INSPIRATIONS BY

VANDEMOORTELE MAGAZINE VOOR FOOD PROFESSIONALS

Vandemoortele
shaping a tasty future

EDITIE 4
jaargang 2017

Vandemoortele
shaping a tasty future

HOE VERWEN JE JE KLANT ÉCHT?

Gezellig en authentiek: hoe creëer je dat gevoel? Wat is de sleutel? Een ultiem recept bestaat niet, maar liefde en kwaliteit zijn basisingrediënten. Met dit nieuwe Inspirations by Vandemoortele-nummer bieden we je graag extra inspiratie. Nieuwe ideeën om lekker en verrassend uit de hoek te komen en je klanten blij te maken. Daar gaat het tenslotte om: zorgen dat je klant zich welkom voelt.

We hebben een paar ideetjes: spring mee aan boord van deze knusse najaarseditie. Samen met jou gaan we (een beetje) de Amerikaanse toer op. Want in de VS en Canada weten ze wat cosyness is en hoe je er lange winteravonden mee doorkomt. Of het oude jaar uit, en het nieuwe in.

Je vindt American-style inspiratie in knapperige Cakes, duivels lekkere Doony's, yummy (én gezonde) winterbarbecuetips of nieuwe food hypes als Dosha dining. Onze bakker aan het woord ging op prospectietrip naar Las Vegas om te kijken wat ze er dáár allemaal van bakken.

Je leest ook meer over de food trends van het moment zoals foodboxen voor je klant (let op: dat wordt nog héél groot), lokale voedselproductie of, hmmm, avocadotaart. En kwaliteit? Juist, daar wilden we het ook nog over hebben. Want onze bakkerijproducten, sauzen, margarines, culinaire oliën en vetten zijn de basis voor jouw nieuwe ideeën. Waarvoor we je met plezier een voorzetje geven. Met als resultaat: topkwaliteit in elk van jouw persoonlijke creaties.
Powered by Vandemoortele, natuurlijk.

Happy feestdagen!

WIN TIJD & GELD MET ST-ALLERY LIQUID

DEZE BOTER-MARGARINEMENGELING MAAKT HET JE OOK GEMAKKELIJK OM HARTIGE CAKES TE MAKEN.

Serveer deze als aperitiefhapje of met een bordgarnituur als voorgerecht.

COLOFON

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER
Ben Verschaeren
Ottergemsesteenweg Zuid 806, 9000 Gent

CONCEPT, REDACTIE EN LAY-OUT
Liquid Society

FOTOGRAFIE
Bruno Couwenberg, Foodphoto

STYLING
Lies Van Ginderachter, Suzan Teirlinck

WERKTEN MEE
Aimé Pype, An Boone, Bernard Dolphens, Dave Geens, Johan Carron, Johan Coppens, Justine Rouckhout, Nico Blondeel, Pascale Dupont, Piet Bracke, Stefanie Teirlinck

INTERESSE IN EEN DEMO?
Op zoek naar inspiratie? Technische ondersteuning nodig? Of wil je op de hoogte blijven van onze activiteiten? Stuur een mailtje naar ***academy@vandemoortele.com***.

la Pâtisserie du Chef®
- EST. 1993 -

SAME EXCELLENT TASTE, NEW LOOK

25 jaar traditie in patisserie. Een assortiment dat bestaat uit prachtig vormgegeven, diepgevroren patisserie. Klaar om te ontdooien en direct te serveren of om zelf te decoreren. In dit nummer maak je als eerste kennis met het vernieuwde merk. Goed nieuws? Overtuig jezelf maar. We pakken allemaal graag uit met onze kwaliteiten, toch?

MY ORIGINALS	4-6
FOODHYPE	7
WINTERSE BBQ IDEEËN	8-10
ST-ALLERY LIQUID	10-11
SAUZEN	12
HET LOOPT GESMEERD IN DE KEUKEN	13
LA PÂTISSERIE DU CHEF	14-15
FEESTELIJK BLADERDEEG	16

MY ORIGINALS
Trendy, authentiek, Amerikaans / 4

WINTERSE BBQ IDEEËN / 8

SAUZEN
Mix 'n match / 12

Kijk ook eens op onze social media

Vandemoortele
shaping a tasty future

TRENDY, AUTHENTIEK, AMERIKAANS

Amerika staat bekend om zijn verscheidenheid aan zoetige snacks. Met My Original® Doony's, Muffins, Cookies, Brownies en Cakes doet Vandemoortele die reputatie alle eer aan.

My Originals® staat voor de volle smaak van authentieke Amerikaanse recepten, voor diversiteit aan vormen en gewichten, voor eindeloze variaties en voor genieten **op elk moment van de dag**.

Met My Originals® speel je snel en makkelijk in op een wisselende vraag: simpelweg ontdooien, serveren en genieten maar!

Maak kennis met de leden van onze **My Originals® family**

My Original DOONY'S

Onze authentieke recepten zijn gebaseerd op de Amerikaanse, met gist gerezen donuts. Onze populaire iced donuts zijn uniek op de markt.

My Original MUFFINS

Onze klassieke muffins zijn een traditionele lekkernij. Deze premium muffins lopen letterlijk over met heerlijke vullingen.

My Original CAKES

Een overvloedige keuze aan speelse recepten met een traditionele achtergrond, voorgesneden in porties en makkelijk te ontdooien.

My Original COOKIES

Typisch Amerikaanse cookies met een zachte, chewy kern in verschillende smaken die je bijblijven.

My Original BROWNIES

Een origineel Amerikaans recept met Belgische chocolade als geheim ingrediënt voor de ultieme verwennerij.

Fun comes in many different ways!

MIXED BOX FUN DOONY'S

Fun donuts zijn een echte must-eat voor chocolade**love**rs die willen genieten van het leven. Meer keuze op elk moment van de dag.

D155

LIMITED EDITION

MIXED BOX CHRISTMAS DONUTS

Boost je verkoop van chocoladedonuts met een seizoensvariant. Deze limited edition is een must have in de kerstperiode. Ze bestaan in 3 stijlen en hebben een 'homemade' afwerking.

N721

DONUTS ZIEN IS DONUTS KOPEN!

Presenteer My Originals® in jouw shop om de verkoop van je Doony's een boost te geven! Dompel je winkel in het My Originals® concept en stimuleer je impulsaankopen door de donuts een zichtbare plaats in je verkoopruimte te geven. Niet alleen fysiek maar ook via posters, foto's en promomaterialen kunnen de Doony's je klanten verleiden. Met de speelse donutcarrousel tover je een echte blikvanger op je toonbank. Laat je klanten ook eens proeven, want proevertjes zullen je kassa nog sneller doen rinkelen.

Vraag naar de actievoorwaarden bij je Vandemoortele vertegenwoordiger.

Piece of cake

Hoe zacht en smeuïg wil je het hebben? Een trip naar de zondagse smaak uit onze kindertijd, maar dan nóg lekkerder.

AMERICAN CHEESECAKE

1680 g

Trendy gebak voorgesneden in 14 porties. Speculaas en verse kaas: de perfecte combinatie voor een lekker verfijnd dessert of tussendoortje.

A299C14

My Original CAKES

PECAN & CRANBERRY PIE

850 g

Een heerlijke taart van knapperige pecannoten, friszure veenbessen en een zachte karamel binnenin. Voorgesneden in 10 porties.

Ideaal tijdens de koffie- of teatime.

A295C10

My Originals AMERICAN STYLE BAKERY

QUALITY • INNOVATION • SURPRISING TASTES & SHAPES
YOUR SPECIAL FAVOURITE • YOUR LITTLE PLEASURES IN LIFE • THE ONE AND ONLY
INSPIRATIONAL • PURE INDULGENCE • MY SPECIAL MOMENT

LEES MEER TRENDS OP DE VANDEMOORTELE PROFESSIONAL FACEBOOK-PAGINA!

FOODHYPE

FOODTRENDS À LA CARTE

HIP, HIPPER, HIPSTER

avocadotaart

LEES HET RECEPT VAN DEZE HIPPE AVOCADOTAART ONLINE

Avocado's zijn vette vruchten. Héle vette vruchten. Kun je daar ook taart van maken? Jawel, om duimen en vingers bij af te likken – zonder je te bezondigen aan een overdosis suiker. Rauwe avocadotaart zit boordevol vitamine E en essentiële vetzuren die voor een zachte en gezonde huid zorgen. Een avocado bevat ook zo'n 10 gram vezels per stuk en ook het kaliumgehalte is superhoog. Een hip en trendy idee dat zeker in de smaak zal vallen. Want wie deze groene jongen nog niet kent, zal vast smelten voor zijn kwaliteiten.

DOSHA DINING MET KURKUMA

Kurkuma of geelwortel wordt binnen de Ayurveda, de traditionele Indiase geneeswijze, geroemd om zijn vele medicinale eigenschappen. Het zou ontstekingsremmend werken, je immuunsysteem versterken en je bloed reinigen. Bovendien wordt in de Ayurveda veel belang gehecht aan het eten van de juiste voedingsmiddelen om je energietypes of dosha's in evenwicht te houden. Geen wonder dat Dosha dining is de VS aan populariteit wint. Ondertussen vind je in hippe koffiebars steeds vaker Golden Latte, Golden Milk of nog Tumeric Latte. Drie benamingen voor 'koffie' gemaakt van kurkuma, (amandel)melk, gember, kaneelpoeder en peper. Soms aangevuld met ahorn- of agavesiroop.

STADSLANDBOUW: DUURZAAM, KWALITEITSVOL EN LEKKER!

Steden vergroenen dankzij de daktuinen van de stadslandbouwers of urban farmers. Het fenomeen is eeuwenoud, maar krijgt een nieuwe invulling. 'Dakboeren' zijn vaak succesvolle ondernemers. Duurzaamheid, maatschappelijk verantwoord ondernemen en bio dragen ze hoog in het vaandel... maar hun producten zijn vooral ook lekker! Meer en meer consumenten hebben belangstelling voor de oorsprong van hun voedsel en de zogenaamde korte keten: een zo klein mogelijke afstand tussen producent en consument. Verbinding en nabijheid zijn dé twee grote troeven van stadslandbouwers als Roof Food en Urban Smart Farm. Bovendien kan lokale voedsel- en energieproductie gekoppeld worden aan zorg voor de omgeving en groene ruimte voor stedelingen die op zoek zijn naar ontspanning, zorg of educatiemogelijkheden.

EEN FOODBOX VOOR JE KLANT

Foodboxen zijn gevuld met verse ingrediënten en recepten, en worden aan huis geleverd. Ze samenstellen op een manier die aansluit bij de smaak van je klanten, vormt een mooie extra troef voor je assortiment. Hello Fresh en Smartmat zijn gekende voorbeelden van complete maaltijden, maar ook als bakker-patissier kun je natuurlijk een foodbox tevoorschijn toveren. Wat dacht je van een heerlijke dessertbox? Stel je klanten een drietal formules voor en je bewaart het evenwicht tussen variatie en haalbaarheid.

Vandemoortele
shaping a tasty future

COSY TOGETHER

winterse barbecue ideeën

Tijdens de donkere maanden is gezelligheid extra belangrijk. In Denemarken bestaat er zelfs een woord voor winterse knusheid: hygge. Verwen je gasten met een verrassende winterse barbecue, dat is zeker 'hygge'.

Vis bereiden in een krant? Geloof het maar. Eenvoudig, verrassend én smakelijk. O ja, we vergaten nog 'gezellig'!

CHEF

Johan Carron

VIS OP DE BARBECUE IN KRANTENPAPIER

Goudbrasem, dorade, zeebaars, poon, zwaardvis …

Gemalen korianderzaad, zwarte peper, zeezout

Schijfjes citroen of citroengras

Geraspte gember, groene kruiden (bladpeterselie, bieslook, dille, koriander …)

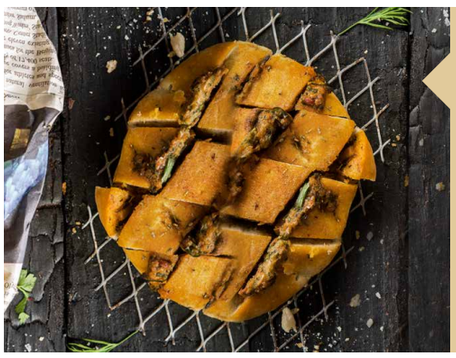
Fijngesneden sjalot, knoflook

Scheutje BELOLIVE® Olijfolie

Scheutje sherry

Maak de buikholte van de vis schoon. Belangrijk bij een barbecue is dat de schubben blijven zitten. Het vel blijft dan niet kleven aan de grill of het papier. Kruid de vis aan de buitenzijde af met de koriander, peper en zout en schik op boterpapier. Fruit de fijngesneden sjalot en knoflook glazig aan in olijfolie en blus met sherry. Vul de buikholte op met de sjalotmengeling en groene kruiden. Sluit eventueel met een tandenprikker en rol los in het boterpapier. Rol het boterpapier met de vis vervolgens in een natgemaakte krant en gaar deze langzaam op de grill. Reken op 30 minuten per kilo vis.

Breng de margarine op kamertemperatuur. Snij de zongedroogde tomaten fijn samen met de groene kruiden, sjalot en knoflook. Meng alle grondstoffen en kruiden en laat even rijpen. Ontdooi het brood, snijd bovenaan kriskras kort in en werk af met een laagje kruidenmargarine. Gril/bak langzaam op de zijkant van de BBQ/OFYR. Tip: strooi gedroogde jeneverbessen op de houtskool voor extra smaak en aroma van het krokante brood.



KRUIDENBROOD

BIJGERECHT

500 g RISSO® Cuisine

L41 Focaccia rozemarijn (maar kan ook met B391 Witte vloerpistolet of B143 Mini ciabatta)

Rozemarijn, fijngemalen zwarte peper, zeezout, currypoeder, gerookt paprikapoeder

50 g zongedroogde tomaten (op olie)

Groene kruiden (salie, bladpeterselie, dragon, bieslook)

Sjalot en knoflook

Breng de margarine op kamertemperatuur. Cutter de zongedroogde tomaten met olie fijn samen met de groene kruiden, sjalot en knoflook. Meng alle grondstoffen en kruiden en laat even rijpen. Laat het brood ontdooien, snij bovenaan kriskras kort in en werk af met een laagje kruidenmargarine. Grill/bak langzaam op de zijkant van de BBQ/OFYR. Tip: strooi extra kruiden en gedroogde jeneverbessen op de houtskool, dat geeft een extra smaak/aroma aan het krokante brood.

TOSCAANSE SALADE

VEGGIE & TASTY

- **B50 Ciabattabrood gesneden**
- Wat venkelzaad en rozemarijn
- Bosje verse basilicum
- 1 venkel + Noilly Prat Vermouth
- Geroosterde paprika's in verschillende kleuren
- Mix van kerstomaten
- Cœur de Bœuf-tomaten
- 1 gele en 1 groene courgette
- 100 g pancetta
- Oregano
- Schilfers pecorino met zwarte peper
- **VANDEMOORTELE® Vinaigrette honing-mosterd of VANDEMOORTELE® Vinaigrette met olijfolie**
- **BELOLIVE® Olijfolie**

Rooster de paprika's op de rand van de BBQ tot de schil loskomt van het vruchtvlees. Maak een papillot voor de versneden venkel en overgiet met wat Noilly Prat of witte Martini. Laat de venkel zacht karamelliseren en voeg peper en zout toe. Bak de stukjes ciabatta bestrooid met het venkelzaad en de rozemarijn. Besprenkel met olijfolie (in de oven of barbecue). Leg de kerstomaten op de rand van de OFYR vuurschaal of barbecue, kruid met peper en zout en besprenkel met wat olijfolie. Rooster de courgette en kruid af met oregano, peper en zout. Versnijd ondertussen de Cœur de Bœuf en werk af met basilicum, olijfolie, peper en zout. Bak de pancetta mooi krokant op de barbecue. Hussel alle ingrediënten net voor het opdienen mooi door elkaar.

OOK IN DE WINTER GEVEN ONZE VINAIGRETTES EEN VERRASSEND SMAAKKLEEDJE

GELAKTE RIBBETJES OP DE BBQ

- **4 ribbetjes**
- **4 lente-uitjes (fijngesneden)**
- **2 knoflookteentjes (fijngeperst)**
- **4 eetlepels bruine suiker**
- **2 eetlepels wittewijnazijn**
- **2 eetlepels Mirin**
- **4 eetlepels vloeibare honing**
- **200 ml VANDEMOORTELE® Tomatenketchup**
- **2 eetlepels VANDEMOORTELE® Thai Soy vinaigrette**
- **1,50 dl zonnebloemolie**
- **Peper en zout**
- **Gerookt paprikapoeder (naar smaak)**

Dep de ribbetjes droog met keukenpapier. Voeg peper en zout en een beetje zonnebloemolie toe. Leg ze op de barbecue (middelhoog vuur en indirect contact). Laat mooi korsten. Meng alle overige ingrediënten. Wrijf elke 20 minuten de ribbetjes met een borstel in met saus (bolle en holle kant). Draai ze regelmatig om tot ze mooi mals en gaar zijn. Wrijf ze vlak voor het versnijden nog eens in voor een volle smaak. Werk eventueel af met verse fijngesneden lente-uitjes!

Scan de QR-code en ontdek meer inspiratie!

VRAGEN VOOR ONZE CHEFS? Mail naar *academy@vandemoortele.com* of
Chef Piet Bracke ✆ 0476 76 02 74 - Chef Johan Carron ✆ 0475 51 02 63 - Chef Dave Geens ✆ 0474 99 89 38

Vandemoortele
shaping a tasty future

COSY TOGETHER

winterkost

FOCACCIA MET STRACCHINOKAAS

Een hartige hap Italian style,
want focaccia is ook heerlijk als winterkost.

Afwerken met gerookte spekreepjes,
gemalen kaas en wat zure room. Laat maar
zakken, die buitentemperatuur.

L48

TIP

OOK IDEAAL ALS APERITIEFHAPJE BIJ EEN WINTERSE BBQ BV. MET GLAASJE JENEVER

INTERVIEW

Bakkerij Willaert van Steven Willaert en Nancy Claeys is al decennia een vaste waarde. Vernieuwing in ambachtelijkheid is er het devies. Sinds kort ligt met het originele Pain Français héél Frankrijk bij deze Roeselaarse bakker in de etalage.

"Klanten verwachten vooral dat je je assortiment uitbreidt", zegt Steven Willaert. "Daarom hebben we een ruim aanbod chocolade, taarten en cakes. En ijs: vanille, aardbei, framboos, stracciatella, appelsorbet en oreo (cookie). Het beste antwoord op het aanbod van supermarken is traditioneel én vernieuwend werken. Als warme bakker moet je zorgen voor verrassingen. Traditioneler werken slaat altijd aan, is mijn ervaring. Ons noten- en rozijnenbrood, daar pakken we graag mee uit. Of zuurdesembrood. Daar is zeker een publiek voor."

"Ik ben nu pas begonnen met Frans stokbrood, Pain Français met echte Franse bloem. In september ben ik in Reims een tweedaagse opleiding gaan volgen bij Boulangerie Zunic (Le Four à Bois), een bakker die een machine ontworpen heeft om desem te maken. Ik behoud wel een Vlaams tintje aan mijn stokbrood. Frans brood wordt al na een paar uur hard, wij hebben graag dat het nog wat langer vers blijft. Ik blijf deels toch Belgische bloem gebruiken."

LAS VEGAS

"Nog meer opleidingen? Ik ga geregeld naar demo's voor nieuwe eindejaarsproducten. Jaarlijks bezoeken we wel een bakkersbeurs in België, Frankrijk, Duitsland of Nederland. Vorig jaar zijn we naar Las Vegas geweest. Puur uit nieuwsgierigheid om te zien hoe de kleine bakker daar werkt. En helemaal op eigen initiatief. Bakker zijn is een passie, ik ben het al sinds mijn zestiende. Onze vaste succesnummers? Dat blijven de verjaardagscakes en -taarten, speciaal gemaakt en met smaak, vormen en kleuren op maat. Daar komen klanten van ver buiten Roeselare op af. Naast mond-tot-mondreclame werkt Facebook ook wel goed. Instagram gebruiken we nu ook, om een jonger publiek aan te spreken. En dat werkt."

BAKKER WILLAERT

"Mals en smeuïg wordt enorm gesmaakt door mijn klanten. Precies daarom werk ik graag met St-Allery Liquid."

Ook het koekenbrood, de brioches en sandwiches van bakker Willaert worden erg gesmaakt. Met de nieuwe St-Allery Liquid, de vloeibare boter-margarinemengeling voor de ambachtelijke bakker, worden deze producten nog malser – en dat zorgt voor heel wat positieve reacties. "Mals en smeuïg wordt enorm gesmaakt door mijn klanten. Precies daarom werk ik graag met St-Allery Liquid", benadrukt de kwaliteitsbakker.

ST-ALLERY LIQUID

BAKKER

Johan Coppens

BAKKER

Aimé Pype

St-Allery LIQUID

RECEPTIDEËN

HARTIGE CAKES

Cakes

6 EIEREN
300 G BLOEM
20 G GIST
160 G ST-ALLERY® LIQUID
2,5 DL MELK

Garnering

MET ZALM

200 g fijngesneden gerookte zalm, 25 g mierikswortel, 200 g gruyèrekaas, zwarte peper

MET ROOKWORST

150 g fijngesneden rookworst, 150 g fijngesneden en gestoofde ui, 200 g gruyèrekaas, zwarte peper

MET HAM

150 g fijngesneden ham, 150 g fijngesneden en gestoofde champignons, 200 g gruyèrekaas, zwarte peper en zout

Serveer als aperitiefhapje of als voorgerecht met een bordgarnituur.

Cakes

Meng de bloem, de eieren en de gist. Voeg de licht opgewarmde melk en de ST-ALLERY® Liquid toe aan het beslag en roer goed. Vertrekkend van deze basis maken we 3 verschillende toepassingen. Voeg hiervoor de extra ingrediënten toe aan het beslag en roer goed.

Vul af in kleine cakevormpjes of giet uit op een plaatje met boordjes van 2 cm. Bak af bij 190°C gedurende 15 minuten. Snij de hartige cakes die op de bakplaat gebakken zijn in blokjes. Werk af met Philadelphiakaas.

FRAMBOZENGEBAK

500 G ST-ALLERY® PREMIUM CROISSANT
500 G BLOEMSUIKER
1 KG BLOEM
4 EIEREN
10 G BAKPOEDER

500 G ST-ALLERY® LIQUID
400 G SUIKER
400 G BROYAGE PUUR
400 G EIEREN
180 G BLOEM
200 G KOUDE PUDDINGPOEDER

230 G CHANTILLY
260 G WITTE CHOCOLADE
500 G CHANTILLY
200 G PUREE VAN FRAMBOOS

Vetdeeg

Meng de ST-ALLERY® Premium Croissant met de bloemsuiker. Voeg de andere ingrediënten toe en kneed alles samen tot een homogeen deeg. Rol uit tot 3,5 mm dikte en bekleed de ringen.

Frangipane

Klop de ST-ALLERY® Liquid en de suiker op met de vlinder gedurende 3 minuten. Klop verder op in eerste versnelling en voeg de eieren langzaam toe. Meng er kort de broyage onder. Zeef de bloem en koude puddingpoeder en meng met het beslag tot een homogene massa.

Frangipane met framboos

Vul de met vetdeeg beklede ringen tot 2/3 van de rand met de frangipane. Verdeel diepvriesframbozen over de ring. Bak af bij 190°C gedurende ongeveer 35 min. Laat afkoelen.

Chantilly van framboos

Warm de 230 g chantilly op tot 90°C en giet op de witte chocolade. Meng met de frambozenpuree. Roer vervolgens bij de 500 g chantilly. Laat 24 uur rijpen in de koelkast. Decoreer het gebak hiermee volgens eigen inspiratie.

Meer recepten en tips op
www.vandemoortele.com

VRAGEN VOOR ONZE BAKKERS?
Mail naar ***academy@vandemoortele.com*** of Aimé Pype ✆ 0475 51 02 62 - Johan Coppens ✆ 0474 99 89 24

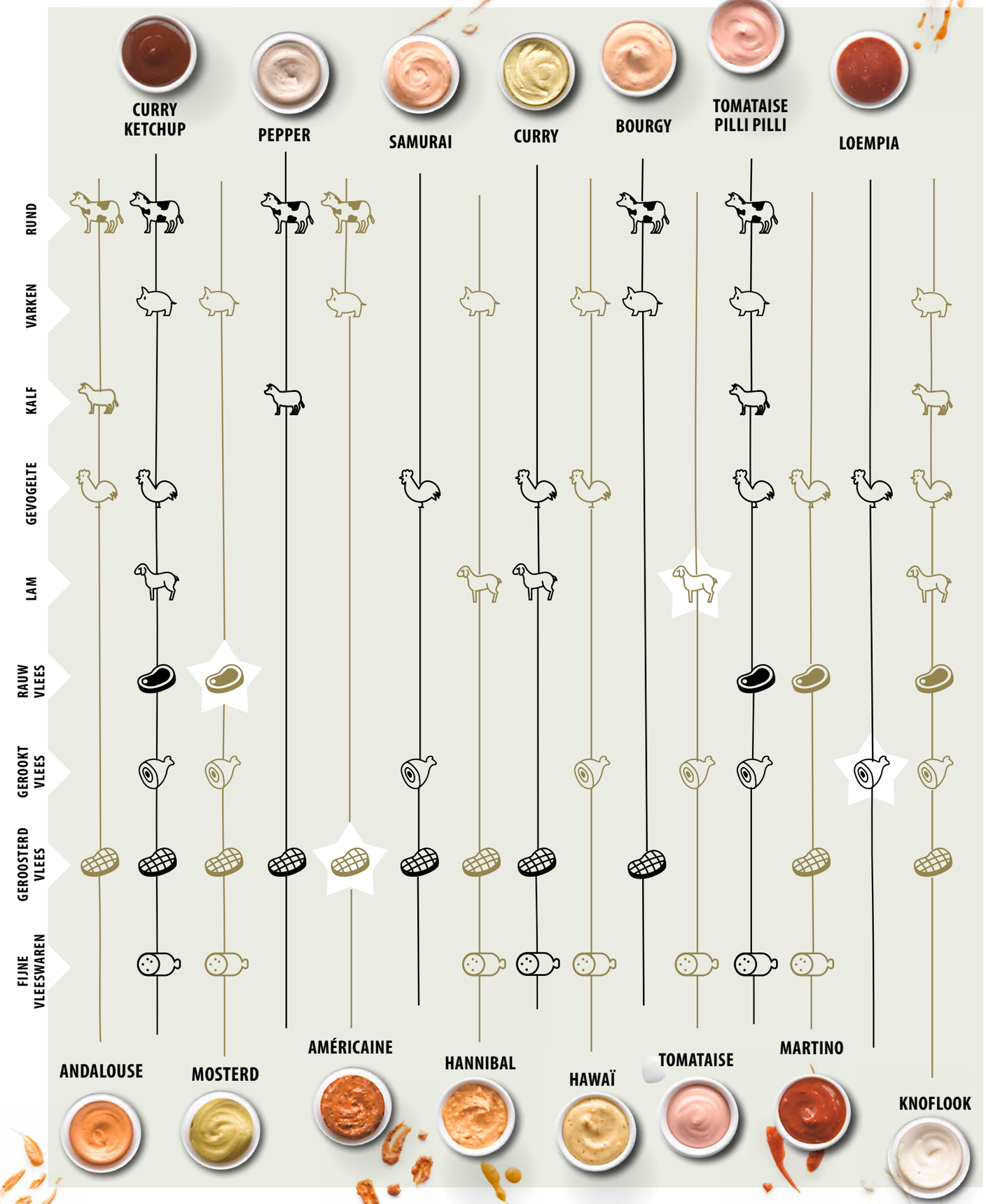
Vandemoortele
shaping a tasty future

SAUZEN

Food pairing met verrassende sausjes

GEEF JE CREATIES EEN VERRASSEND SMAAKKLEEDJE

De sausjes van Vandemoortele zijn er niet alleen voor frietjes of een hamburger.
Het zijn volwaardige ingrediënten van een lekkere maaltijd. Curry bij kip is een klassieker.
Maar wat dacht je van tomataise bij een lamskroontje?



VERRASSENDE COMBO'S DIE JE ZEKER EENS MOET PROBEREN

RISSO MARGARINES

HET LOOPT GESMEERD IN DE KEUKEN

Margarines, Vandemoortele en jij: dat loopt gesmeerd. Voor de professionele keuken is en blijft Vandemoortele een trendsetter. Onder de merknaam RISSO vind je margarines voor de veelzijdigste toepassingen, met zorgvuldig uitgekozen kwaliteitsgrondstoffen en precies afgestemd op jouw specifieke gebruik. Een must voor elke professional, want RISSO matcht jouw eisen aan een superieure smaak.

RISSO EVOLUTION BAKKEN EN BRADEN

Voor snel bakken en braden met smaak is Risso Evolution de juiste keuze. Productvoordelen:

- 100 % plantaardige bak- en braadvetstof, vloeibaar, ook vanuit de koelkast
- vloeit snel uit bij opwarming in de pan, snel op temperatuur
- hittestabiel en schroeit het vlees snel dicht
- verbrandt en spat gecontroleerd, zorgt voor een perfecte bruining
- bezorgt de gerechten een fijne geur en smaak door de uitgebalanceerde verrijking met een natuurlijk kwaliteitsboteraroma
- gunstige verhouding tussen verzadigde en onverzadigde vetzuren
- laag zoutgehalte (0,3 %)
- bevat géén cholesterol
- lactosevrij

Deze vloeibare bak- en braadvetstof is ideaal voor groenten, vlees, kip en aardappeltjes en om een roux aan te maken. Is te gebruiken in een braadpan of op een bakplaat in de combisteamer.

Doseer snel en zuinig met de handige, hersluitbare knijpfles.

RISSO CUISINE

Risso Cuisine is een plantaardige margarine op basis van hoogwaardige plantaardige oliën en vetten. Het is een voortreffelijke traditionele bak- en braadmargarine voor een smaakvolle jus, een mooie bruining en een fijne smaak. Verpakt in een kwaliteitswikkelverpakking (2,5 kg).

RISSO RESTAURANT

Risso Restaurant, verpakt in een hersluitbare hygiënische kuipverpakking (2 kg). Een zachte smaakvolle plantaardige margarine, ideaal om vlot te smeren, maar ook geschikt voor bakken en braden. Een kwaliteitsmargarine op basis van plantaardige oliën en vetten met een evenwichtige samenstelling. De grondstoffen werden gekozen op basis van hun rijkdom aan onverzadigde vetten.

Maak er iets mooiS van

LA PÂTISSERIE DU CHEF WORDT 25 JAAR

25 JAAR BIJZONDERE DESSERTS

VAN CHEFS VOOR CHEFS

Om iets bijzonders op tafel te brengen haal je als chef altijd het beste in jezelf naar boven. Ook bij patisserie kies je als chef voor het beste: La Pâtisserie du Chef.

La Pâtisserie du Chef maakt al 25 jaar bijzondere desserts. Diepgevroren patisserie die na het ontdooien ook smelt in de mond. Vol smaak. Maar ook een lust voor het oog. Talrijke variaties in kleuren en vormen.

Kant-en-klare kwaliteit, artisanaal bereid met pure ingrediënten op basis van authentieke recepturen. In elk laagje schuilt het vakmanschap van meesterpatissiers die perfect weten wat jij als chef wil serveren.

met de complimenten van de chef

puur of met signatuur

La Pâtisserie du Chef maakt het je lekker makkelijk. Elk dessert is af. Op zich al bijzonder. Perfect puur te presenteren als je snel iets op een bord wil. Of te signeren mocht je er nog je eigen draai aan willen geven.

Met smaak. En met gemak. Zo speelt La Pâtisserie du Chef in op jouw verwachtingen én die van je klanten. Maak er dus iets moois van. De complimenten zijn voor jou.

B163-KAASDÉLICE-KWARKTAART
MET RODE VRUCHTEN

la Pâtisserie du Chef
- EST. 1993 -

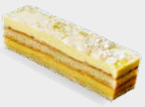
MAAK ELK MOMENT ZOET

Het breedste assortiment met de beste smaak, voor speciale gelegenheden of gewoon gezellig tussendoor.
La Pâtisserie du Chef is altijd lekker.
En op elk moment beschikbaar. In stangen om zelf te versnijden, individuele porties of mini-patisserie. Met heel vertrouwde en verrassend vernieuwende smaken.
La Pâtisserie du Chef biedt een dessert voor iedereen. En jij dus ook.

NIEUWE VERPAKKINGEN!

NIEUWE SMAKEN!

voorgesneden in
10 porties/stang

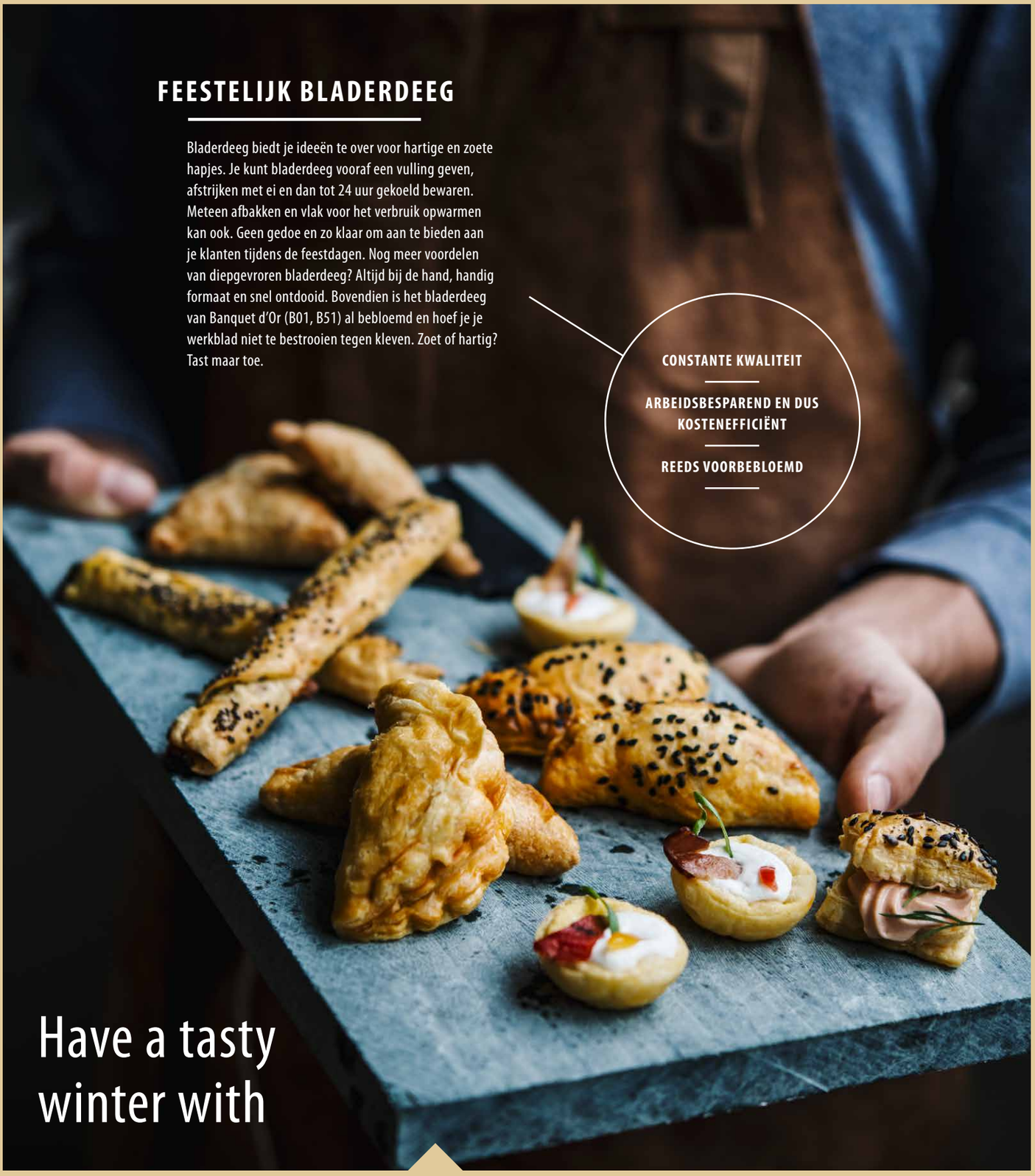


B881 – CITROEN ALLUMETTE
(650 g, 3 stuks per karton)

Citroenmousse en een crème met gekonfijte citroenen tussen een lepelbiscuit, gedrenkt in citroenstroop, en een amandelbiscuit. Afgewerkt met glazuur en citroenzeste.
Laat 2 à 3 uur ontdooien in de koelkast.

B882 – PEPERKOEK BAVAROIS
(700 g, 6 stuks per karton)

Peperkoekmousse met stukjes peperkoek op een cacaomuffinbiscuit.
Afgewerkt met een neutrale glazuurlaag van vanillescheuten en gedecoreerd met stukjes peperkoek.
Laat 3 à 4 uur ontdooien in de koelkast.



FEESTELIJK BLADERDEEG

Bladerdeeg biedt je ideeën te over voor hartige en zoete hapjes. Je kunt bladerdeeg vooraf een vulling geven, afstrijken met ei en dan tot 24 uur gekoeld bewaren. Meteen afbakken en vlak voor het verbruik opwarmen kan ook. Geen gedoe en zo klaar om aan te bieden aan je klanten tijdens de feestdagen. Nog meer voordelen van diepgevroren bladerdeeg? Altijd bij de hand, handig formaat en snel ontdooid. Bovendien is het bladerdeeg van Banquet d'Or (B01, B51) al bebloemd en hoef je je werkblad niet te bestrooien tegen kleven. Zoet of hartig? Tast maar toe.

CONSTANTE KWALITEIT

ARBEIDSBESPAREND EN DUS KOSTENEFFICIËNT

REEDS VOORBEBLOEMD

Have a tasty winter with

Inspirations by Vandemoortele is een uitgave van Vamix nv. Verantwoordelijke uitgever: Ben Verschaeren, Ottergemsesteenweg Zuid 806, 9000 Gent

OUR BRANDS

INSPIRATIONS BY

MORE INSPIRATIONS ON

Vandemoortele
shaping a tasty future

Maatschappelijke zetel: Moutstraat 64, B-9000 Gent
Commerciële dienst: Ottergemsesteenweg Zuid 806, B-9000 Gent
Tel. 09 240 17 11 | Fax 09 240 17 94
customer.service.vamix@vandemoortele.com

www.vandemoortele.com