



THE STANDARD CATALOGUE



**THE STANDARD
CATALOGUE**

CATALOGUE

**TIRELESSLY SEARCHING FOR
NEW TRENDS IN THE MARKET
SO THAT OUR CUSTOMERS CAN
DIFFERENTIATE THEMSELVES
IN AN INNOVATIVE WAY.**

INNOVANT

Deldiche est un précurseur. Nous n'avons de cesse d'explorer le marché afin d'y repérer les nouvelles tendances dans le but de les commercialiser, offrant ainsi à notre clientèle des produits lui permettant de se distinguer de la concurrence.

DETERMINATION

L'histoire de notre réussite débute avec notre quête constante de la perfection. La volonté de faire mieux que les autres. C'est là que tout a commencé pour nous. C'est la base de notre évolution.

PASSION

Chez Deldiche, tout est affaire de passion. La passion pour le développement et la production de nouveaux concepts. Une réflexion thématique ciblée et une communication claire. Ce sont les ingrédients indispensables d'une collaboration aboutie.

1.0. MISSION STATEMENT

INNOVATIE

Deldiche is een trendsetter. Wij speuren onverzadigd naar nieuwe trends op de markt om ze te commercialiseren. Zo onderscheiden onze klanten zich van de concurrentie.

GEDREVENHEID

Ons succesverhaal begint bij onze constante zoektocht naar perfectie. De wil om beter te doen dan de anderen. Dat is waar ons verhaal start. Dat is de basis voor onze evolutie.

PASSIE

Bij Deldiche draait alles rond passie. De passie voor het ontwikkelen en produceren van nieuwe concepten. Het gericht thematisch denken en duidelijke communicatie. Dat zijn onze ingrediënten voor een perfect op smaak gebrachte samenwerking.

WE ARE YOUR PARTNER IN INNOVATION.

FACTS & STATS



FAMILY COMPANY
FOUNDED
13 SEPT 1990



LOCATION
TERNAT - BELGIUM



AREA
TOTAL : 4355 m²
PRODUCTION : 1930 m²



EMPLOYEES
+65 FTE



ISO22000



KOSHER



ORGANIC



IWAY



DELI PRODUCT GROUPS

APÉRO - DIPS - TAPAS / ANTIPASTI / MEZZE –
VEGETARIAN DELI'S – FISH DELI'S – MEAT DELI'S

DELDICHE ON TOUR EXPORT MAP



- ✓ BELGIUM
- ✓ NETHERLANDS
- ✓ LUXEMBURG
- ✓ SPAIN
- ✓ UNITED KINGDOM - IRELAND
- ✓ PORTUGAL
- ✓ FINLAND
- ✓ SWEDEN
- ✓ NORWAY
- ✓ DENMARK
- ✓ ROMANIA
- ✓ GERMANY



RESPECT FOR PEOPLE AND ENVIRONMENT HAS BEEN ONE OF OUR STRATEGIC OBJECTIVES FOR MANY YEARS

Nos produits sont fabriqués avec le meilleur de ce que la nature a à offrir. C'est pourquoi, chez Deldiche, nous mettons tout en œuvre pour protéger notre planète. L'environnement et le climat sont des enjeux importants dont nous tenons compte au quotidien. Bien entendu, mener une production équilibrée tout en prenant soin de la planète reste un défi. Deldiche produit et vend des mets réconfortants emballés. Nous sommes conscients de ce que nos emballages plastique contribuent à la société dite 'jetable' et nous savons que proposer une alimentation saine n'est possible à long terme que si, dans nos processus, nous nous soucions aussi de la Terre mère.

Cela fait des années que le respect des personnes et de l'environnement est l'un de nos objectifs stratégiques. Deldiche s'engage pleinement en faveur de la sécurité alimentaire et de la durabilité. Par exemple, nos emballages contiennent au minimum 90 % de plastique recyclé. Fin 2018, nous avons cartographié nos émissions de CO2 et depuis lors, nous sommes guidés par CO2logic, une PME belge de renom qui nous aide à réduire notre empreinte écologique.

Nous sommes désormais fiers de détenir le label CO2 Neutral©.

Ce faisant, Deldiche demeure pour l'avenir votre fournisseur durable de spécialités méditerranéennes.



1.1. ECO FRIENDLY & CO2 NEUTRAL

Onze producten worden gemaakt met het lekkerste dat de natuur ons te bieden heeft. Daarom stellen we bij Deldiche alles in het werk om onze planeet te beschermen. Milieu en klimaat zijn belangrijke stakeholders waar we dagelijks rekening mee houden. Uiteraard blijft het een uitdaging om te produceren in evenwicht met een gezonde planeet. Deldiche produceert en verkoopt comfort food en dat wordt nu eenmaal verpakt. Door onze plastic verpakkingen maken we deel uit van de zogenaamde wegwerpmaatschappij. Healthy food creëren blijft op lange termijn alleen mogelijk als we aandacht hebben voor Moeder Aarde.

Respect voor mens én milieu behoort al jaren tot onze strategische doelstellingen. Deldiche gaat voluit voor voedselveiligheid en duurzaamheid. Zo bevatten onze verpakkingen minstens 90 procent gerecycleerd plastic. Eind 2018 brachten we onze CO2-uitstoot in kaart en sindsdien laten we ons begeleiden door CO2logic, een gerenommeerde Belgische KMO die ons helpt om onze ecologische voetafdruk te reduceren.

Met trots dragen we nu het CO2 Neutral© label.

Zo blijft Deldiche ook in de toekomst jouw duurzame partner voor Mediterrane delicatessen.

10

INDEX

70

**MEDLINE
TAPASBAR**

96

NEGRONI

06

**INLEIDING
INTRODCUTION**

74

RIDDERHEIMS

110

**NEGRONI
SLICED**

18

MEDLINE

87

TZAY

114

SANTA CHIARA

58

**HAPPY
COOKING**

88

THE HOTSPOT

118

TURCHET

66

**MEDLINE
INVOLTINI**

92

SLEGA

122

**PARMIGIANO
REGGIANO**

126

PEDRO NIETO

154

**CARE
WINES**

170

SEAFOOD

134

VALENT

158

CHEESE

174

**PUJADO
SOLANO**

142

**CASA RIERA
ORDEIX**

164

**ZALM
SAUMON**

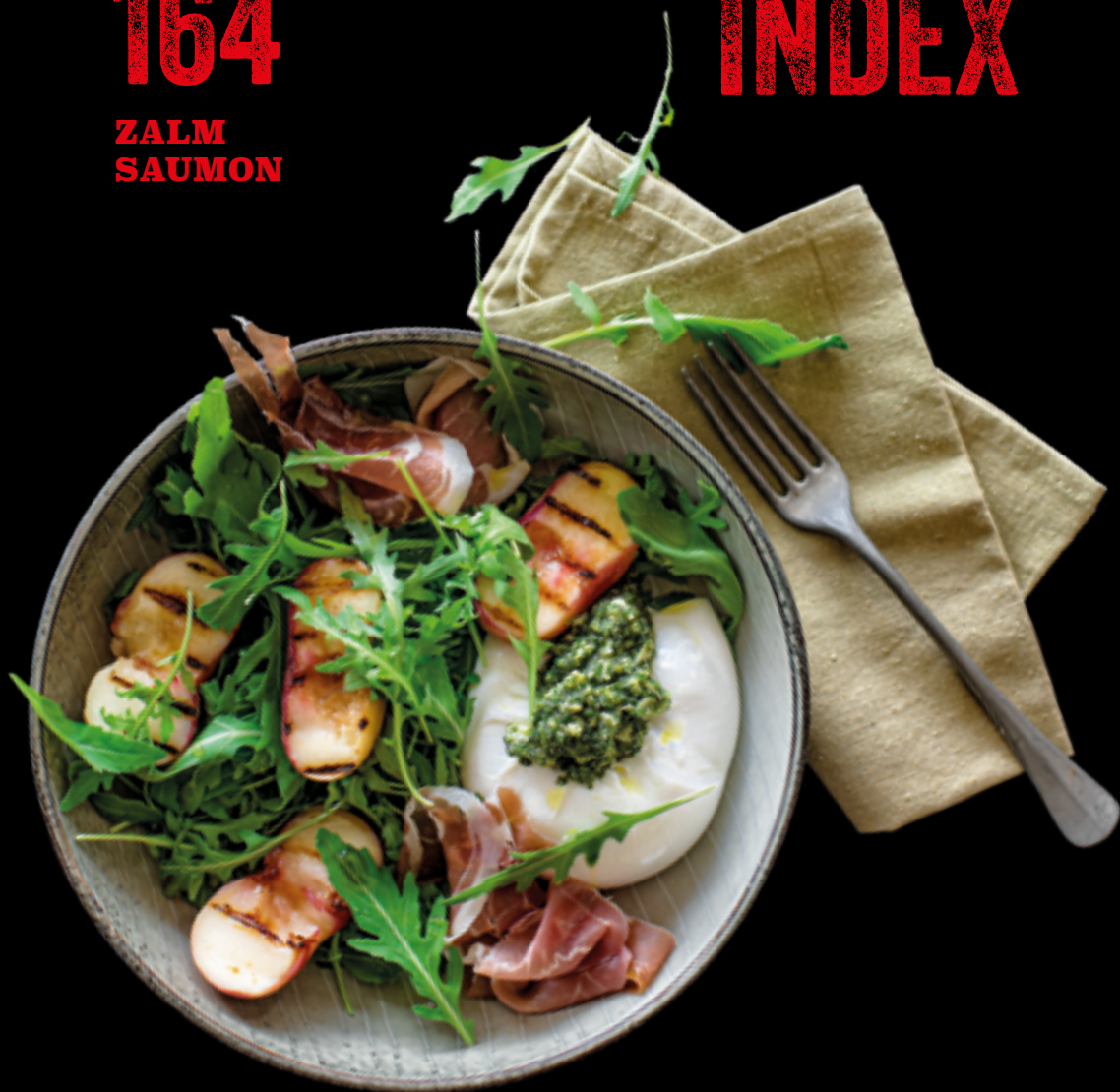
INDEX

146

SNACKGOLD

150

**OLEIC
BOVERA**



OUR VISION IS SIMPLE :
TO INSPIRE HARMONY AND
CONNECTION BY
THE LOVE OF FOOD.

TASTE THE ART :

MEDLINE est une ode à la gastronomie méditerranéenne et célèbre les saveurs du Sud. Ces plaisirs gustatifs sont distribués par Deldiche à différents services de restauration. Des épicerie fines aux bistrot gastronomiques, en passant par les restaurants et cafés haut de gamme. Nos dips, pestos, chutneys et tapenades de qualité supérieure mettent les délicieuses saveurs traditionnelles méditerranéennes à la portée de tous.

La vision de **MEDLINE** est toute simple : inspirés par notre amour de la gastronomie, nous créons de l'harmonie. Chez nous, tout commence et tout finit avec les amoureux de bonne chère. Notre amour du bien manger se retrouve dans nos délices méditerranéens. **MEDLINE** séduit les vrais gourmands. Leur cœur et leur assiette.

C'est la raison d'être de **MEDLINE** : en effet, tout ce que nous faisons découle de notre passion pour la création, l'innovation, l'approvisionnement et la distribution de produits alimentaires.









MAKE HUMMUS NOT WAR

DESCRIPTION

Le houmous est bien plus qu'un savoureux dip, c'est une préparation qui rassemble. Cette délicieuse sauce à base de pois chiches et de tahini (pâte de sésame) offre le meilleur de la cuisine levantine toute gorgée de soleil. Le houmous ne se contente pas d'être savoureux, il est aussi extrêmement nutritif. Avec notre gamme 'Make Hummus Not War', nous créons des saveurs, des parfums et des couleurs variés, de quoi contenter tout le monde. Le houmous est un excellent support pour expérimenter des saveurs franches. Un houmous avec de l'aubergine rôtie, de la mélasse de grenade et une finition aux épices ras el hanout... N'est-ce pas la Mecque du goût ?

Astuce : agrémentez vous-même votre houmous avec des herbes fraîches et de l'huile d'olive ou utilisez un ragoût de viande ou de légumes comme garniture !



MAKE HUMMUS

NOT WAR

BESCHRIJVING

Hummus is meer dan een lekkere dip. Hummus brengt mensen samen. Deze overheerlijke dip op basis van kikkererwten en tahini (sesampasta) biedt het beste uit de zonnige Levantijnse keuken. Hummus smaakt niet alleen lekker, het is ook uiterst voedzaam. Met ons Make Hummus Not War gamma creëren we diverse smaken, geuren en kleuren. Er is voor elk wat wils. Hummus is een fantastische basis om met uitgesproken smaken te experimenteren. Probeer eens een hummus met geroosterde aubergine, granaatappel molasse en een afwerking met ras el hanout kruiden: het Mekka van de smaak!

Tip: Pimp zelf je hummus met verse kruiden en olijfolie of gebruik een vlees- of groentestootpotje als topping!



#MAKEHUMMUSNOTWAR

2.2. MEDLINE HUMMUS



MEDLINE HUMMUS NATUUR

MEDLINE HOUMOUS NATURE



ART 29920
1 = 6 X 450 g

ART 65504
1 = 1,4 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Hummus wordt in de mediterrane keuken gebruikt als perfecte dip in combinatie met brood of crackers. Bij Deldiche zijn we specialisten in het creëren van de lekkerste hummus met een authentieke smaak en textuur.

Le houmous est LE dip par excellence de la cuisine méditerranéenne en combinaison avec du pain ou des crackers. Chez Deldiche, nous nous sommes spécialisés dans la fabrication du plus savoureux des houmous, au goût et à la texture authentiques.

#MAKEHUMMUSNOTWAR

MEDLINE

MEDLINE BIO HUMMUS

MEDLINE HOUMOUS BIO



ART 65210
1 = 6 X 450 g

!! ENKEL OP BESTELLING LEVERBAAR !!
!! DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR COMMANDE !!

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een echte bio hummus, vers bereid volgens de traditionele methode, op basis van biologische kikkererwten, zorgvuldig beetgaar gekookt in combinatie met een verse bio tahina. Heerlijk smeug en bijzonder lekker. Alleen met verse ingrediënten bereid. Ontwikkeld en geproduceerd met oog voor smaak en bio origine.

Un véritable houmous bio, fraîchement préparé selon la méthode traditionnelle, à base de pois chiches bio, soigneusement cuisinés al dente et associés à une tahina bio fraîche. Préparé uniquement avec des ingrédients frais, il est délicieusement crémeux et extrêmement savoureux. Développé et produit dans le souci du goût et de l'origine biologique des ingrédients.

2.2. MEDLINE HUMMUS



MEDLINE HUMMUS TIKKA MASALA

MEDLINE HOUMOUS TIKKA MASALA



ART 65139

1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

De klassieke hummus, op smaak gebracht met verse tikka masala. Dat is een Indische specerijenmix, een soort homemade curry die perfect past bij de smaak en structuur van hummus. Zacht pikant en lekker kruidig.

Le houmous classique, aromatisé au tikka masala frais. Il s'agit d'un mélange d'épices indiennes, une sorte de curry fait maison qui s'accorde parfaitement au goût et à la structure du houmous. Doucement épicé et assaisonné.

#MAKEHUMMUSNOTWAR

MEDLINE

MEDLINE LIBANESE HUMMUS

MEDLINE HOUMOUS LIBANAIS



ART 29790
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een zuidersesmaakbom. De klassieke hummusbasis gemengd met een authentieke Libanese groenteratouille. Op smaak gebracht met curry, raz el hanout, gember, kaneel, gegrilde aubergine, paprika, zongedroogde tomaten, granaatappel en rozijnen.

La bombe gustative du Sud. Une base de houmous classique mélangée à une authentique ratatouille de légumes libanaise. Aromatisé au curry, raz el hanout, gingembre, cannelle, aubergine grillée, poivron, tomates séchées, grenade et raisins secs.

2.2. MEDLINE HUMMUS



MEDLINE HUMMUS PAPRIKA - CHILI

MEDLINE HOUMOUS POIVRON - CHILI



ART 65351

1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een licht pikante hummus op basis van gegrilde paprika en pittige chili.
Voor wie graag wat rock-'n-roll aan de smaakpapillen toevoegt.

Un houmous légèrement épicé à base de poivron grillé et de chili épicé.
Pour les amateurs de rock 'n'roll gustatif.

#MAKEHUMMUSNOTWAR

MEDLINE

MEDLINE HUMMUS RODE BIET

MEDLINE HOUMOUS BETTERAVE ROUGE



ART 29760
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Fel roze hummus met de aardse en zoete smaak van rode biet.
Het ideale ingrediënt om je gerecht wat extra te pimpen.

Un houmous rose vif au goût terreux et sucré de la betterave rouge.
L'ingrédient idéal pour rehausser votre plat d'une touche originale.

SPREAD PESTO NOT HATE

DESCRIPTION

Si les Italiens sont réputés pour leur raffinement, ce n'est pas par hasard. Un plat de pâtes fraîches accompagnées de pesto relève de la plus grande simplicité culinaire mais quel délice ! Les origines de cette sauce, expression classique de l'exubérance italienne, remontent à l'empire romain.

Le pesto est en fait une sauce grossièrement écrasée à base de fromage, de noix, de graines et d'herbes aromatiques. Le grand classique consiste en un mélange de pignons de pin, de parmesan et de basilic. Pour une expérience gustative surprenante, optez pour des variantes contemporaines avec du potiron grillé, des graines de tournesol et du fromage de chèvre. Au demeurant, le pesto ne se marie pas qu'avec les pâtes. N'hésitez pas à l'utiliser comme dip ou en assaisonnement sur le pain. Pesto succulent ? Succès assuré !

Astuce : combinez votre pesto frais avec des légumes frais ou de la viande froide ou utilisez-le pour préparer votre sauce maison.



SPREAD PESTO NOT HATE

BESCHRIJVING

Italianen staan niet voor niets bekend om hun verfijnde smaak. Verse pasta pesto is dan ook het simpelste maar oh zo lekkere culinaire gerecht ter wereld. De roots van deze saus: het zwoele Italië. De eerste recepten met pesto ontstonden al in het Romeinse Rijk.

Pesto is eigenlijk een grof gestampte saus op basis van kaas, noten, zaden en kruiden. De ultieme klassieker bestaat uit een mix van pijnboompitten, Parmezaan en basilicum. Voor een verrassende smaakbeleving kan je hedendaagse varianten kiezen met gegrilde pompoen, zonnebloempitten en geitenkaas. Pesto is trouwens niet alleen lekker bij pasta. Gebruik het gerust als dip of smaakmaker op brood. Een lekkere pesto? Iedereen houdt ervan!

Tip: combineer je verse pesto met wat verse groenten of charcuterie of gebruik hem om je eigen home made saus wat te pimpen.



#SPREADPESTONOTHATE

2.2. MEDLINE PESTO



MEDLINE PESTO NATUUR

MEDLINE PESTO NATURE



ART 29750

1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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

#SPREADPESTONOTHATE

MEDLINE

MEDLINE PESTO NAPOLITANA
MEDLINE PESTO NAPOLITAINE



ART 08960
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Verse pesto met extra veel basilicum, look en parmezaanse kaas, afgewerkt met peperoncino. De klassieke saus volgens Napolitaanse traditie.

Pesto frais avec une dose supplémentaire de basilic, de l'ail et du parmesan, complété par du peperoncino. La sauce classique dans la tradition napolitaine.

2.2. MEDLINE PESTO



PESTO HAPPY COOKING

PESTO HAPPY COOKING



ART 2999
1 = 2 X 425 ml

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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

#SPREADPESTONOTHATE

MEDLINE

MEDLINE DRESSING PETERSELIE / BIESLOOK
MEDLINE VINAIGRETTE PERSIL / CIBOULETTE



ART 3005
1 = 1 X 425 ml

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Frisse en kruidige dressing op basis van verse peterselie en bieslook, perfect als smaakmaker op je sandwich, wrap of salade.

Vinaigrette fraîche et épicée à base de persil frais et de ciboulette, parfaite pour assaisonner votre sandwich, votre wrap ou votre salade.

2.2. MEDLINE PESTO



MEDLINE PESTO POMPOEN - GEITENKAAS MEDLINE AU POTIRON ET FROMAGE DE CHÈVRE



ART 65278

1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

Pesto rustique au potiron et fromage de chèvre frais, garni avec des graines de tournesol.
Une explosion de saveurs en bouche !

#SPREADPESTONOTHATE

MEDLINE

MEDLINE EDAMAME PESTO

MEDLINE PESTO EDAMAME



ART 65280
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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

2.2. MEDLINE PESTO



MEDLINE PESTO ROSSO CALABRESE

MEDLINE PESTO ROSSO CALABRESE



#SPREADPESTONOTHATE

MEDLINE



ART 29650
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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

DIP INTO A BETTER WORLD

DESCRIPTION

Un apéritif sans dips ? Cela n'existe pas. La salsa fait les nachos. Le houmous fait les dips de légumes. Les tapenades font les gressins. Une chose est sûre : les dips sont de toutes les fêtes ! De l'apéritif à l'apéro dinatoire ! Nos dips s'aventurent autant du côté de la Cuisine méditerranéenne traditionnelle avec les tapenades classiques aux olives, que de la cuisine du monde avec les dips aux patates douces ou aux piments. Le monde est notre terrain de jeu et nos dips le rendent meilleur.

Astuce : veillez à varier les dips et leurs accompagnements, les gressins, le pain plat, les frites de légumes, les nachos et les chips. Il n'en faut pas plus pour se régaler !



DIP INTO A BETTER WORLD

BESCHRIJVING

Een aperomoment zonder dipsausjes? Dat bestaat niet. De salsa maakt de nacho's. De hummus maakt de dipgroentjes. De tapenades maken de broodstengels. Een ding is zeker: we houden van dippen! Niet alleen tijdens het aperitief, want ook voor apero-dining zijn dips ideale smaakmakers! Onze dipsausjes bewandelen zowel de traditionele paden van de Mediterrane keuken met klassieke olijventapenades, als de experimentele paden van de wereldkeuken met dips op basis van zoete aardappel of pepers. De wereld is onze speeltuin en onze dips maken er een betere plaats van.

Tip: zorg voor variatie in dips en toebehoren, broodstengels, flatbread, groentefrietjes, nacho's en chips. Allemaal broodnodig om naar hartenlust te kunnen dippen!



#DIPINTOABETTERWORLD

2.3. MEDLINE CHUTNEY'S



MEDLINE MANGO CHUTNEY MEDLINE CHUTNEY DE MANGUE



ART 29850
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een unieke chutney met verse mango en zoete paprika. Afgewerkt met madras curry.
Een heerlijk exotische dip, ideaal voor een zomers feestje of een beetje zomer op je bord.

Un chutney unique à la mangue fraîche et au poivron doux agrémenté de curry de madras.
Un délicieux dip exotique, idéal pour une fête d'été ou pour inviter l'été dans votre assiette.

#DIPINTOABETTERWORLD

CHUTNEY'S/SPREADS

MEDLINE ZOETE AARDAPPEL

MEDLINE PATATE DOUCE



ART 29910
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Voor wie het graag wat sterker heeft. Een dip op basis van zoete aardappel en chili.
Krachtig, hartig, lichtzoet en vooral heel erg lekker.

Pour ceux qui aiment quand ça se corse légèrement.

Un dip à base de patate douce et de piment, puissant, savoureux, légèrement sucré et surtout délicieux.

2.4. MEDLINE SPREADS & DIPS



MEDLINE MEDITERRAANSE AUBERGINE MEDLINE AUBERGINES MEDITERRANÉE



ART 29970

1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een typische dip uit het Midden-Oosten.
Gegrilde aubergines en gebakken uitjes in een tomatensaus met komijn.

Un dip typique du Moyen-Orient.
Aubergines grillées et oignons frits dans une sauce tomate au cumin.

#DIPINTOABETTERWORLD

CHUTNEY'S/SPREADS

MEDLINE MUHAMARRA

MEDLINE MUHAMARRA



ART 65344
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Op basis van gemalen noten, geroosterde rode peper en granaatappelstroop. Kruidig en zoet.
Perfect als dip, als spread op geroosterd brood of in combinatie met groenten.

À base de noix moulues, de poivron rouge grillé et de sirop de grenade. Épicé et sucré.
Parfait comme dip, en tartinaade sur du pain grillé ou en combinaison avec des légumes.

2.4. MEDLINE SPREADS & DIPS



MEDLINE AUBERGINE KAVIAAR MEDLINE CAVIAR D'AUBERGINE



ART 65270
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een pure auberginedip, gemaakt met geroosterde aubergines, afgewerkt met een vleugje look.

Un pur dip d'aubergines, à base d'aubergines grillées, complété par une touche d'ail.

#DIPINTOABETTERWORLD

CHUTNEY'S/SPREADS

MEDLINE TOMAAT TARTAAR
MEDLINE TARTARE DE TOMATES



ART 65138
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een zuiderse grof opgehakte tartaar boordevol gedroogde en gekonfijte tomaten afgewerkt met een vleugje look.

Un tartare méridional grossièrement haché, débordant de tomates séchées et confites, agrémenté d'un soupçon d'ail.

2.4. MEDLINE SPREADS & DIPS



MEDLINE PICADO

MEDLINE PICADO

**ART 29770**

1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een salsa op basis van rode paprika, olijven en pijnboompitten. Afgewerkt met parmezaanse kaas. Het kruidige karakter geeft elk gerecht een mediterrane toets.

Une salsa à base de poivrons rouges, d'olives et de pignons de pin et finie au parmesan. Grâce à son caractère épicé, cette salsa ajoute une touche méditerranéenne à tous les plats.

#DIPINTOABETTERWORLD

CHUTNEY'S/SPREADS

MEDLINE SWEET AFRICAN PEPPER

MEDLINE SWEET AFRICAN PEPPER



ART 29490
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een crunchy dip van zoete pepertjes en cashewnoten.
Een echte topper in het Medline gamma.

Un dip croustillant de poivrons doux et de noix de cajou.
Un véritable sommet dans la gamme Medline.

2.4. MEDLINE SPREADS & DIPS



MEDLINE KAASCRÈME RODE BIET MEDLINE CRÈME DE FROMAGE BETTERAVE ROUGE



ART 65268

1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een frisse en lichtzoete kaascrème met rode biet, rozijntjes en knapperige stukjes pistache.

Une crème de fromage fraîche et légèrement sucrée, avec des betteraves rouges, des raisins secs et des morceaux de pistaches croustillants.

2.4. MEDLINE SPREADS & DIPS

SEASONALS



2.4. MEDLINE SPREADS & DIPS

MEDLINE KTIPTI

MEDLINE KTIPTI

!! SEIZOENSARTIKEL, INFORMATIE M.B.T. BESCHIKBAARHEID VIA UW VERTEGENWOORDIGER !!
!! ARTICLE SAISONNIER, INFORMATIONS DE DISPONIBILITÉ VIA VOTRE REPRESENTANT !!



ART 29900
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Van oorsprong Griekse spread op basis van zachte kaas, paprika en frisse kruiden.
Heerlijk als dip, onmisbaar in een mezze buffet. Ready to eat.

À l'origine, il s'agissait d'une pâte à tartiner grecque à base de fromage à pâte molle, de poivron et d'herbes fraîches. Délicieux comme dip, indispensable dans un mezze buffet. Ready to eat.

#DIPINTOABETTERWORLD

SEIZOENS/SAISONNIER

MEDLINE TZATZIKI

MEDLINE TZATZIKI

!! SEIZOENSARTIKEL, INFORMATIE M.B.T. BESCHIKBAARHEID VIA UW VERTEGENWOORDIGER !!

!! ARTICLE SAISONNIER, INFORMATIONS DE DISPONIBILITÉ VIA VOTRE REPRESENTANT !!



ART 29940
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

De Medline versie van een Griekse klassieker: Griekse yoghurt, komkommer, en een vleugje look.

La version Medline d'un classique grec : yaourt grec, concombre et une pointe d'ail.

2.4. MEDLINE SPREADS & DIPS

MEDLINE GEGRILDE ASPERGE TAPENADE

MEDLINE TAPENADE D'ASPERGES GRILLÉES

!! SEIZOENSARTIKEL, INFORMATIE M.B.T. BESCHIKBAARHEID VIA UW VERTEGENWOORDIGER !!

!! ARTICLE SAISONNIER, INFORMATIONS DE DISPONIBILITÉ VIA VOTRE REPRÉSENTANT !!



ART 65549

1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Tapenade van gegrilde groene asperges met parmezaanse kaas.

Tapenade d'asperges vertes grillées au parmesan.

#DIPINTOABETTERWORLD

SEIZOENS/SAISONNIER

MEDLINE AARDPEER EN NOTENTAPENADE

MEDLINE TAPENADE DE TOPINAMBOUR ET NOIX

!! SEIZOENSARTIKEL, INFORMATIE M.B.T. BESCHIKBAARHEID VIA UW VERTEGENWOORDIGER !!

!! ARTICLE SAISONNIER, INFORMATIONS DE DISPONIBILITÉ VIA VOTRE REPRESENTANT !!



ART 29860
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

De aardse smaak van aardpeer in combinatie met de zoete accenten van veenbessen.
Knapperige walnoten afgewerkt met grof gehakte zwarte olijven.

Le goût terreux du topinambour combiné aux accents sucrés de la canneberge.
Noix croquantes complétées par des olives noires grossièrement hachées.

2.4. MEDLINE SPREADS & DIPS

MEDLINE CHAMPIGNON TAPENADE MEDLINE TAPENADE DE CHAMPIGNONS

!! SEIZOENSARTIKEL, INFORMATIE M.B.T. BESCHIKBAARHEID VIA UW VERTEGENWOORDIGER !!

!! ARTICLE SAISONNIER, INFORMATIONS DE DISPONIBILITE VIA VOTRE REPRESENTANT !!



ART 29870

1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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.

#DIPINTOABETTERWORLD

SEIZOENS/SAISONNIER

MEDLINE WITLOOF - VEENBESSEN

MEDLINE CHICON - CANNEBERGES

!! SEIZOENSARTIKEL, INFORMATIE M.B.T. BESCHIKBAARHEID VIA UW VERTEGENWOORDIGER !!
!! ARTICLE SAISONNIER, INFORMATIONS DE DISPONIBILITE VIA VOTRE REPRESENTANT !!



ART 65277
1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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 exquis avec un bon pâté ou un plat de fromage. Surprenant et délicieux avec un morceau de saumon frit. Il convient également parfaitement pour accompagner le gibier.

2.4. MEDLINE SPREADS & DIPS

MEDLINE BLAUWE KAASDIP MET NOTEN

MEDLINE TAPENADE DE FROMAGE BLEU & NOIX

!! SEIZOENSARTIKEL, INFORMATIE M.B.T. BESCHIKBAARHEID VIA UW VERTEGENWOORDIGER !!
!! ARTICLE SAISONNIER, INFORMATIONS DE DISPONIBILITÉ VIA VOTRE REPRÉSENTANT !!



ART 29880

1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

Un dip de fromage crémeux, gorgé de fromage bleu et agrémenté d'un crumble de noix.

#DIPINTOABETTERWORLD

SEIZOENS/SAISONNIER

MEDLINE NOTENTAPENADE

MEDLINE TAPENADE AUX NOIX

!! SEIZOENSARTIKEL, INFORMATIE M.B.T. BESCHIKBAARHEID VIA UW VERTEGENWOORDIGER !!
!! ARTICLE SAISONNIER, INFORMATIONS DE DISPONIBILITE VIA VOTRE REPRESENTANT !!



ART 09320
1 = 1 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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

2.4. MEDLINE SPREADS & DIPS

MEDLINE KAASCRÈME TRUFFEL

MEDLINE CRÈME DE FROMAGE À LA TRUFFE

!! SEIZOENSARTIKEL, INFORMATIE M.B.T. BESCHIKBAARHEID VIA UW VERTEGENWOORDIGER !!
!! ARTICLE SAISONNIER, INFORMATIONS DE DISPONIBILITÉ VIA VOTRE REPRESENTANT !!



ART 65269

1 = 6 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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.

#DIPINTOABETTERWORLD

SEIZOENS/SAISONNIER

MEDLINE KALAMATA & TRUFFELTAPENADE

MEDLINE TAPENADE DE KALAMATA À LA TRUFFE

!! SEIZOENSARTIKEL, INFORMATIE M.B.T. BESCHIKBAARHEID VIA UW VERTEGENWOORDIGER !!
!! ARTICLE SAISONNIER, INFORMATIONS DE DISPONIBILITÉ VIA VOTRE REPRÉSENTANT !!



ART 29680
1 = 1 X 450 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een luxueuze gastronomische smaak van truffel gecombineerd met zwarte olijven, pijnboompitten en Italiaanse kaas.

Un luxe gastronomique au goût de truffe combiné avec des olives noires, des pignons de pin et du fromage italien.

2.5. MEDLINE HAPPY COOKING

HAPPY COOKING SAUZEN

SAUCES HAPPY COOKING



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

BÉARNAISE : Een “TOP” béarnaise saus gemaakt volgens traditioneel Frans recept.
Une sauce béarnaise fait selon la recette traditionnelle française.

EXTRA CURRY : Christer’s visie op currysous. Zo zou een curry moeten smaken, een wereldse curryblend en een blaadje basilicum. De perfecte match voor kip, vis en scampi.
Le goût d’un vrai curry. Un mélange de curry mondiale et une feuille de basilic.
Le complément parfait pour le poulet, le poisson et les scampis.

PICKLENAISE : Belgische pickles in de vorm van een basissous voor salades en gerechten. Fris en lekker zuur.
Pickles belges sous la forme d’une sauce de base pour les salades et plats. Une belle sauce fraîche et aigre.

#HAPPY COOKING

HAPPY COOKING MAYO

HAPPY COOKING MAYO



ART 1902
10 L

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Onze eigen basissaus.
Op maat van al uw bereidingen.

Notre propre sauce de base.
Adaptée à toutes vos préparations.

2.5. MEDLINE HAPPY COOKING

HAPPY COOKING ZWEEDSE MOSTERD DRESSING HAPPY COOKING DRESSING DE MOUTARDE SUÉDOISE



ART 2991
1 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een Zweedse klassieker, grove zoete mosterddressing boordevol verse dille.

Une vinaigrette classique suédoise à la moutarde douce et pleine d'aneth frais.

#HAPPY COOKING

HAPPY COOKING CAESAR DRESSING

HAPPY COOKING DRESSING CAESAR



ART 0894
1,35 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een wereldwijde keukenklassieker, basissaus met extra veel Parmezaan en look.

Un classique de la cuisine mondiale, la sauce de base avec beaucoup de parmesan et d'ail.

2.5. MEDLINE HAPPY COOKING

HAPPY COOKING SALSA TONATA

HAPPY COOKING SALSA TONATA



ART 65193
1 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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

HAPPY COOKING LINZEN SALADE

HAPPY COOKING SALADE DE LENTILLES



ART 0915
1 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Linzen gemengd met geroosterde aubergines, gedroogde tomaten en sojareepjes.
Dit alles in een smeùige dressing op basis van hummus.

Lentilles mélangées à des aubergines grillées, des tomates séchées
et des morceaux de soja dans un savoureux dressing à base de houmous.

HAPPY COOKING MANGO CURRY SALADE

HAPPY COOKING SALADE CURRY MANGUE



ART 0816
1,35 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een vegetarische salade op basis van verse curry, hummus, gegrilde groenten en knapperige sojafilets afgewerkt met mango.

Une salade végétarienne à base de curry frais, houmous, légumes grillés et filets de soja croustillants garnie de mangue.

#HAPPY COOKING

SALADES

HAPPY COOKING TONIJN SUNNY FLORIDA

HAPPY COOKING THON SUNNY FLORIDA



ART 0806
1,35 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Lekkere stukjes gekookte tonijn, in een licht pittige dressing, afgewerkt met zoete chili.

Des morceaux savoureux de thon cuit, dans une sauce légèrement épicée finie avec le piment doux.

THE METICULOUS ATTENTION TO QUALITY OF OUR PRODUCTS IS OUR FIRST PRIORITY

INVOLTINI

Véritables hors-d'œuvre, les involtini sont de petites bouchées à l'italienne, enveloppées dans un film de viande, de volaille, de fruits de mer ou de légumes. La farce de ces divins en-cas méridionaux est composée d'un délicieux fromage, de légumes, de viande salée ou de noix.

Involtino est le diminutif du mot Involto, qui signifie petit paquet ou emballage. Le mot 'Involtini' est donc tout à fait approprié pour ces succulents petits paquets fourrés à merveille.

2.6. MEDLINE

INVOLTINI

INVOLTINI

Echte hors-d'oeuvres. Involtini zijn kleine hapjes op z'n Italiaans, verpakt in een wikkel van vlees, gevogelte, zeevruchten of groenten. De vulling? Heerlijke kaas, groenten, gezouten vlees of noten. Hemelse zuiderse hapjes.

Involtino is het verkleinwoord van het woord Involto, wat kleine bundel of wikkel betekent. Het woord Involtini zegt het dus zelf: overheerlijke kleine pakketjes met een zalige vulling binnenin.

2.6. MEDLINE - INVOLTINI

INVOLTINI SPECK



ART 60564

1 X 500 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Italiaans zacht kaasje gewikkeld in Italiaanse prosciutto.
Ideaal als aperitief of op een salade.

Fromage italien à pâte molle enveloppé dans du prosciutto italien.
Idéal à l'apéritif ou sur une salade.

INVOLTINI SALAME

ART 60563
1 X 500 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Italiaans zacht kaasje gewikkeld in "spianata calabra picante" salami.
Lekker als aperitief of op een salade.

Fromage italien à pâte molle enveloppé dans du salami 'spianata calabra picante'.
Délicieux à l'apéritif ou sur une salade.

A "TAPAS CONCEPT" WHERE CONSUMERS CAN CHOOSE FRESHLY MARINATED DELICACIES FOR ANY OCCASION.

DELDICHE BAR À TAPAS :

Le concept du **BAR À TAPAS** Deldiche ? Une vaste gamme de délices gourmands fraîchement marinés pour toute occasion : snacks, amuse-gueules ou plats complets. Il y en a pour tous les goûts, à un prix de consommation uniforme.

La gamme de tapas comprend mezze, tapas et antipasti. Un grand panneau publicitaire lumineux placé sur le **BAR À TAPAS** décrit les différents produits et délicieuses marinades contemporaines aux bonnes huiles riches en omégas. Les consommateurs disposent ainsi d'une information claire sur l'ensemble de la gamme.

Deldiche propose 3 **BAR À TAPAS** différents. Le choix d'un des trois types dépend de :

- La disponibilité effective chez Deldiche.
- La capacité commerciale du lieu.
Le responsable des ventes de Deldiche vous aidera à la déterminer.
- L'espace disponible dans le magasin.



2.7. MEDLINE TAPASBAR

DELICHE TAPASBAR :

Een tapasconcept waarbij foodlovers vers gemarineerde delicatessen kunnen kiezen voor elke gelegenheid, dat is de Deldiche **TAPASBAR**. Snacks, aperitiefhapjes of volledige gerechten: in onze tapasbar bieden we voor elk wat wils aan één uniforme consumentenprijs.

Mezze, tapas en antipasti vormen de basisprincipes van ons tapasassortiment. Een grote lichtreclame op de **TAPASBAR** geeft informatie over de verschillende producten en de lekkere hedendaagse marinades, boordevol omega's en heilzame oliën. Zo krijgen consumenten steeds duidelijke informatie over het volledige assortiment.

Er zijn 3 verschillende **TAPASBAR**'s.

De keuze voor 1 van de 3 types hangt af van :

- De effectieve beschikbaarheid bij Deldiche.
- De commerciële capaciteit van de locatie.
De Deldiche salesverantwoordelijke helpt je bij deze bepaling.
- De beschikbare oppervlakte in de winkel.

2.7. MEDLINE - TAPASBAR

Een tapasconcept waarbij de consument vers gemarineerde delicatessen kan kiezen voor elke gelegenheid, gaande van snacks over aperitiefhapjes tot volledige gerechten. Dit aan één uniforme consumentenprijs.

- * Kwalitatieve producten
- * Verse "DELI" uitstraling
- * Event en communicatie in de winkel

Un concept de bar à tapas permettant au consommateur de choisir des délices gourmands fraîchement marinés pour toute occasion : snacks, amuse-gueules ou plats complets. Et ce, à un prix de consommation uniforme.

- * Produits de qualité
- * Look 'DELI' frais
- * Communication événementielle en magasin

De 4 pijlers tot een succesvolle **TAPASBAR** zijn :

Les 4 piliers d'un **BAR À TAPAS** réussi sont :



LET OP : Indien de winkeldirectie zich niet in deze pijlers kan vinden, start dan niet met dit project. Respecteer steeds het HACCP plan.

ATTENTION : Si la direction du magasin n'est pas en mesure de se conformer à ces critères, ne lancez pas ce projet. Respectez toujours le plan HACCP.



BAR À TAPAS



**OUR AMBITION IS TO OFFER
GOOD FOOD FROM ALL OVER
THE WORLD. PRODUCTS THAT
CAN BE EATEN EVERY DAY OF
THE WEEK. AS A FEAST,
BY ALL .**

RIDDERHEIMS EST SYNONYME D'INNOVATION ET DE DÉVELOPPEMENT

*UNE COMBINAISON QUI SE TRADUIT PAR LA PRODUCTION DE DÉLICIES
AUSSI PASSIONNANTS QU'INSPIRANTS.*

Cette aventure a débuté en 1987 à l'initiative de Christer Ridderheim et Peter Grönvall.
Les deux amis fondent la marque **RIDDERHEIMS** Delikatesser dans la cuisine de Christer.

La motivation du duo : leur passion commune pour la bonne cuisine et la création
de nouvelles saveurs sensationnelles. En un temps record, **RIDDERHEIMS** est devenu
l'un des plus importants fournisseurs d'épicerie fine en Scandinavie.

La passion pour la nourriture de qualité reste la priorité absolue de la marque
RIDDERHEIMS Delikatesser qui propose une large gamme de produits avec des
ingrédients du monde entier soigneusement sélectionnés.

3.0. RIDDERHEIMS

GOD MAT FRÅN HELA VÄRLDEN

RIDDERHEIMS STAAT VOOR INNOVATIE EN ONTWIKKELING

EEN COMBINATIE DIE INSPIRATIE EN SPANNENDE LEKKERNIJEN GENEREERT.

We schrijven 1987. De twee vrienden Christer Ridderheim en Peter Grönvall richten in Christers keuken **RIDDERHEIMS** Delikatesser op.

De drijfveer van het duo: hun gezamenlijke passie voor lekker eten en nieuwe sensationele smaken. In een enorm tempo groeide **RIDDERHEIMS** uit tot een van de belangrijkste delicatessenleveranciers in Scandinavië.

De passie voor goed eten blijft topprioriteit. **RIDDERHEIMS** Delikatesser biedt een breed scala aan producten aan met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten uit de hele wereld.

3.0. RIDDERHEIMS

MARINADES MARINADES

“Een goede olijf blijft een goede olijf. Maar een goede olijf in een heerlijke marinade wordt een TOP-olijf.”

Onze marinade bevat unieke ingrediënten zoals lijnzaadolie, pompoenzaadolie, koudgeperste koolzaadolie, extra vierge olijfolie en verse kruiden.

De marinade bevat niet alleen gezonde vetzuren (omega 3, 6 & 9), maar is ook rijk aan vitaminen. Bovendien geeft ze een unieke smaak aan de tapas.

Gebruik de marinade als kookolie, dressing of vinaigrette. Ook hemels lekker bij salades, gegrild brood, vlees en groenten.

MET EEN MARINADE KAN JE ALLE KANTEN UIT. TOT DE LAATSTE DRUPPEL.

« Une bonne olive reste une bonne olive. Mais une bonne olive baignant dans une délicieuse marinade devient une merveilleuse olive. »

Notre marinade contient des ingrédients uniques tels que l'huile de lin, l'huile de pépins de courge, l'huile de colza pressée à froid, l'huile d'olive extra vierge et des herbes fraîches.

La marinade contient non seulement des acides gras sains (oméga 3, 6 et 9), mais elle est également riche en vitamines. De plus, elle confère un goût unique aux tapas.

Utilisez la marinade comme huile de cuisson, sauce ou vinaigrette. Elle est également délicieuse avec des salades, du pain grillé, de la viande et des légumes.

UNE MARINADE, DES POSSIBILITÉS À L'INFINI.



KONINGSOLIJVEN OLIVES ROYAL

ART 48010

4 x 750 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Verse Griekse super mammoetolijven
in een lichte marinade met look en wijn.

Des olives grecques fraîches super mammoth
dans une marinade légère à l'ail et au vin.

CHILI PEPPER OLIJVEN OLIVES CHILI PEPPER

ART 18800

4 x 750 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Licht pikante olijvenmengeling
in een getomateerde fruitige marinade met chili.

Mélange d'olives légèrement épicées
dans une marinade fruitée à base de tomates et de piments.

OLIJVENMIX MIX D'OLIVES

ART 18820

4 x 750 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

De basis olijvenmengeling
in een marinade boordevol verse kruiden.

Mélange de base d'olives
dans une marinade aux herbes fraîches.

3.0. RIDDERHEIMS

GROENE OLIJVEN ZONDER PIT OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES

ART 48060
4 x 750 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Kleine groene olijven zonder pit
in een Provençaalse marinade met extra veel look.

Petites olives vertes dénoyautées
dans une marinade provençale contenant beaucoup d'ail.

ZWARTE OLIJVEN ZONDER PIT OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES

ART 18830
4 x 750 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Kleine zwarte olijven zonder pit
in een verse kruidenmarinade met extra veel look.

Petites olives noires dénoyautées
dans une marinade aux herbes fraîches avec énormément d'ail.

OLIJVEN GEVULD MET LOOK OLIVES FARCIES À L'AIL

ART 45230
2 x 1,8 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

De extra grote Griekse olijf.
Gevuld met een teentje look in een marinade van verse kruiden.

Les grosses olives grecques,
farcies avec une gousse d'ail dans une marinade d'herbes fraîches.

OLIJVEN GEVULD MET NOTEN & MANCHEGO OLIVES FARCIES AUX NOIX & MANCHEGO

ART 48904
2 x 1,65 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Grote groene olijven gevuld met een knapperige amandel in een licht pikante marinade met blokjes Manchego kaas.

Les grosses olives vertes farcies d'une amande croquante dans une marinade légèrement épicée avec des cubes de fromage Manchego.

ANSJOVIS BANDERILLEN BROCHETTES D'ANCHOIS

ART 21460
2 x 1,6 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Perfect hapje van een kleine groene olijffe tezamen met een ansjovis filet op een prikker

L'amuse-bouche parfait composé d'une petite olive verte et d'un filet d'anchois sur un cure-dent.

3.0. RIDDERHEIMS

SEIZOENS/SAISONNIER

OLIJVEN MET WITTE KAAS OLIVES AU FROMAGE BLANC

ART 65446
2 x 1,6 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Mengeling van o.a. Bella di Cerignola en Leccino olijven met blokjes witte kaas.

Un mélange d'olives Bella di Cerignola et Leccino avec des cubes de fromage blanc.

OLIJVEN MET CHIMICHURRI & TRUFFEL OLIVES AU CHIMICHURRI ET À LA TRUFFE

ART 65657
2 x 1,6 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Grote groene Gordal olijven (herkomst Spanje) in een luxe marinade van verse truffel en Chimichurri.

De grosses olives vertes Gordal (origine Espagne) dans une marinade de luxe à base de truffe fraîche et de chimichurri.

GEGRILDE CHAMPIGNONS GT CHAMPIGNONS GRILLÉS GT

ART 65411
2 x 1,8 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Italiaanse gegrilde champignons licht spicy door de verse chili, in een marinade met Italiaanse kruiden.

Des champignons italiens grillés légèrement épicés grâce au chili frais, dans une marinade à base d'herbes italiennes.

SWEET AFRICAN PEPPER GEVULD FETA PIMENT AFRICAIN DOUX FARCI À LA FETA

ART 4551
1 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Zuid Afrikaanse zoete en licht pikante peper met een vulling van Feta kaas.

Un piment sud-africain doux et légèrement piquant farci au feta.

PEPPERONI GEVULD MET FETA PEPPERONI FARCIES À LA FETA

ART 4552
1 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Lange licht pikante groene peper met een vulling van Feta kaas.

Un piment vert long légèrement piquant farci au feta.

OLIJVEN GEVULD MET FETA OLIVES FARCIES À LA FETA

ART 4553
1 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Grote groene Griekse olijven gevuld met feta.

De grosses olives vertes grecques farcies au feta.

3.0. RIDDERHEIMS

POMAMORE NATUUR POMAMORE NATURE



ART 48030
4 x 700 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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

ZONGEDROOGDE TOMATEN TOMATES SÉCHÉES

ART 42590

2 x 1,5 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

De authentieke compleet zongedroogde Roma tomaat.
Afgewerkt met verse kruiden en een marinade.

L'authentique tomate Roma entièrement séchée au soleil.
Avec des herbes fraîches et une marinade.

POMAMORE BASILICUM - PARMEZAAN POMAMORE BASILIC - PARMESAN

ART 48040

4 x 700 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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



3.0. RIDDERHEIMS

SWEETY DROP GT

ART 42621

2 x 1800 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Kleine peperdruppeltjes. Licht pikant, zoet en knapperig fris.
De perfecte garnering voor salades en hapjes.

Petits poivrons. Légèrement épicés, doux et fraîchement croquants.
La garniture parfaite pour les salades et les apéritifs.

CARCIOFO ROMANA

ART 45000

2 x 1800 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Italiaanse artisjokhartjes,
al dente gekookt in een Romeinse marinade.

Cœurs d'artichauts italiens,
cuits al dente dans une marinade romaine.

ARTISJOKKEN MET PARMIGIANO GT ARTICHAUTS PARMIGIANO GT

ART 60548

2 x 1,5 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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

APPELKAPPERS MET LOOK CÂPRONS À L'AIL

ART 45270
2 x 1800 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Grote appelkappers in een frisse marinade met verse kruiden en extra veel look.

Des gros câprons dans une marinade fraîche aux herbes fraîches, riche en ail.

PARMIGIANO CHILI BALSAMICO

ART 45600
2 x 1800 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Blokjes oude gerijpte Parmezaanse kaas in een marinade van chili en aceto balsamico.

Cubes de parmesan affiné dans une marinade de piment et de vinaigre balsamique.

GEMARINEERDE LOOKTEENTJES GOUSSES D'AIL MARINÉES

ART 42630
2 x 1800 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Knapperige lookteentjes in een marinade met een extra frisse toets.

Des gousses d'ail croquantes dans une marinade particulièrement fraîche.

3.0. RIDDERHEIMS

WITTE KAASBLOKJES MET MANDARIJN EN BASILICUM

CUBES DE FROMAGE BLANC
AU MANDARINE ET AU BASILIC

ART 65790

2 x 1800 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Kleine kubusjes van Griekse kaas
in een frisse marinade met mandarijn en verse basilicum.
Ideaal voor salades.

Petits cubes de fromage grec
dans une marinade fraîche au mandarine et au basilic frais.
Idéal pour les salades.

ORIENTAALSE REUZENSCAMPI'S GAMBAS ORIENTALE

ART 48020

4 x 750 g



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Knapperige tiggerngarnalen
in een Oosterse saus met Thaise waterkastanjes.

Gambas tigrées croustillantes
dans une sauce orientale avec des châtaignes d'eau thaïlandaises.

ANSJOVIS PROVENÇAALS ANCHOIS PROVENÇALE

ART 65475

2 x 1,6 KG



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Gemarineerde ansjovis filets met verse provençaalse kruiden.

Filets d'anchois marinés aux herbes de Provence fraîches.

TZAY 100% VEGGY

ART 60589

4 x 1 KG Karton / Carton

!! DIEPVRIES ARTIKEL, INFORMATIE-M.B.T. LEVERING VIA UW VERTEGENWOORDIGER !!
!! ARTICLE SURGELÉ, INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON VIA VOTRE REPRÉSENTANT !!



Zelfs de meest fanatieke monniken in Thailand houden van lekker knabbelen. Sinds jaar en dag zijn ze actief bezig om het perfecte yin yang hapje te creëren. "Tzay" is één van die delicatessen. De smaak van "Tzay" kan je best definiëren als een pittig huwelijk tussen kip en varkensvlees. "Tzay" is reeds licht gekruid en kan zowel koud als in allerlei warme bereidingen worden gebruikt. Eventjes grillen of koud in een salade en je verovert er je wereld mee! Het is zeer rijk aan vezels en heeft een hoge voedingswaarde. "Tzay" is een 100 % plantaardig product.

Même les moines les plus fanatiques en Thaïlande aiment bien grignoter. Pendant des années et des années, ils travaillent activement à créer la parfaite yin yang morsure. "Tzay" est un de ces délices. Le goût de "Tzay" peut être mieux défini comme un mariage épicé entre le poulet et le porc. "Tzay" a été légèrement assaisonné et peut être utilisé dans tous les plats chauds et froids. Griller brièvement ou froid dans une salade. "Tzay" est très riche en fibres et a une valeur nutritive élevée. "Tzay" est un produit 100% végétal.

**OUR AMBITION IS TO OFFER
GOOD FOOD FROM ALL OVER
THE WORLD. PRODUCTS THAT
CAN BE EATEN EVERY DAY OF
THE WEEK. AS A FEAST,
BY ALL .**

**LA QUALITÉ D'UN PRODUIT EST SEULEMENT AUSSI BON QUE SES
INGRÉDIENTS.**

Chez HOT SPOT, il s'agit de qualité, la facilité d'utilisation et la variété de bons ingrédients, mais aussi de nouvelles saveurs et de l'inspiration, répondant aux saveurs d'inspiration orientale pour la restauration, épicerie fine et dans votre propre cuisine à la maison. HOT SPOT utilise uniquement des produits frais sélectionnés avec soin tels que de la mangue, des feuilles de citron vert, des herbes fraîches et citronnelle, du miel, des bananes, des dates, des raisins secs et des pruneaux comme édulcorant.

Ces sauces sont idéales pour : l'assaisonnement et la base de divers plats mondaines, sauces et marinades pour le barbecue et glaçage pour la viande et le poisson.

3.1. THE HOTSPOT

DE KWALITEIT VAN EEN PRODUCT IS MAAR ZO GOED ALS ZIJN INGREDIËNTEN.

Bij HOT SPOT gaat het over kwaliteit, gebruiksgemak en variatie in de juiste ingrediënten, maar ook over nieuwe smaken en inspiratie, het inspelen op Oosters geïnspireerde smaken voor catering, delicatessen en in uw eigen keuken thuis.

The hot spot gebruikt enkel zorgvuldig geselecteerde verse producten zoals mango, limoen bladeren, verse kruiden en citroengras, honing, bananen, dadels, rozijnen en pruimen als zoetstof.

Deze sauzen zijn uitermate geschikt als : smaakmaker & basis diverse wereldse bereide maaltijden, BBQ sauzen en marinades en glazes voor vlees & vis.

3.1. THE HOTSPOT



BP WOK SEZCHUAN STYLE

ART 4312
2,5 L

Chinese wok pasta, met een smaak uit de duizend. Om te combineren met basisingredienten zoals rundvlees, varkensvlees, kip.

Une pâte wok chinoise, un classique aux mille saveurs, à faire revenir avec les ingrédients de base qui seront, par exemple, le bœuf, le porc, le poulet.



BP MANGO CURRY MARINADE

ART 4317
2,5 L

Een zoete maar scherpe marinade die elke zomer zonniger maakt. Knoflook, Spaanse pepers, gember en zongerijpte mango. Uitstekend als marinade bij vlees, vis en schaaldieren.

Une marinade douce mais forte. Ail, Piment espagnol, gingembre et mangue mûrie au soleil. Excellent comme marinade avec de la viande, le poisson et les crustacés.



BP TOKYO TERIYAKI

ART 4320
2,5 L

De onmiskenbare "Teriyaki"-smaak is heel zoet, een beetje mysterieus en gemaakt op basis van soja en sesam. Als glaze of als basis voor een marinade.

La saveur "Teriyake" incomparable est très douce, un peu mystérieux et fabriqué avec du soja et du sésame. Comme glaçage ou base pour une marinade.



BP TEXAS HONEY

ART 4321
2,5 L

Een barbecue smaak met de betoverende zoetheid van honing. Marineer alles wat je wilt. Twee tot drie uur volstaan.

Un goût barbecue avec la douceur enchanteresse du miel. Laissez mariner tout ce que vous voudrez. Deux à trois heures suffisent.



BP MANGO JALAPENO GLAZE

ART 4322
2,5 L

Een zoete maar tegelijk ook scherpe glaze. De verse mango zorgt voor het zoete; de Spaanse pepertjes en jalapeño pepers geven de saus iets extra pittig.

Strijk deze glaze tegen het einde van het grillen of braden in meerdere laagjes over vis, schaaldieren, kip of varkensvlees.

Une glaçage douce, mais en même temps picante. La mangue fraîche la rend sucré, les poivrons et piments jalapeño espagnol donne à la sauce un goût un peu plus épicé supplémentaire. Enduisez cette glaçage à la fin de la cuisson dans des multiples couches sur le poisson, les crustacés, le poulet ou le porc.



WOK THAI STYLE

ART 4323
2,5 L

Een symphonie van Thaise kruiden die je toelaat om heerlijke wokgerechten klaar te maken met rundsvlees, varkensvlees of kip.

Une symphonie d'épices thaï qui vous permettra des délicieux plats wok de boeuf, de porc ou de poulet.



BP TRADITIONAL WOK

ART 4324
2,5 L

De ultieme basis woksaus op basis van sojasaus met extra chili, kruidig en krachtig met zoete toetsen van frisse gember.

La sauce wok ultime à base de sauce soja avec un supplément de piment, épicé et puissant avec des notes douces de gingembre frais.



BP CORIANDER SAUCE

ART 4330
2,5 L

Koriander, citroengras, curry en kokosmelk. Een saus waar echt niets meer aan toe te voegen valt. Heerlijk in een papillote op de BBQ met gambas of vis.

Coriandre, citronnelle, curry et lait de coco. Une sauce complète. Délicieuse dans une papillote sur le BBQ avec des gambas ou du poisson.

THE SLEGA GUIDELINES ARE THE ENHANCEMENT OF QUALITY AND THE APPLICATION OF TRADITIONAL PROCESSING METHODS.

Notre famille produit des jambons de haute qualité depuis 1962, l'année où Slega a été fondée par notre père Medardo Borchini.

Mon frère et moi, nous avons hérité non seulement l'entreprise de notre père mais surtout ses principes et valeurs qui, aujourd'hui encore, inspirent nos choix. Comme par le passé, nous préférons toujours les méthodes de fabrication manuelles et lentes.

Les meilleures matières premières et toutes les phases de la production doivent être respectées pour obtenir un délicieux jambon, riche en saveur et en arôme. Les gestes simples trouvent leurs racines dans les connaissances et les traditions anciennes, qui revivent grâce aux processus de production modernes. Le résultat est 'notre petit grand chef-d'œuvre'.

Jour après jour, l'expérience acquise au fil des ans devient l'instrument par lequel notre passion prend forme.

Les meilleures matières premières passent par le salage effectué à la main, le repos lent avec l'apparition naturelle des levures et le 'séchage naturel' grâce à une régulation soigneuse et quotidienne du flux de l'air.

Le jambon Slega ne contient pas de conservateurs et combine une haute valeur nutritive, une faible teneur en matières grasses, de nombreux sels minéraux, des vitamines et des protéines.

C'est la raison pour laquelle vous devriez faire goûter le **JAMBON SLEGA** à vos clients, nous vous en serons reconnaissants.

Sincères salutations,

Stefano Borchini
President Slega Srl

4.1. SLEGA

PROSCIUTTO DI PARMA

Sinds 1962, het jaar waarin onze vader Medardo Borchini zijn bedrijf Slega oprichtte, produceert onze familie hammen van de hoogste kwaliteit.

Vader liet niet alleen zijn bedrijf na. Mijn broer en ik erfden vooral ook zijn principes en waarden die ons tot op de dag van vandaag helpen om de juiste keuzes te maken. Net zoals vroeger verkiezen wij nog steeds de manuele en trage productiemethoden.

We hebben respect voor de beste grondstoffen. We volgen alle traditionele productiefasen. Dat is nodig om een heerlijke ham te krijgen, rijk aan smaak en vol aroma. Eenvoudige handelingen zitten diep geworteld in jarenlange kennis en traditie, die tot leven komt door moderne productieprocessen.

Het resultaat is ons kleine grote meesterwerk.

Dag in dag uit is onze jarenlange ervaring het instrument waarmee onze passie vorm krijgt. De beste grondstoffen worden met de hand gezouten, waarna ze langzaam rusten, natuurlijk gisten en drogen met een zorgvuldige en dagelijkse luchtstroomregeling.

Slega ham bevat geen conserveringsmiddelen en combineert een hoge voedingswaarde, laag vetgehalte, veel minerale zouten, vitamines en eiwitten.

Dit is de reden waarom u uw klanten **SLEGA HAM** zou moeten laten proeven. Wij zijn u daar alvast dankbaar voor.

Hoogachtend,

Stefano Borchini
Presidente Slega Srl

4.1. ITALIAN SELECTION - SLEGA



PARMA SLEGA JAMBON DE PARME SLEGA

ART 0141
6,5 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

La référence parmi les jambons de Parme. D'une saveur exceptionnellement douce et peu salée, ce jambon mérite bien sa couronne.

... LE COCHON DOIT RESPECTER
A QUAND IL ETAIT VIVANT
4 FLOOR OF CURING ROOM
YEAH!!!
I WAS LUCKY
AFTER MY DEATH
MY LEG ARE IN
SLEGA
CROONNA

PARMA SLEGA PERA JAMBON DE PARME SLEGA PERA

WAT MAAKT DE ENE HAM BETER DAN DE ANDERE *DE ZORG WAARMEE HIJ BEREID WORDT*

Het is dan ook niet verwonderlijk dat Slega Parmahammen van buitengewone kwaliteit zijn.

Stefano Borghini selecteert elke dag zijn varkens en zorgt ervoor dat alleen de beste worden gebruikt voor de Slega. Ze worden bereid volgens een eeuwenoude traditie, toen mensen nog tijd hadden, tijd nog geen geld kostte en hammen in alle rust konden rijpen.

Ieder jaar wordt onder het consortium de beste Parma verkozen en sinds jaar en dag bevindt Slega zich in de top drie.

CE QUI FAIT QU'UN JAMBON EST MEILLEUR QUE L'AUTRE *LE SOIN AVEC LEQUEL IL EST PRÉPARÉ*

Il n'est donc pas surprenant que les jambons Slega Parma soient d'une qualité exceptionnelle.

Stefano Borghini sélectionne ses porcs tous les jours et veille à ce que seuls les meilleurs soient utilisés pour le Slega. Ils sont préparés selon une tradition séculaire, quand les hommes avaient encore du temps, que le temps ne coûtait pas de l'argent et que les jambons pouvaient mûrir en paix.

Chaque année, le consortium choisit le meilleur Parme et, depuis de nombreuses années, Slega figure dans le trio de tête.



ART 0133
6,5 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

Selon les Italiens, c'est ainsi que devrait être un vrai Parme. Une maturation de 18 mois.
Juste désossé. Non pressé.

**ITALSALUMI IS THE MOST KNOWN
BRAND OF CHARCUTERIE IN ITALY.
IT HAS BEEN A LEADER IN THE
MARKET OF PREMIUM MEAT
DELICACIES FOR OVER A
CENTURY, AND STILL A
LANDMARK TO CONSUMERS.**

Ces exploitations sont profondément ancrées dans la province italienne d'Émilie-Romagne, une région où l'agriculture et l'art de bien manger sont au cœur des préoccupations. C'est là que se trouvent ceux qui poursuivent leur passion pour la charcuterie préparée suivant les méthodes traditionnelles.

Le Gruppo Veronesi, auquel appartiennent **NEGRONI** et Montorsi, est propriétaire de toute la chaîne de production. De l'alimentation animale à l'élevage, en passant par l'abattage et la transformation. Le groupe fait tout lui-même. Par conséquent, presque toute la charcuterie produite provient de porcs italiens.

C'est unique et sans précédent.

CELA SE VOIT, CELA SE GOÛTE !

4.2. ITALSALUMI DAL 1880

De bedrijven liggen diep geworteld in de Italiaanse provincie Emilia Romagna, een streek met een hart voor landbouw en lekker eten. Vanuit deze thuisbasis zetten ze de passie voor charcuterie en de traditionele bereiding ervan zorgvuldig verder.

De Gruppo Veronesi, waartoe **NEGRONI** en Montorsi behoren, heeft de volledige productieketen in eigen handen. Van het veevoeder over het kweken en slachten tot de verwerking. De groep doet alles zelf. Dit resulteert in het gebruik van Italiaanse varkens voor bijna alle geproduceerde charcuterie.

Dit is uniek en ongeëvenaard.

DAT ZIE JE EN DAT PROEF JE !

4.2. ITALIAN SELECTION - ITALSALUMI

CULATELLO DI ZIBELLO



DE KEIZER VAN DE ITALIAANSE CHARCUTERIE L'EMPEREUR DE LA CHARCUTERIE ITALIENNE

Het consortium van Culatello di Zibello stelde vast dat de verwerking alleen kan gebeuren in een specifiek en beperkt gebied, uitsluitend tussen oktober en februari, wanneer het laagland van Parma wordt gehuld in mist en koude. In die periode wordt het vlees, dat wordt verkregen van de dij van volwassen varkens, gefokt volgens traditionele methoden, ontvet, uitgebeend en met de hand bijgesneden. Zo krijgt de ham zijn typische peervorm.

Na tien dagen wordt het vlees vervolgens gezouten en gebeurt de investituur: het vlees wordt in de blaas van het varken verpakt en gebonden met een gekruid touw. De Culatello verouderd langzaam in de kelder, van winter tot zomer. De winter nadien komt de ham op ons bord terecht en genieten we van zijn authentieke smaakkwiteit.

De kleinste maten (minimaal 3kg) worden 10 tot 14 maanden lang gekruid. Jaarlijks worden er ongeveer 50.000 stuks Culatello di Zibello DOP geproduceerd.

Le consortium du Culatello di Zibello exige que la transformation ait lieu dans une zone spécifique et limitée, uniquement entre octobre et février, lorsque les basses terres de Parme sont toutes enveloppées de brouillard et de froid. Pendant cette période, la viande, obtenue à partir de la cuisse de porcs adultes élevés selon des méthodes traditionnelles, est dégraissée, désossée et parée à la main. C'est ce qui donne au jambon sa forme de poire typique.

Au bout de 10 jours, on procède au salage et à l'investiture du jambon : la cuisse de porc est ensachée dans une vessie du porcet attachée avec une cordelette assaisonnée. Le Culatello vieillit lentement en cave, de l'hiver à l'été. Nous retrouvons le jambon dans nos assiettes à l'hiver suivant et apprécions alors sa qualité gustative authentique.

Les jambons de plus petites tailles (minimum 3 kg) sont assaisonnés pendant 10 à 14 mois. La production annuelle est d'environ 50 000 pièces de Culatello di Zibello AOP.

ART 0022
3,8 KG / Stuk-Pièce

ART 0122
2 x 1,2 KG / Stuk-Pièce
CULATELLO DI ZIBELLO 1/2



COTTO AL NATURALE

COTTO AL NATURALE



ART. NR. 60588

6 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Langzaam gestoomde ham met een zeer delicate smaak.
100% Italiaans met enkel natuurlijke conserveermiddelen.

Jambon braisé lentement avec une saveur très délicate.
100% italien et uniquement avec des conservateurs naturels.

4.2. ITALIAN SELECTION - ITALSALUMI

ITALIAANSE HAM ROMA 11 MAANDEN JAMBON ITALIEN ROMA 11 MOIS

ART. NR. 0158

5,5 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een eeuwenoud traditioneel productieproces, waaruit een prosciutto van constante superieure kwaliteit voortvloeit.

Un processus de production traditionnel séculaire, d'où résulte un prosciutto de qualité supérieure.



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

ART. NR. 0140

6,5 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een D.O.P. kwaliteitsham die enkel in de heuvelachtige regio Friuli, Venezia en Giulia, rond het stadje San Daniele mag worden geproduceerd.

Jambon de qualité de la région vallonnée Friuli, Venezia et Giulia autour de la ville San Daniele. Fabriqués et protégés conformément les règles d'origine.



PROSCIUTTO MONVISO 1/2

ART. NR. 0243

2,4 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Ontvet, ontbeend en in blokvorm is deze ham perfect om voor te snijden, zonder enige vorm van afval.

Dégraissé, désossé et en forme de bloc ce jambon est parfait pour la précoupe, sans gaspillage.



PROSCIUTTO ARROSTO GEKRUID PROSCIUTTO ARROSTO AUX HERBES

ART. NR. 0078

+3 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Italiaanse gekookte ham, gelardeerd met een verse kruidenmengeling van rozemarijn, thijm en oregano.

Jambon cuit italien garni d'un mélange de fines herbes fraîches comme le romarin, le thym et l'origan.



ALPENHAM SPECK JAMBON DES ALPES SPECK

ART. NR. 0127

2 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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



BRESAOLA DI PUNTA D'ANCA

ART 0235

1,5 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Licht gezouten en gedroogde rundsfilet. De Italiaanse meer gedroogde versie van de rundscarpaccio.

Filet de bœuf légèrement salé et séché. La version italienne du carpaccio de bœuf davantage séché.



4.2. ITALIAN SELECTION - ITALSALUMI

COPPA NOSTRANA 1/2

ART. NR. 0234
1 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Authentieke coppa volgens het eerste recept uit de Parma streek.
Een Italiaanse klassieker van formaat.

Coppa authentique selon la première recette de la région de Parme.
Un classique italien.



LADY COPPATA

ART. NR. 0240
2 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

De "Coppa di Parma" in Italiaans buikspek gerold,
met een kruiding van kaneel en kruidnagel.

La "Coppa di Parma" roulé dans le bacon italien,
avec un assaisonnement de cannelle et clous de girofle.



ARISTA AL FORNO

ART. NR. 0353
1,5 - 3 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Kruidengebraad uit de "forno" met verse kruiden
zoals rozemarijn, venkel en thijm.

Rôti aux herbes cuit au four avec des herbes fraîches
comme le romarin, le fenouil et le thym.



PANCETTA MAGRELLA

ART. NR. 0237

1,5 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Opgerold buikspek zonder zwoerd, gedroogd en langzaam gerijpt met een kruidenmengeling van o.a. kaneel.

Lard roulé sans couenne, séché et lentement affiné avec un mélange de fines herbes dont la cannelle, entre autres.



MORTADELLA VALPADANA (1/2)

ART. NR. 0302

3 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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



DINDY ARROSTO FEMINA

ART 2398

2 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Licht gebakken kalkoenborst, met enkel de filets van de vrouwelijke kalkoen. Minder dan 2% vet.

Poitrine de dinde légèrement cuite. Seulement les filets des dindes féminines sont utilisés. Moins de 2% de matières grasses.



4.2. ITALIAN SELECTION - ITALSALUMI



PROSCIUTTO SAN BIAGIO

ART 60568

7 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Deze geweldige, opgebonden Italiaanse prosciutto is eigenlijk een Parmaham zonder het bekende kroontje. De reden hiervoor is dat San Biagio net buiten het productiegebied van Parma valt. De San Biagio ham mag dan wel geen kroontje hebben toch moet hij niet onderdoen voor zijn bekende broertje.

Gemaakt van varkens geboren en gekweekt in "La Bella Italia" volgens het identieke productieproces van de Parmaham, is deze ham zeker een must have in jouw toonbank.

Ce grand prosciutto italien en treillis est en fait un jambon de Parme sans la célèbre couronne. La raison en est que San Biagio est située juste à l'extérieur de la zone de production de Parme. Le jambon de San Biagio n'a peut-être pas de couronne, mais il n'est pas inférieur à son célèbre frère.

Fabriqué à partir de porcs nés et élevés en «La Bella Italia» selon le même processus de fabrication que le jambon de Parme, ce jambon est définitivement un incontournable dans votre comptoir.

SALAME RUSTICO

ART. NR. 2662

1,2 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Salami in natuurdarm met grove structuur, het recept is traditioneel aan het dorpje Felino.

Salami en boyau naturel avec une structure grossière, la recette est traditionnelle du village Felino.



SALAME ABRUZZESE

ART. NR. 2664

350 g / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Italiaanse salami met peperbolletjes in kleiner formaat. Ideaal bij het aperitief. 100% pur porc.

Salami italien avec des grains de poivre en taille plus petite. Idéal à l'apéritif. 100% pur porc.



SALAME ABRUZZESE LANG / LONGUE

ART 2652

1,7 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Salami in natuurdarm met een grovere structuur voorzien van zwarte peperbolletjes, korte droogtijd door langgerekte dunne structuur.

Salami en boyau naturel avec une structure plus grossière avec des grains de poivre noir. Temps de séchage court grâce à la structure allongée et fine.



4.2. ITALIAN SELECTION - ITALSALUMI

SOPRESSA ALL' AGLIO

ART. NR. 2665

3,5 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

De basis looksalami met een grove structuur.
100% Italiaans varkensvlees.

Le salami à l'ail avec une texture rugueuse.
Produit 100% de porc italien.



BORSOTTO AGLIO

ART. NR. 2666

3 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Grove Italiaanse salami met look in natuurdarm.

Salami italien grossier avec de l'ail en boyau naturel.



VENTRICINA PICCANTE

ART. NR. 2672

3 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Grote grove salami met een behoorlijk pikante smaak en rode kleur door het gebruik van Pepperoni's. Lange droging.

Grand salami grossier avec la saveur piquante et de couleur rouge par l'utilisation de Pepperoni. Séchage long.



CACCIATORE (DISPLAY)

ART. NR. 2651

20 x 270 g / Stuk-Pièce

ART. NR. 26510

10 x 170 g / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Het traditioneel Italiaans jagerworstje, een pur porc salami in natuurdarm.

La saucisse chasseur traditionnelle, un salami italien pur porc en bayou naturel.



BOCCONCINI

ART. NR. 2681

0,7 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een 12-tal mini pur porc salami's in natuurdarm.
De mini versie van de Cacciatore.

Une douzaine de mini salami pur porc en boyau naturel.
La version mini de la Cacciatore.



FINOCCHIONA

ART 2646

3 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Gerijpte pur porc salami met stukjes venkel.
Finocchiona heeft een grove structuur
en dankzij de venkel een extra frisse smaak.

Salami pur porc mûri, avec une structure grossière
et des morceaux de fenouil, ainsi il a une saveur très douce.



4.2. ITALIAN SELECTION - ITALSALUMI

MILANO CLASSICO

ART. NR. 2650

2,5 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Italiaanse salami met een typisch Milanees recept, een fijne structuur in natuurdarm.

Salami italien avec une recette typiquement milanaise, une structure plus fine boyau naturel.



SPIANATA ROMANA (EXTRA GROF / TRÈS GROSSIER)

ART. NR. 2663

2 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Volgens Romeins recept bereide en gekruide salami in natuurdarm, door de voorgeschreven traditioneel platte vorm heeft de Spianata een relatief korte rijping.

Salami avec boyau naturel, préparé et épicé selon une recette romaine, séchage court grâce à la forme typique plat.



SPIANATA CALABRA PICANTE

ART 2647

1,1 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

1/2 pikante variant van de Spianata Romana, met pepers uit Calabrië.

1/2 variante épicé du Spianata Romana avec des poivrons de Calabre.



MAGNIFICO AL PROSCIUTTO

ART. NR. 2673

2,2 KG / Stuk-Pièce



BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Magere smaakvolle salami geproduceerd met Prosciutto, fijne structuur en platte vorm.

In de volksmond noemt men de Magnifico ook wel eens de 'parmasalami'.

Salami savoureux maigre à base de viande de prosciutto, structure fine et forme plate. Communément appelé 'saucisson de Parme'.

SALCICCIO NAPOLI PICANTE

ART 2670

4 x 350 g / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Zeer pikante salami volgens Napolitaans recept, de originele topping voor elke pikante pizza.

Salami très épicé selon une recette napolitaine, la garniture d'origine pour chaque pizza épicée.



FRESHNESS TO ENJOY IN SLICES.

DE LA CHARCUTERIE AUTHENTIQUE FRAÎCHEMENT DÉCOUPÉE UN DÉLICE !

Les produits prétranchés **NEGRONI** sont fabriqués avec de la viande de premier choix et selon les techniques de production les plus avancées.

L'entreprise exerce un contrôle total sur sa propre chaîne de production intégrée, de l'alimentation animale à la distribution des produits finis. C'est la philosophie de base de Negroni. Vous êtes donc toujours assuré de bénéficier d'une qualité et d'une sécurité alimentaire maximales.

La gamme prétranchée **NEGRONI** bénéficie du savoir-faire de la marque et d'une unité de production modèle. Dans un environnement contrôlé (les salles blanches), le risque de contamination est réduit au minimum. Comme les tranches de viande sont très rapidement emballées sous atmosphère protégée, la fraîcheur des produits est garantie.

4.3. NEGRONI PRE SLICED

AUTHENTIEKE VERS VOORGESNEDEN CHARCUTERIE OM VAN TE GENIETEN !

De voorgesneden **NEGRONI** vleesproducten zijn vervaardigd met eerste keus vlees in combinatie met de meest geavanceerde productietechnieken.

Het bedrijf heeft de volledige controle over haar eigen geïntegreerde productieketen, van diervoeder tot de distributie van de afgewerkte producten. Dat is de basisfilosofie van Negrone. Zo ben je steeds zeker van de maximale kwaliteit en voedselveiligheid.

Het **NEGRONI** pre-sliced gamma geniet van de knowhow van het merk en een model productie-eenheid. In een gecontroleerde omgeving, de witte kamers genaamd, wordt de kans op besmetting geminimaliseerd. Omdat de sneetjes vlees uiterst snel verpakt worden in een beschermde atmosfeer, is versheid van de producten gegarandeerd.

4.3. ITALIAN SELECTION - NEGRONI VOORGESNEDEN



PROSCIUTTO DI PARMA PROSCIUTTO DI PARMA

ART 0072
10 x 80 g



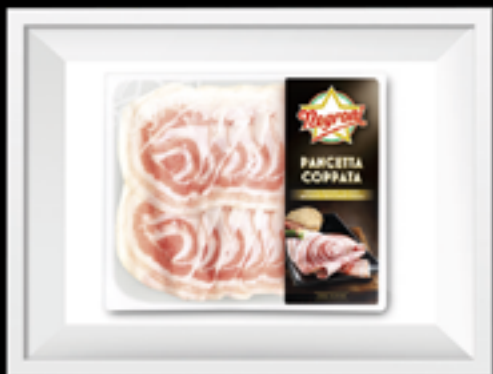
GEKOOKTE HAM JAMBON CUIT

ART 0073
10 x 110 g



SALAME CREMONA SALAME CREMONA

ART 0074
10 x 100 g



PANCETTA COPPATA PANCETTA COPPATA

ART 0075
10 x 100 g



ANTIPASTO ANTIPASTO

ART 0076
10 x 120 g

NEGRONI - PRÉTRANCHE



SUPERIOR QUALITY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM LIGURIAN OIL MASTERS AT THE ROSMARINO FARM.

HUILE EXTRA VIERGE

La Ligurie, une magnifique région d'Italie où les montagnes rencontrent la mer, les petits villages de pêcheurs conservent leur beauté authentique et les oliviers poussent entre les vieilles terrasses de pierre. La ferme traditionnelle Rosmarino domine le golfe du Tigullio juste avant le célèbre village de Portofino.

Il y a plusieurs années, Luisa et Gian Marco Petrelli ont découvert une charmante maison de pierre abandonnée, entourée d'oliviers. Ils l'ont rénovée avec beaucoup d'amour et de respect dans le style traditionnel de la Ligurie au point de faire de la ferme Rosmarino un exemple du style traditionnel de la région.

Luisa, véritable passionnée de gastronomie et consultante à l'Académie italienne de cuisine a commencé en 1995 une petite production d'huile d'olive extra vierge de qualité supérieure. Son premier client fut l'Hôtel Cipriani à Venise. Depuis lors, de nombreux autres hôtels prestigieux et chefs célèbres lui ont emboîté le pas.

Aujourd'hui, Rosmarino produit de l'huile d'olive de qualité supérieure en achetant des olives d'autres exploitations agricoles liguriennes. La société travaille avec des dégustateurs d'huile professionnels. L'extra vierge, sous la marque **COSTA DEI ROSMARINI**, est embouteillée en petites quantités. Sa qualité supérieure est constamment contrôlée par des dégustateurs professionnels.

4.4. SANTA CHIARA COSTA DEI ROSMARINI

OLIO EXTRA VERGINE

Ligurië, een prachtige Italiaanse regio waar de bergen en de zee elkaar ontmoeten, kleine vissersdorpjes hun authentieke schoonheid behouden en olijfbomen tussen de oude stenen terrassen groeien. De traditionele Rosmarino boerderij heerst over de Tigullio golf vlak voor het bekende dorp Portofino.

Jaren geleden ontdekten Luisa en Gian Marco Petrelli een charmant verlaten stenen huisje, omgeven door olijfbomen. Ze renoveerden het huis met veel liefde en respect voor de traditionele stijl van Liguria. Zo werd de Rosmarino boerderij een voorbeeld van de traditionele Ligurische stijl.

Luisa, een echte gastronomische liefhebber en senior member van de Italiaanse keukenacademie, startte in 1995 met een kleinschalige productie van hoogkwalitatieve extra vierge olijfolie voor de topgastronomie. De eerste klant werd Hotel Cipriani in Venetië. Sindsdien volgden vele andere prestigieuze hotels en bekende chefs.

Vandaag maakt Rosmarino hoogwaardige olijfolie door olijven van andere Ligurische boerderijen over te kopen. Het bedrijf werkt met professionele olieproevers. De extra vierge, met als merknaam **COSTA DEI ROSMARINI**, wordt in kleine hoeveelheden gebotteld. Zijn superieure kwaliteit wordt constant gecontroleerd door professionele proevers.

4.4. ITALIAN SELECTION - SANTA CHIARA



OLIO EXTRA VERGINE

ART 53670
12 X 250 ML

PROSCIUTTO SGAMBATO

PROSCIUTTO SGAMBATO

ART 0155
7 KG

PROSCIUTTO SGAMBATO PEPE ROSA

ART 0143
7 KG

BESCHRIJVING

Deze boerenham uit Toscane wordt nog voor het zouten ontdaan van de beenderen. Na gezouten te zijn wordt de ham onder streng gecontroleerde omstandigheden, qua luchtvochtigheid en temperatuur, gedurende minstens 9 maanden gedroogd, ingesmeerd met reuzel en besprenkeld met zwarte of rode peper.

DESCRIPTION

Ce jambon de campagne toscan est désossé avant le salage. Après le salage le jambon sèche pendant au moins neuf mois dans des conditions strictement contrôlées en termes d'humidité et température, enduits de saindoux et saupoudré de poivre noir ou rouge.



ARTISANAL PROCESSING OF GASTRONOMIC PRODUCTS THAT ARE CHARACTERISTIC FOR TASTE, AUTHENTICITY AND HIGH QUALITY.

SITUÉ DANS LE NORD DE L'ITALIE, ENTRE VENISE ET TRIESTE.

Turchet propose un large éventail de préparations gastronomiques italiennes, entrées, antipasti, poissons et légumes. Prêtes à être consommées immédiatement.

Des délices qui répondent à vos envies d'aujourd'hui et vous séduisent par leurs saveurs de jadis.

4.5. TURCHET GASTRONOMIA

GELEGEN IN HET NOORDEN VAN ITALIË, TUSSEN VENETIË EN TRIËSTE.

Turchet biedt een ruim assortiment aan Italiaanse gastronomische bereidingen, een breed gamma aan voorgerechten, antipasti, vis en groenten. Meteen klaar voor consumptie.

Delicatessen die voldoen aan de hedendaagse verwachtingen en je verleiden met de smaken van weleer.

4.5. ITALIAN SELECTION - TURCHET

GEGRILDE AUBERGINES AUBERGINES GRILLÉES



ART 4105
1 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Dwars gesneden aubergine plakjes, zorgvuldig geroosterd en gemarineerd.

Tranches d'aubergine, soigneusement grillées et marinées.

GEGRILDE COURGETTES COURGETTES GRILLÉES



ART 4109
1 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Dwars gesneden courgettes, lichtjes gegrild en gemarineerd.

Courgettes, coupées en longueur, légèrement grillées et marinées.

GEMARINEERDE INKTVIS
CALAMAR MARINÉS**ART 4110**
1 KG**BESCHRIJVING / DESCRIPTION**

Beetgare stukjes inktvis uit het zuiden van Italië.
Gemarineerd in een neutrale vinaigrette.

De tendres morceaux de calamars du sud de
l'Italie marinés dans une vinaigrette neutre.

INKTVIS CARPACCIO
CARPACCIO DE POULPE**ART 4111**
1 KG**BESCHRIJVING / DESCRIPTION**

Flinterdun gesneden inktvis carpaccio in typisch
Zuiderse marinade.

Fines tranches de carpaccio de poulpe en
marinade typique du Sud.

**IT TAKES TWO YEARS FOR
THE SALT TO REACH THE
CENTER OF A WHEEL OF
PARMIGIANO REGGIANO.**

PARMIGIANO REGGIANO VS GRANA PADANA

L'habituelle confusion entre Grana Padano et Parmigiano Reggiano est fondée : ces fromages partagent un héritage commun. Dans leur pays d'origine, les deux appartiennent à la famille des « grana » (« grain » en italien, un terme qui évoque leur consistance granuleuse). En outre, la méthode de préparation est similaire et ils appartiennent à la catégorie des fromages cuits et pressés et sont fabriqués à base de lait cru.

Bien entendu, à la fois les amateurs et les novices savent que ces deux procédés débouchent sur des profils gustatifs divergents, car la dissemblance saute aux papilles. Le Grana Padano déploie un goût fumé légèrement beurré. Le Parmigiano, le roi des fromages, s'ouvre sur une fine note de sel prolongé par une note piquante, assez intense, qui emmène dans son sillage des nuances fruitées.

4.6. PARMIGIANO REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO VS GRANA PADANA

Er bestaat gegronde verwarring tussen grana padano en parmigiano reggiano. Beide bezitten namelijk een gemeenschappelijk erfgoed. In hun land van herkomst behoren ze beide tot de "grana" familie ("graan" in het Italiaans, verwijst naar de korrelige structuur van de kaas). Bovendien is de productiemethode vergelijkbaar en behoren ze tot gebakken en geperste kazen vervaardigd op basis van rauwe melk.

Zowel kenners als beginners, want het smaakverschil is overduidelijk, weten dat deze twee verschillende werkwijzen tot een uiteenlopend smaakprofiel leiden. De grana padano heeft eerder een rooksmak met een lichte nasmak van boter terwijl de parmezaan, koning der kazen, eerst een zoute smak ontwikkelt, verlengt met een intens pikante onderton en een fruitige nasmak.

4.6. ITALIAN SELECTION - PARMIGIANO REGGIANO



PARMIGIANO REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO SHAVINGS

ART 3490

500 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Parmigiano-Reggiano is strikt gebonden aan de plaats van herkomst.

De unieke en onnavolgbare smaak is de terugkeer van een lange reis door negen eeuwen geschiedenis, door een vruchtbaar landschap dat zich uitstrekt van de Apennijnen tot de rivier de Po.

Zowel de productie van melk als de verwerking ervan tot kaas vindt plaats in de provincies:

Parma, Reggio Emilia, Modena
Bologna, ten westen van de rivier de Reno
Mantua, ten oosten van de rivier de Po

Parmigiano-Reggiano est strictement lié à son lieu d'origine.

Son goût unique et inimitable est le retour d'un long voyage à travers neuf siècles d'histoire, en passant par une campagne fertile s'étendant des Apennins au fleuve Pô.

La production de lait et sa transformation en fromage ont lieu dans les provinces de:

Parma, Reggio Emilia, Modène, Bologne, à l'ouest de la rivière Reno, Mantoue, à l'est du fleuve Pô



PARMIGIANO REGGIANO 24 MAANDEN / MOIS

ART 3451

2 KG



**“ENJOY THE PURITY
OF THE IBERIAN HAM”**

**IBERIAN ACORN-FED HAM
IS THE RESULT OF THE
PERFECT COMBINATION OF
RACE, BREEDING, CLIMATE,
WISDOM AND HEALING.**

PEDRO NIETO est situé à Guijuelo, un village de montagne à environ 50 km de Salamanque.

Salamanque est l'une des plus anciennes villes d'Espagne, dont l'histoire, notamment au moyen-âge, reste intimement liée à celle de la famille royale espagnole. Guijuelo est le centre le plus important d'élevages de porcs ibériques. Sur les 5 000 habitants que compte la commune, 3 répondent au nom de **PEDRO NIETO** : le père, son fils et son petit-fils.

La marque **PEDRO NIETO** garantit les meilleurs jambons ibériques.

L'entreprise n'utilise que des jambons provenant de ses propres fermes. L'alimentation des porcs, si importante pour le goût et la qualité de la viande, reste contrôlée à 100 %.

Les porcs ne sont abattus qu'après 16 mois au lieu de 12. Ces quatre mois supplémentaires font toute la différence, et elle se goûte !

5.1. PEDRO NIETO

JAMÓN IBÉRICO DESDE 1890

PEDRO NIETO ligt in Guijuello, een bergdorpje op zo'n 50 km van Salamanca.

Salamanca is een van de oudste steden van Spanje waar in de Middeleeuwen de Spaanse koninklijke familie verbleef. Guijuello is het centrum van de Iberico varkenskwekerijen. Van de 500 inwoners heten er 3 **PEDRO NIETO** : vader, zoon en kleinzoon. De merknaam **PEDRO NIETO** staat borg voor de beste Iberico hammen.

Het bedrijf gebruikt enkel hammen van de eigen kwekerijen. De voeding voor de varkens, zo belangrijk voor de smaak en kwaliteit van het vlees, blijft hierdoor voor de volle 100 procent gecontroleerd.

De varkens worden pas na 16 maanden geslacht in plaats van 12. Die vier extra maanden maken het verschil, en dat smaak je.



IBERICO DE BELLOTA

Dieren die hun hele leven in vrijheid leefden en vooral eikels aten.

De dieren met de naam Bellota moeten een minimumpercentage eikelolie in het bloed hebben voor ze geslacht worden.

Deze dieren staan bekend voor hun hoog vetpercentage. Het vlees heeft een donkere kleur.

Het vlees van deze varkens doorgaan lange zoutingsprocessen (van 36 tot 60 maanden voor de ham).

Hammen die dit niveau niet behalen, krijgen het label **IBERICO DE RECEBO**. Deze hammen hebben uiteindelijk minder vet.

IBERICO DE BELLOTA

Les animaux de l'appellation Bellota doivent avoir vécu toute leur vie en liberté et se nourrir principalement de glands.

Avant d'être abattus, ils doivent présenter un pourcentage minimum d'huile de gland dans leur sang.

Ces porcs sont connus pour leur pourcentage élevé de graisse, leur viande est de couleur foncée.

La viande est soumise à un long processus de salage (de 36 à 60 mois pour le jambon).

Les jambons qui n'atteignent pas ce niveau sont étiquetés **IBERICO DE RECEBO**, ils sont moins gras.



PATA NEGRA SLICES

PATA NEGRA EN TRANCHES

ART 2791
1 = 5 x 50 g

VANUIT STOCK LEVERBAAR

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Luxe geschenkdoo's met 5 x 50g voorgesneden Ibericoham.

Coffret cadeau de luxe avec 5 x 50 g jambon ibérique prédécoupé.

5.1. SPANISH SELECTION - PEDRO NIETO

JAMÓN IBÉRICO JAMBON IBÉRIQUE

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA MET POOT 36 TOT 48 MAANDEN JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA À L'OS 36 À 48 MOIS

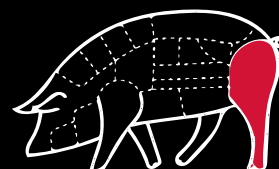
ART 0169
7 KG / Stuk

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Iberico ham met zachte kwaliteit,
dankzij de plantaardige olie uit de eikelvoeding.

Jambon ibérique de qualité douce, grâce à l'huile végétale
provenant de la nourriture des porcs à base de glands.

BESTEL. WK A -> LEV. WK C



JAMON IBÉRICO

JAMÓN IBÉRICO CEBO DE CAMPO MET POOT +24 MAANDEN JAMBON IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO À L'OS +24 MOIS



ART 0167
7 KG / Stuk

VANUIT BEPERKTE STOCK LEVERBAAR BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

JAMÓN IBÉRICO CEBO DE CAMPO ONTBEEND +24 MAANDEN JAMBON IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO DÉSOSSÉ +24 MOIS



ART 0168
4,5 KG / Stuk

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA ONTBEEND 36 TOT 48 MAANDEN JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA DÉSOSSÉ 36 À 48 MOIS



ART 0172
4,5 KG / Stuk

BESTEL. WK A -> LEV. WK C BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

5.1. SPANISH SELECTION - PEDRO NIETO

CHORIZO IBÉRICO BELLOTA

ART. NR. 2696

1,5 KG / Stuk

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Zachte luchtgedroogde varkenssalami van 100% Bellota.
Licht pikant door het gebruik van pimenton (typisch Spaans paprikapoeder).

Salami doux de porc séché à l'air 100 % Bellota,
légèrement épicé au pimenton (poudre de paprika espagnole typique).



SALCHICHON IBÉRICO BELLOTA

ART. NR. 2694

1,4 KG / Stuk

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Zachte luchtgedroogde varkenssalami van 100% Bellota in natuurdarm.

Salami de porc séché à l'air 100 % Bellota, en boyau naturel.



MORCON IBÉRICO BELLOTA

ART 0096

1 KG / Stuk

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

Le tout premier chorizo en forme de boulet,
produit uniquement avec la meilleure viande Iberico Bellota.



LOMO IBÉRICO BELLOTA

ART. NR. 0238

1,5 KG / Stuk

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Luxe lomo (varkenslende) met puur Bellota vlees van vrij lopende Iberico varkens.

Lomo de luxe (longe de porc) à base de la viande de Bellota pure, provenant de porcs ibériques élevés en liberté.



**CURED BY A DELICATE AND
CONTROLLED PROCESS,
OUR SERRANO HAM IS EVERY
DAY HEALTHIER, KEEPING THE
FLAVOUR, THE AROMA AND THE
TEXTURE AS ALWAYS.**

TRADITION, QUALITÉ, TECHNOLOGIE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.

Située au nord de Barcelone, au pied des Pyrénées, Gérone est une ville pittoresque.

Depuis 1924, la famille VALENT y produit le plus authentique jambon Serrano, du chorizo et du salcichon. Cet artisanat remonte à l'époque romaine.

Aujourd'hui, la famille VALENT allie cette tradition et les technologies modernes pour produire la plus délicieuse charcuterie espagnole.

5.2. VALENT DESDE 1924

TRADITIE, KWALITEIT, TECHNOLOGIE EN VOEDSELVEILIGHEID.

In het noorden van Barcelona, aan de voet van de Pyreneeën, ligt het pittoreske Girona.

De familie VALENT produceert er sinds 1924 de meest authentieke jamon Serrano, chorizo en salchichon. Deze ambacht gaat helemaal terug tot het Romeinse tijdperk.

Vandaag combineert de VALENT familie deze traditie met moderne technologieën om zo de heerlijkste Spaanse charcuterie te produceren.

5.2. SPANISH SELECTION VALENT



JAMÓN SERRANO MET POOT / A L'OS / 12 MAANDEN-MOIS

**!! LEVERBAAR VANUIT EEN BEPERKTE STOCK !!
!! DISPONIBLE À PARTIR D'UN STOCK LIMITÉ !!**

ART 0159
7 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Serrano geproduceerd met oog voor de beste grondstoffen. Minimaal 12 maanden gerijpt. Gekeurd door de officiële Serrano Fundaçion.

Serrano fabriqué au départ des meilleures matières premières. Affiné pendant au moins 12 mois. Approuvé par la Serrano Fundaçion officielle (Fondation Serrano)

JAMÓN SERRANO

SERRANO V-CUT / 12 MAANDEN-MOIS

ART 0171
7 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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



JAMON DUROC V-CUT / 18 MAANDEN-MOIS

ART 0095
6,5 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Deze gran reserva Duroc ham van Valent is minimaal 16 maanden gerijpt en word 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.



5.2. SPANISH SELECTION - VALENT



SERRANO BLOCK GOLD 1/2

ART 0117
2 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Halve blok Serrano ham minimaal
12 maanden gerijpt.

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

CHORIZO SARTA SPICY

ART 2758
10 x 200 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

De kleine pikantere versie van Chorizo extra,
in "U"- vorm.

La version plus petite et plus épicée du chorizo
extra, en forme de U.



FUET EXTRA

ART 2762

15 x 150 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Droge typische Spaanse salami.
100% gedroogd varkensvlees in natuurdarm.

Saucisson espagnol séché typique,
100 % porc séché dans du boyau naturel.

FUET ZWARTE PEPER

ART 2764

15 x 150 g

POIVRE NOIR

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een extra pittige pur porc salami
met een mantel van zwarte peper.

Un salami pur porc extra épicé,
enrobé de poivre noir.

FUET FIJNE KRUIDEN

ART 2763

15 x 150 g

FINES HERBES

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Droge typische Spaanse salami. 100% varkensvlees
in natuurdarm met een kruidenmantel, minimaal
12 maanden gedroogd.

Saucisson sec espagnol typique. 100 % de viande
de porc séchée en boyau naturel enrobé d'épices.
premières. âgés d'au moins 12 mois.

FUET RODE PEPER

ART 2765

15 x 150 g

POIVRE ROUGE

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een extra pittige pur porc salami
met een mantel van rode pepertjes.

Un salami pur porc extra épicé
enrobé de poivrons rouges.



5.2. SPANISH SELECTION - VALENT



LOMO EXTRA 1/2

ART 0248
1 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Luchtgedroogde halve lomo met een touch van saffraan en pimento.

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

CHORIZO EXTRA

CHORIZO EXTRA

ART 2760
1,7 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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



A UNIQUE PRODUCT CAPABLE OF TRAVELING THE WORLD.

UN VOYAGE DANS LE TEMPS

Pendant la deuxième moitié du XIXème siècle, la Plaine de Vic fut témoin de la modernisation des transports. C'est dans ce contexte que Josep Riera Font, originaire de Vic mais résidant à Barcelone, débuta sa carrière dans le secteur du saucisson. Il commença d'abord par la commercialisation, mais sa fascination pour cette charcuterie traditionnelle le mena à fonder le 25 janvier 1852 l'entreprise Casa Riera Ordeix afin d'entreprendre lui-même l'élaboration de ce produit.

Casa Riera Ordeix, seize décennies après sa fondation, a toujours son siège social au numéro 14 de la Place dels Màrtirs à Vic, et elle continue à élaborer le même produit, de la même façon et avec la même obsession : la qualité.

La sélection des meilleurs ingrédients, le séchage naturel et les connaissances transmises de génération en génération confèrent au Saucisson de Vic de la Casa Riera Ordeix un bouquet unique et exceptionnel qui a su le faire apprécier partout dans le monde.

5.3. CASA RIERA ORDEIX

A JOURNEY THROUGH TIME

EEN REIS DOOR DE TIJD

Tijdens de tweede helft van de 19e eeuw was de vlakte van Vic getuige van de modernisering van het transport. In deze context begon Josep Riera Font, oorspronkelijk uit Vic maar woonachtig in Barcelona, zijn carrière in de worstsector. Hij begon met marketing, maar zijn fascinatie voor deze traditionele charcuterie bracht hem ertoe op 25 januari 1852 het bedrijf Casa Riera Ordeix op te richten om de ontwikkeling van dit product zelf op zich te nemen.

Casa Riera Ordeix, zestien decennia na de oprichting, heeft nog steeds zijn hoofdkantoor op nummer 14, Place dels Màrtirs in Vic, en het blijft hetzelfde product ontwikkelen, op dezelfde manier en met dezelfde obsessie: kwaliteit.

De selectie van de beste ingrediënten, natuurlijke droging en de kennis die van generatie op generatie wordt overgedragen, geven de Saucisson de Vic van Casa Riera Ordeix een uniek en uitzonderlijk boeket dat over de hele wereld wordt gewaardeerd.

PRODUCTEN OP AANVRAAG - NIET OP STOCK
PRODUITS SUR DEMANDE - PAS EN STOCK

5.3. CASA RIERA ORDEIX

PRODUCTEN OP AANVRAAG

TRUFFEL SALAMI SALAMI À LA TRUFFE



ART 0219
1 = 2 X 1 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

De Salchichón Trufado is buitengewoon. Je herkent hem meteen aan zijn specifiek smakenpallet. Deze truffelsalami is puur Spaans gastronomisch erfgoed. Om de Salchichón Trufado te ontwikkelen wordt de Salchichón Vic als basis genomen. Daar wordt zwarte wintertruffel aan toegevoegd, waardoor je een unieke Spaanse salami krijgt.

Le Salchichón Trufado est tout simplement extraordinaire. Vous le reconnaîtrez d'emblée à sa palette de saveurs tout à fait spécifiques. Ce salami aux truffes est un pur héritage gastronomique espagnol. Il est fabriqué à partir d'un Salchichón Vic auquel on ajoute de la truffe noire d'hiver. Le résultat : un salami espagnol unique.

FUET EXTRA FUET EXTRA



ART 65129
1 = 15 X 200 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Met deze Fuet de Vic produceert Casa Riera Ordeix een fuet volgens de traditionele methode. Deze Fuet de Vic smaakt intens en is een puur natuurproduct. Hij wordt vervaardigd van het beste varkensvlees en maakt al bijna 20 jaar deel uit van het uitstekende productengamma van Casa Riera Ordeix. Fuet de Vic herken je aan zijn klassieke vorm die lijkt op die van een stok.

La Casa Riera Ordeix produit un Fuet selon la méthode traditionnelle. Ce Fuet de Vic au goût intense est un produit purement naturel. Il est fabriqué à partir des meilleures viandes de porc et figure dans l'excellente gamme de produits de Casa Riera Ordeix depuis près de 20 ans. On reconnaît le Fuet de Vic à sa forme classique qui ressemble à celle d'un bâton.

SALCHICHON DE PAYES

SALCHICHON DE PAYES



ART 0220

1 = 6 X 500 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

De Salchichon Vic van Casa Riera Ordeix is uniek. Hij onderscheidt zichzelf met zijn kleur, textuur en specifieke smaak. Zijn aroma brengt je terug in de tijd naar het Spanje van weleer. De Salchichon Vic wordt beschermd door het PGI-label (Protected Geographical Indication) sinds 2002. Achter dit unieke product schuilt een geschiedenis van maar liefst 160 jaar.

Le Salchichon Vic de la Casa Riera Ordeix est unique. Il se distingue par sa couleur, sa texture et son goût spécifiques. Son arôme vous transporte dans l'Espagne d'autrefois. Le Salchichon Vic est protégé par le label IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 2002. Derrière ce produit unique se cache une histoire de pas moins de 160 ans.

SALCHICHON MET PEPER

SALCHICHON AU POIVRE



ART 02210

1 = 10 X 300 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Deze Salchichon met peper heeft dezelfde kwaliteiten als de Salchichon de payes. Alleen heeft deze salchichon een coating van grof gemalen peperkorrels.

Ce Salchichon au poivre possède les mêmes qualités que le Salchichon de Payes. Toutefois, il est recouvert d'une couche de poivre grossièrement moulu.

TRADITIONAL CHIPS WITH EXCLUSIVE AND ORIGINAL FLAVOURS.

SELECTED POTATOES

SNACKGOLD sélectionne avec soin les meilleures pommes de terre cuites avec amour et à la main dans de l'huile d'olive extra vierge et de l'huile de tournesol espagnole. Un pur délice !

DES INGRÉDIENTS NATURELS

Arômes naturels ibériques

Les pommes de terre **SNACKGOLD** Premium sont fabriquées uniquement à base de produits naturels. La saveur du jambon est obtenue grâce à des arômes naturels provenant de jambons ibériques de haute qualité.

5.4. SNACKGOLD SIMPLY IRRESISTIBLE

SELECTED POTATOES

SNACKGOLD selecteert zorgvuldig de allerbeste aardappelen die met veel liefde en met de hand gebakken worden. In extra vierge olijfolie en Spaanse zonnebloemolie. Zo geniet je van een overheerlijke bite.

NATUURLIJKE INGREDIËNTEN

Natuurlijke Iberische smaken.

SNACKGOLD Premium wordt gemaakt met alleen natuurlijke producten. De Iberico ham smaak wordt bereikt doormiddel van natuurlijke aroma's van hoogstaande Iberico ham.

5.4. SPANISH SELECTION - SNACKGOLD

TRADITIONAL CHIPS

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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 de qualité et authentiques (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 !

- * 100% SPAANS PRODUCT
- * HOMEMADE/HANDMADE CHIPS
- * GEEN KUNSTMATIGE TOEVOEGINGEN

- * PRODUIT 100% ESPAGNOL
- * CHIPS FAIT A LA MAIN
- * AUCUNE ADDITION ARTIFICIELLE

CAVIAR CHIPS

ART 60596
1 = 20 X 125 g

BLACK TRUFFLE CHIPS

ART 60597
1 = 20 X 125 g

IBERIAN HAM CHIPS

ART 60598
1 = 20 X 125 g



SPANISH SELECTION - SNACKGOLD



CHARISSA CHIPS

ART 60599
1 = 20 X 125 g

EXTRA VIRGEN OIL & HIMALAYAN PINK SALT CHIPS

ART 60606
1 = 20 X 125 g

IBERIAN CHORIZO CHIPS

ART 60605
1 = 20 X 125 g



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BY COLD CENTRIFUGATION, EXCELLENT AND HEALTHY FOR THE MEDITERRANEAN DIET.

L'ESPONA 100% ARBEQUINA

Depuis 2010, **OLEIC BOVERA** produit et conditionne par extraction à froid de l'huile d'olive extra vierge de la variété Arbequina. Il réalise cette opération dans son propre moulin situé dans la petite ville de Bovera, dans la région des Garrigues. Cette région est connue en Catalogne pour sa grande tradition de culture et de production d'huile d'olive.

Les précieuses olives Arbequina doivent leur caractère aux champs typiques dans lesquels croissent les oliviers, délimités par de petites élévations de pierres et de terre pour protéger les terres arables des glissements de terrain, appelées 'éponges'. Combinant tradition et technologie actuelle, **OLEIC BOVERA** produit une huile d'olive extra vierge par centrifugation à froid, excellente et saine pour le régime méditerranéen.

5.5. OLEIC BOVERA ARBEQUINA

L'ESPONA 100% ARBEQUINA

Sinds 2010 produceert en verpakt **OLEIC BOVERA** extra vierge olijfolie van het ras Arbequina. Dat wordt gedaan door koude extractie in zijn eigen molen in het kleine stadje Bovera, dat behoort tot de regio Les Garrigues. Dat gebied staat bekend om de speciale traditie in de teelt en olijfolieproductie van Catalonië.

Met behulp van de huidige technologie in combinatie met het karakter van de velden afgebakend door zogenaamde “sponzen” (kleine verhoging van stenen en aarde om de landbouwgrond te beschermen tegen aardverschuivingen), waar de gewaardeerde Arbequina-olijven worden geteeld, produceert **OLEIC BOVERA** een extra vierge olijfolie door koude centrifugatie, uitstekend en gezond voor het mediterrane dieet.

5.5. OLEIC BOVERA



ART 5357
5 L

ARBEQUINA OLIJFOLIE HUILE D'OLIVES ARBEQUINA

ART 5358
6 x 500 ML

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Deze Spaanse olie komt uit Catalonië en wordt geproduceerd in de schaduw van het bruisende Barcelona. De Arbequina olijven hebben een fruitige smaak en worden met de hand geplukt en nog dezelfde dag geperst. Hierdoor bevat deze heerlijke olie van topkwaliteit een lage zuurtegraad.

Cette huile espagnole originaire de Catalogne est produite aux abords de la ville animée de Barcelone. Les olives Arbequina au goût fruité sont cueillies à la main et pressées le jour même. De ce fait, cette délicieuse huile de qualité supérieure présente une faible acidité.



CARE, BLENDS CONCEPTS IN UNIQUE, INNOVATIVE WINES.

«NOTRE CHÈRE PLAINE»

CARE, la marque de Bodegas Añadas, puise ses origines dans la Rome antique. Les Romains utilisent le nom de **CARE** pour désigner la ville de Cariñena, qui est devenue Caraellana, notre chère plaine. L'appellation de nos vins renvoie directement à nos racines et à notre amour du terroir.

CARE est également le mot anglais pour 'soin' : il fait donc aussi référence à l'attention que nous portons à l'élaboration de tous nos vins et au respect du produit. Nous embrassons notre tradition et voulons la transmettre à nos nouveaux consommateurs. Notre blason, en forme de visage, est l'œuvre originale de l'artiste Enrique Torrijos.

Notre image artistique est basée sur l'art primitif associé à des vins uniques et innovants.

5.6. CARE WINES & IDILICUM CAVA BRUT

«DE BESTE VLAKTE»

CARE, het merk van Bodegas Añadas, kent zijn oorsprong uit het oude Rome. De Romeinen gebruiken de naam **CARE** om te verwijzen naar de stad Cariñena, die Caraellana werd, de beste vlakte. De naam verwijst naar onze wortels en de liefde voor het land.

CARE is ook het Engelse woord voor zorg en verwijst dus naar de zorg die wij besteden aan het maken van al onze wijnen en ons respect voor het product. Wij omarmen onze traditie en willen die traditie overbrengen naar onze nieuwe consumenten. Ons wapenschild bestaat uit de vorm van een gezicht, het originele werk van de kunstenaar Enrique Torrijos.

Ons artistiek imago is gebaseerd op primitieve kunst in combinatie met unieke, innovatieve wijnen.

5.6. SPANISH SELECTION - CARE WINES & IDILICUM

CARE BODEGAS - ANADAS ROSÉ TEMPRANILLO / CABERNET SAUVIGNON



ART. NR. 4713
1 = 6 flessen

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Heldere aardbeikleur. Intense aroma's van rood fruit, witte bloemige tonen en enkele toetsen van karamel. In de mond is de wijn vol en fruitig. Een goed uitgebalanceerde en lange afdronk gedomineerd door aromatisch rood fruit. Robe fraise éclatante. Arômes intenses de fruits rouges, notes florales blanches avec une pointe de caramel. En bouche, le vin est rond et fruité. Une finale bien équilibrée et longue dominée par des fruits rouges aromatiques.

CARE BODEGAS - ANADAS WIT / BLANC MACABEO / CHARDONNAY



ART. NR. 4712
1 = 6 flessen

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Heldere lichtgele kleur met groene tinten, die zijn jeugd verraden. Frisse, schone en intense aroma's in de neus, vooral fruitig (groene appel, ananas en citrusvruchten). In de mond is de wijn zeer fruitig met een uitgebalanceerde zuurtegraad. Intens en verfrissend tegelijkertijd. Une robe jaune clair aux tons verts, qui trahit sa jeunesse. Au nez, des arômes frais, nets et intenses, particulièrement fruités (pomme verte, ananas et agrumes). En bouche, le vin est très fruité avec une acidité équilibrée. Intense et rafraîchissant à la fois.

CARE BODEGAS - ANADAS ROOD GARNACHA / SYRAH



ART. NR. 4711
1 = 12 flessen

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Mooie volle wijn met rood en zwart fruit, lichte kruiden, roasted tones en rijpe zachte tannines. Prima op dronk, maar kan zich het komende jaar nog verder ontwikkelen. Heerlijke combinatie met vleesgerechten, pasta's en harde kazen. Superbe vin ample aux arômes de fruits rouges et noirs, légèrement herbacés, aux tonalités grillées et aux tanins doux et mûrs. Bon à boire, mais peut encore se développer au cours de l'année qui vient. Il se marie à merveille avec les plats de viande, les pâtes et les fromages à pâte dure.

IDILICUM CAVA BRUT NATURE

REQUENA, SPAIN

Idilicum Cava Brut is een heerlijke mousserende wijn uit de regio Requena in Spanje. Gemaakt van 100% Macabeo door Dominio de la Vega. Deze verfrissende schuimwijn biedt een prima alternatief voor Champagne voor een fractie van de prijs.

Idilicum Cava Brut is helder groen-goud van kleur met fijne bubbels en toont aangename aroma's van groene appels, perziken, toast en kruiden. Knapperig, droog en bruisend met smaken van meloen, appel en citrus. Fruitig en mooi evenwichtig, met een schone, citrusachtige afdronk.

Idilicum Cava Brut est un délicieux vin mousseux de la région de Requena, en Espagne. Il est composé à 100 % de Macabeo de Dominio de la Vega. Ce vin mousseux rafraîchissant constitue une excellente alternative au champagne pour une fraction du prix de ce dernier.

L'Idilicum Cava Brut présente un couleur vert doré brillant avec de fines bulles et révèle d'agréables arômes de pommes vertes, de pêches, de pain grillé et d'épices. Crépitant, sec et pétillant aux arômes de melon, de pomme et d'agrumes. Fruité et bien équilibré, avec une finale franche et citronnée.



Metodo Traditional
ART. NR. 4613
1 = 6 flessen



A GOOD MANCHEGO IS HARD TO FIND.

QUESO MANCHEGO

Le fromage Manchego n'est fabriqué que dans la région espagnole de La Mancha - c'est le seul endroit au monde où le vrai Manchego peut être fabriqué. Il existe également quelques autres conditions qui composent l'empreinte digitale unique du vrai fromage Manchego.

L'un de ces spécificités est l'ingrédient principal - ce n'est pas un lait de vache comme un beau Brie de Meaux, ou un fromage au lait de chèvre comme le Catalan Mató voisin - le Manchego est un fromage au lait de brebis. Et c'est comme ça depuis longtemps; Manchego est fabriqué depuis des milliers d'années, littéralement, sur la péninsule ibérique.

Le fromage Manchego est protégé depuis 1984 par une Denominación de Origen, une classification contrôlée par un conseil qui dicte exactement ce que l'on peut et ne peut pas appeler le fromage Manchego - cela garantit que vous obtenez ce goût classique de Manchego à chaque fois.

5.7. SAY CHEESE

QUESO MANCHEGO

Manchego-kaas wordt alleen gemaakt in de regio La Mancha in Spanje - het is de enige plek ter wereld waar echte Manchego kan worden gemaakt. Er zijn ook een paar andere voorwaarden die de unieke vingerafdruk van echte Manchego-kaas vormen.

Een van deze kenmerken is het hoofdingrediënt - het is geen koemelk zoals een heerlijke Brie de Meaux, of een geitenkaas zoals de naburige Catalaanse Mató - Manchego is een kaas van schapenmelk. En zo is het al een hele tijd; Manchego wordt al duizenden jaren letterlijk gemaakt op het Iberisch schiereiland.

Manchegokaas wordt sinds 1984 beschermd door een Denominación de Origen, een classificatie die wordt gecontroleerd door een raad die precies bepaalt welke kaas wel en niet Manchegokaas mag worden genoemd - dit zorgt ervoor dat je elke keer die klassieke Manchegosmaak krijgt.

5.7. SPANISH SELECTION - CHEESE



GEITENKAAS ROZEMARIJN FROMAGE DE CHÈVRE AU ROMARIN

ART 32002
600 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Romige en zachte textuur, aromatische kaas met rozemarijn smaak die in de mond blijft hangen. Gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk bedekt met rozemarijn. Minimale rijpingsperiode : 30 dagen.

Fromage de chèvre recouvert de romarin. Fromage à texture crémeuse et douce, au goût aromatique au romarin qui dure en bouche. Élaboré avec du lait de chèvre pasteurisé et recouvert de romarin. Période de maturation minimale: 30 jours.

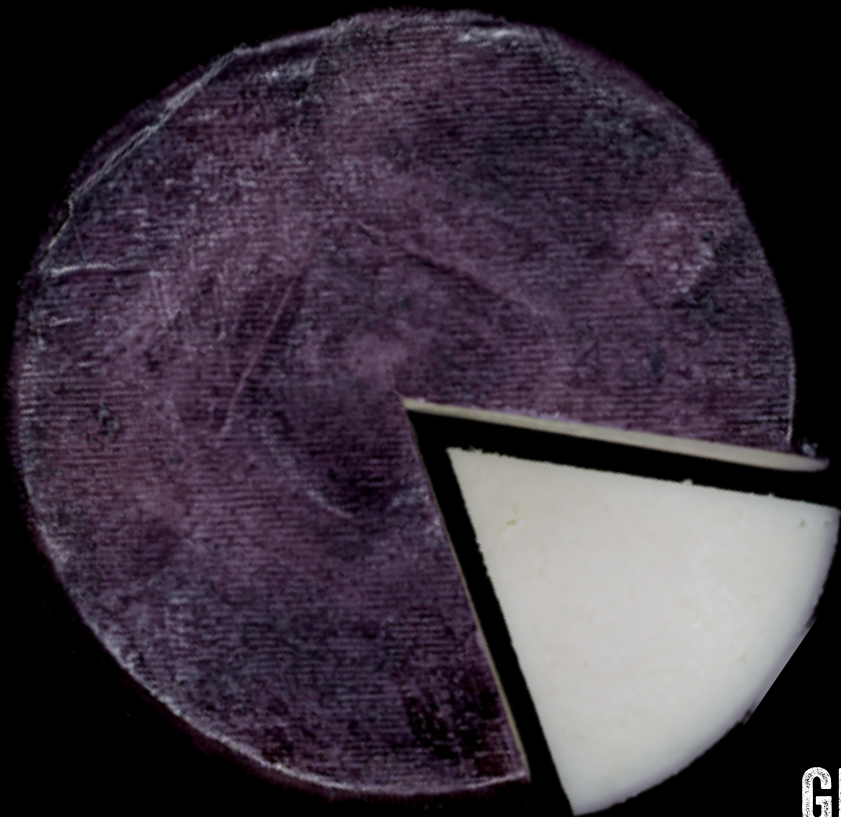
PAIRING-CONSUMPTIE / MARIAGE-CONSOMMATION

Met Crianza rode wijnen, blonde bieren. Serveer met noten zoals amandelen of gezouten pinda's. Conservering: koel bewaren tussen 4 ° C en 8 ° C. Eenmaal geopend, wordt het voor optimale conservering aanbevolen om de gesneden kaas te bedekken met aluminiumfolie of plastic, waarbij de korst onbedekt blijft.

Consumptie: Laat de kaas ongeveer 10 minuten vóór consumptie op kamertemperatuur liggen om volledig te kunnen genieten van de smaak, textuur en geur.

Vins rouges Crianza, bières blondes. Accompagner de fruits secs, par ex. des amandes ou des cacahuètes salées. Conservation: Conserver au froid entre 4°C et 8°C. Pour une conservation optimale, une fois ouvert, il est conseillé de couvrir la coupe du fromage avec du papier aluminium ou un film plastique, sans couvrir la croûte. Consommation: Laisser le fromage à température ambiante 10 minutes environ avant sa consommation pour profiter pleinement de sa saveur, texture et parfum.

GEITENKAAS - FROMAGE DE CHÈVRE



GEITENKAAS RODE WIJN FROMAGE DE CHÈVRE AU VIN

ART 32001
600 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Typisch en uniek product in Europa, het resultaat van een dubbel bad, van geitenkaas uit Murcia in een rode Jumilla-wijn uit de regio, tijdens de rijping. 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.

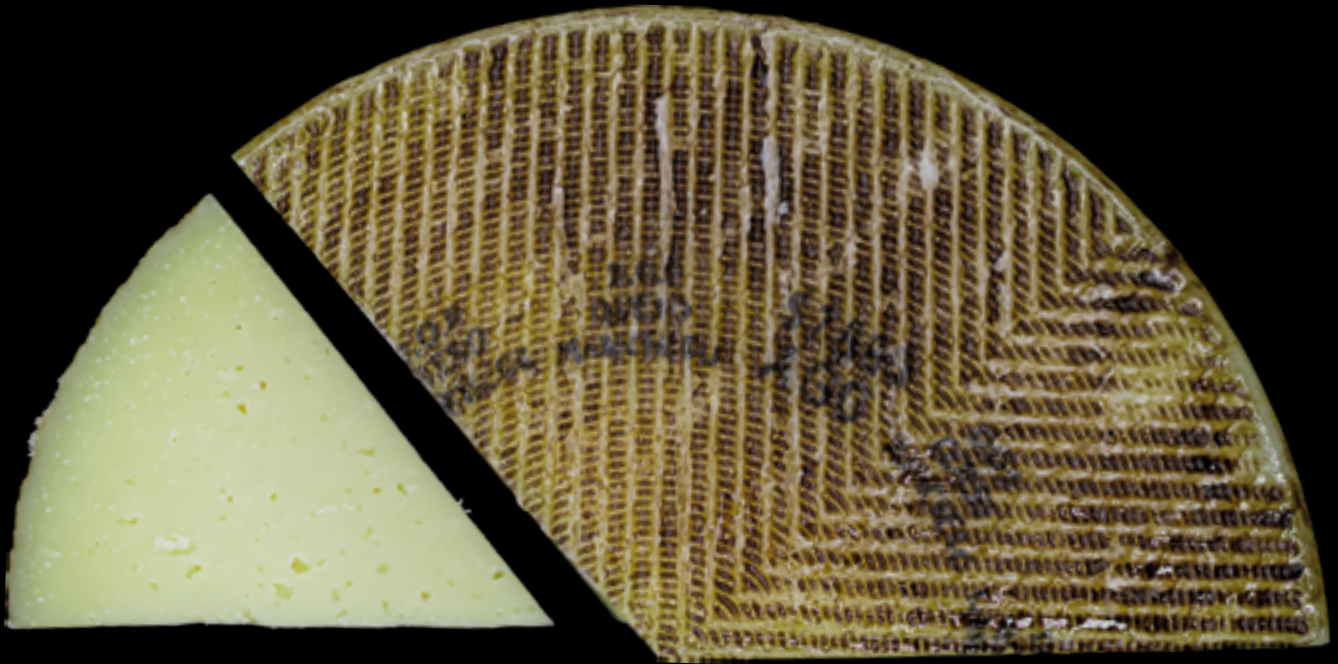
Produit typique et unique en Europe, résultat d'un bain double du fromage de chèvre de Murcie dans un vin rouge de la région, et en particulier le vin de Jumilla, durant sa maturation. Parmi ses caractéristiques sensorielles, il faut souligner la couleur blanc ivoire de sa pâte, sa couleur Bordeaux-rougeâtre et sa texture particulière, crémeuse et élastique. Élaboré avec du lait de chèvre pasteurisé. Période de maturation minimale: 30 jours.

PAIRING-CONSUMPTIE / MARIAGE-CONSOMMATION

Perfect bij jonge rode wijnen met druiven zoals Cabernet of Merlot. Heerlijk bij verse tomaten, vijgen.
Opslag: Koel bewaren tussen 4 ° C en 8 ° C. Eenmaal geopend, wordt het voor optimale conservering aanbevolen om de gesneden kaas te bedekken met aluminiumfolie of plastic, waarbij de korst onbedekt blijft.
Consumptie: Laat de kaas ongeveer 10 minuten vóór consumptie op kamertemperatuur liggen om volledig te kunnen genieten van de smaak, textuur en geur.

Il est conseillé de le consommer avec des vins rouges jeunes aux variétés de raisins telles que le cabernet ou le merlot. Délicieux avec des tomates fraîches, des figues. Conservation: Conserver au froid entre 4°C et 8°C. Pour une conservation optimale, une fois ouvert, il est conseillé de couvrir la coupe du fromage avec du papier aluminium ou un film plastique, sans couvrir la croûte. Consommation: Laisser le fromage à température ambiante 10 minutes environ avant sa consommation pour profiter pleinement de sa saveur, texture et parfum.

5.7. SPANISH SELECTION - CHEESE



MANCHEGO KAAS 1/2 FROMAGE MANCHEGO 1/2

ART 32000
1,6 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Kaas gemaakt met 100% Manchego schapenmelk. Met een intense geur en een sterke hartige smaak, voldoet het zelfs aan de meest veeleisende smaakpapillen.
Gemaakt van 100% schapenmelk met 90 dagen rijping.

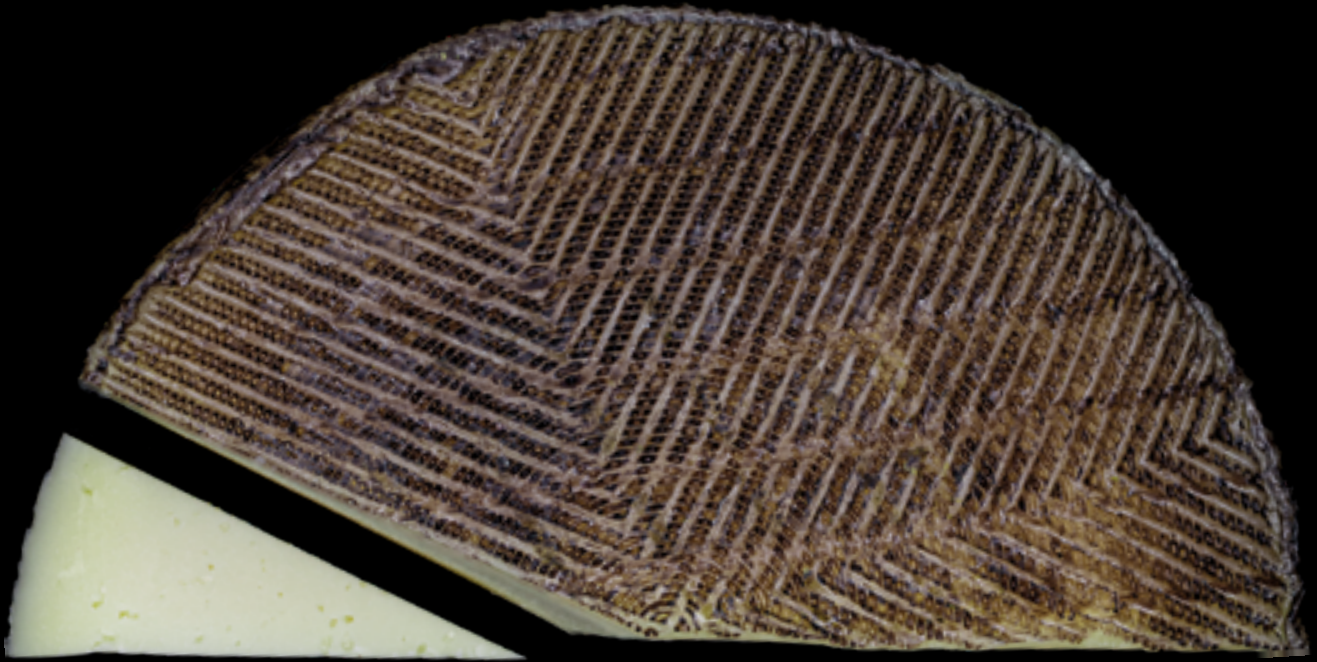
Fromage au lait de brebis 100% Manchego.
Avec une odeur intense et une saveur savoureuse forte, il satisfait même les palais les plus exigeants.
Fabriqué à 100% de lait de brebis avec 90 jours de maturation.

PAIRING-CONSUMPTIE / MARIAGE-CONSOMMATION

Perfect voor een speciale gelegenheid, Manchego kaas combineert prachtig met een sterke rode wijn met wat body. Hoewel er geen geschreven regels bestaan als het gaat om smaakvoorkeuren.

Parfait pour une occasion spéciale, il se marie à merveille avec un vin rouge fort avec du corps. Pourtant, il n'y a pas de règles écrites en matière de préférences gustatives.

GEITENKAAS - FROMAGE DE CHÈVRE



IBERICO KAAS GERIJPT 1/2 FROMAGE IBÉRIQUE AFFINÉ 1/2

ART 32004
1,6 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Ons vlaggenschip, bekroond met prijzen in de meest prestigieuze internationale kaascompetities. Dankzij het mengsel van nauwkeurig geselecteerde rauwe melk, een sterke, intense smaak maar toch gladde kaas met textuur, waardoor het een heel bijzondere kaas is geworden. Gemaakt van rauwe koeien- (max. 50%), schapen- (min. 15%) en geitenmelk (min. 15%). Minimaal 105 dagen rijping.

Notre fromage vedette, primé aux plus prestigieux concours internationaux de fromage. Fromage au goût marqué, intense mais avec une texture douce qui en fait un fromage vraiment spécial grâce à son mélange de lait cru soigné et sélectionné. Élaboré avec du lait cru de vache (50 % maxi.), de brebis (15 % mini.) et de chèvre (15 % mini.). Période de maturation minimale: 105 jours.

PAIRING-CONSUMPTIE / MARIAGE-CONSOMMATION

Aanbevolen om te worden gegeten met een rood biertje of een volle rode wijn. Perfect om alleen te eten of te serveren bij een ander gerecht, ideaal om op elk ogenblik van de dag van alle nuances te genieten. Eenmaal geopend, wordt het voor optimale conservering aanbevolen om de gesneden kaas te bedekken met aluminiumfolie of plastic, waarbij de korst onbedekt blijft. Consumptie: Laat de kaas ongeveer 10 minuten vóór consumptie op kamertemperatuur liggen om volledig te kunnen genieten van de smaak, textuur en geur.

Il est conseillé de le déguster avec une bière rousse ou un vin rouge avec du corps. Parfait à consommer seul ou accompagné, idéal à toute heure de la journée pour savourer toutes ses nuances. Conservation: Conserver au froid entre 4°C et 8°C. Pour une conservation optimale, une fois ouvert, il est conseillé de couvrir la coupe du fromage avec du papier aluminium ou un film plastique, sans couvrir la croûte. Consommation: Laisser le fromage à température ambiante 10 minutes environ avant sa consommation pour profiter pleinement de sa saveur, texture et parfum.

6.1. AHOY FOOD SAILORS

DESCRIPTION

Embarquez à bord de notre gamme Poissonnerie pour découvrir des destinations culinaire d'exception. Avec des produits de pointe tels que le saumon norvégien authentique et artisanal, la sauce moutarde suédoise traditionnelle (sauce gravad lax) ou les sauces pour moules contemporaines, cette gamme est indispensable pour toute poissonnerie.



6.1. AHOY FOOD SAILORS

BESCHRIJVING

Stap aan boord van ons assortiment visproducten om uitzonderlijke culinaire bestemmingen te ontdekken. Met speerproducten als authentieke en artisanaal verwerkte Noorse zalm, traditionele Zweedse mosterdsaus (gravad lax saus) of hedendaagse mosselsauzen is dit gamma onmisbaar voor elke viswinkel.



MOSSIELSAUS - CURRY
SAUCE POUR MOULES CURRY

ART 65591
1,3 KG



MOSSIELSAUS - DRAGON
SAUCE POUR MOULES À L'ESTRAGON

ART 65592
1,3 KG



MOSSIELSAUS - LOOK
SAUCE POUR MOULES À L'AIL

ART 65593
1,3 KG



KLASSIEKE MOSSIELSAUS
SAUCE POUR MOULES CLASSIQUE

ART 65594
1,3 KG

#AHOYFOODSAILORS

THIS SALMON IS THE PERFECT BALANCE BETWEEN FRESH AND SMOKED SALMON.

LE SECRET D'UN SAUMON PARFAITEMENT FUMÉ ?

Pour obtenir un saumon parfaitement fumé, tout commence par le choix d'un saumon norvégien de qualité supérieure, nourri dans les règles de l'art et qui est le résultat d'un processus de croissance naturel.

Le saumon est salé à la main. Souvent, la perte de poids lors du fumage du saumon est compensée par l'injection de saumure ou de sel, ce qui donne une structure filandreuse. Ici, rien de tout cela.

Le saumon salé à la main est fumé au bois de hêtre de manière artisanale à très basse température. Cela permet d'éviter les fluctuations de température excessives et de conserver la graisse du saumon.

Après le processus de fumage, le saumon est coupé à la main, ce qui lui confère une structure remarquablement plus fine et l'obtention de tranches parfaites.

FRAICHE. Ce saumon est l'équilibre parfait entre le saumon frais et le saumon fumé.

6.2. DELDICHE SALMON

HIGH QUALITY SALMON

HET GEHEIM VOOR EEN PERFECT GEROOKTE ZALM ?

Een perfect gerookte zalm begint meteen bij de keuze voor een kwalitatief superieure Noorse zalm die de juiste voeding kreeg en een natuurlijk groeiproces onderging. De zalm wordt met de hand gezouten. Vaak wordt het gewichtsverlies bij het roken van de zalm gecompenseerd door pekels of zout te injecteren, waardoor je een draderige structuur krijgt. Dat is echter niet de bedoeling.

De met de hand gezouten zalm wordt op ambachtelijke wijze met beukenhout gerookt, op extreem lage temperatuur. Zo vermijd je te grote temperatuurschommelingen, zodat de zalm geen vet afstoot.

Na het rookproces wordt de zalm met de hand versneden, zodat de structuur opmerkelijk fijner blijft en er alleen perfecte sneetjes overblijven.

VERS. Deze zalm is de perfecte balans tussen verse en gerookte zalm.

GEROOKTE NOORSE ZALM

SAUMON NORVÉGIEN FUMÉ

ART 2142
200 g

ART 2145
1,2 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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.





6.2. ZALM

BESTEL & LEVERINFORMATIE VIA UW VERTEGENWOORDIGER

GEMARINEERDE NOORSE ZALM SAUMON NORVÉGIEN MARINÉ



ART 2170
1,2 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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.

GEMARINEERDE NOORSE ZALM GIN SAUMON NORVÉGIEN MARINÉ AU GIN



ART 2270
1,2 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Rauwe Atlantische zalm, 48 uur lang gemarineerd met gin en gerookt.
Op bestelling voor u gerookt en gemarineerd.

Saumon de l'Atlantique cru, mariné au gin et fumé pendant 48 heures.
Fumé et mariné sur commande.

INFORMATIONS DE COMMANDE ET DE LIVRAISON VIA VOTRE REPRÉSENTANT

MET RODE BIET GEMARINEERDE NOORSE ZALM

SAUMON NORVÉGIEN MARINÉ À LA BETTERAVE ROUGE

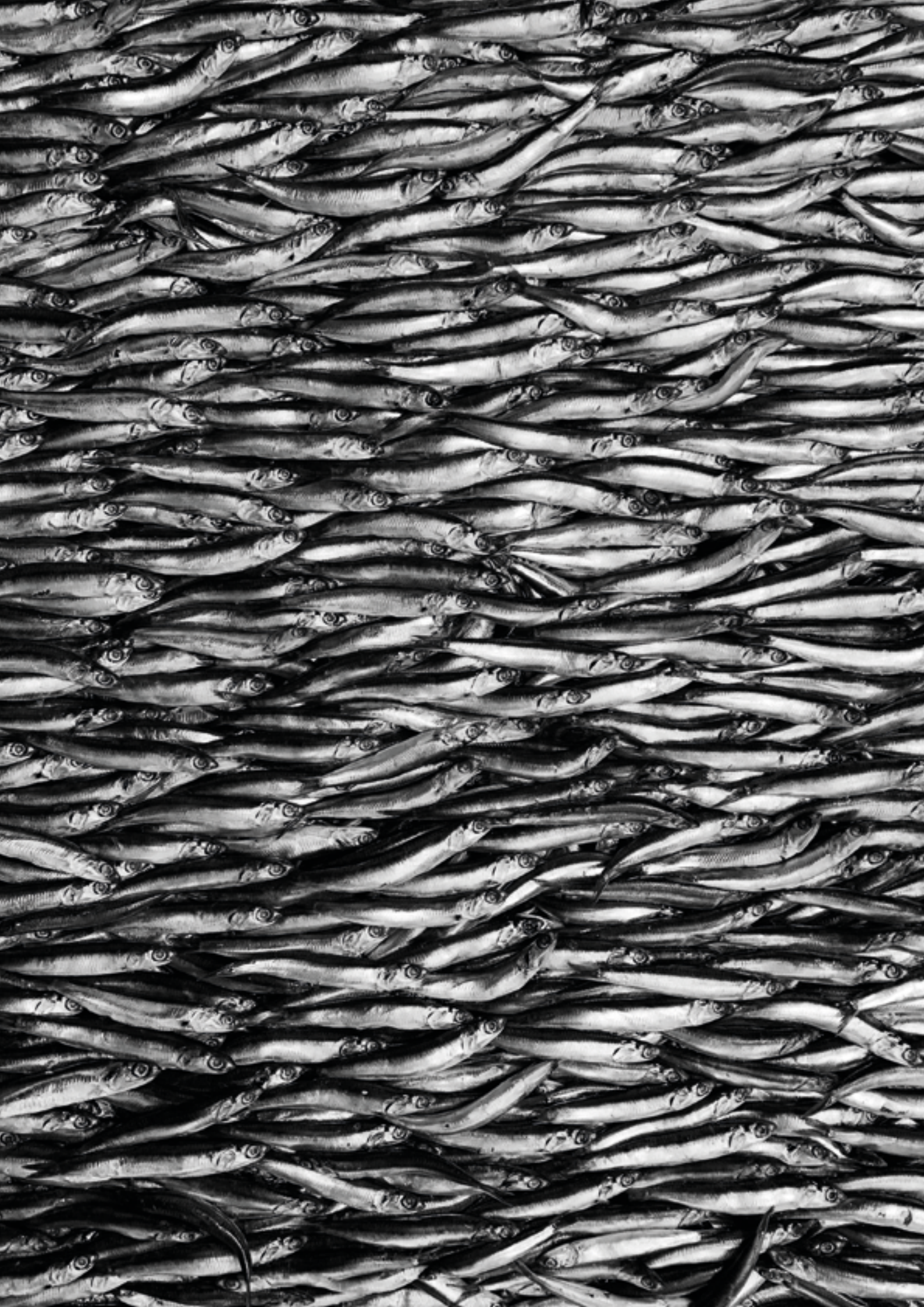


ART 2271
1,2 KG

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Rauwe Atlantische zalm, 48 uur lang gemarineerd met rode biet en gerookt. Op bestelling voor u gerookt en gemarineerd.

Saumon de l'Atlantique cru, mariné à la betterave rouge pendant 48 heures et fumé. Fumé et mariné sur commande.



**I'M ON A SEAFOOD DIET.
I SEE FOOD AND I EAT IT.**

6.3. SEAFOOD SARDINES & ANCHOVY

6.3. SEAFOOD

ANSJOVIS NATUUR ANCHOIS NATURE

ART. NR. 2121

1 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Mediterrane ansjovisfilets in een neutrale marinade.
Filets d'anchois méditerranéens dans une marinade neutre.



ANSJOVIS MET LOOK ANCHOIS À L'AIL

ART. NR. 2110

1 KG / Stuk-Pièce

ART. NR. 21260

12 x 200 g / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Mediterrane ansjovisfilets in een lichte look marinade.
Filets d'anchois méditerranéens dans une marinade légère à l'ail.



ANSJOVIS ORIËNTAALS ANCHOIS À L'ORIENTALE

ART. NR. 2112

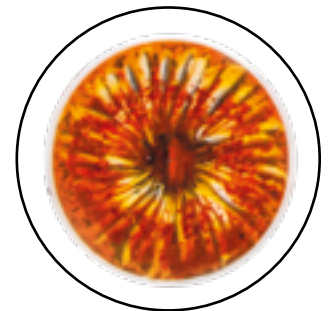
1 KG / Stuk-Pièce

ART. NR. 22170

12 x 200 g / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Ansjovisfilets in een pittige marinade met Oosterse kruiden en piment.
Filets d'anchois dans une marinade épicée aux herbes orientales et piment.



ANSJOVIS GEROOKT ANCHOIS FUMÉ

ART. NR. 2115

0,5 KG / Stuk-Pièce

ART. NR. 21150

12 x 200 g / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Mediterrane ansjovisfilets, gerookt in de oven. Zeer delicate smaak. Voor de liefhebber.
Filets d'anchois méditerranéens, fumés au four. Saveur très délicate qui plaira aux gastronomes.



SARDINES MET BASILICUM SARDINES AU BASILIC

ART. NR. 2111

1 KG / Stuk-Pièce

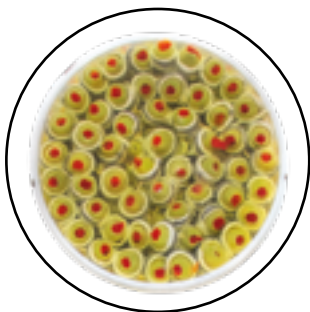
ART. NR. 21110

12 x 200 g / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Filets van sardines, gemarineerd met extra veel basilicum.
Filets de sardines, marinés avec beaucoup de basilic.





ANSJOVIS BANDERILLEN BROCHETTES D'ANCHOIS

ART. NR. 2146
1 KG / Stuk-Pièce

ART. NR. 22280
12 x 200 g / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Mediterrane ansjovisbrochettes met olijfjes.
Brochettes méditerranéennes d'anchois aux olives.



TONIJN CHUNKS IN ZAK MORCEAUX DE THON EN SACHETS

ART. NR. 2126
1,35 KG / Stuk-Pièce

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Stukjes gekookte tonijnfilets in een minimum van eigen nat
verpakt in een vacuüm zakje.
Morceaux de filets de thon cuits, conditionnés en sachets sous vide,
avec un minimum de leur propre jus.



THE LEGACY OF A PASSION FOR THE CANTÁBRICO. A FAMILY SEAL THAT GUARANTEES YOU.

«UNE RÉFÉRENCE ABSOLUE»

Une célèbre famille de pêcheurs établie en Cantabrie espagnole depuis des générations a décidé, après mûres réflexions, de produire les meilleurs anchois et thon bonite du marché.

Par leur passion et la manière dont ils préparent leurs authentiques anchois, les producteurs se font rapidement un nom sur le marché de la pêche espagnol. La qualité supérieure de ces anchois caractéristiques est la garantie d'une expérience gustative unique.

Ce n'est pas un hasard si, tant le marché local de l'épicerie fine que le chef étoilé Ferràn Adria et la cour royale d'Espagne considèrent ces anchois comme une référence absolue.

6.4. PUJADO SOLANO

THE UNION OF PASSION AND TRADITION

«DE BESTE IN ZIJN SOORT»

Een bekende vissersfamilie die al generaties vist in het Spaanse Cantabrië besluit na lang wikken en wegen om ook te starten met het opleggen van de beste ansjovis en Bonito tonijn.

De passie en de bereidingswijze van deze authentieke ansjovis maakt snel naam in de Spaanse viswereld. De superieure kwaliteit van deze specifieke ansjovis staat garant voor een unieke smaakbeleving.

Het is niet voor niets dat zowel de lokale delicatessenmarkt als sterrenchef Ferràn Adria en het Spaanse hof deze ansjovis als de beste in zijn soort erkennen.



«ANSJOVIS SINDS 1984»

Milagros Solano besluit met haar ondernemersgeest en de onvoorwaardelijke steun van haar man Alfons Pujado een bedrijf op te richten. Als dochter van een zeevarende familie uit Santona, de Cantabrische thuisbasis van de ansjovis, heeft ze ervaring in het zouten van ansjovis. In 1984 wordt in Barcelona haar droom werkelijkheid: sindsdien runt ze een eigen bedrijf en verkoopt ze de beste ansjovis van Spanje.

«LES ANCHOIS DEPUIS 1984»

Son esprit d'entreprise et le soutien inconditionnel de son mari, Alfons Pujado, ont conduit Milagros Solano, à créer sa propre affaire. Fille d'une famille de marins de Santona, la patrie de l'anchois en Cantabrie, la salaison des anchois n'a pas de secret pour elle. Milagro Solano a réalisé son rêve à Barcelone en 1984 : depuis lors, elle dirige sa propre entreprise et vend les meilleurs anchois d'Espagne.

ANCHOAS IN GLAS ANCHOIS EN BOCAUX



ART 2177
12 x 100 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

Un grand classique. Les plus beaux et les plus grands filets d'anchois de Cantabrie.
Conservation longue durée.

6.4. PUJADO SOLANO

ANCHOAS IN OLIE ANCHOIS À L'HUILE



ART 2179
350 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Een topklassieker van formaat. De mooiste en grootste ansjovisfilets uit Cantabrië. Unieke smaak.

Un grand classique. Les plus beaux et les plus grands filets d'anchois de Cantabrie. Un goût unique.

ANCHOAS XXL ANCHOIS XXL



ART 60592
700 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

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

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

TAPENADE VAN ANCHOA TAPENADE D'ANCHOIS



ART 60593
12 x 120 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Verfijnde tapenade van zwarte olijven, kappertjes en de enige echte anchovis 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
9 x 235 g

BESCHRIJVING / DESCRIPTION

Mooie gekookte Bonito filets uit Cantabrië in zachte olijfolie.

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



**ONTDEK HIER ONZE DIGITALE CATALOGUS
DÉCOUVREZ NOTRE CATALOGUE
NUMÉRIQUE ICI**



WWW.FACEBOOK.COM/DELDICHE



WWW.INSTAGRAM.COM/DELDICHE



WWW.YOUTUBE.COM/USER/DELDICHEFOOD

**INDUSTRIELAAN 8 - 1740 TERNAT
+32 2 569 21 90**

ORDERS@DELDICHE.BE



WWW.DELDICHE.BE

