transformés dès leur récolte et assaisonnés d'une marinade à base d'ail, de persil et d'origan. Délicieux à l'apéritif ou en garniture dans une salade ou sur une pizza.

Olijven Mix it's Apero Time Mélange d'olives it's Apero Time

ART. 1563
1 = 8 x 100g

Deze heerlijke mix bestaat uit Leccina, Peranzan en Nocellare, drie typische olijven uit Zuid-Italië. Ze zijn ontpit en vol van smaak, klaar om van te genieten tijdens een gezellig aperitiefmoment.

Ce délicieux mélange se compose de Leccina, Peranzan et Nocellare, trois olives typiques du sud de l'Italie. Elles sont dénoyautées et pleines de saveur, prêtes à être dégustées lors d'un apéritif convivial.







Medline
**Tears of
Caperberry GT**

ART. 66480 / 1 = 2 x 1,8 kg GT

Medline
**Gegrilde Champignons
en verse zwarte truffel GT
Champignons grillés
et de la truffe noire GT**

ART. 65789 / 1 = 2 x 1,8 kg GT

Italiaanse gegrilde champignons licht pikant door de verse chili,
in een marinade met Italiaanse kruiden en zwarte truffel.
*Des champignons italiens grillés, légèrement épicés grâce au chili frais,
dans une marinade à base d'herbes italiennes et de la truffe noire.*



from product to plate
inspired.
 by Deldiche



**Medline
Rosquillas
de pan**

ART. 60822
1 = 10 x 180g



**Medline
Grissinetos
pizza**

ART. 60825
1 = 12 x 150g



**Medline
Ciabatta**

ART. 60818
1 = 12 x 120g



**Medline
Pan soplado**

ART. 60815
1 = 12 x 120g



**Medline
Crackiss**

ART. 60816
1 = 12 x 250g



**Medline
Picos**

ART. 60817
1 = 12 x 170g

Appennino.

Love of nature,
curiosity for innovation,
passion and respect
for the raw
ingredients.



Appennino Food Group: Een verhaal van passie en truffels

Het verhaal van Appennino Food Group begint bij Luigi Dattilo, een jongen met een immense liefde voor de natuur. Op 17-jarige leeftijd weigerde hij een auto als cadeau van zijn vader en vroeg in plaats daarvan om een truffelhond. Zelflerend en vastberaden vond hij snel zijn eerste witte truffel, een ontdekking die de start betekende van zijn truffeljagersavontuur en uiteindelijk van Appennino Food Group.

Appennino Food Group verkoopt niet enkel truffels, maar deelt ook de passie voor deze zeldzame delicatessen met de wereld. Truffels en paddenstoelen staan nog steeds centraal, maar het bedrijf biedt ook andere Italiaanse specialiteiten, allemaal bereid met vakmanschap en hoogwaardige ingrediënten. De kernwaarden blijven hetzelfde: liefde voor de natuur, innovatie en respect voor de puurheid van elk ingrediënt.

Vandaag is Appennino Food Group één van de meest vooraanstaande bedrijven in de truffelindustrie, waarbij ze trouw blijven aan hun roots. Hun missie is om, naast het aanbieden van kwaliteitsproducten, een verhaal te vertellen dat klanten meeneemt in de magie van de truffelcultuur.

Appennino Food Group : Une histoire de passion et de truffes

L'histoire d'Appennino Food Group commence avec Luigi Dattilo, un jeune homme passionné par la nature. À l'âge de 17 ans, il refusa une voiture offerte par son père et demanda à la place un chien truffier. Autodidacte et déterminé, il trouva rapidement sa première truffe blanche, marquant le début de son aventure de chasse au truffes et de la création d'Appennino Food Group.

Appennino Food Group ne se contente pas de vendre des truffes, mais partage également sa passion pour ce produit rare avec le monde. Les truffes et les champignons restent au cœur de l'entreprise, qui propose aussi d'autres spécialités italiennes, toutes fabriquées avec un soin artisanal et des ingrédients de haute qualité. Le respect de la nature, l'innovation et l'amour des ingrédients bruts sont des valeurs fondamentales.

Aujourd'hui, Appennino Food Group est l'une des entreprises les plus respectées dans l'industrie de la truffe, tout en restant fidèle à ses racines. Leur mission est d'offrir non seulement des produits de qualité, mais aussi de raconter une histoire, plongeant les clients dans la magie de la culture de la truffe.

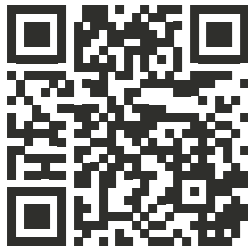
ART. 3500
1 = 6 x 250ml

Balsamico glaze met truffel Glaze balsamique à la truffe

Een Balsamico glaze uit Modena met natuurlijke truffel.

Une glaze balsamique de Modène avec de la truffe naturelle.





it's Aperio Time
Instagram.

ART. 3499
1 = 6 x 60ml

**Extra vierge olijfolie
witte truffel
Huile d'olive extra vierge
à la truffe blanche**

Onze witte truffel extra vierge olijfolie is een ultieme mengeling van natuurlijke aromas, de beste olijfolie met luxe witte truffel. *Notre huile d'olive extra vierge à la truffe blanche est un mélange ultime d'arômes naturels, combinant la meilleure huile d'olive avec le luxe de la truffe blanche.*

ART. 3502
1 = 6 x 200ml

**Balsamico azijn Bianca
Vinaigre balsamique Bianca**

Deze balsamico azijn di Modena IGP wordt traditioneel geproduceerd met respect voor tijd en geduld bij de rijping. White Label heeft een medium dichte textuur en is rijk en zacht in de mond, de smaak is een goede balans tussen zoetheid en zuurtegraad.

Ce vinaigre balsamique de Modène IGP est produit selon la tradition, avec respect du temps et de la patience lors de l'affinage. Le White Label présente une texture moyennement dense et est riche et doux en bouche, offrant un bon équilibre entre la douceur et l'acidité.



ART. 3503
1 = 6 x 50g

**Geklaarde boter met zwarte truffel
Beurre clarifié à la truffe noire**

Ontstaan door water en melkeiwitten uit de boter te verwijderen en truffel toe te voegen. Geschikt om mee te koken en licht verteerbaar voor mensen met lactose intolerantie. *Obtenu en retirant l'eau et protéines lactières du beurre, puis en y ajoutant de la truffe. Il est idéal pour la cuisson et facilement digestible pour les personnes intolérantes au lactose.*

ART. 3495
1 = 6 x 50g

**Schijfjes zwarte zomertruffel in olijfolie
Tranches de truffe noire d'été
dans l'huile d'olive**

Fijne plakjes zwarte zomertruffel in olijfolie, een weelderig en luxueus aroma. *Fines tranches de truffe noire d'été dans l'huile d'olive, avec un arôme luxueux et naturel.*



ART. 3497
1 = 6 x 60ml

**Olijfolie
zwarte truffel
Huile d'olive
à la truffe noire**

Onze zwarte truffelolie barst van de zoetheid van zwarte truffel, samengesteld met een olijfolie van topkwaliteit. *Notre huile à la truffe noire regorge de la douceur de la truffe noire, combinée à une huile d'olive de qualité supérieure.*

ART. 3496
1 = 6 x 135ml

**Mayonaise zwarte truffel
Mayonnaise à la truffe noire**

Een fluweelzachte mayonaise gemaakt met ingrediënten van de hoogste kwaliteit en verrijkt met zwarte truffel. *Une mayonnaise onctueuse, élaborée avec des ingrédients de la plus haute qualité et enrichie de truffe noire.*

ART. 3501
1 = 6 x 200ml

**Balsamico azijn Argento
Vinaigre balsamique Argento**

De balsamicoazijn "Argento" uit Modena IGP wordt traditioneel gerijpt op eikenhouten vaten tot hij de juiste zuurtegraad bereikt. Rijk van smaak en zacht in de mond, aangenaam zoetzuur, met een intense aroma. *Le vinaigre balsamique « argent » de Modène IGP est traditionnellement vieilli en fûts de chêne jusqu'à ce qu'il atteigne la bonne acidité. Riche en goût et doux en bouche, agréablement aigre-doux, avec un arôme intense.*



ART. 3498
1 = 6 x 80g

Salsa Tartufata

Boschampignons, truffel en zwarte olijven, fijngemaakt met een vleugje zout en olijfolie. *Champignons des bois, truffe et olives noires, finement hachés avec une touche de sel et d'huile d'olive.*



ART. 3494
1 = 6 x 50g

**Zout met witte truffel
Sel à la truffe blanche**

Ons witte truffel zout is een luxe maar ook een simpel product, het kan elk gerecht extra karakter geven. *Notre sel à la truffe blanche est un produit à la fois luxueux et simple, capable d'ajouter du caractère à n'importe quel plat.*

Snackgold. Traditional chips

Premium & authentieke handgemaakte chips (herkomst Spanje)
 Snackgold gebruikt alleen natuurlijke ingrediënten van de hoogste kwaliteit.
 De zorgvuldig geselecteerde Spaanse aardappelen worden langzaam met de hand
 gebakken in Spaanse olijfolie en extra vierge zonnebloemolie.
 Alleen zo krijg je de beste smaak!

*Chips artisanales authentiques et de qualité (origine Espagne)
 Snackgold n'utilise que des ingrédients naturels de la plus haute qualité. Les pommes
 de terre espagnoles, soigneusement sélectionnées, sont lentement frites à la main
 dans de l'huile d'olive espagnole et de l'huile de tournesol extra vierge.
 C'est la seule façon d'obtenir le meilleur goût!*

Gourmet black truffle chips

ART. 60625 / 1 = 9 x 125g



Gourmet Chorizo Iberico chips

ART. 60622 / 1 = 9 x 125g

ART. 60624 / 1 = 9 x 125g

Gourmet Iberian ham chips

Gourmet charissa chips

ART. 60623 / 1 = 9 x 125g

Gourmet extra virgin olive oil & Himalayan pink salt chips

ART. 60621 / 1 = 9 x 125g





Gourmet chips Chili & Lime

ART. 60627 / 1 = 9 x 125g

Knapperige toastjes met de heerlijke smaak van Jamon Iberico.
Toasts croustillants avec la délicieuse saveur de la viande fumée ibérique.

Gourmet chips "Bravas" Potatoes

ART. 60626 / 1 = 9 x 125g

De smaak van zachte, romige, Iberische kaas in een heerlijk krokant toastje.
La saveur douce et crémeuse du fromage ibérique dans un toast croustillant.

Krokante toastjes met de verfijnde smaak van zwarte truffel.
Toasts croustillants à la saveur raffinée de truffe noire.

Bread Crisps Iberian Ham

ART. 60628 / 1 = 14 x 80g

Bread Crisps Iberian Cheese

ART. 60629 / 1 = 14 x 80g

Bread Crisps Black Truffle

ART. 60631 / 1 = 14 x 80g



Espinaler.

Best specialized gourmet shop in Spain

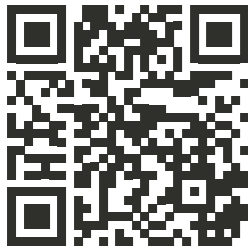
Espinaler is een familiebedrijf gestart in 1896. Alles begon in een traditionele wijn/tapasbar in de regio van Barcelona. De originele 'Espinaler' bar bestaat nog steeds en alle specialiteiten worden er dagelijks geserveerd. In 2012 won Espinaler de prijs van Beste Gourmet Shop in Spanje.

Espinaler maakt zijn eigen vermouth, de unieke Salsa Aperitivo en tal van ingelegde visspecialiteiten.

Espinaler est une entreprise familiale depuis 1896. Tout a commencé dans un bar à vin/tapas traditionnel situé dans la région de Barcelone. Le bar 'Espinaler' original qui existe toujours et toutes les spécialités y sont servies tous les jours. En 2012, Espinaler a gagné le prix de la meilleure épicerie fine d'Espagne.

Espinaler fabrique son propre vermouth, l'unique Salsa Aperitivo et diverses spécialités de poisson mariné.





it's Apero Time
Instagram.



ART. 4914
1 = 10 x 150g



ART. 4904
1 = 10 x 150g

Espinaler canapé chips

Espinaler **dikgesneden aardappelchips** zijn bijzonder geschikt voor het maken van canapés dankzij de extra dikte van de aardappelsnede. Een verrassend knapperige manier om van het aperitief te genieten, of als ideale begeleiding bij elk gerecht.

*Les chips Espinaler sont **coupées épaissement** et sont parfait pour la préparation de canapés. Une autre façon de déguster un apéritif avec une texture surprenante. Parfait pour l'apéritif avec une texture croustillante et surprenante, ou comme garniture idéale à tout repas.*

Espinaler chips

Spaanse chips, gemaakt van aardappelen uit de Soria-regio en vakkundig gebakken in olijfolie. Het resultaat: knapperige, goudgele chips met een subtiele toets zeezout. Perfect als aperitiefhapje of als pure snack op elk moment van de dag.

Chips espagnoles, fabriquées à base de pommes de terre de la région de Soria, soigneusement frites dans de l'huile d'olive. Le résultat : des chips dorées et croustillantes, relevées d'une touche subtile de sel marin. Idéales à l'apéritif ou à tout moment de la journée.



Premium mosselen *Moules en saumure*

ART. 4910 / 1 = 12 x 115g

Deze mosseltjes komen rechtstreeks uit de wilde wateren voor de kust van Galicië. Ze worden gepekeld in een unieke marinade op basis van kwaliteitsazijn met rode paprika en kruiden.

Ces moules viennent directement des eaux sauvages de la côte galicienne. Elles sont salées dans une marinade unique à base de vinaigre de qualité, de paprika rouge et d'herbes.

Baby sardines in olijfolie Mini sardines à l'huile d'olive

ART. 4909 / 1 = 12 x 115g

Sardientjes, vakkundig gestoomd en gemarineerd in olijfolie.

Sardines, cuites artisanalement à la vapeur et marinées à l'huile d'olive.

Geelvin Tonijnbuik (Thunnus albacares) in Extra Vierge Olijfolie Ventre de Thon Albacore (Thunnus albacares) à l'Huile d'Olive Extra Vierge

ART. 4911 / 1 = 25 x 120g

Een verfijnde delicatessa uit de zee: met zorg geselecteerde geelvin tonijnbuik, langzaam gegaard en bewaard in een rijke extra vierge olijfolie. Deze exclusieve snede – de buik – bevat van nature meer gezonde vetten, wat zorgt voor een intensere smaak en een zijdezachte textuur die letterlijk op de tong smelt.

Une délicatessa marine raffinée : ventre de thon albacore soigneusement sélectionné, lentement confit et conservé dans une huile d'olive extra vierge de qualité supérieure. Cette coupe noble – le ventre – est naturellement plus riche en bonnes graisses, offrant une saveur plus intense et une texture fondante qui se dissout littéralement en bouche.

Snackgold charissa

ESPINALER
Premium



ESPINALER
Premium



ESPINALER
— DESDE 1896 —



VENTRESCA DE ATÚN
EN ACEITE DE OLIVA



New.

Pepus Mussels in Pickled sauce

ART. 4919 / 1 = 25 x 111g

Deze mosselen komen van de beste mosselbanken in Galicië. Eens geselecteerd en gekookt, worden ze ondergedompeld in een mild gepekelde saus. Dit creëert een prachtig uitgebalanceerde smaak om optimaal te genieten.



Ces moules proviennent des meilleurs parcs à moules de Galice. Une fois sélectionnées et cuites, elles sont plongées dans une sauce légèrement saumurée. Cela crée une saveur merveilleusement équilibrée qui permet de profiter pleinement.

De geelvin tonijn is de meest voorkomende tonijnsoort, typisch te zien in tropische en subtropische wateren. Het beste deel van de vis, vol met natuurlijke vetten, intense smaak en een zachte textuur, wordt verpakt met olijfolie. Perfect voor salades, broodjes en pasta's.



L'albacore est l'espèce de thon la plus courante, que l'on trouve généralement dans les eaux tropicales et subtropicales. La meilleure partie du poisson, pleine de graisses naturelles, d'une saveur intense et d'une texture moelleuse, est gorgée d'huile d'olive. Parfait pour les salades, les sandwichs et les pâtes.

ART. 4921 / 1 = 25 x 110g

Pepus yellowfin tuna in olive oil

New.

Pepus squid in vegetable oil

ART. 4923 / 1 = 25 x 115g

Inktvis in stukjes gesneden en ingeblikt in plantaardige olie. Verwarm ze en voeg paprikapoeder toe voor een heerlijk, smakelijk hapje!



Calamars coupés en morceaux et mis en conserve dans de l'huile végétale. Faites-les chauffer et ajoutez du paprika pour un en-cas délicieux et savoureux!

Deze venusschelpen worden bewaard in hun eigen natuurlijk vocht om hun unieke smaak van de zee optimaal te behouden.

Dit is een heerlijk essentieel onderdeel van elke goed aperitief.



Ces palourdes vénitiennes sont conservées dans leur propre liquide naturel afin de préserver au mieux leur goût unique de la mer. C'est un élément délicieusement essentiel de tout bon aperitif.

ART. 4924 / 1 = 25 x 111g

Pepus Almejas al natural



New.

Pepus Sardines in vegetable oil

ART. 4922 / 1 = 25 x 115g

Deze sardines komen van het Noordoosten van de Atlantische Oceaan en de Middellandse Zee. Ze worden zorgvuldig met de hand in blik gelegd en overgoten met zonnebloemolie voor een zachte, heerlijke smaak.



Ces sardines proviennent du nord-est de l'océan Atlantique et de la mer Méditerranée. Elles sont soigneusement mises en conserve à la main et recouvertes d'huile de tournesol pour leur donner un goût doux et délicieux.

Deze scheermessen komen uit ondiepe zandgronden overspoeld door springtijden. Ze worden bewaard in de heerlijk natuurlijke olie die ze zelf afscheiden. Dit is een geschenk van de natuur, dus niet verspillen! We raden aan om het rechtstreeks uit het blik te eten of als een onverslaanbaar ingrediënt in roerbakgerechten te gebruiken.



ART. 4920 / 1 = 25 x 115g

Pepus Navajas al natural

Ces couteaux proviennent de fonds sableux peu profonds, recouverts lors des marées de vive-eau. Ils sont conservés dans la délicieuse huile naturelle qu'ils sécrètent eux-mêmes. C'est un cadeau de la nature, alors ne les gaspillez pas! Nous vous recommandons de les déguster directement à la boîte ou de les utiliser comme ingrédient incontournable dans des plats sautés.

New.

Espinaler Jalapeno olives

ART. 4925 / 1 = 15 x 350g

Deze olijven van de Manzanilla Fina familie worden zorgvuldig geselecteerd, gesorteerd en ontpit. Ze zijn stevig, sappig en staan bekend als de beste olijf voor een heerlijk aperitief. Geniet nu van deze klassieker met een jalapeño twist, voor extra frisheid en pit.



Soigneusement sélectionnées, triées et dénoyautées, ces olives de la famille Manzanilla Fina sont d'une excellente fermeté, juteuses et reconnues comme les meilleures olives pour un délicieux apéritif. Savourez maintenant ce grand classique revisité avec une touche de jalapeño, pour encore plus de piquant.





Olijven gevuld met ansjovis Olives farcies aux anchois

ART. 4902 / 1 = 8 x (3 x 50g)

Olijven zijn onmisbaar tijdens het vermouth moment. De Manzanilla Fine olijf wordt zorgvuldig ontpit om vervolgens met een ansjovispasta te worden gevuld. Les olives sont indispensables au vermouth. L'olive Manzanilla Fine est soigneusement dénoyautée avant d'être remplie d'une pâte d'anchois.

Een echte aioli, ideaal bij gegrild vlees, vis en aardappelen. Enkel met pure ingrediënten olijfolie en look. Zonder kleurstoffen, smaakstoffen of conserveermiddelen.

Un véritable aioli, idéal pour accompagner votre viande ou poisson grillé, ou vos pommes de terre. Ne contient que des ingrédients purs, de l'huile d'olive et de l'ail. Sans colorants, arômes artificiels ni conservateurs.

ART. 4907
1 = 12 x 140g
All I oli saus
Sauce all i oli



ART. 4905
1 = 12 x 140g
Brava saus
Sauce brava



Patatas bravas, een onmisbare klassieker op een tapastafel: in olijfolie gebakken aardappelen afgewerkt met de befaamde bravasaus. Bravasaus is gemaakt met zoete en pittige paprika, afgewerkt met look, cayennepeper en zwarte peper. Zonder kleurstoffen, smaakstoffen of conserveermiddelen.

Les patatas bravas ne peuvent pas manquer à votre table de tapas! Des pommes de terre cuites à l'huile d'olive, garnies de la sauce Brava. La sauce Brava est faite à base de poivron doux et piquant, de l'ail et agrémentée de poivre de cayenne et de poivre noir.



New!

Aceitunas Espinaler

ART. 4918 / 1 = 12 x 370g

Espinaler arbequina olijven Olives Arbequina Espinaler

Espinaler Arbequina-olijven worden met zorg geoogst door lokale Spaanse boeren en minimaal drie maanden gemacereerd (zacht gemaakt) om hun unieke smaak te ontwikkelen. Deze olijven, afkomstig uit Arbeca, Lérida, staan bekend om hun intense, bitterzoete smaak en verfijnde textuur. Met een eeuwenoude traditie van vakmanschap biedt Espinaler een authentieke olijvensmaak die je proeft in elke hap. Voeg deze smaakvolle olijven toe aan je tafel en geniet van het pure karakter van de Arbequina-olijf.

Les olives Arbequina Espinaler sont récoltées avec soin par des agriculteurs espagnols locaux et macérées pendant au moins trois mois pour développer leur saveur unique. Ces olives, originaires d'Arbeca, Lérida, sont connues pour leur goût intense, à la fois amer et sucré, et leur texture raffinée. Avec une tradition artisanale séculaire, Espinaler offre un goût d'olive authentique que l'on savoure à chaque bouchée. Ajoutez ces olives savoureuses à votre table et profitez du caractère pur de l'olive Arbequina.



ART. 4916 / 1 = 12 x 340g

Espinaler Banderillas picante

Espinaler pittige banderillas zijn een klassiek aperitief van augurk, ui, ontpitte groene olijf, peper en rode paprika op een cocktailprikker gespiest, bewaard in een frisse azijn. Deze banderillas geven een perfecte pittige twist aan je favoriete aperomoment.

Les banderillas épicées Espinaler sont un apéritif classique composé de cornichon, d'oignon, d'olive verte dénoyautée, de piment et de poivron rouge enfilés sur un pique-cocktail, conservés dans un vinaigre frais. Ces banderillas apportent une touche épicée parfaite à votre moment d'apéro préféré.



Espinaler ontpitte zwarte olijven van de Cacerena-variëteit zijn een echte apero klassieker. Met hun glanzend zwarte kleur, ronde vorm, stevige en sappige textuur zijn ze een perfecte keuze voor tapas, salades, pasta's of als voorgerecht. Dankzij hun uitgebalanceerde smaak, lichte bitterheid en subtiele zoete tonen zijn ze ideaal voor liefhebbers van het Espinaler vermouth concept. Probeer nu deze veelzijdige delicatessen voor elk aperogerecht!

Les olives noires dénoyautées Espinaler de la variété Cacerena sont un véritable classique pour l'apéro. Avec leur couleur noire brillante, leur forme ronde et leur texture ferme et juteuse, elles sont un choix parfait pour les tapas, salades, pâtes ou en entrée. Grâce à leur saveur équilibrée, une légère amertume et des notes subtiles de douceur, elles sont idéales pour les amateurs du concept vermouth Espinaler. Essayez maintenant cette délicatesse polyvalente pour n'importe quel plat d'apéro!

Espinaler zwarte olijven Espinaler Olives noires

ART. 4917 / 1 = 12 x 350g



De Espinaler olijvencocktail is een heerlijke mix van groene Manzanilla-olijven, zwarte Cacerena-olijven, uien en augurken. Dit smaakvolle aperitief heeft een heerlijk frisse bite.

Le cocktail d'olives Espinaler est un délicieux mélange d'olives Manzanilla vertes, d'olives Cacerena noires, d'oignons et de cornichons. Cet apéritif savoureux a une texture fraîche et croquante.

Espinaler aceitunas cocktail Cocktail d'olives Espinaler

ART. 4915 / 1 = 12 x 340g



Vermut.

Salud y vermut!

Vermouth wordt gemaakt op basis van hoogkwalitatieve rode wijn, gearomatiseerd met tal van kruiden en specerijen zoals bijvoet en kinine. Deze zoete heldere, robijnrode vermouth heeft een intens en fris aroma van oregano, munt en karamel. De fles heeft een exclusief design dat elk jaar in een beperkte oplage wordt geproduceerd, met een knipoog naar de geschiedenis van deze aperitiefdrink.

Beschikbaar in 0,5l en 1l.

Le vermouth est fabriqué à base de vin rouge de haute qualité, aromatisé aux diverses herbes et épices, comme l'armoise et la quinine. Ce vermouth rouge rubis, doux et clair, présente un arôme intense et frais d'origan, de menthe et de caramel. La bouteille présente un design exclusif, produit chaque année en édition limitée, avec un clin d'œil à l'histoire de cet apéritif.

Disponibile en 0,5 l et 1l.



ART. 4900
1 = 6 x 0,5L



ART. 4901
1 = 6 x 1L



Vermouth.

Sabor a tradición, placer en cada sorbo!

Drink vermouth zoals de locals: koud, met ijs, een schijfje sinaasappel of citroen, en een olijf op een stokje. Voor een extra smaakdimensie kan je een olijf met ansjovis gebruiken.

Vermouth gaat heerlijk samen met tapas zoals patatas bravas, mosselen of kokkels. Geniet van deze Catalaanse traditie en ontdek zelf waarom vermouth wereldwijd zo geliefd is.

Buvez-le comme les locaux : frais, avec des glaçons, une tranche d'orange ou de citron, et une olive sur un bâtonnet. Pour une touche de saveur supplémentaire, optez pour une olive farcie aux anchois. Le vermouth se marie à merveille avec des tapas comme les patatas bravas, les moules ou les coques. Profitez de cette tradition catalane et découvrez pourquoi le vermouth est apprécié dans le monde entier.















ESPINALER

— DESDE 1896 —



*Benieuwd hoe je vermouth drinkt?
Scan dan snel even deze Qr-code.
Vous voulez savoir comment on boit son vermouth?
Scannez rapidement ce QR code.*



Naam	ART.NR	EAN	Collisage
Vermouth 0,5L	4900	 8427230981626	1 = 6 x 0,5L
Vermouth 1L	4901	 8427230995784	1 = 6 x 1L
Pepus Mussels in Pickled sauce	4919	 8427230993728	1 = 25 x 111g
Pepus yellowfin tuna	4921	 8427230988113	1 = 25 x 110g
Pepus squid in vegetable oil	4923	 8427230993742	1 = 25 x 115g
Pepus Almejas al natural	4924	 8427230993711	1 = 25 x 111g
Pepus Sardines in vegetable oil	4922	 8427230993759	1 = 25 x 111g
Pepus Navajas al natural	4920	 8427230221142	1 = 25 x 115g
Espinaler Jalapeno olives	4925	 8427230016779	1 = 15 x 350g
Zongedroogde tomaten it's Apero Time Tomates séchées it's Apero Time	1561	 5407011730554	1 = 8 x 100g
Gemarineerde artisjok it's Apero Time Artichauts marinés it's Apero Time	1562	 5407011730561	1 = 25 x 115g
Olijven Mix it's Apero Time Mélange d'olives it's Apero Time	1563	 5407011730578	1 = 15 x 350g

Naam	ART.NR	EAN	Collisage
Gourmet black truffle chips	60625	 8414139005003	1 = 9 x 125g
Gourmet Chorizo Iberico chips	60622	 8414139006352	1 = 9 x 125g
Gourmet Iberian ham chips	60624	 841413900501	1 = 9 x 125g
Gourmet charissa chips	60623	 8414139005775	1 = 9 x 125g
Gourmet extra virgin olive oil & Himalayan pink salt chips	60621	 8414139005423	1 = 9 x 125g
Bread Crisps Iberian Ham	60628	 8414139006147	1 = 14 x 80g
Bread Crisps Iberian Cheese	60629	 8414139006154	1 = 14 x 80g
Bread Crisps Black Truffle	60631	 8414139006130	1 = 14 x 80g
Gourmet chips Chili & Lime	60627	 8414139006093	1 = 9 x 125g
Gourmet chips Bravas Patatas	60628	 8414139006116	1 = 9 x 125g

Traiteur

Traiteur / Atelier.

Ons traiteur/atelier assortiment biedt de perfecte combinatie van gemak en culinaire inspiratie. Met een zorgvuldig geselecteerd aanbod van handige ingrediënten, transformeren we klassieke traiteurbereidingen in feestelijke gerechten. We omarmen ook het 'zero waste' principe door creatieve oplossingen aan te bieden, zoals gastronomische aperoschotels, moderne sharing dishes en bijgerechten. Deze kunnen moeiteloos worden samengesteld met restjes charcuterie, tapas of antipasti uit de 'It's Aperro Time' bar. Ontdek op de volgende pagina's ons assortiment smaakvolle producten om van elke feesttafel een culinair hoogtepunt te maken.

Notre gamme traiteur/atelier allie commodité et inspiration culinaire. Avec une sélection soigneusement choisie d'ingrédients pratiques, nous transformons les préparations traiteur classiques en plats festifs. Nous adhérons également au principe du 'zéro déchet' en proposant des solutions créatives telles que des plateaux apéritifs gastronomiques, des plats à partager modernes et des accompagnements. Ceux-ci peuvent être facilement composés avec des restes de charcuterie, tapas ou antipasti issus du bar 'It's Aperro Time'. Découvrez dans les pages suivantes notre assortiment de produits savoureux pour faire de chaque table de fête un véritable succès culinaire.



inspired. by deldiche

Met **“inspired. by Deldiche”** bieden we creatieve ideeën aan voor het gebruik van onze producten in in kant-en-klare bereidingen. Van feestelijke aperitiefhapjes tot verrassende sharing dishes: we tonen hoe u met onze dips, antipasti, charcuterie en traiteurproducten moeiteloos eigentijdse gerechten samenstelt. Verrijk zo uw toonbank met inspirerende suggesties die perfect aansluiten bij de eindejaarsbeleving van uw klanten.

Ontdek hoe u met eenvoudige stappen en kwalitatieve ingrediënten een onweerstaanbaar aanbod creëert dat klaar is om te delen en van te genieten.

Avec “inspired. by Deldiche”, nous vous proposons des idées créatives pour intégrer nos produits dans des préparations prêtes à l’emploi. Des amuse-bouches festifs aux plats à partager surprenants: découvrez comment composer facilement des recettes contemporaines avec nos dips, antipasti, charcuteries et produits traiteur. Vous enrichissez ainsi votre comptoir de suggestions inspirantes, parfaitement adaptées à l’esprit des fêtes de fin d’année.

Avec quelques gestes simples et des ingrédients de qualité, créez une offre irrésistible, prêt à être partagée et savourée.



from product to plate

inspired.

by Deldiche



Mexican Street Corn Bowl

Gegrilde maïs en romige avocado met frisse munt en lente-ui, verfijnd met sweet chili limoensaus en koriander. Afgewerkt met **Medline salsa picado 29770**, **Medline Mexicaanse salsa 65187** en pittige **Espinaler olijven gevuld met jalapeño 4925** voor een kleurrijke, smaakvolle creatie.

*Maïs grillé et avocat crémeux, accompagnés de menthe fraîche et d'oignon de printemps, relevés d'une sauce sweet chili au citron vert et de coriandre. Le tout est sublimé par la **salsa picado Medline 29770**, le **Medline salsa Mexicaine 65187** et les **olives Espinaler farcies au jalapeño 4925**, pour une création haute en couleurs et en saveurs.*



Crushed Edamame & Pea Ricotta

55

Een frisse mix van edamame en groene erwten, gecombineerd met citroenricotta, rucola, citroenzeste en een vleugje Aleppo chili. Afgewerkt met olijfolie, smeugige **Medline zoete aardappel 29910** en de verfijnde **Medline edamame pesto 65280** voor een licht en smaakvol gerecht.

*Un mélange frais d'edamame et de petits pois, associé à de la ricotta au citron, de la roquette, du zeste de citron et une touche de piment d'Alep. Assaisonné d'huile d'olive, de la **patate douce Medline 29910** crémeuse et du **Medline pesto d'edamame 65280** raffiné pour un plat léger et savoureux.*



Roasted Carrot Garden Bowl

Geroosterde wortelen met gember, pomamore look en kruiden 4549 en quinoa, geserveerd op een romige basis van Medline hummus natuur 29920. Afgewerkt met munt en koriander voor een kleurrijk, fris en smaakvol gerecht.

Carottes rôties avec gingembre, pomamore ail et fines herbes 4549 et quinoa, servies sur une base onctueuse de Medline houmous nature 29920. Le tout est relevé de menthe et de coriandre pour une création colorée, fraîche et pleine de saveurs.



Roasted Butternut squash & Babaganoush

57

Zoete stukken butternut pompoen en geroosterde rode ui, gecombineerd met parelgerst. Geserveerd met Medline babaganoush 65447, Medline Mexicaanse salsa 65187 en afgewerkt met een vleugje tahinisaus voor een warme, oosterse toets.

Des morceaux de courge butternut fondants et des oignons rouges rôtis, associés à de l'orge perlé. Le tout est accompagné du Medline babaganoush 65447, Medline salsa Mexicaine 65187 et relevé d'une touche de sauce tahini, pour une note orientale chaleureuse.



Levante Tabbouleh Salad

Tabouleh met komkommer, gepekeld rode ui, peterselie en munt. Citroen en sumac geven frisheid, terwijl Medline Salsa Picado 29770, Zwarte olijven kleine verpakking 3x415 - 4557, grote verpakking GT 45570 en Medline Tomatentartaar 65138 het gerecht zijn volle smaak en karakter geven.

Taboulé avec concombre, oignon rouge mariné, persil et menthe. Le citron et le sumac apportent de la fraîcheur, tandis que la Salsa Picado Medline 29770, Olives noires petit conditionnement 3x415 - 4557, grand conditionnement GT 45570 et le Tartare de tomates Medline 65138 donnent au plat toute sa saveur et son caractère.



Medline
Instagram.

Golden Cauliflower & Chickpeas with Mango Chutney

59

Kikkererwten en geroosterde bloemkool met gebakken rode ui, korianderzaad, zwarte mosterd en een vleugje currypoeder. Geserveerd met Medline Hummus Tikka Masala 65139 en afgewerkt met Medline Mango Chutney 29850.

Pois chiches et chou-fleur rôtis avec oignon rouge, graines de coriandre, moutarde noire et une touche de curry doux. Servis avec le Houmous Tikka Masala Medline 65139 et complétés par le Chutney de mangue Medline 29850.



Green Beans with Edamame Pesto & Lime



Knapperige boontjes met limoen, chili en koriander. Verrijkt met **Medline edamame pesto 65280** en afgewerkt met **Vincles Arbequina olijfolie 69011** en zwarte sesam.

*Haricots croquants avec du citron vert, piment et coriandre. Assaisonnés avec le **Medline pesto d'edamame 65280** et terminés par l'huile d'olive **Arbequina Vincles 69011**, accompagnés de graines de sésame noir.*



Whole Roasted Cauliflower with Pomegranate & Pistachio

Hele geroosterde bloemkool met rode ui, peterselie, munt en dragon. Afgewerkt met granaatappelpitten, pistache, citroen en komijn, samen met **Medline salsa picado 29770**.

*Chou-fleur rôti entier avec oignon rouge, persil, menthe et estragon. Fini avec des graines de grenade, pistaches, citron et cumin, accompagné de la **Medline salsa picado 29770**.*

Manchego with Melon & Courgette



Manchego DOP 6 maanden 32005 met meloen, courgettelinten en edamame. Afgewerkt met citroen, honing, basilicum, pompoenpitten, sumak en een vleugje look.

Manchego DOP 6 mois 32005 avec melon, rubans de courgette et edamame. Agrémenté de citron, miel, basilic, graines de courge, sumac et d'une pointe d'ail.

Roasted Aubergine with Feta & Pomamore

63



Aubergine met witte kaas in **Provençaalse marinade 66094, pomamore look & kruiden 45490**, oregano en za'atar. Afgewerkt met een vleugje maple siroop en verse basilicum.

Aubergine avec du **fromage blanc en marinade provençale 66094, pomamore ail & herbes 45490**, origan et za'atar. Fini avec un filet de sirop d'érable et du basilic frais.

Black Pasta with Pistachio & Pecorino

Zwarte pasta met peultjes, basilicum en look. Afgewerkt met **Medline edamame pesto 65280**, ansjovis, pecorino en pistache voor een rijke en verrassende combinatie..

*Pâtes noires aux pois gourmands, basilic et ail. Garnies de **Medline pesto d'edamame 65280**, anchois, pecorino et pistaches pour une association riche et surprenante.*



Pasta with Edamame Pesto & Grilled Peppers

65



*Penne met courgette, basilicum en mozzarella, op smaak gebracht met **Medline edamame pesto 65280**. Afgewerkt met kappertjes en **gegrilde paprika 4140** voor een frisse en zomerse pasta.*

*Penne avec courgette, basilic et mozzarella, assaisonnée avec le **Medline pesto d'edamame 65280**. Garnie de câpres et de **poivrons grillés 4140** pour des pâtes fraîches et estivales.*

De luxeuze,
gastronomische
smaak van truffel
gecombineerd met
zwarte olijven,
pijnboompitten en
Italiaanse kaas.

*Le goût gourmand
et luxueux de truffe
combiné avec des olives
noires, des pignons
de pin et du fromage
italien.*

Medline Zwarte olijven & Truffeltapenade Tapenade d'olives noires à la truffe

ART. 29680 / 1 = 1 x 450g

Medline Champignon Tapenade Tapenade de champignons

ART. 29870 / 1 = 6 x 450g

Gegrilde Italiaanse champignons afgewerkt met peterselie,
een vleugje knoflook en een frisse toets van roomkaas.

*Des champignons italiens grillés avec du persil,
un soupçon d'ail et une touche fraîche de fromage à la crème*



Medline

ART. 29720 / 1 = 6 x 450g

Als basis gebruiken we een crème van knolselder afgewerkt met verse truffel en zachte zwarte olijven. Gastronomische luxe als dip bij de apero, maar eveneens overheerlijk bij aardappelgerecht.

Comme base nous avons une crème de céleri-rave avec une finition de truffe fraîche et d'olives noires douces. Une gastronomie luxueuse pour l'apéro et également délicieuse dans des plats de pommes de terre.

Knolselder dip met verse truffel en olijven

Dip de céleri-rave à la truffe fraîche et aux olives



Medline Pinsa

instore production

ART. 1548 / 1 = 6 x 3st

Onze Medline Pinsa's zijn ambachtelijk geproduceerd en al voorgebakken in La bella Italia. We leveren ze u vers om de beste smaak te garanderen, U heeft altijd zelf de mogelijkheid ze in te vriezen.

Nos Pintas Medline sont produites de manière artisanale et précuites dans La bella Italia. Livré frais pour vous, afin d'assurer une saveur optimale. Vous avez toujours la possibilité de les congeler vous-même.





**Bladerdeeghapje
rond mix 20g
Chèvrefeuilles
ronde mix 20g**

ART. 60649 / 1 = 6 x (12 x 20g)

*Een heerlijke mix van verse bladerdeeghapjes
(20g/st) met geitenkaas.
Un délicieux assortiment de feuilletés frais
(20 g/pièce) au fromage de chèvre.*



**Chèvrefeuilles honing
Chèvrefeuilles miel**

ART. 60662 / 1 = 6 x (6 X 50g)

*Bladerdeeghapje(50g/st) met een vulling van geitenkaas en honing.
Snack feuilleté (50 g/pc) fourré fromage de chèvre et miel.*

**Chèvrefeuilles honing
Chèvrefeuilles miel**

ART. 60661 / 1 = 6 x (12 X 20g)

*Bladerdeeghapje(20g/st) met een honing vulling.
Snack feuilleté (20 g/pc) fourré au miel.*



**Chèvrefeuilles Provençaux
Chèvrefeuilles provençal**

ART. 60653 / 1 = 6 x (6 X 50g)

*Bladerdeeghapje(50g/st) met een vulling van geitenkaas, afgewerkt met Provençaaalse kruiden.
Snack feuilleté (50 g/pc) fourré au fromage de chèvre, relevé d'herbes de Provence.*

ART. 60663 / 1 = 6 x (12 X 20g)

*Bladerdeeghapje(20g/st) met een vulling van geitenkaas, afgewerkt met Provençaaalse kruiden.
Snack feuilleté (20 g/pc) fourré au fromage de chèvre, relevé d'herbes de Provence.*



Quiche

*De perfecte selectie verse
& ambachtelijk gebakken quiches.
La sélection parfaite de quiches
fraîches et artisanales.*

Verse Quiche prei & ham Quiche Fraîche poireau & jambon (15cm)

ART. 60658 / 1 = 4 x 350g (2P)

Artisanaal bereid & koelvers groententaartje royaal gevuld met prei en ham.

*Quiche frais et artisanale,
royalement fourrée de poireau et du jambon.*

Verse Quiche geitenkaas & paprika Quiche Fraîche Fromage de chèvre & poivron (15cm)

ART. 60655 / 1 = 4 x 350g (2P)

Artisanaal bereid & koelvers groententaartje royaal gevuld met geitenkaas en paprika.

*Quiche frais et artisanale,
royalement fourrée de fromage
de chèvre et de poivron.*



ART. 60659 / 1 = 4 x 350g (2P)

Verse Quiche mediterranée Quiche Fraîche mediterranée (15cm)

Artisanaal bereid & koelvers groententaartje royaal gevuld met mediterrane groenten.

*Quiche artisanale, fraîche,
généreusement garnie de légumes
méditerranéens.*

Artisanaal bereid & koelvers groententaartje royaal gevuld met emmenthaler kaas en spek, de klassieker.

*Quiche artisanale, fraîche,
royalement fourrée
à l'emmental et au lard.
Un grand classique*

Verse Quiche spek & Emmenthal Quiche Fraîche lard & Emmenthal (15cm)

ART. 60656 / 1 = 4 x 350g (2P)

Verse Quiche tomaat & mozzarella Quiche Fraîche tomate & mozzarella (15cm)

ART. 60657 / 1 = 4 x 350g (2P)

Artisanaal bereid & koelvers groententaartje "Italian style" royaal gevuld met Mozzarella kaas en tomaat.

*Quiche "à l'italienne", royalement
fourrée de mozzarella et de tomates.*



Cannelloni alla carne

Cannelloni gevuld met een rijke ragù, langzaam gekookt om alle smaken volledig tot hun recht te laten komen. Omhuld door een romige bechamelsaus, traditioneel bereid met boter en verse melk. De pasta is gemaakt van 100% Italiaanse durumtarwe en gesneden op een bronzen mal, wat zorgt voor een ruwere, poreuze textuur die de saus perfect vasthoudt. Een artisaan gerecht dat de warmte van de Italiaanse keuken naar uw tafel brengt, gebruiksklaar voor elke gelegenheid.

Cannelloni farcis d'un riche ragù, mijoté lentement pour révéler toutes les saveurs. Nappés d'une béchamel crémeuse, préparée de manière traditionnelle avec du beurre et du lait frais. Les pâtes sont élaborées à partir de blé dur 100 % italien et façonnées dans un moule en bronze, offrant une texture plus rugueuse et poreuse qui retient parfaitement la sauce. Un plat artisanal qui apporte la chaleur de la cuisine italienne à votre table, prêt à être dégusté à tout moment.



ART. 1014 / 1 = 2 x 2kg

Cannelloni ricotta e spinaci

Licht en verfijnd: cannelloni gevuld met een zachte combinatie van romige ricotta en verse spinazie. Afgewerkt met een bechamelsaus op basis van melk en boter, volgens de klassieke Italiaanse bereiding. De pasta is gemaakt van durumtarwe en eieren, gesneden op een bronzen mal zodat de saus zich mooi hecht. Een authentiek Italiaans gerecht, gebruiksklaar en ideaal voor wie eenvoud en kwaliteit wil combineren.

Léger et raffiné : cannelloni farcis d'une délicate association de ricotta crémeuse et d'épinards frais. Le tout nappé d'une sauce béchamel à base de lait et de beurre, préparée dans la plus pure tradition italienne. Les pâtes sont confectionnées à partir de blé dur et d'œufs, façonnées dans un moule en bronze pour retenir parfaitement la sauce. Un plat italien authentique, prêt à l'emploi et idéal pour allier simplicité et qualité.



ART. 1015 / 1 = 2 x 2kg

Lasagne alle verdure

Lasagne met groenten: smaak en lichtheid in elke laag. Dit gerecht is ontstaan uit de harmonieuze combinatie van julienne gesneden verse groenten, een zachte en romige bechamelsaus bereid met melk en boter, en op brons gesneden eierpasta. Een lichte en kleurrijke variant op de traditionele lasagne uit de oven, bedoeld voor wie op zoek is naar authentieke smaak zonder in te boeten aan lichtheid. Perfect om van te genieten met een scheutje extra vierge olijfolie en een glas frisse, aromatische witte wijn.

Lasagne aux légumes : saveur et légèreté dans chaque couche. Ce plat naît de l'association harmonieuse de légumes frais coupés en julienne, d'une sauce béchamel douce et crémeuse préparée avec du lait et du beurre, et de pâtes aux œufs de couleur bronze. Une réinterprétation légère et colorée des lasagnes traditionnelles cuites au four, destinée à ceux qui recherchent une saveur authentique sans sacrifier la légèreté. A déguster avec un filet d'huile d'olive extra vierge et un verre de vin blanc frais et aromatique.



ART. 1016 / 1 = 2 x 2,5kg

Lasagne all'emiliana

Lasagne Bolognese: de smaak van traditie. Bereid met geselecteerd rund- en varkensvlees, laagjes op brons-gesneden durum pasta en een ragù die langzaam gaart op een laag vuur. Elke laag wordt aangevuld met romige bechamelsaus van melk en boter, voor zachtheid en diepte. Heerlijk met een glas Sangiovese of een jonge rode wijn die het karakter van dit gerecht perfect benadrukt.



ART. 1017 / 1 = 2 x 2,5kg

Lasagne bolognese : le goût de la tradition. Préparées avec du bœuf et du porc sélectionnés, des couches de pâtes de blé dur façonnées dans un moule en bronze et un ragù mijoté longuement à feu doux. Chaque couche est enrichie d'une sauce béchamel crémeuse au lait et au beurre, apportant douceur et intensité. À savourer avec un verre de Sangiovese ou un vin rouge jeune qui souligne le caractère de ce plat.

Melanzane alla parmigiana

Aubergines met parmezaan: een tijdloze klassieker uit de Italiaanse keuken. Voor de bereiding selecteren we zorgvuldig authentieke ingrediënten van hoge kwaliteit: aubergines gegrild tot perfecte consistentie en licht rokerig aroma, verse mozzarella met een delicate smaak en een rijke, kruidige tomatensaus. Het resultaat wordt bestrooid met geraspte kaas, die in de oven een goudbruin en onweerstaanbaar korstje vormt. Laag na laag ontstaat zo een compleet en overheerlijk gerecht, waarin elke hap traditie, smaak en huiselijke warmte bevat.

Aubergines au parmesan : un classique intemporel de la cuisine italienne. Pour la préparation, nous sélectionnons avec soin des ingrédients authentiques de haute qualité : des aubergines grillées à la consistance parfaite et à l'arôme légèrement fumé, de la mozzarella fraîche à la saveur délicate et une sauce tomate riche et épicée. Le résultat est saupoudré de fromage râpé, qui forme au four une croûte dorée et irrésistible. Couche après couche, on obtient un plat complet et délicieux, dont chaque bouchée est empreinte de tradition, dont chaque bouchée y réveille la tradition, le goût et la chaleur familiale.



ART. 1018 / 1 = 2 x 2,5kg

Polpette di carne al sugo ⁷⁹

Een vaste waarde in de Italiaanse keuken. Bereid met zorgvuldig geselecteerd rund- en varkensvlees, verrijkt met paneermeel, eieren en natuurlijke aroma's voor malse, smaakvolle balletjes. Geserveerd in een tomatensaus met extra vierge olijfolie, oregano en knoflook—vol van smaak, zonder de balletjes te overheersen. Een compleet, kant-en-klaar gerecht dat in enkele minuten de warmte van de huiselijke keuken op tafel zet.

Un incontournable de la cuisine italienne. Préparées avec un mélange soigneusement sélectionné de bœuf et de porc, enrichi de chapelure, d'œufs et d'arômes naturels pour des boulettes tendres et savoureuses. Nappées d'une sauce tomate à l'huile d'olive extra vierge, relevée d'origan et d'ail—goûteuse et équilibrée, sans dominer la viande. Un plat complet, prêt à l'emploi, à réchauffer en quelques minutes pour retrouver la chaleur de la cuisine familiale.



ART. 1019 /
1 = 2 x 1,5kg

Gratin.

from product to plate
inspired.
by Deldiche



Puree.

Verrijk puree en gratin met de verfijnde, luxueuze smaken van:
Medline truffel zwarte olijf dip 29680 1x450g en
Medline Champignon tapenade 29870 6 x 450g.

Enrichissez vos purées et gratins avec les saveurs raffinées et luxueuses de :
Medline dip à la truffe et aux olives noires 29680 1x450g et
Medline tapenade de champignons 29870 6 x 450g.



Arista al forno vitello.



Deldiche ART. nr.	Recept voor 2 personen	ak €/kg	Gewicht in schotel	Kostprijs ex verpakking	Advies vpk ex verpakking
03530	Arista Al Forno negroni 2kg	15.76	245g	3.86	
65193	Tonato dressing 1 kg	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	10,95 €

Tomaat/Tomate Mozzarella.



Deldiche ART. nr.	Recept voor 2 personen	ak €/kg	Gewicht in schotel	Kostprijs ex verpakking	Advies vpk ex verpakking
65157	Pesto 425ml	12.89	35g	0.45	
Store	Mozzarella	15	180g	2.7	
65138	Medline tomaattartaar	13.93	40g	0.55	
Store	Roquette 100g	12.9	15g	0.19	
Store	Tomaat 600g	5	190g	1.14	
Store	Verse basilicum	50	10	0.5	
			500g	5.34	10,95 €

Chicken Caesar.



Deldiche ART. nr.	Recept voor 2 personen	ak €/kg	Gewicht in schotel	Kostprijs ex verpakking	Advies vpk ex verpakking
2398	Negroni Dindy Arrosto of geroosterde kipfilet	11.12	200g	2.2	
0894	Caesardressing 1,35kg	8.74	60g	0.52	
Store	Ei	0.2	(2st)40g	0.4	
Store	Ijsbergsla	6	70g	0.42	
3490	parmezaanflakes Parmiggiano reggiano 500g	18.98	30g	0.57	
			500g	4.13	9,95 €

Apero plate 1.

it's apero time



Art. nr		ak €/kg	Gewicht in schotel	Kostprijs ex verpakking	Advies vpk ex verpakking
2760	Chorizo extra valent 1.7kg	11.86	8 plakjes 40g	0.47	
0143	Prosciutto sgambato pepe rosa 6 kg	16.98	3 dunne plakjes 40g	0.67	
0233	Coppa nostrana 1 kg	18.62	6 pl. 40g	0.74	
2429	Mini salami natuur 2x500g	21.99	40g	0.87	
2430	Mini salami chorizo 2x500g	21.99	40g	0.87	
2413	Mini salami roquefort 2x500g	21.99	40g	0.87	
32004	Iberico kaas gerijpt, 1.6kg	13.85	75g	1.04	
26621	Salami rustico	17.12	8 plakjes 40g	0.68	
26660	Salami borsotto	17.64	6 pl. 40g	0.70	
4557	Zwarte olijven zonder pit 1=3x415g	10.36	45g	0.47	
65475	Ansjovis provencaal GT 1 = 2x1.6kg	14.33	45g	0.65	
4549	Pomamore Look & Kruiden 1=3 x 400g	14.72	45g	0.66	
66094	Witte kaasblokjes 2x 1.8kg	12.55	45g	0.56	
45270	Kapperappeltjes 2x1.8kg	12.27	7 stuks 40g	0.49	
29490	Medline sweet african pepper 6x450g	11.8	70g	0.65	
			670g	10.39€	18 tot 20€

Apero plate 2.

it's apero time



Art. nr		ak €/kg	Gewicht in schotel	Kostprijs ex verpakking	Advies vpk ex verpakking
65139	Medline hummus tikka masala 6x450g	10.22	70g	0.71	
29490	Medline sweet African pepper 6x450g	11.8	70g	0.82	
65268	Medline kaascrème rode biet 6x450g	13.64	70g	0.95	
29850	Medline mango chutney 6x450g	12.13	70g	0.85	
29700	Medline kaascrème sweet pepper 6x450g	13.64	70g	0.95	
65138	Medline tomaat tartaar 6x450g	13.93	70g	0.98	
29760	Medline hummus rode biet 6x450g	10.69	70g	0.75	
29910	Medline zoete aardappel 6 x450g	9.38	70g	0.66	
29940	Medline tzaziki 6x450g	9.24	70g	0.64	
65278	Medline pesto pompoen geitenkaas	13.87	70g	0.97	
0143	Prosciutto sgambato pepe rosa 6 kg	16.98	4 dunne plakjes 50g	0.85	
32004	Iberico kaas gerijpt, 1.6kg	13.85	75g	1.04	
2429	Mini salami natuur 2x500g	21.99	40g	0.87	
2430	Mini salami chorizo 2x500g	21.99	40g	0.87	
4558	Groene olijven zonder pit 3x440g	12.31	45g	0.55	
			950g	8.83€	18 tot 20€

Apero plate 3.

it's
apero
time



Art. nr		ak €/kg	Gewicht in schotel	Kostprijs ex verpakking	Advies vpk ex verpakking
29940	Medline tzaziki 6x450g	9.24	70g	0.64	
29700	Medline Kaas crème sweet pepper 6x450g	13.64	70g	0.95	
65158	Medline tomaat tartaar 6x450g	13.93	70g	0.97	
65657	Gordal olijven chimichurri & truffel 2x1,6kg	10.92	45g	0.49	
65280	Medline Edamame pesto 6x450g	13.58	60g	0.81	
45500	Pomamore basilicum parmezaan GT 2 x 1,5 kg	15.16	45g	0.68	
2760	Chorizo extra valent 1.7kg	11.86	8 plakjes 40g	0.47	
2762	Fuet natuur 15 x 150g	14.8	50g	0.74	
0117	Serrano blok gold 1/2 2kg	16.39	(4 plakjes) 50g	0.82	
26620	Slicing Salami rustico 1 = 3 x 2,5 kg	15.48	8 plakjes 40g	0.62	
45600	Parmigiano chili balsamico GT 2 x 1,8 kg	16.11	60g	0.97	
60548	Artisjok, kappers & parmezaan GT 2 x 1,5kg	14.99	60g	0.9	
60817	Medline Picos 12 x 170g	7.99	45g	0.36	
			660g	9.42	18 tot 20 €

Apero plate 4.

it's
apero
time

91



Art. nr		ak €/kg	Gewicht in schotel	Kostprijs ex verpakking	Advies vpk ex verpakking
65475	Ansjovis provencaal GT 1 = 2x1,6kg	14.33	45g	0.65	
21460	Ansjovis banderillen GT 1 = 2x1,6kg	15.56	50g	0.87	
0806	Tonijn sunny Florida 1,35kg	11.81	70g	0.82	
2067	Haring in Dille 1kg	12.74	70g	0.71	
2093	Haring Rode biet 1kg	8.22	70g	0.57	
60817	Medline Picos 12 x 170g	7.99	45g	0.36	
32004	Iberico kaas gerijpt, 1,6kg	13.85	75g	1.04	
			425g	5.02	9 tot 10 €

Apero plate 5.

it's
APERRO
time



Art. nr		ak €/kg	Gewicht in schotel	Kostprijs ex verpakking	Advies vpk ex verpakking
46500	Parmiggiano chili balsamico GT	16.11	60g	0.97	
4557	Zwarte olijven zonder pit	10.36	45g	0.47	
60817	Medline Picos 12 x 170g	7.99	30g	0.24	
60825	Medline Grissinetos pizza 12 x 150g	10.55	25g	0.26	
65268	Medline Kaas crème rode biet 6x450g	13.64	60g	0.81	
29880	Medline blauwe kaas dip 6 x 450g	14.24	55g	0.78	
09520	Medline notentapenade 1 x 450g	19.02	15g topping	0.29	
65269	Medline kaascrème truffel 6 x 450g	19.0	55g	1.05	
66121	Medline appel veenbes 6 x 450g	15.69	15g topping	0.24	
29870	Medline Champignon tapenade 6 x 450g	17.17	60g	1.03	
65277	Medline veenbes witlof chutney 6 x 450g	13.44	60g	0.81	
			375g	6.95	14 tot 16 €

New. The Hotspot.



A taste of another World.

Oorspronkelijk uit China, maar nu vooral bekend onder zijn Japanse naam Shitake, historisch vereerd om zijn culinaire kwaliteiten én het versterken van Qi. De rijke en scherpe smaak komt tot uiting in deze Shitake saus, een echte vegetarische oestersaus.

Originaire de Chine, ce champignon est aujourd'hui surtout connu sous son nom japonais, Shitake. Il est historiquement apprécié pour ses qualités culinaires ainsi que pour renforcer le Qi. Sa saveur riche et prononcée se retrouve dans cette sauce Shitake, une véritable sauce aux huîtres végétarienne.

De frizure smaak van appel wordt in deze glazuur perfect uitgebalanceerd met rozijnen, gember en kaneel, een klassieke en bewezen smaakcombinatie. Doe het over een sappig, gegrild stuk rib of serveer bij een kaasplank. Snel, simpel en puur genot.

Le goût acidulé de la pomme est parfaitement équilibré dans ce glaçage avec des raisins secs, du gingembre et de la cannelle, une formule classique et éprouvée. Versez-le sur une côte de bœuf juteuse et grillée ou servez-le avec un plateau de fromages. Rapide, simple et un pur délice.

ART. 4334/ 1 = 1 x 2,5l

Shitake
Sauce



ART. 4333/ 1 = 1 x 2,5l

Apple
Cinnamon Glace



Lingonberry
BBQ



ART. 4338/ 1 = 1 x 2,5l

Deze saus is een perfecte combinatie van zoet en pikant. De zachte en frisse smaak van rode bosbessen, rozijnen, dadels en kaneel wordt beantwoord door de pittigheid van een vleugje gerookte chipotle. Een smakelijke twist op de traditionele bosbessensaus.

Cette sauce est une combinaison parfaite entre doux et piquant. La saveur douce et fraîche des canneberges rouges, des raisins secs, des dattes et de la cannelle est contrebalancée par le piquant d'une touche de chipotle fumé. Une délicieuse variation de la sauce aux canneberges traditionnelle.

Red wine
Sauce



ART. 4331/ 1 = 1 x 2,5l

Deze rode wijnsaus is een rijke en traditionele saus met een lichte zoetheid. De saus, boordevol rode wijn, wordt zorgvuldig op smaak gebracht met wortelen, ui, tomatenpasta en kruiden. Heerlijk, kwalitatief en klaar om te serveren bij de beste vleesgerechten.

Cette sauce au vin rouge est une sauce riche et traditionnelle avec une légère saveur douce. Elle est soigneusement assaisonnée avec des carottes, des oignons, du concentré de tomates et des herbes. Délicieuse, de grande qualité et prête à être servie avec les meilleurs plats de viande.





**Spice
it up!**

MEDLINE

Welkom bij **SPICE IT UP by Medline**, waar culinaire perfectie binnen handbereik ligt.

Bij **Medline** hebben we onze passie voor gastronomie en onze expertise in de delicatessenwereld gecombineerd om een reeks unieke **kruidenmixen** te creëren **die uw gerechten naar een hoger niveau tillen**.

Onze kruidenmixen zijn met zorg ontwikkeld door topkoks en culinaire experts, met als doel om de meest populaire gerechten uit verschillende keukens te verrijken. Of u nu een liefhebber bent van de verfijnde smaken van de mediterrane keuken, de pittige tinten van de Aziatische keuken of de rijke aroma's van Italiaanse klassiekers, onze mixen zijn ontworpen om elk gerecht een onweerstaanbare smaak en textuur te geven.

Wat onze kruidenmixen echt bijzonder maakt, is de kwaliteit en de zorgvuldige selectie van ingrediënten. Wij gebruiken alleen de beste kruiden, specerijen en gedroogde groenten, en ons zeezout is van nature gereduceerd in natrium, zodat u kunt genieten van intense smaken zonder concessies te doen aan uw gezondheid.

SPICE IT UP by Medline biedt niet alleen veelzijdigheid tijdens de bereiding van uw gerechten, maar ook daarna. Onze mixen kunnen perfect worden gebruikt als finishing touch om de smaken van uw creaties nog meer te versterken.

Laat u inspireren en breng uw gerechten tot leven met **SPICE IT UP by Medline!**

*Bienvenue chez **SPICE IT UP by Medline**, où la perfection culinaire est à portée de main.*

*Chez **Medline**, nous avons combiné notre passion pour la gastronomie et notre expertise dans le monde des délices pour créer une gamme unique de **mélanges d'épices qui rehausseront vos plats à un niveau supérieur**.*

Nos mélanges d'épices ont été soigneusement développés par des chefs de renom et des experts culinaires, dans le but d'enrichir les plats les plus populaires de différentes cuisines. Que vous soyez amateur des saveurs raffinées de la cuisine méditerranéenne, des notes épicées de la cuisine asiatique ou des arômes riches des classiques italiens, nos mélanges sont conçus pour donner à chaque plat une saveur et une texture irrésistibles.

Ce qui rend nos mélanges d'épices vraiment spéciaux, c'est la qualité et la sélection minutieuse des ingrédients. Nous n'utilisons que les meilleures herbes, épices et légumes séchés, et notre sel marin est naturellement réduit en sodium, pour que vous puissiez profiter de saveurs intenses sans compromettre votre santé.

SPICE IT UP by Medline offre non seulement une grande polyvalence lors de la préparation de vos plats, mais également après. Nos mélanges peuvent être parfaitement utilisés comme touche finale pour renforcer encore plus les saveurs de vos créations.

Laissez-vous inspirer et donnez vie à vos plats avec **SPICE IT UP by Medline!**



Spice it up! Grill Master - Meat seasoning mix

Een gastronomische mix geïnspireerd op populaire grillgerechten. Met zwarte peper, witte peper, bieslook, komijn en rozemarijn, aangevuld met rode paprika, knoflook en ui. Gemaakt met zeezout dat van nature minder natrium bevat. Ideaal bij barbecue, vlees, burgers, grill en veggie.

Spice it up! Grill Master - Meat seasoning mix

Un mélange gastronomique inspiré des plats de grillades. Avec poivre noir et blanc, ciboulette, cumin et romarin, complétés par poivron rouge, ail et oignon. Élaboré avec du sel marin naturellement réduit en sodium. Parfait pour barbecues, viandes, burgers, grillades et plats végétariens.



ART. 55091
1 = 4 x 265g

Spice it up! Vampire Killer - Onion & Garlic

Een gastronomische mix geïnspireerd op de populairste ui- en lookgerechten.

Met verschillende soorten ui en knoflook, aangevuld met bieslook en peterselie. Gemaakt met zeezout dat van nature minder natrium bevat. Ideaal bij aardappel, pasta, groenten, vlees en vis.

Un mélange gastronomique inspiré des plats les plus populaires à l'oignon et à l'ail. Avec plusieurs variétés d'oignons et d'ail, complétés par ciboulette et persil. Élaboré avec du sel marin naturellement réduit en sodium. Parfait pour pommes de terre, pâtes, légumes, viandes et poissons.



ART. 55131
1 = 4 x 205g

Spice it up! Fire Starter - Chili seasoning mix

Een gastronomische mix voor de echte chili-liefhebber. Met zorgvuldig geselecteerde chilipepers, rode en groene paprika, zeezout en gerookte pimenton. Gemaakt met zeezout dat van nature minder natrium bevat. Ideaal bij pasta, groenten, vlees, vis, grill en pizza.

Un mélange gastronomique pour les vrais amateurs de piment. Avec piments sélectionnés, poivrons rouges et verts, sel marin et pimenton fumé. Élaboré avec du sel marin naturellement réduit en sodium. Parfait pour pâtes, légumes, viandes, poissons, grillades et pizzas.



ART. 55141
1 = 4 x 285g



ART. 55111
1 = 4 x 205g

Spice it up! Captain Spice - seafood

Een gastronomische mix geïnspireerd op populaire visbereidingen. Met gedroogde tomaat en knoflook, verfijnd met harde kaas, zwarte peper, peterselie en basilicum. Gemaakt met zeezout dat van nature minder natrium bevat. Ideaal bij schaal- en schelpdieren, pasta en grill.

Un mélange gastronomique inspiré des préparations de poisson. Avec tomates séchées et ail, relevés de fromage affiné, poivre noir, persil et basilic. Élaboré avec du sel marin naturellement réduit en sodium. Parfait pour fruits de mer, pâtes et grillades.



ART. 55121
1 = 4 x 215g

Spice it up! El Macho - Italian food

Een gastronomische mix geïnspireerd op de populairste Italiaanse gerechten.

Met groenten zoals gedroogde tomaat, paprika, knoflook en spinazie, gecombineerd met basilicum, marjolein, peterselie, rozemarijn en oregano. Afgewerkt met harde kaas en zeezout met van nature minder natrium. Ideaal bij pasta, salade, pizza of risotto.

Un mélange gastronomique inspiré des plats italiens les plus populaires. Avec tomates séchées, poivrons, ail et épinards, associé au basilic, à la marjolaine, au persil, au romarin et à l'origan. Rehaussé de fromage affiné et de sel marin naturellement réduit en sodium. Parfait pour pâtes, salades, pizzas ou risottos.

MEDLINE MEDLINE MEDLINE MEDLINE MEDLINE



Naam	ART.NR	EAN	Collisage
MEDLINE Zwarte olijven & Truffeltapenade Tapenade d'olives noires à la truffe	29680	 5425020161848	1 = 1 x 450g
MEDLINE Champignon Tapenade Tapenade de champignons	29870	 5425020166249	1 = 6 x 450g
Knolselder dip met verse truffel en olijven / Dip de céleri-rave à la truffe fraîche et aux olives	29720	 5425020167765	1 = 6 x 450g
MEDLINE pinsa	1548	 8052282082764	1 = 3 x 6
Bladerdeeghapje rond mix 20g Feuilleté ronde mix 20g	60649	 5425003745409	1 = 6 x (12 x 20g)
Chèvrefeuilles provençal Chèvrefeuilles provençal	60653	 5425003747465	1 = 6 x (6 X 50g)
Verse Quiche prei & ham Quiche Fraîche poireau & jambon (15cm)	60658	 5425003744440	1 = 4 x 350g
Verse Quiche geitenkaas & paprika Quiche Fraîche chèvre & poivron	60655	 5425003744327	1 = 4 x 350g (2P)
Verse Quiche spek & Emmenthal Quiche Fraîche lard & Emmenthal	60656	 5425003744402	1 = 4 x 350g (2P)
Verse Quiche tomaat & mozzarella Quiche Fraîche tomate & mozzarella (15cm)	60657	 5425003744488	1 = 4 x 350g
Cannelloni alla carne	1014	 8013554101576	1 = 2 x 2kg
Cannelloni ricotta e spinaci	1015	 8013554101385	1 = 2 x 2kg
Lasagne alle verdure	1016	 8013554101835	1 = 2 x 2,5kg
Lasagne all'emiliana	1017	 8013554101842	1 = 2 x 2,5kg



Naam	ART.NR	EAN	Collisage
Melanzane alla parmigiana	1018	 8013554103952	1 = 2 x 2,5kg
Polpette di carne al sugo	1019	 8013554113159	1 = 2 x 1,5kg
BP red wine sauce	4331	 7394345836602	1 = 1 x 2,5l
BP Apple Cinnamon Glace	4333	 7394345611704	1 = 1 x 2,5l
BP Shitake sauce	4334	 7394345510700	1 = 1 x 2,5l
BP Lingonberry BBQ	4338	 7394345640704	1 = 1 x 2,5l
SPICE IT UP Vampire Killer - Onion & Garlic	55091	 5407011730509	1 = 4 x 265g
SPICE IT UP Fire Starter - Chili seasoning Mix	55131	 5407011730516	1 = 4 x 205g
SPICE IT UP Grill Master - Meat seasoning Mix	55141	 5407011730523	1 = 4 x 285g
SPICE IT UP Captain Spice - Seafood seasoning Mix	55111	 5407011730493	1 = 4 x 205g
SPICE IT UP El Macho - Italian Food	55121	 5407011730486	1 = 4 x 215g

FRAGASSI

OF HET NU OP BRUSCHETTA OF PASTA IS, DEZE SPREADS ZIJN EEN EXPLOSIË VAN AUTHENTIEKE SMAKEN.

QUE CE SOIT SUR DE LA BRUSCHETTA OU DES PÂTES, CES TARTINADES SONT UNE EXPLOSION DE SAVEURS AUTHENTIQUES.

NIEUW
NOUVEAU



BRUSCHETTA PEPERONI PESTO E BRUSCHETTA

Een pittige en frisse bruschettatopping met 80% paprika – puur mediterrane genot in één lepel.
Une garniture pour bruschetta relevée et fraîche, composée à 80 % de poivrons – un pur plaisir méditerranéen à chaque bouchée.

ART NR. 2501 - 12 X 145g



PESTO VERDE PESTO E BRUSCHETTA

Pesto met Genovese basilicum D.O.P. – de échte smaak van Ligurië in elke lepel.
Pesto au basilic de Gênes D.O.P. – la véritable saveur de la Ligurie à chaque cuillerée.

ART NR. 2504 - 12 X 145g



PESTO ROSSO PESTO E BRUSCHETTA

Een intense en zonnige spread boordevol zongedroogde tomaten en een vleugje balsamico – perfect voor wie houdt van rijkelijke, zuiderse smaken.
Une tartinaade intense et ensoleillée, riche en tomates séchées et relevée d'une touche de balsamique – pour les amateurs de saveurs du Sud.

ART NR. 2505 - 12 X 145g



ROSMARINO OLIO AROMATIZZATO

Een aromatische extra vierge olijfolie met rozemarijn – perfect om vlees, aardappelen of focaccia die typische mediterrane toets te geven.
Une huile d'olive extra vierge parfumée au romarin – idéale pour apporter une touche méditerranéenne à vos viandes, pommes de terre ou focaccia.

ART NR. 2495 - 6 X 100ml



LIMONE OLIO AROMATIZZATO

Een verfijnde Italiaanse extra vierge olie met een frisse citrustoets – ideaal om salades, vis of gegrilde groenten mee af te werken.
Une huile extra vierge italienne raffinée au parfum de citron – parfaite pour sublimer salades, poissons ou légumes grillés.

ART NR. 2496 - 6 X 100ml



PEPERONCINO OLIO AROMATIZZATO

Een vurige extra vierge olijfolie met chilipeper – voor wie zijn gerechten graag een pittige Italiaanse kick geeft.
Une huile d'olive extra vierge relevée au piment – pour ceux qui aiment donner du piquant à leurs plats à l'italienne.

ART NR. 2497 - 6 X 100ml



BASILICO OLIO AROMATIZZATO

Een verfijnde basilicumolie op basis van extra vierge olijfolie – een vleugje zomer op elk bord.
Une huile d'olive au basilic délicatement parfumée – une touche d'été dans chacun de vos plats.

ART NR. 2498 - 6 X 100ml



AGLIO OLIO AROMATIZZATO

Een intense knoflookolie op basis van extra vierge olijfolie – ideaal om elk gerecht net dat beetje extra karakter te geven.
Une huile d'olive extra vierge à l'ail au goût prononcé – parfaite pour relever vos plats avec caractère et authenticité.

ART NR. 2499 - 6 X 100ml



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA OLIO

Extra vierge olijfolie van eerste persing – puur, natuurlijk en uitsluitend verkregen via mechanische processen.
Huile d'olive extra vierge de première pression – pure, naturelle et obtenue uniquement par des procédés mécaniques.

ART NR. 2506 - 6 X 100ml



Traiteur Kaas - Fromage.

Traiteur / Kaas - Fromage.

Ontdek ons exclusieve delicatessengamma met verfijnde culinaire kaascrèmes, hedendaagse chutney's en de meest geliefde Spaanse kazen. Perfect om van te genieten tijdens een feestelijke kaasplank of als onderdeel van een smakelijke apero sharing dish. Say Cheese!

Découvrez notre gamme exclusive de délices avec des crèmes de fromage culinaires raffinées, des chutneys modernes et les fromages espagnols les plus appréciés. Parfait pour savourer lors d'un plateau de fromages festif ou en tant qu'élément d'un délicieux apéritif à partager. Say Cheese!



Medline
**Blauwe kaas dip
met noten**
**Tapenade de fromage
bleu & noix**
ART. 29880 / 1 = 6 x 450g

Romige kaasdip,
boordevol blauwe kaas
en afgewerkt met een
crumble van noten.

Une trempette de
fromage crémeux,
plein de fromage bleu
et agrémenté d'un
crumble de noix.



Knapperige tapenade
bestaande uit noten,
zongedroogde tomaten
en rozijnen afgewerkt
met een vleugje citroen.
Kan perfect als topping
gebruikt worden.

Une tapenade
croustillante composée de
noix, de tomates séchées
et de raisins secs,
agrémentée d'un soupçon
de citron. Convient
parfaitement comme
garniture.



Medline
Notentapenade
Tapenade aux noix

ART. 09320 / 1 = 1 x 450g

Medline Appel - veenbessen Chutneyde pommes et de canneberges

ART. 66121 / 1 = 6 x 450g



Medline
Instagram.

Deze winterse chutney zit boordevol verse rode bessen, gedroogde appel en veenbessenwijn konfijt op smaak gebracht met een hartige ras el hanout kruidenpasta met gember, kaneel, komijn en kruidnagel. De smaakmaker bij een winterse kaas of charcuterie apero plank, of als garnituur bij wild en groentenschotels.

Ce chutney hivernal est rempli de fraîches baies rouges, pommes séchées et confit de vin canneberge aromatisé d'une pâte d'épices savoureuse ras el hanout au gingembre, cannelle, cumin et clous de girofle. L'assaisonnement avec une planche apéro de fromages d'hiver ou de charcuterie, ou comme garniture pour les plats de gibier et légumes.



*Serveersuggestie
Suggestion de présentation*

Limited edition van onze kaascrème,
met een weelderige luxueuze smaak
dankzij de echte truffel.

Édition limitée de notre crème de
fromage, au goût généreux et
luxueux de la vraie truffe.

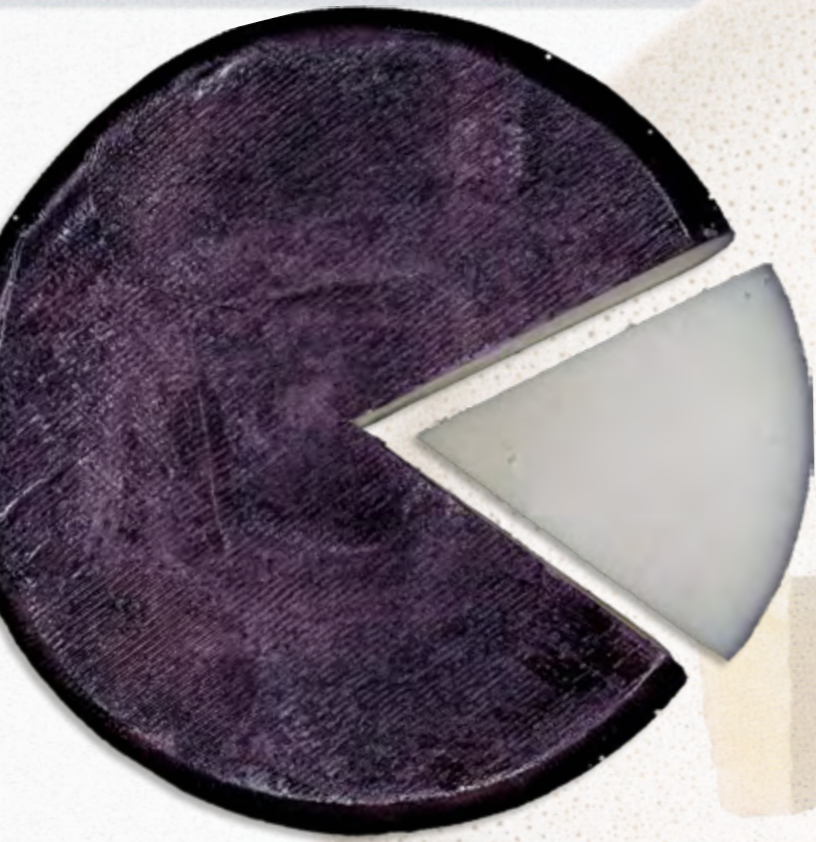
Medline
Kaascrème truffel
Crème de fromage à la truffe
ART. 65269 / 1 = 6 x 450g

Deze chutney is heerlijk bij een
mooie paté of kaasschotel.
Verrassend lekker met een stukje
gebakken zalm. Past ook perfect als
bijgerecht bij wild.

*Ce chutney est délicieux avec un
bon paté ou un plat de fromage.
Savoureux avec un morceau de
saumon cuit. Il accompagne aussi
parfaitement le gibier.*

Medline
Witloof
Veenbessen
Chicon
Canneberges
ART. 65277 / 1 = 6 x 450g

Lacteas San vincente.



Geitenkaas Rode wijn Fromage de chèvre au vin

ART. 32001 / 1 = 600g

Typisch en uniek product in Europa, het resultaat van een geitenkaas uit Murcia dat tijdens het rijpingsproces gedrenkt werd in een rode Jumilla-wijn uit de regio. Als kenmerken benadrukken we de ivoorwitte kleur van de kaas, de Bordeauxrode kleur van de korst en de bijzondere romige en elastische textuur. Gemaakt met gepasteuriseerde geitenmelk. **Minimale rijpingsperiode: 30 dagen.**

Produit typique et unique en Europe, le résultat de l'affinage d'un fromage de chèvre de Murcia dans un vin rouge de la région de Jumilla. Comme caractéristiques, nous soulignons la couleur blanc ivoire du fromage, la couleur rouge bordeaux de la croûte et sa texture crémeuse. Fabriqué avec du lait de chèvre pasteurisé.

Période de maturation minimale: 30 jours.

Geitenkaas Rozemarijn Fromage de chèvre au romarin

ART. 32002 / 1 = 600g

Romige en zachte textuur, aromatische kaas met rozemarijnsmaak die in de mond blijft hangen.

Gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk bedekt met rozemarijn. **Minimale rijpingsperiode: 30 dagen.**

Fromage à la texture crémeuse et onctueuse, aromatique avec une saveur de romarin. Élaboré avec du lait de chèvre pasteurisé et recouvert de romarin.

Période de maturation minimale: 30 jours.

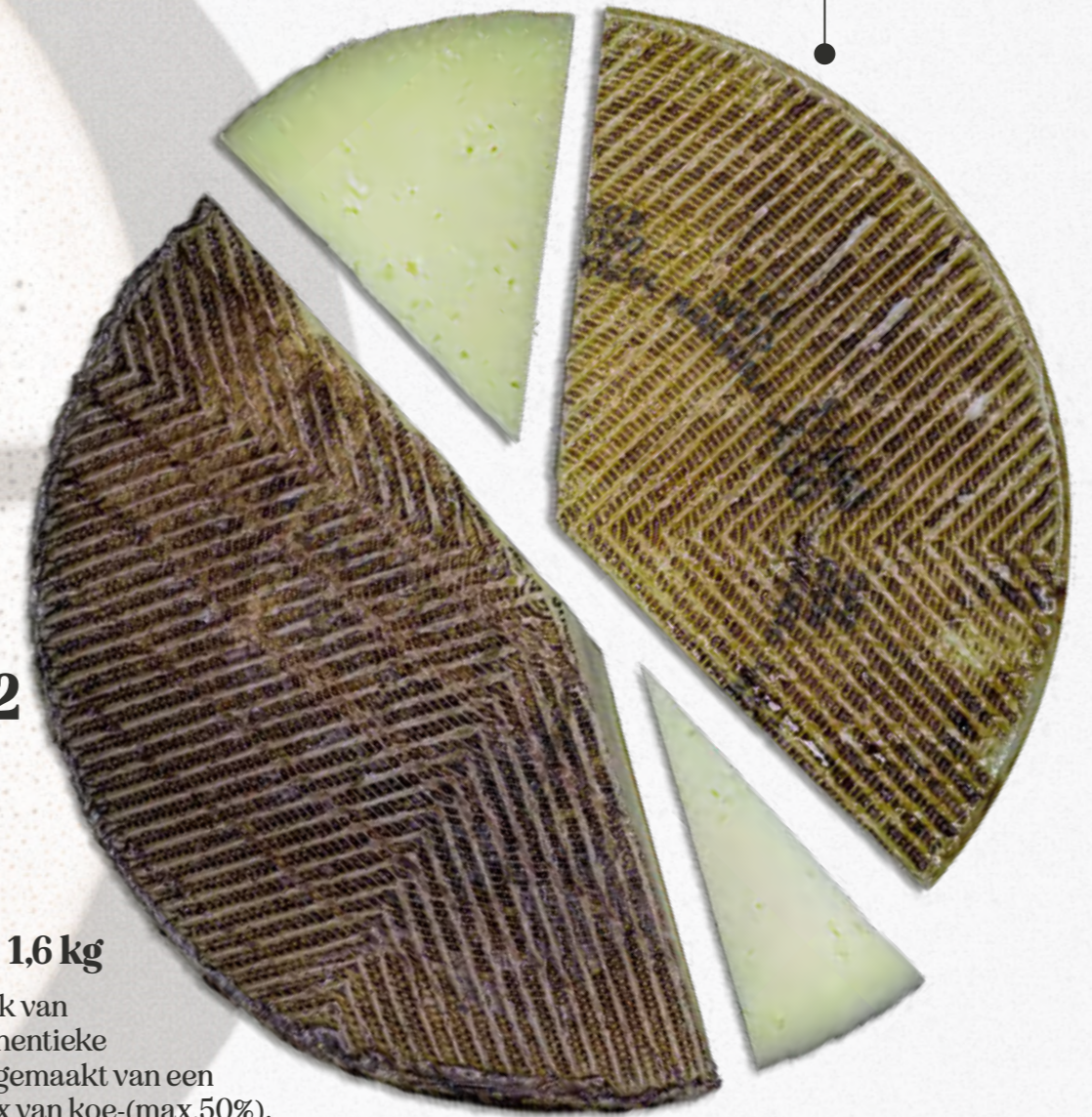


Iberico kaas gerijpt 1/2 Fromage ibérique affiné 1/2

ART. 32004 / 1 = 1,6 kg

Ontdek de rijke smaak van Ibérico kaas, een authentieke Spaanse specialiteit gemaakt van een uitgebalanceerde mix van koe- (max.50%), geiten (min.15%) en schapenmelk (min.15%). Deze halfharde kaas combineert de romigheid van koemelk, de pittige toets van geitenmelk en de volle, hartige smaak van schapenmelk. Dankzij een natuurlijke rijping van minimaal 105 dagen ontwikkelt Ibérico kaas een subtiel nootachtig aroma en een zachte, smeltende textuur. **Minimaal 105 dagen rijping.**

Fromage Ibérico – Un classique espagnol au goût raffiné. Savourez le goût authentique du fromage Ibérico, une spécialité espagnole élaborée à partir d'un mélange équilibré de lait de vache (max.50%), de chèvre (min.15%) et de brebis (min.15%). Ce fromage mi-affiné offre une texture fondante et une saveur riche : la douceur du lait de vache, le caractère du lait de chèvre et la profondeur du lait de brebis s'unissent pour créer une harmonie parfaite. Grâce à son affinage naturel, le fromage développe des notes légèrement noisettées et une complexité aromatique unique. **Période de maturation minimale: 105 jours.**












Manchego kaas D.O.P.113 Fromage manchego D.O.P.

ART. 32005 / 1 = 3 kg

Kaas gemaakt met 100% Manchego schapenmelk. Met een intense geur en een sterke hartige smaak, voldoet het zelfs aan de meest veeleisende smaakpapillen. **180 dagen rijping.**

Fromage au lait de brebis 100% Manchego. Avec une odeur intense et une saveur savoureuse forte, il satisfait même les palais les plus exigeants. **180 jours de maturation.**

Traiteur - Kaas/Fromage.

Naam	ART.NR	EAN	Collisage
MEDLINE Witloof - Veenbessen Chutney Chutney Chicon - Canneberges	65277	 5425020163620	1 = 6 x 450g
MEDLINE Appel - veenbessen Chutney de pommes et de canneberges	66121	 5425020169455	1 = 6 x 450g
MEDLINE Blauwe kaas dip met noten Tapenade de fromage bleu & noix	29880	 5425020166256	1 = 6 x 450g
MEDLINE Notentapenade Tapenade aux noix	09320	 5425020161046	1 = 1 x 450g
MEDLINE Kaascrème truffel Crème de fromage à la truffe	65269	 5425020165259	1 = 6 x 450g
Geitenkaas Rode wijn Fromage de chèvre au vin	32001	 8437002237301	1 = 600g
Geitenkaas Rozemarijn Fromage de chèvre au romarin	32002	 8437002237318	1 = 600g
Manchego kaas Fromage manchego	32005	 1000000320053	1 = 3 kg
Iberico kaas gerijpt 1/2 Fromage ibérique affiné 1/2	32004	 8420708101038	1 = 1,6 kg

MEDLINE MEDLINE MEDLINE MEDLINE MEDLINE MEDLINE MEDLINE MEDLINE MEDLINE MEDLINE
 Lacteas San vincente. Lacteas San vincente. Lacteas San vincente. Lacteas San vincente. Lacteas San vincente.



Charcuterie.

Ontdek ons exclusieve charcuterie-aanbod: een verfijnde selectie van het allerbeste uit de wereld van fijne vleeswaren. Geniet van de traditionele Parma hammen van Slega en het complete assortiment van Negroni, waar vakmanschap en vernieuwing samenkomen met hedendaagse salami's vol verfrissende smaken. Laat je verleiden door onze Spaanse selectie, met unieke chorizo's van Martinez Somalo, de authentieke Iberico-specialiteiten van de familie Pedro Nieto, de eeuwenoude Salchichon de Vic van Casa Riera Ordeix, en de klassieke Serrano hammen van Valent. Ons delicatessengamma is verkrijgbaar in diverse vormen: bulk, slicing logs of luxueus voorgesneden.

Découvrez notre offre exclusive de charcuterie : une sélection raffinée du meilleur de l'univers des viandes fines. Savourez les jambons de Parme traditionnels de Slega et l'assortiment complet de Negroni, où savoir-faire et innovation se rejoignent avec des salamis contemporains aux saveurs rafraîchissantes. Laissez-vous séduire par notre sélection espagnole, avec les chorizos uniques de Martinez Somalo, les spécialités authentiques d'Ibérico de la famille Pedro Nieto, le Salchichon de Vic centenaire de Casa Riera Ordeix, et les jambons Serrano classiques de Valent. Notre gamme de délices est disponible sous diverses formes : en vrac, en à trancher ou luxueusement pré-tranchée.



Charcuterie

Slega.

The Slega guidelines are the enhancement of quality and the application of traditional processing methods.



Parma Slega pera

ART. 0133 / 1 = 6,5 kg

Dit is volgens de Italianen hoe een echte Parma hoort te zijn. Een rijping van minimum 18 maanden. Enkel ontbeend. Niet geperst.

Selon les Italiens, c'est ainsi que devrait être un vrai Parme. Une maturation d'au moins 18 mois. Uniquement désossé, non pressé.



Parma Slega

ART. 0141 / 1 = 6,5 kg

De referentie onder de Parmahammen. Met een uitzonderlijk zachte en subtile smaak is deze ham zijn kroon meer dan waard.

La référence parmi les jambons de Parme. D'une saveur exceptionnellement douce et subtile, ce jambon vaut amplement sa couronne.



Parma Slega voorgepakt & voorgesneden pré-emballé & pré-tranché

ART. 0229 / 1 = 10 x 80g

Prosciutto Slega van de allerhoogste kwaliteit, hand geselecteerd en minimaal 20 maanden gerijpt. Op traditionele wijze gesneden en verpakt.

Prosciutto Slega de la plus haute qualité, sélectionné à la main et affiné pendant au moins 20 mois. Tranché et emballé de manière traditionnelle.

Negronei.

Pietro Negronei deli meats are crafted around simple values. Earth, water, air and fire, in precise combination, the four essential elements, together with respect for the passing of the time favour the creation of great ingredients.



Negronetto salami Display

ART. 0259 / 1 = 18 x 120g

bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C

Culatello di Zibello 1/2 clean & ready to slice

ART. 0122 / +- 3,5 kg (2 x 1/2)

(2 vacuum delen / 2 parties sous vide)

bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C

De keizer van de Italiaanse charcuterie, met zorg en veel geduld gerijpt in de kelders van Zibello.

L'empereur de la charcuterie italienne, mûri avec soin et patience dans les caves de Zibello.

Culatello di Zibello

ART. 0022 / +- 3,8 kg

bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C



Duo spianata & caciotta piccante

ART. 0255 / 1 = 10 x 85g

enkel voorbestelling
-> lev. 47, 49 en 51
en pré-commande uniquement
-> liv. 47, 49 et 51



Duo speck & scamorza

ART. 0253 / 1 = 10 x 85g

enkel voorbestelling
-> lev. 47, 49 en 51
en pré-commande uniquement
-> liv. 47, 49 et 51



Duo fiocco & salami milano

ART. 0256 / 1 = 10 x 85g

enkel voorbestelling
-> lev. 47, 49 en 51
en pré-commande uniquement
-> liv. 47, 49 et 51



**Salami pikant
Saucisson épice***

ART. 2802 / 1 = 12 x 170g

**Salami truffel
Saucisson
à la truffe***

ART. 2806 / 1 = 12 x 170g

**Salami natuur
Saucisson nature***

ART. 2801 / 1 = 12 x 170g



Porchetta al forno



Een traditioneel Italiaans gerecht:
speenvarken, gekruid en opgerold in
buikspek en in de oven geroosterd.

*Un plat traditionnelle italien: le porcelet
assaisonné, enroulé dans du lard et rôti
au four.*



***Beperkte voorraad
Stock limité**

**enkel voorbestelling -> lev. 47, 49 en 51
en pré-commande uniquement -> liv. 47, 49 et 51**

ART. 0252 / 5,5 kg

New. Jokkmokk's.

“From the pure northern air to your table
over 75 years of uncompromising quality.”

Jokkmokks Korv – Ambacht & Traditie sinds 1945

Sinds 1945 staat Jokkmokks Korv voor authentiek Zweeds vakmanschap. Onze oprichter Johan Wilhelm Johansson verfijnde het klassieke falukorv-recept met de beste stukken vlees en zonder pezen of kraakbeen – een traditie die we al meer dan 75 jaar voortzetten.

Met tijd, zuivere lucht en respect voor het product creëren we delicatessen: gerookt boven open vuur met hout uit de noordelijke bossen, of luchtgedroogd volgens Zweedse én Mediterrane tradities.

Jokkmokks Korv – Artisanat & Tradition depuis 1945

Depuis 1945, Jokkmokks Korv incarne le savoir-faire artisanal suédois. Son fondateur Johan Wilhelm Johansson a perfectionné la recette classique du falukorv en choisissant les meilleurs morceaux de viande et en retirant tendons et cartilages – une tradition que nous perpétons depuis plus de 75 ans.

Avec temps, air pur et respect du produit, nous créons des délices : fumés au feu de bois issu des forêts nordiques ou séchés à l'air selon les traditions suédoises et méditerranéennes.



Atria.

ART. 4566 / 1 = 2,8 kg
Jambon Tex Mex ham

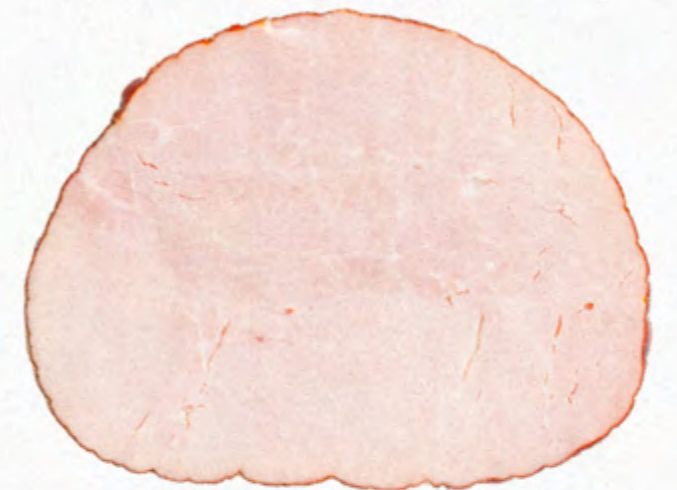


Lithells Tex Mex is een magere, sappige ham met een kruiding van kaneel, chili en nootmuskaat. Het varkensvlees wordt traditioneel gegaard en langzaam gerookt boven elzenhout, wat zorgt voor een diepe smaak. Gebruiksklaar, ideaal op een tapasplank of als smaakmaker op een broodje.

Lithells Tex Mex est un jambon maigre et moelleux, relevé de cannelle, piment et noix de muscade. Le porc est cuit de manière traditionnelle et lentement fumé au bois d'aulne, pour une saveur intense. Prêt à déguster sur une planche à tapas ou dans un sandwich.



ART. 4567 / 1 = 1,8 kg
Jambon Jokk Saminsk ham



Jokkmokk, ten noorden van de poolcirkel en aan de rand van het Sarek Nationaal Park, is al eeuwen een ontmoetingsplaats van het Sami-volk. Deze ham wordt met de hand versneden en traditioneel gerookt boven lokaal berkenhout, wat het gezouten varkensvlees een unieke, volle smaak geeft. Een delicatesse uit een uitzonderlijke omgeving.

Jokkmokk, au nord du cercle polaire arctique, à la lisière du parc national de Sarek, est depuis toujours un lieu de rencontre du peuple sami. Ce jambon, tranché à la main et fumé au bois de bouleau local, offre à la viande de porc salée une saveur pleine et unique. Une délicatesse issue d'un environnement d'exception.

Fiocco black pepper

ART. 0700/ 2 x 1 kg

De Fiocco is typisch gezouten varkensvlees uit Emilia-Romagna, met een gemiddeld gewicht van 2,5 kg en een ronde, compacte vorm. Het heeft een delicate smaak. Het is gemaakt van een varkenspoot, ontbeend voor het rijpingsproces. Hierdoor is het ideaal voor wie op zoek is naar kwaliteit, gebruiksgemak en een minimum aan afval. De laag zwarte peper geeft de Fiocco een nieuwe identiteit, zonder echter afbreuk te doen aan de zoetheid.

Le Fiocco est une charcuterie salée typique de l'Emilie-Romagne, d'un poids moyen de 2,5 kg et d'une forme ronde et compacte. Son goût délicat est idéal pour créer de nouvelles combinaisons. Il est fabriqué à partir d'une patte de porc, désossée avant le processus de maturation. Cela le rend idéal pour ceux qui recherchent la qualité, la facilité d'utilisation et un minimum de déchets. La couche de poivre noir donne au Fiocco une nouvelle identité, sans toutefois nuire à sa douceur.

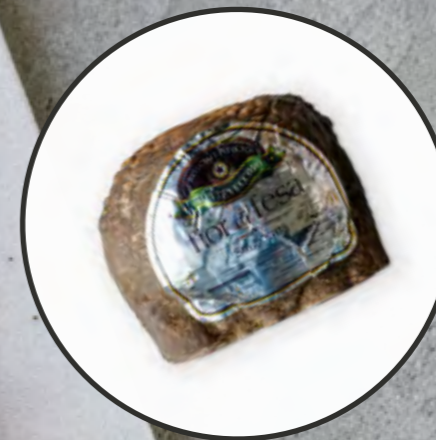


Fior di Fesa black pepper 1/2

ART. 0702/ + 3 kg

De Fior di Fesa wordt gemaakt van de achterpoot van het varken, dat vóór het rijpingsproces wordt uitgebeend. Door deze bewerking bereikt het product veel eerder zijn rijpheid dan een ham met been. Dit geeft grote voordelen bij het snijden en schoonmaken, omdat er weinig afval is. De laag van zwarte peper geeft de Fior di Fesa een intensere smaak, ideaal voor liefhebbers.

Le Fior di Fesa est fabriqué à partir de la patte arrière du porc, qui est désossée avant le processus de maturation. Grâce à ce traitement, le produit atteint sa maturité beaucoup plus rapidement qu'un jambon avec os. Cela présente de grands avantages lors de la découpe et du nettoyage, car il y a peu de déchets et il peut être utilisé à température positive. La couche de poivre noir confère au Fior di Fesa un goût plus intense, idéal pour les amateurs de saveurs raffinées.



Prosciutto crudo met truffel / à la truffe

ART. 0703/ + 6 kg

Het lekkerste deel van de ham wordt gecombineerd met de deskundige handen van de meesterslagers van Prosciuttificio Monteverchio om dit juweeltje te creëren. Een gastronomisch hoogstandje, gerijpt tot perfectie voor minimaal 9 maanden.

Na het zorgvuldig uitbenen, wordt de ham bijgesneden en gevuld met een truffelvulling. Aan de buitenkant worden truffelschilfers toegevoegd voor de ultieme balans. De zoete smaak van de prosciutto wordt hierdoor versterkt door het subtiele aroma van de truffel, voor een uniek en verfijnd product.

La partie la plus savoureuse du jambon est combinée aux mains expertes des maîtres bouchers du Prosciuttificio Monteverchio pour créer ce joyau. Un chef-d'œuvre gastronomique réalisé à partir de délicieuses cuisses de porc, vieilles à la perfection pendant au moins 9 mois.

Après un désossage minutieux, le jambon est paré et farci d'une garniture à la truffe. À l'extérieur, des flocons de truffe sont ajoutés pour un équilibre parfait. La saveur douce du prosciutto est ainsi rehaussée par l'arôme enivrant de la truffe, pour un produit unique et raffiné.



Gran Culatta nazionale 1/2

ART. 0701/ + 2,5 kg

De Gran Culatta is een gezouten ham gemaakt van het edelste deel van de varkensspoot. Het wordt ontbeend en verwerkt door absolute vakmannen(vrouwen) tot één groot, homogeen gedeelte. Dit zorgt voor gebruiksgemak en weinig afval, zodat u sneller kan genieten van dit heerlijk zacht varkensvlees.

La Gran Culatta est un jambon cru élaboré à partir de la partie la plus noble de la cuisse du porc. Il est désossé et transformé par des maîtres bouchers en une seule pièce homogène et de grande taille. Cela garantit une facilité d'utilisation et une réduction des déchets, afin que vous puissiez profiter plus rapidement de cette viande de porc délicieusement tendre.



Valent.

Valent is synonymous with history and family tradition. It is the result of our experience and expertise focused on the enjoyment of Serrano ham and cured meats, our culture, and well-being. Family meals and dinners, snacking with friends... Moments to savor, to feel and nothing else.

bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C



Baiona natuur / nature

ART. 2789 / 1 = 6 x 750g

Een traditioneel hammetje, gezouten en gedroogd zoals enkel de charcuterie-meesters van Valent dit kunnen. Na het rijpingsproces zorgvuldig gecoat met reuzel. Deze Baiona is een Catalaanse interpretatie van de Zuid-Franse Bayonne ham.

Un petit jambon traditionnel, salé et séché comme seuls les maîtres charcutiers de Valent savent le faire. Après l'affinage, soigneusement enrobé de saindoux. Ce Baiona est une version catalane du jambon de Bayonne.

Baiona zwarte peper poivre noir

ART. 2790 / 1 = 6 x 750g

Serrano geschenkdooos mes + houder Coffret serrano couteau + support

ART. 0066 / 1 = 6,5 kg



enkel voorbestelling -> lev. 47, 49 en 51
en pré-commande uniquement -> liv. 47, 49 en 51

Jamon Duroc V-cut +16 Maanden-Mois

ART. 0095 / 1 = 6,5 kg

Deze gran reserva Duroc ham van Valent is minimaal 16 maanden gerijpt en wordt verkregen uit de best geselecteerde delen van het Duroc varken. De Duroc varkens bevatten meer intramusculaire vetten. Deze vetten zorgen voor kwaliteitsvoller vlees na het zout- en rijpingsproces.

Ce jambon Duroc Gran Reserva de Valent a été mûrie pendant au moins 16 mois et est obtenu par une sélection des meilleures parties du porc Duroc. Les porcs Duroc contiennent plus de graisses intramusculaires. Ces graisses fournissent une viande de meilleure qualité après le processus de salage et de maturation.



Sanchez Alcaraz.

The experience of more than two generations dedicated to the healing of hams.



1/2 paleta Cebo Iberico pulida

ART. 01660 / 1 = 1,5 kg

*bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C*

Pedro Nieto.

Enjoy the purity of the Iberian ham.

Morcon Ibérico Bellota

ART. 0096 / 1 = 1,2 kg

De eerste chorizo ooit in een kogelformaat, geproduceerd met alleen het beste Iberico Bellota vlees.

*Le tout premier chorizo en forme de boulet.
Produit avec la meilleure viande Iberico Bellota.*



Pata negra slices / en tranches

ART. 2791 / 1 = 5 x 50g

Luxe geschenkdoo met 5 x 50g voorgesneden Iberico ham.
Coffret cadeau de luxe avec 5 x 50g jambon Ibérique pré-tranché.

Iberico ham gift boxes Palleta + houder + mes Coffret Jambon Ibérique Palleta + support + couteau

ART. 65123 / 1 = +- 5,5 kg



**enkel voorbestelling -> lev. 47, 49 en 51
en pré-commande uniquement -> liv. 47, 49 et 51**

Pedro Nieto.

Enjoy the purity of the Iberian ham.

Jamón Ibérico Bellota met poot 36-48 maanden **Jambon ibérique Bellotta** à l'os 36-48 mois ART. 0169 / 1 = 7,5 kg

Het Iberisch varken leeft grotendeels buiten, zijn voeding bestaat voornamelijk uit eikeltjes (Bellota) die veel plantaardige olie bevatten. Deze olie zorgt voor een zeer zachte structuur en hoge kwaliteit van het vlees.

Le porc ibérique vit principalement à l'extérieur et son alimentation se compose surtout de glands (Bellota) qui contiennent beaucoup d'huile végétale. Cette huile donne à la viande une structure très douce et de haute qualité.

bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C



Jamón Ibérico Cebo de campo met poot +24 maanden **Jambon ibérique Cebo de campo** à l'os +24 mois ART. 0167 / 1 = 5,6 kg



bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C

Gedroogde Iberico ham met poot.
 Zijn subtiele smaak is te danken aan de plantaardige olie uit de eikelvoeding van de varkens.
Jambon Ibérique séché à l'os.
Sa qualité douce est due à l'huile végétale dans l'alimentation gland des porcs.

Jamón Ibérico Cebo de campo ontbeend +24 maanden **Jambon ibérique Cebo de campo** désossé +24 mois ART. 0168 / 1 = 4,5 kg



Geheel ontbeende ham van het Iberische varken, minimaal 24 maanden gedroogd.
Jambon entièrement désossé du porc Ibérique, séché pendant au moins 24 mois.

Jamón Ibérico Bellota ontbeend 36-48 maanden **Jambon ibérique Bellota** 36-48 mois ART. 0172 / 1 = 3,8 kg



bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C

Geheel ontbeende ham van het Iberische varken, minimaal 36 maanden gedroogd.
Jambon entièrement désossé du porc Ibérique, séché pendant au moins 36 mois.

Martinez Somalo.

La gloria Riojana

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 Martínez 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



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





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

**Jamon Serrano Reserva
geschenktzak
Sac cadeau jamon Serrano
Reserva**

ART. 69005 / 1 = 6,5 kg

*bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C*



**Jamon Rojo 50%
Duroc voorgesneden
Jamon Rojo 50%
Duroc précoupé**



ART. 60549
1 = 15 x 100g

**Chorizo Sarta
vin Rioja wijn**



ART. 60550
1 = 15 x 100g



ART. 69001
1 = 10 x 200g



**Ham / Jambon
Duroc rojo (paprika)**
ART. 69003 / 1 = 6,5 kg





The story behind Casa Riera.

LEGÍTIMO

SALCHICHÓN DE VIC

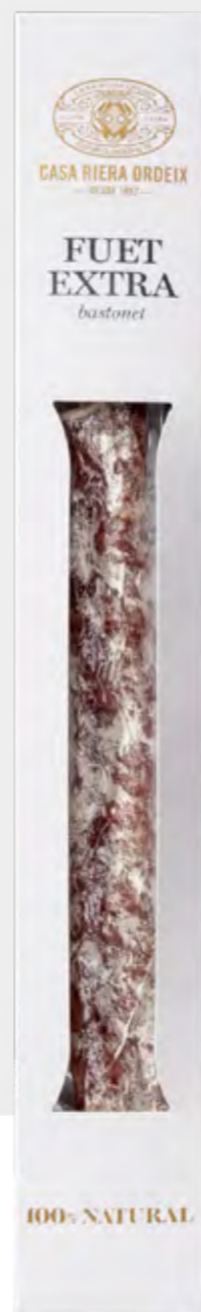
Salchichon de Vic giftbox



ART. 26005 / 1 = 10 x 300g

*bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C*

Fuet de Vic bastonet giftbox



ART. 26003 / 1 = 15 x 200g

Truffel fuet de Vic aux truffes



ART. 26004 / 1 = 15 x 200g

*bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C*

Salchichon met peper / au poivre



ART. 02210 / 1 = 10 x 300g

*bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C*

Fuet



ART. 65129 / 1 = 15 x 180g

*bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C*

Fuet tasting box Coffret dégustation de fuets

ART. 26006 / 1 = 10 x Giftbox met/avec 2 st/pcs

Limited edition geschenkbbox van 2 fuets (luxe truffel fuet + fuet de Vic) + een zakje regana crackers.

Édition limitée, coffret cadeau avec 2 fuets (fuet de luxe à la truffe + fuet de Vic) + un sachet de crackers regaña.

bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C

Salchichon met truffel sliced
Salchichon à la Truffe pré-tranché



ART. 26008 / 1 = 10 x 80g

Casa Riera truffel salchichon is gemaakt van premium stukken van het vrouwelijk varken: de ham en het buikspek, dit is gekruid met zeezout, zwarte peper en zwarte truffel. 100% natuurlijk en voorgesneden in packs van 80g.

Le salchichon à la truffe Casa Riera est fabriqué à partir de morceaux premium du porc femelle: le jambon et la poitrine. Il est assaisonné de sel de mer, de poivre noir et de truffe noire. 100% naturel, pré-tranché en paquets de 80g.

bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C

Salchichon tasting box Coffret dégustation de salchichons



Limited edition geschenkbbox van 3 salchichons (salchichon de Vic, salchichon met truffel en salchichon rustic).

ART. 26007 / 1 = 1 Giftbox met/avec 3 st/pcs

bestel. wk. A -> lev. wk. C
com. sem. A -> liv. sem. C

Édition limitée, coffret cadeau avec 3 salchichons (salchichon de Vic, salchichon à la truffe et salchichon rustique).



Glorius.

One objective: to produce a very healthy pig.
DELICIOUS, PURE & HONEST



Glorius St. Nicolas bierpaté *Glorius pâté à la bière St. Nicolas*

ART. 61180 / 1 = 12 x 180g

Deze paté heeft wat meer body. Door de aanwezigheid van sterk bruin bier (St. Bernardus Abt 12), bekomt men de mooie smaak die een iets zoetere tint geeft.

Ce pâté bien corsé. Grâce à la bière brune forte (St Bernardus Abt 12) on obtient le goût agréable qui donne un goût légèrement plus sucré.



Glorius ambachtelijke paté *Glorius pâté artisanale*

ART. 61170 / 1 = 12 x 180g

De enige echte Glorius paté in een glazen potje.

Le seul et unique pâté Glorius dans un bocal.



Glorius mini rilette *Glorius mini rilette*

ART. 61160 / 1 = 12 x 100g

Een iets grovere rilette in een glazen bokaaltje. De smaak van het goede Glorius vlees en op het einde de versmelting van smout.

*Une rilette plus ferme dans un bocal.
Le goût de la bonne viande de Glorius et le fondant du saindoux.*















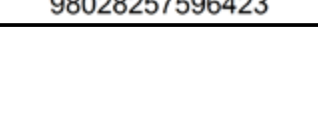
Loste. A taste of excellence!

















ART. 24300 / 1 = 2 x 500g














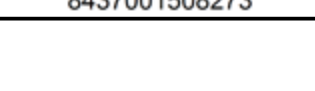
Mini salami met nootjes
Mini saucissons sec aux noix










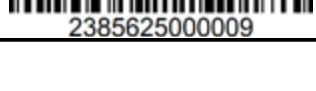


Naam	ART.NR	EAN	Collisage
Parma Slega pera	0133	 98033162660183	1 = 6,5 kg
Parma Slega	0141	 98033162660176	1 = 6,5 kg
Parma Slega voorgepakt & voorgesneden pré-emballé & pré-tranché	0229	 8033162660012	1 = 10 x 80g
Negronetto salami Display	0259	 80739814	1 = 18 x 120g
Duo spianata & caciotta piccante	0255	 8028257004116	1 = 10 x 85g
Duo speck & scamorza	0253	 8028257004093	1 = 10 x 85g
Duo fiocco & salami milano	0256	 8028257004130	1 = 10 x 85g
Salami met truffel Saucisson à la truffe	2806	 8005153011301	1 = 12 x 170g
Salami - Saucisson natu(u)r(e)	2801	 8005153011264	1 = 12 x 170g
Salami pikant Saucisson épice	2802	 8005153011288	1 = 12 x 170g
Culatello di Zibello	0022	 98028257584574	3,8 kg
Culatello di Zibello 1/2 clean & ready to slice	0122	 98028257597666	+ 3,5 kg
Porchetta al forno	0252	 98028257596423	1 = 5,5 kg

Naam	ART.NR	EAN	Collisage
Baiona natuur / nature	2789	 8412954020447	1 = 6 x 750g
Baiona zwarte peper poivre noir	2790	 8412954020584	1 = 6 x 750g
Jamon Duroc V-cut +18 Maanden-Mois	0095	 98412954020907	1 = 6,5 kg
Serrano geschenkdoo Coffret Serrano	0066	 00066000000006	1 = 6,5 kg
1/2 paleta Cebo Iberico pulida	01660	 8431945067315	1 = 1,5 kg
Morcon Ibérico Bellota	0096	 98436013200208	1 = 1 kg
Pata negra slices / en tranches	2791	 8436013009396	1 = 5 x 50g
Ibericoham geschenkdoo Palleta + houder + mes / Coffret Jambon Ibérique Palleta + support + couteau	65123	 1000006512320	1 = +- 7,5 kg
Jamón Ibérico Bellota met poot 36-48 maanden / Jambon ibérique Belotta à l'os 36-48 mois	0169	 98436013200109	1 = 7,5 kg
Jamón Ibérico Cebo de campo met poot +24 maanden / Jambon ibérique Cebo de campo à l'os +24 mois	0167	 98436013200246	1 = 7 kg
Jamón Ibérico Cebo de campo ontbeend +24 maanden / Jambon ibérique Cebo de campo désossé +24 mois	0168	 98436013200239	1 = 4,5 kg
Jamón Ibérico Bellota ontbeend 36-48 maanden / Jambon ibérique Bellota 36-48 mois	0172	 98436013200116	1 = 4,5 kg
Salchichon sarta Riojana	68997	 8422229132805	1 = 20 x 230g
Chorizo spicy sarta Riojana	68998	 8422229131808	1 = 12 x 230g



Naam	ART.NR	EAN	Collisage
Chorizo sarta Riojana	68999	 8422229130801	1 = 12 x 230g
Chorizo Sarta vin Rioja wijn	69001	 8422229101306	1 = 10 x 200g
Jamon Rojo 50% Duroc voorgesneden Jamon Rojo 50% Duroc précoupé	60550	 8422229590100	1 = 15 x 100g
Jamon Serrano Gran reserva 50% Duroc voorgesneden / Jamon Serrano Gran reserva 50% Duroc précoupé	60549	 8422229596218	1 = 15 x 100g
Jamon Serrano Reserva geschenkszak / Sac cadeau jamon Serrano Reserva	69005	 8422229308101	1 = 6,5 kg
Ham/Jambon Duroc rojo(paprika)	69003	 98422229505084	1 = 5 kg
Mini Salchichon de Vic giftbox	26005	 8437001508211	1 = 10 x 300g
Fuet de Vic bastonet giftbox	26003	 8437001508129	1 = 15 x 200g
Truffel fuet de Vic aux truffes	26004	 8437001508112	1 = 15 x 200g
Salchichon met peper / au poivre	02210	 8437001508280	1 = 10 x 300g
Fuet	65129	 8437001508105	1 = 15 x 180g
Fuet tasting box Coffret dégustation de fuets	26006	 8437001508266	1 = 10 x Giftbox x 2
Salchichon met truffel sliced Salchichon à la Truffe pré-tranché	26008	 8437001508143	1 = 10 x 80g
Salchichon tasting box Coffret dégustation de salchichons	26007	 8437001508273	1 = 1 Giftbox x 3

Naam	ART.NR	EAN	Collisage
Glorius St. Nicolas bierpaté Glorius pâté à la bière St.Nicolas	61180	 10000006118096	1 = 12 x 180g
Glorius ambachtelijke paté Glorius pâté artisanale	61170	 5425008601267	1 = 12 x 180g
Glorius mini rilette Glorius mini rilette	61160	 5425008601274	1 = 12 x 100g
Mini salami met nootjes Mini saucissons sec aux noix	24300	 34662500284112	1 = 2 x 500g
Fiocco black pepper	0700	 25496550	1 = 2 x 1 kg
Fior di fesa black pepper	0702	 98033706170000	1 = 3 kg
Prosciutto crudo met truffel / à la truffe	0703	 25721270	1 = 6 kg
Gran culatta nazionale	0704	 26001678	1 = 2,5 kg
Jambon Tex Mex ham	4566	 2341004000008	1 = 2,8 kg
Jambon Jokk Saminsk ham	4567	 2385625000009	1 = 1,8 kg

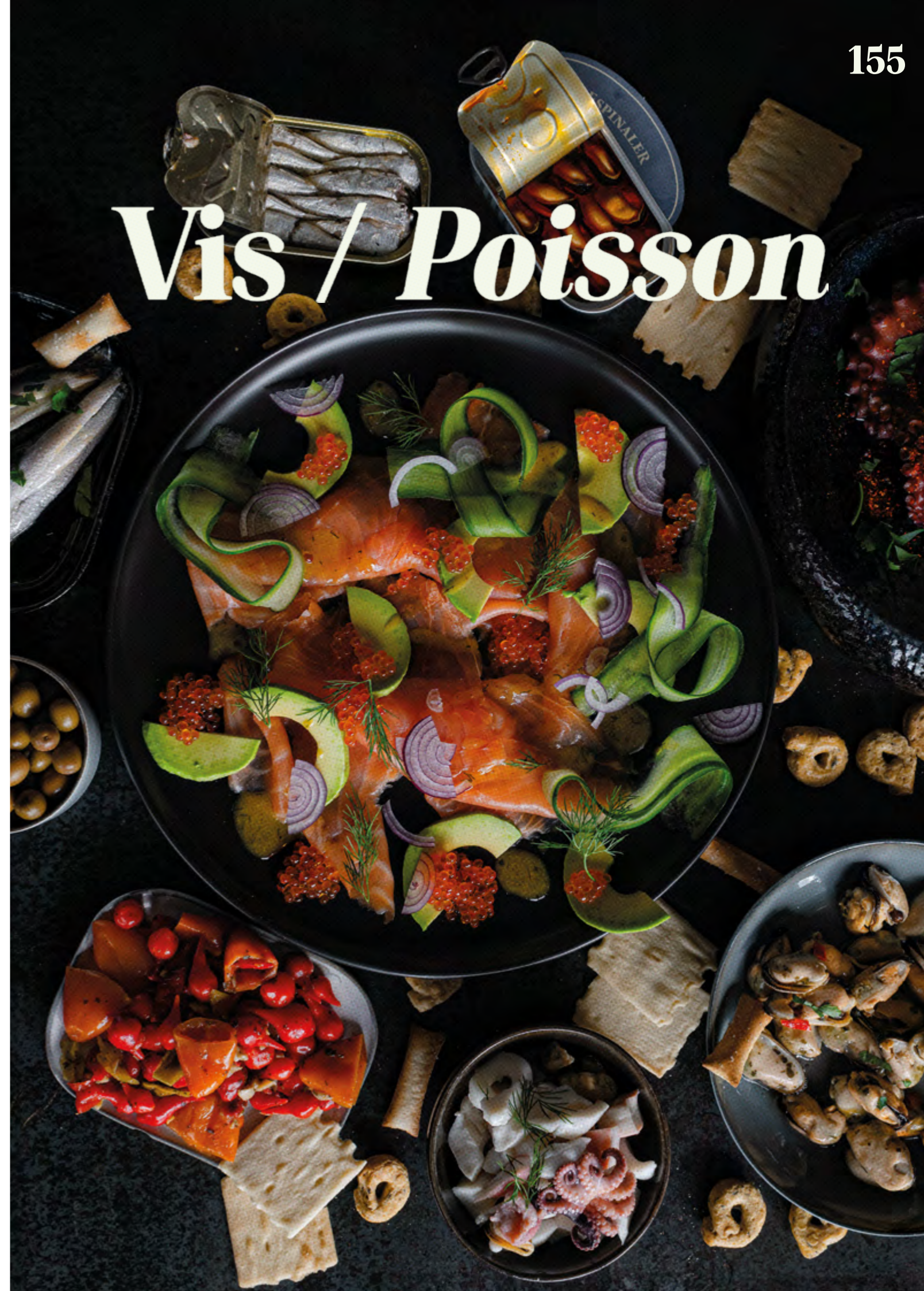
Glorius.
Glorius.
Glorius.
Glorius.
Atria
Atria

Vis / Poisson

Vis / Poisson.

*Ontdek ons assortiment visspecialiteiten, met traditioneel gerookte en gemarineerde zalmen, perfect gecombineerd met bijpassende sausjes. Geniet van het beste uit de Cantabrische Zee, met verfijnde ansjovis en smakelijke bonito producten. Daarnaast bieden we een typisch Italiaans visantipasti assortiment aan, ideaal voor een feestelijk hapje.
Ahoy Foodsailors!*

Découvrez notre assortiment de spécialités de la mer, avec des saumons traditionnels fumés et marinés, parfaitement accompagnés de sauces assorties. Savourez le meilleur de la mer Cantabrique, avec des anchois raffinés et des produits de bonito délicieux de bonito. Nous proposons également un assortiment d'antipasti de poisson typiquement italien, idéal pour un apéritif festif. Ahoy Foodsailors!



Zalm.

Vraag uw vertegenwoordiger naar uw bestel & leverschema voor de zalm.

Demandez à votre représentant de vous communiquer le calendrier de commande et de livraison du saumon.



**Zweedsse mosterdsaus
Sauce moutarde suédoise**

ART. 66400 / 1 = 8 x 100g

**Noorse verse
gerookte zalm
Saumon fumé
frais norvégien**



ART. 21450 / 1 = 1,2 kg

Met de hand gesneden en koud gerookt. Zuivere zalm van hoge kwaliteit.

*Coupé à la main et fumé à froid.
Un saumon pur de qualité supérieure.*

**Gemarineerde
verse Noorse zalm
Saumon mariné
frais norvégien**



ART. 21701 / 1 = 1,2 kg

Rauwe zalm, 48 uur lang gemarineerd volgens Christers recept. Afgewerkt met klassieke Zweedse kruiden.
Op bestelling voor u gemarineerd.

*Saumon cru, mariné pendant 48 heures selon la recette de Christer. Finition avec des herbes suédoises classiques.
Mariné sur commande.*

ART. 21420 / 1 = 200g

**Noorse verse
gerookte zalm
Saumon fumé
frais norvégien**



**Gemarineerde
verse Noorse zalm
Saumon mariné
frais norvégien**

ART. 21490 / 1 = 200g

Pujado Solano.

The legacy of a passion
for the cantábrico.



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 = 9 x 235g

Mooie gekookte Bonito filets
uit Cantabrië in zachte olijfolie.

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



Ansjovis Anchois xxl

ART. 60592 / 1 = 625g

De enige echte ansjovis uit het
Spaanse Cantabrië. Met de hand
gefileerd en gepositioneerd.

*Les seuls vrais anchois de la
Cantabrie espagnole. Filetés et
positionnés à la main.*



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.*



Ansjovis in olie Anchois à l'huile

ART. 2179 / 1 = 1 x 375g

Ansjovisfilets van de Cantabrische
kust, gemarineerd in azijn en
verpakt in zonnebloemolie.

*Filets d'anchois de la côte
cantabrique, marinés dans du
vinaigre et conservés dans de
l'huile de tournesol.*

New.

De iconische Gilda uit San Sebastián: een pittige combinatie van groene olijf, ansjovisfilet en guindilla-peper op een prikker. Ontstaan in 1946 in de legendarische Bar Vallés, genoemd naar de filmklassieker met Rita Hayworth. Tot vandaag hét symbool van de Baskische pintxocultuur: eenvoudig, prikkelend en boordevol karakter. Perfect als authentieke tapa bij het aperitief – krachtig, speels en onweerstaanbaar.

L'emblématique Gilda de Saint-Sébastien : une combinaison relevée d'olive verte, filet d'anchois et piment guindilla sur un pique. Née en 1946 dans le légendaire Bar Vallés, et baptisée d'après le film culte avec Rita Hayworth. Aujourd'hui encore, le symbole de la culture des pintxos basques : simple, piquant et plein de caractère. Parfait comme tapa authentique à l'apéritif – intense, ludique et irrésistible.



Gildas With Anchovy

ART. 60500 / 1 = 1 x 675g



Turchet.

Artisanal processing of gastronomic products that are characterised by for taste, authenticity and high quality.

Turchet srl werd opgericht in 1981, in Porcia, in de provincie Pordenone. Dankzij passie en een constante inzet voor het zoeken naar kwaliteit is een klein ambachtelijk bedrijf uitgegroeid tot een referentiepunt waar de beste hapjes en snacks op de markt te vinden zijn.

La société Turchet srl a été fondée en 1981 à Porcia, dans la province de Pordenone. Grâce à la passion et à un engagement constant dans la recherche de la qualité, une petite entreprise artisanale s'est transformée en un point de référence où l'on trouve les meilleurs amuse-gueules et snacks du marché.

Gerookte haringfilet Filet de hareng fumé

ART. 4117 / 1 = 10 x 200g

Zacht en smaakvol: deze haringfilets worden vers gerookt en gemarineerd volgens traditioneel recept. Heerlijk in salades, op brood of als antipasti.

Tendres et savoureux: ces filets de hareng sont fraîchement fumés et marinés selon une recette traditionnelle. Idéals en salade, sur du pain ou en antipasti.



ART. 4114 / 1 = 12 x 200g Gegrilde makreel Maquereau grillé



"Sgombro Marinato" Mooie Makreel filets door de familie Turchet in Porcia Italië verwerkt, gegrild en gemarineerd.

"Sgombro Marinato" Beaux filets de maquereau, grillés et marinés par la famille Turchet à Porcia en Italie.

Gegrilde inktvis Calamares grillés



ART. 4115 / 1 = 10 x 200g

"Calamaretti alla griglia" malse kleine calamari gegrild en gemarineerd.

"Calamaretti alla griglia" des tendres petits calamars grillés et marinés.

Inktvissalade Salade de poulpe



ART. 4113 / 1 = 10 x 200g

"Polpo del Pescatori", één van de antipasti klassiekers, in stukjes gesneden inktvistentakel in een frisse marinade.

"Polpo del Pescatori", l'un des antipasti classiques, des tentacules de poulpe coupés en morceaux dans une marinade fraîche.

Antipasti mosselen Antipasti moules



ART. 4118 / 1 = 10 x 200g

Mosseltjes gemarineerd met wijnazijn, paprika en look.

Moules marinées avec du vinaigre de vin, du poivron et de l'ail.

Antipasti zeevruchtensalade salade de fruits de mer

















ART. 4116 / 1 = 10 x 200g

Salade van zeevruchten met o.a. gemarineerde mosseltjes, mini inktvis en garnalen.

Salade de fruits de mer, comprenant des moules marinées, des petits calmars et des crevettes.



Vis - Poisson.

Naam	ART.NR	EAN	Collisage
Zweedse mosterdsaus Sauce moutarde suédoise	66400	 5425020161305	1 = 8 x 100g
Noorse verse gerookte zalm Saumon fumé frais norvégien	21450	 21358012	1 = 1,2 kg
Gemarineerde verse Noorse zalm Saumon mariné frais norvégien	21701	 21358029	1 = 1,2 kg
Noorse verse gerookte zalm Saumon fumé frais norvégien	21420	 5413428111503	1 = 200g
Gemarineerde verse Noorse zalm Saumon mariné frais norvégien	21490	 5413428112005	1 = 200g
Anchovis Anchois xxl	60592	 8414971103431	1 = 625g
Tapenade van anjovis d'anchois	60593	 8414971104001	1 = 12 x 120g
Ansjovis in glas Anchois en boceaux	2177	 8414971103028	1 = 12 x 100g
Tonijn in olijfolie Thon à l'huile d'olive	2175	 8414971103853	1 = 9 x 235g
Ansjovis in olie Anchois à l'huile	2179	 8414971103219	1 = 1 x 350g
Gildas with Anchovy	60500	 8414971103417	1 = 1 x 675g
Gegrilde makreel Maquereau grillé	4114	 8025593100267	1 = 12 x 200g
Gegrilde inktvis Calamares grillés	4115	 8025593123026	1 = 10 x 200g
Inktvissalade Salade de poulpe	4113	 8025593119160	1 = 10 x 200g
Antipasti mosselen Antipasti moules	4118	 8025593130332	1 = 10 x 200g
Antipasti zeevruchtensalade salade de fruits de mer	4116	 1000000041163	1 = 10 x 200g
Antipasti Gerookte haringfilet Filet de hareng fumé	4117	 1000000041170	1 = 10 x 200g



EST.1990
DELDICHE NV



Connect with us

Linkedin



Instagram



Facebook



**Zetsel 2
1730 Asse
+32 2 569 21 90**

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

