

STREET LOVERS



— THERE'S —
**A STORY BEHIND
EVERY SANDWICH
AND EVERY SAUCE**



Vandemoortele
shaping a tasty future



**POINT
OF SALE
MATERIAL**

Interesse in placemats, hamburgerzakjes
en verpakkingspapier?
Informeer eraar bij je vertegenwoordiger.

Intéressé par notre matériel de point de vente :
napperons, sachets à hamburger et
papier d'emballage ? Renseignez-vous
auprès de votre représentant.



—THERE'S— **A STORY BEHIND EVERY SANDWICH AND EVERY SAUCE**

Streetfood is al lang veel meer dan de (vaak) ongezonde snack die je snel naar binnen speelde tussen twee afspraken door. Bijzondere broodjes en unieke sausjes laten de consument reizen en doen hem nieuwe smaken ontdekken. Smaken van over de hele wereld, elk met hun eigen verhaal.

Streetfood is – mede onder impuls van de populaire foodtruckfestivals – een volwaardige tak van de gastronomie geworden en is er voor de echte food lovers. **Zo worden food lovers ook street lovers! Want streetfood staat voor genieten, delen, beleven, nieuwe ingrediënten proeven ...**

Het zijn die smaken, verhalen en trends die we je op de volgende pagina's brengen. Met persoonlijke suggesties, onze **kwalitatieve broodjes** als basis en onze **sauzen als heerlijke smaakmaker**. Zodat ook jij de street(food) lovers onder je klanten op hun wenken kan bedienen.

Streetfood est depuis longtemps bien plus que le snack (souvent) malsain qu'on mange rapidement entre deux rendez-vous. Des sandwiches particuliers et des sauces uniques permettent au consommateur de voyager et lui font découvrir de nouvelles saveurs. Des saveurs du monde entier, chacune avec sa propre histoire.

Streetfood est devenue – notamment sous l'impulsion des festivals de food trucks populaires – une branche à part entière de la gastronomie et s'adresse aux vrais amateurs de nourriture. **De cette façon, les food lovers deviennent aussi des street lovers ! Parce que la cuisine de rue est synonyme de plaisir, de partage, d'expérience, de dégustation de nouveaux ingrédients ...**

Ce sont ces goûts, ces histoires et ces tendances que nous partageons dans les pages suivantes. Avec des suggestions personnelles, nos **sandwichs de qualité** comme base et nos **sauces comme assaisonnement délicieux**. Pour que vous aussi puissiez répondre aux demandes les plus diverses des street(food) lovers parmi vos clients.



DIRTY VEGAN WINGS

INGREDIËNTEN

- Martino
- Balsamico vinaigrette
- Vandemoortele® Fijne frituurolie
- 2 blikjes jackfruit op water
- Bloem
- Water
- Chinees vijfkruidenpoeder
- Panko
- Platte peterselie

INGRÉDIENTS

- Martino
- Vinaigrette balsamico
- Vandemoortele® Huile fine pour friture
- 2 boîtes de jacquier dans de l'eau
- Farine
- Eau
- 5 herbes chinoises
- Panko
- Persil plat



BEREIDINGSWIJZE

Spoel het jackfruit en dep droog met keukenpapier. Maak een mengeling met de bloem en het water. Voeg hieraan nog het Chinese vijfkruidenpoeder toe. Dep het jackfruit in de mengeling van bloem en water en daarna in de panko. Frituur goudbruin op 175°C in Vandemoortele® Fijne frituurolie. Werk af met Martino-saus en platte peterselie.

PRÉPARATION

Rincez le fruit du jacquier et séchez-le avec du papier essuie-tout. Faites un mélange avec la farine et l'eau. Ajoutez à cela les 5 herbes chinoises. Tamponnez le fruit avec le mélange farine et eau puis dans le panko. Faites dorer à 175°C dans Vandemoortele® Huile fine pour friture. Terminez avec la sauce Martino et le persil plat.

73000066
Martino



73000055
Balsamico vinaigrette
Vinaigrette balsamico



1003444
Vandemoortele® Fijne frituurolie
Vandemoortele® Huile fine pour friture



MEET JACK!

Een vrucht die gebruikt wordt als vleesvervanger? Jep, dat heb je goed gelezen. Jackfruit, ook wel nangka genoemd, is een stekelvormige vrucht die vaak wordt geprezen als vleesvervanger door de vlezige structuur van het vruchtvlees. Dat lijkt op pulled pork of pulled chicken. Bovendien neemt het vruchtvlees heel goed smaken op, waardoor je het goed kan kruiden of op smaak brengen met sauzen. Last but not least: jackfruit is een bron van vezels, zetmeel, vitamine B6 en C en kalium. Een voedzaam alternatief dus voor flexitariërs, vegetariërs en veganisten die graag iets eten dat op vlees lijkt!

Un fruit utilisé comme substitut de viande ? Oui, vous avez bien lu. Le fruit du jacquier, également appelé nangka, est un fruit épineux qui est souvent considéré comme un substitut de la viande en raison de la structure charnue de la chair. Cela ressemble à du porc ou du poulet effiloché. De plus, la chair absorbe très bien les saveurs, vous pouvez donc l'assaisonner avec des herbes ou des sauces. Enfin et surtout : le jacquier est une source de fibres, d'amidon, de vitamines B6 et C et de potassium. Une alternative nutritive pour les flexitariens, les végétariens et les végétaliens qui aiment manger quelque chose qui ressemble à de la viande !





VEGAN BAGEL



INGREDIËNTEN

- Bagel sesam
- Framboos-sjalot vinaigrette
- Komkommer
- Avocado
- Spinazie
- Hummus
- Roze peper
- Dille
- Chardonnay-azijn
- Zout

INGRÉDIENTS

- Bagel sésame
- Vinaigrette framboise-échalote
- Concombre
- Avocat
- Épinards
- Houmous
- Poivre rose
- Aneth
- Vinaigre de Chardonnay
- Sel

BEREIDINGSWIJZE

Ontdooi de Bagel en bak gedurende 4 min. op 175°C. Snijd plakjes van de komkommer met een dunschiller. Pekel de plakjes met de Chardonnay-azijn, zout en fijngesneden aneth. Snijd de Bagel doormidden en bestrijk met hummus. Beleg de Bagel met spinazie, fijne plakjes avocado en komkommer. Werk af met Framboos-sjalot vinaigrette en roze peper.

PRÉPARATION

Décongelez le Bagel et faites cuire 4 minutes à 175°C. Tranchez le concombre avec un éplucheur. Marinez les lanières de concombre avec le vinaigre de Chardonnay, le sel et l'aneth finement haché. Coupez le Bagel en deux et tartinez avec du houmous. Couvrez le Bagel avec des épinards, de fines tranches d'avocat et du concombre. Terminez avec la Vinaigrette framboise-échalote et avec du poivre rose.

B275

Bagel sesam
Bagel sésame

73000054

Framboos-sjalot vinaigrette
Vinaigrette framboise-échalote



PEKELEN, TERUG VAN NOOIT HELEMAAL WEGGEWEEST

Alles komt terug. En dat geldt ook voor grootmoeders keuken. Bij gebrek aan koelkasten was pekelen vroeger soms de enige manier om voedingsmiddelen te bewaren. Vandaag wordt het opnieuw opgepikt door mensen die bewust bezig zijn met eten (en die restjes inmaken in plaats van weg te gooien) of nostalgische zielen die terugverlangen naar klassieke smaken. En het goede nieuws is: pekelen is kinderspel. Al wat je nodig hebt zijn groenten, weckpotten, azijn (bv. appel- of wijnazijn ...), zout en aromaten. Voeg er je eigen creatieve toets aan toe om je klanten te verleiden.

LE SAUMURAGE, UN CLASSIQUE QUI REVIENT

Tout revient. Et cela vaut également pour la cuisine de grand-mère. Par le passé, en l'absence de réfrigérateurs, le saumurage était parfois le seul moyen de stocker de la nourriture. Aujourd'hui, il est repris par des passionnés de nourriture (qui saumurent les restes au lieu de les jeter) ou par des âmes nostalgiques qui aspirent aux goûts classiques. Et la bonne nouvelle est que le saumurage est un jeu d'enfant. Tout ce dont vous avez besoin sont des légumes, des bocaux de conservation, du vinaigre (par exemple, du vinaigre de pomme ou du vinaigre de vin ...), du sel et des aromates. Ajoutez votre propre touche créative pour séduire vos clients.





ROSEN ROLL MET AVEC FALAFEL

INGREDIËNTEN

- Rosen roll
- Martino
- Balsamico vinaigrette
- Risso® Evolution
- Falafel-burger
- Gepelde komkommer
- Veldsla
- Radisjes

INGRÉDIENTS

- Rosen roll
- Martino
- Vinaigrette balsamico
- Risso® Evolution
- Burger au falafel
- Concombre saumuré
- Mâche
- Radis



BEREIDINGSWIJZE

Ontdooi en bak de Rosen roll gedurende 7 min. op 180°C. Snijd plakken van de komkommer met een dunschiller. Pekel deze met Chardonnay-azijn, zout en fijn gesneden dille. Bak de falafel-burger in Risso® Evolution. Snijd de Rosen roll door en beleg met gepelde komkommer. Leg daar vervolgens de falafel-burger bovenop. Decoreer met veldsla en radijsjes. Werk af met Martino-saus en Balsamico vinaigrette.

PRÉPARATION

Décongelez et faites cuire le Rosen roll pendant 7 minutes à 180°C. Tranchez le concombre avec un éplucheur. Marinez les lanières de concombres avec le vinaigre de Chardonnay, le sel et l'aneth finement haché. Faites cuire le hamburger au falafel dans du Risso® Evolution. Coupez le Rosen roll et couvrez avec le concombre mariné. Ensuite, placez le burger au falafel. Décorez avec la mâche et les radis. Terminez avec la sauce Martino et le Vinaigrette balsamico.

B899
Rosen roll donker
Rosen roll foncé

73000066
Martino

73000055
Balsamico vinaigrette
Vinaigrette balsamico

412503
Risso® Evolution



SAUZEN IN DE MIX

De saus kan een broodje maken of kraken. Bovendien heeft iedereen zo zijn eigen favoriete sausje. Prikkel de verbeelding van je klanten door bv. 2 sauzen te mixen en een nieuwe smaak te creëren. Vegetarische klanten? Geen nood, verschillende van onze sauzen zijn vegetarisch of zelfs vegan!

MÉLANGEONS LES SAUCES

La sauce est un ingrédient essentiel d'un sandwich garni. De plus, chacun a sa propre sauce préférée. Surprenez vos clients en mélangeant par exemple 2 sauces et en créant un nouveau goût. Des clients végétariens ? Pas de souci, plusieurs de nos sauces sont végétariennes, voire végétaliennes !



POINT OF SALE MATERIAL

Interesse in onze placemats, hamburgerzakjes en verpakkingspapier?
Informeer ernaar bij je vertegenwoordiger.

Intéressé par notre matériel de point de vente : napperons, sachets à hamburger et papier d'emballage ?
Renseignez-vous auprès de votre représentant.



CHEESY NACHOS

INGREDIËNTEN

- Cheesy saus
- Nacho's
- Gepekelde jalapeño's
- Rode/groene pepers
- Lente-u
- Sjalot
- Koriander

INGRÉDIENTS

- Sauce cheesy
- Nachos
- Jalapeños saumurés
- Poivrons rouges/verts
- Oignon nouveau
- Échalote
- Coriandre

73000140
Cheesy saus
Sauce cheesy

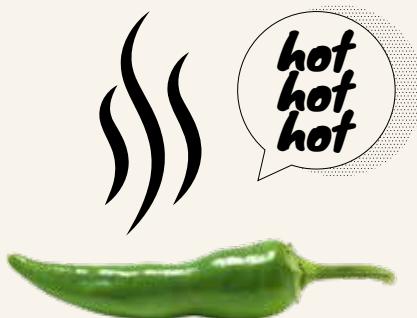


BEREIDINGSWIJZE

Hak de groenten fijn. Leg de nacho's op een bord. Strooi de fijngehakte groenten over de nacho's. Werk af met Cheesy saus. Vul een potje met Cheesy saus om te gebruiken als dipsaus.

PRÉPARATION

Hachez finement les légumes. Placez les nachos sur une assiette. Éparpillez les légumes hachés sur les nachos. Terminez avec la Sauce cheesy. Remplissez un petit pot de Sauce cheesy à utiliser comme trempette.



ER WAS EENS ... DE NACHO

Nacho's zijn zonder twijfel een van de populairste guilty pleasures en onweerstaanbare comfortfood. Maar waar komt de nacho vandaan? We schrijven 1943. Enkele vrouwen van Amerikaanse soldaten steken de grens over naar het Mexicaanse stadje Piedras Negras om iets te gaan eten. In het eerste restaurant waar ze aankloppen, zijn ze net aan de siesta bezig. Om de dames niet met lege handen – en een lege maag – weg te sturen, nam de ober met de bijnaam 'nacho' enkele tortilla's, sneed ze in driehoeken, bakte ze in frituurvet en gooide er kaas en jalapeño's overheen. Een nieuwe snack was geboren! Combineer met de nieuwe Cheesy saus voor een overheerlijke combinatie.

IL ÉTAIT UNE FOIS ... LE NACHO

Les nachos sont sans aucun doute l'un des plaisirs coupables les plus populaires et un aliment-réconfort irrésistible. Mais d'où vient le nacho ? Nous sommes en 1943. Des femmes de soldats américains traversent la frontière pour se restaurer dans la ville mexicaine de Piedras Negras. Dans le premier restaurant où elles se rendent, le personnel prend sa sieste. Afin de ne pas renvoyer les dames les mains – et l'estomac – vides, le serveur surnommé 'nacho' prend des tortillas, les découpe en triangles, les cuit dans de la graisse à frire et ajoute du fromage et des jalapeños. Un nouveau snack est né ! Combinez avec la nouvelle Sauce cheesy pour une combinaison délicieuse.





DIRTY VEGAN WINGS

ZIE/VOIR P. 4

KOREAN HOTDOG

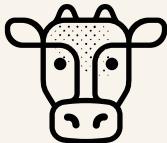
ZIE/VOIR P. 26



CHIPS ON THE GO

Een patat is een patat? Think again! Er bestaan tal van aardappelvariaties, elk met hun eigen smaak en zelfs een eigen kleur. Verras je 'on the go'-klanten met je eigen assortiment van homemade aardappel- of groentechips. In combinatie met Spicy hannibal, Andalouse en Cheesy saus worden ze een onweerstaanbare snack voor elke streetfood lover.

Une patate est une patate ? Détrompez-vous ! Il existe de nombreuses variétés de pommes de terre, chacune avec sa propre saveur et couleur. Surprenez vos clients 'on the go' avec votre propre assortiment de chips de pommes de terre ou de légumes faites maison. En combinaison avec Spicy hannibal, Andalouse ou Sauce cheesy, elles deviennent un en-cas irrésistible pour tous les amateurs de cuisine de rue.



GREEK WAY



INGREDIËNTEN

- Express half stokbrood
- Vandemoortele® Fijne frituuroolie
- Andalouse
- Risso® Evolution
- Gyros
- Gegrilde halloumi
- Frietjes
- Feta

INGRÉDIENTS

- Demi-baguette express
- Vandemoortele® Huile fine pour friture
- Andalouse
- Risso® Evolution
- Gyros
- Halloumi grillé
- Frites
- Feta

BEREIDINGSWIJZE

Ondooi het Express half stokbrood. Bak de gyros in Risso® Evolution. Verkruimel de feta. Bak de frietjes goudbruin in Vandemoortele® Fijne frituuroolie. Beleg het broodje met Andalouse. Leg daarop de halloumi. Presenteer de gyros op de halloumi. Verdeel de frietjes en werk af met verkruimelde feta en wat Andalouse.

PRÉPARATION

Décongelez la Demi-baguette express. Faites cuire les gyros dans du Risso® Evolution. Émiettez la feta. Dorez les frites dans Vandemoortele® Huile fine pour friture. Tartinez le sandwich d'Andalouse. Placez le halloumi dessus. Présentez les gyros sur le halloumi. Répartissez les frites et terminez avec de la feta émiettée et un peu d'Andalouse.

B375

Express half stokbrood
(volledig afgebakken en
voorgesneden)
Demi-baguette express
(pain cuit précoupé)



73000079

Andalouse



1003444

Vandemoortele® Fijne frituuroolie
Vandemoortele® Huile fine pour friture



412503

Risso® Evolution



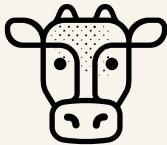
DAAR IS DE MITRAILLETTE

Het is met food trends zoals met de getijden: ze komen en gaan. De mitraillette – een opengesneden stokbrood gevuld met frieten – is een klassieker die, gestuwd door nieuwe invloeden en ingrediënten, zichzelf continu heruitvindt. Aan jou om er je eigen touch aan te geven en je klanten te verleiden met een stevige hap comfortfood.

VOILÀ LA MITRAILLETTE

Les tendances alimentaires sont comme les marées : elles vont et elles viennent. La mitraillette – une baguette ouverte garnie de frites – est un classique qui, sous l'effet de nouvelles influences et de nouveaux ingrédients, se réinvente constamment. C'est à vous de donner votre touche personnelle et de séduire vos clients avec une bonne bouchée d'aliment-réconfort.





TURKEY BURGER



INGREDIËNTEN

- Kaiserbroodje
- Spicy hannibal
- Fijngesneden sucrine
- Kippenburger
- Zoete witte ui
- Zoete mais (vers of blik)

INGRÉDIENTS

- Petit pain de l'empereur
- Spicy hannibal
- Sucrine
- Burger de poulet
- Oignon blanc doux
- Maïs doux (frais ou en conserve)

BEREIDINGSWIJZE

Laat het Kaiserbroodje 15 min. ontdooien en bak het nadien gedurende 8 à 10 min. op 180°C. Snijd de sucrine fijn. Bak de in ringen gesneden zoete ui kort aan. Leg een mooie laag Spicy hannibal op de onderzijde van het broodje. Leg hierop de gegrilde kippenburger. Leg wat zoete maïs en fijngesneden sucrine op de burger. Leg hierop de gebakken witte ui enringen en dek af met de andere helft van het broodje dat je ook hebt voorzien van een laag Spicy hannibal.

PRÉPARATION

Laissez décongeler le Petit pain de l'empereur pendant 15 minutes et faites-le ensuite cuire à 180°C pendant 8 à 10 minutes. Coupez finement la sucrine. Faites revenir brièvement l'oignon doux coupé en rondelles. Étalez une bonne couche de sauce Spicy hannibal sur la moitié inférieure du petit pain. Déposez-y le burger de poulet grillé. Puis recouvrez-le d'un peu de maïs doux et de sucrine finement coupée. Mettez ensuite les rondelles d'oignon blanc cuites par-dessus et recouvrez avec l'autre moitié du petit pain, où vous aurez également étalé une couche de sauce Spicy hannibal.

B135
Kaiserbroodje
Petit pain de l'empereur

73000129
Spicy hannibal



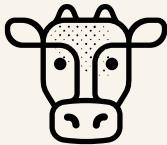
EEN SAUSJE MET PIT

Naast de Hannibal die met olifanten over de Alpen trok, de Hannibal die met The A-Team gekke avonturen beleefde, is er nog een Hannibal met evenveel pit als zijn illustere naamgenoten: de Spicy hannibal van Vandemoortele®, een romige saus met onder meer chillipoeder en peperextract dat ietwat pikant uit de hoek komt. Een smaakmaker van formaat – and so street!

UNE SAUCE QUI A DU PIMENT

En plus du Hannibal qui a traversé les Alpes avec ses éléphants, du Hannibal qui a eu de folles aventures avec L'Agence Tous-risques, il existe encore un autre Hannibal qui a autant de piment que ses illustres homonymes : la Spicy hannibal de Vandemoortele®, une sauce crémeuse au piment en poudre et aux extraits de poivre. Un excellent créateur de goût - et « so street, my dear » !





STUFFED BAGUELINO

INGREDIËNTEN

- 4 Baguelino broodjes
- Hawaï
- Mosterd
- Thai soy vinaigrette
- Tomato ketchup
- Risso® Evolution
- Dill chips (16 stuks)
- 200 g katenspek
- 4 grote portobello's
- 8 sneden emmentaler
- Gepekelde ui

INGRÉDIENTS

- 4 Pains baguelino
- Hawaï
- Moutarde
- Vinaigrette thai soy
- Tomato ketchup
- Risso® Evolution
- Dill chips (16 pièces)
- 200 g de lard fumé
- 4 grands portobellos
- 8 tranches d'emmental
- Oignons saumurés



BEREIDINGSWIJZE

Plaats het gelakteerde katenspek in de oven op 160°C gedurende 4 uur. Lakeer nog enkele keren extra tijdens het garen. Ontdooi het Baguelino broodje. Maak een mengeling naar smaak met Tomato ketchup, Mosterd en Thai soy vinaigrette. Lakeer hiermee het katenspek. Snijd de portobello-champignons in schijven en bak ze in Risso® Evolution. Snijd het Baguelino broodje open. Snijd dikke sneden van het gegaarde katenspek en leg ze in het broodje. Leg vervolgens de portobello's erbij en plaats daarop de sneden emmental. Decoreer nog met Dill chips en gepekelde ui. Werk af met Hawaï-saus.

PRÉPARATION

Placez le lard laqué au four à 160°C pendant 4 heures. Laquez encore plusieurs fois pendant la cuisson. Décongelez le Pain baguelino. Préparez un mélange avec le Tomato ketchup, la Moutarde et la Vinaigrette thai soy. Laquez le lard avec cette sauce. Coupez les champignons portobello en tranches et faites-les revenir dans du Risso® Evolution. Coupez le Pain baguelino. Coupez des tranches épaisses du lard cuit et mettez-les dans le pain. Ensuite, ajoutez les portobellos, puis les tranches d'emmental. Décorez avec des Dill chips et des oignons saumurés. Terminez avec la sauce Hawaï.

B547
Baguelino broodje
Pain baguelino



73000088
Hawaï



73000068
Mosterd
Moutarde



73000064
Tomato ketchup



73000060
Thai soy vinaigrette
Vinaigrette thai soy



412503
Risso® Evolution

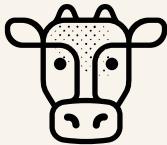


ENJOY THE GOOD STUFF

Stuffed sandwiches zijn the next big thing! En dan bedoelen we really BIG! Van de Londense food markets tot de City, van de stoere bouwvakker tot de three-piece suit gentleman ... iedereen loopt er wel rond met een broodje dat letterlijk volgepropt zit – stuffed dus – met overheerlijke ingrediënten. Take a bite ... en let op dat je geen vlekken maakt ;-)

Les 'stuffed sandwiches' ou sandwichs farcis sont la nouvelle vogue ! Des marchés alimentaires de Londres à la City, de l'ouvrier du bâtiment au gentleman en costume trois pièces, tout le monde se promène avec un sandwich littéralement farci – c'est-à-dire stuffed – d'ingrédients délicieux. Prenez-en une bouchée ... et assurez-vous de ne pas faire de taches ;-)





ROSEN BURGER

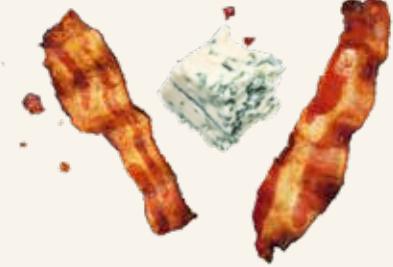


INGREDIËNTEN

- Rosen roll wit
- Cheesy saus
- Risso® Evolution
- Beef burger
- Bacon
- Blauwe kaas
- Cévennes-ui

INGRÉDIENTS

- Rosen roll blanc
- Sauce cheesy
- Risso® Evolution
- Hamburger au bœuf
- Bacon
- Fromage bleu
- Oignon des Cévennes



BEREIDINGSWIJZE

Ontdooi de Rosen roll en bak gedurende 7 min. op 175°C. Bak de beef burger in Risso® Evolution. Snijd dikke plakken van de blauwe kaas. Bak de rode ui en het spek gaar in de Risso® Evolution. Beleg de onderkant van het broodje met Cheesy saus. Leg daarop de beef burger. Leg vervolgens de blauwe kaas op de warme burger. Leg daarop de ui en werk af met de krokante bacon.

PRÉPARATION

Décongelez le Rosen roll et faites cuire pendant 7 minutes à 175°C. Faites frire le burger au bœuf dans le Risso® Evolution. Coupez des tranches épaisses de fromage bleu. Faites frire l'oignon rouge et le bacon dans le Risso® Evolution. Tartinez le fond du sandwich avec la Sauce cheesy. Mettez le burger au bœuf sur le sandwich. Ensuite, placez le fromage bleu sur le hamburger chaud. Mettez l'oignon par-dessus et finissez avec le bacon croustillant.

B898
Rosen roll wit
Rosen roll blanc

73000140
Cheesy saus
Sauce cheesy

412503
Risso® Evolution



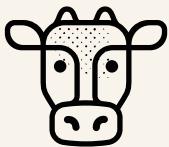
LET'S GET CHEESY!

Een heerlijk mayonesesausje met kaas dat je als topping, dipping of hamburgersaus kunt gebruiken? Dat is onze Cheesy saus.

Een lekkere smaakmaker die je zowel koud als warm kan opdienen. Ideaal om eens te breken met de klassieke sauzen en om je hamburgers een unieke touch te geven.

Une délicieuse sauce mayonnaise au fromage que vous pouvez utiliser comme garniture, trempette ou sauce à hamburger ? C'est notre Sauce cheesy. Un assaisonnement savoureux que vous pouvez servir froid et chaud. Idéal pour rompre avec les sauces classiques et donner à vos hamburgers une touche unique.





SPICY FOCACCIA TOAST



INGREDIËNTEN

- Focaccia pomodorini
- Tomataise pili-pili
- Yogorette paprika
- Bresaola
- Ricotta
- Gevulde paprika met roomkaas
- Jalapeño

INGRÉDIENTS

- Focaccia pomodorini
- Tomataise pili-pili
- Yogorette poivron
- Bresaola
- Ricotta
- Poivron farci au fromage à la crème
- Jalapeño

BEREIDINGSWIJZE

Ondooi de Focaccia pomodorini, snijd vervolgens overlangs door en draai binnenste buiten. Maak een mengeling van de ricotta en de Yogorette paprika. Smeer dit op de bodem van de Focaccia. Beleg met bresaola. Vouw dicht met de bovenkant naar binnen. Toast gedurende enkele minuten in de grill tot het krokant is. Werk af met gevulde paprika met roomkaas, enkele fijngesneden jalapeño's, en wat Tomataise pili-pili.

PRÉPARATION

Décongelez la Focaccia pomodorini, coupez-la ensuite et retournez-la. Faites un mélange de ricotta et de Yogorette poivron. Tartinez ce mélange sur la Focaccia. Couvrez de bresaola. Fermez avec le haut vers l'intérieur. Faites griller pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Terminez avec des poivrons farcis au fromage à la crème et des jalapeños finement hachés. Terminez avec la Tomataise pili-pili.

L64
Focaccia pomodorini

73000077
Tomataise pili-pili

73000059
Yogorette paprika
Yogorette poivron



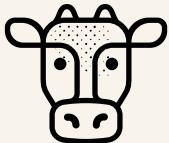
hot
hot
hot

PIMP YOUR CROQUE

Geen makkelijkere snack dan de croque-monsieur. Twee sneetjes brood, een plakje ham en kaas, alles in de toaster en klaar is Kees. Maar de moderne consument is intussen wel wat meer gewoon. Geef deze golden oldie dus een volledige make-over met een persoonlijke touch. Pimp je croque en boost je sales met je eigen signature croque. Met een pikant sausje erbij speel je helemaal in op de trend van spicy snacks!

Rien de plus facile à préparer qu'un croque-monsieur. Deux tranches de pain, une tranche de jambon et du fromage, le tout sous le grill et le tour est joué. Mais le consommateur moderne est plus exigeant. Réinventez donc ce classique avec une touche personnelle. Sublmez votre croque et dynamisez vos ventes avec votre propre croque signature. En ajoutant une sauce épicee, vous pouvez parfaitement répondre à la tendance des snacks épicés !





DIRTY FRIES

MET SPICY HANNIBAL
AVEC SPICY HANNIBAL

INGREDIËNTEN

- Spicy hannibal
- Vandemoortele® Fijne frituurolie
- Pulled pork
- Gefermenteerde ui
- Rode peper
- Pijpajuin

INGRÉDIENTS

- Spicy hannibal
- Vandemoortele® Huile fine pour friture
- Porc effiloché
- Oignons fermentés
- Poivron rouge
- Oignon de printemps

BEREIDINGSWIJZE

Bak de portie frieten goudbruin in Vandemoortele® Fijne frituurolie. Snijd de gefermenteerde ui in julienne. Verwarm de pulled pork. Hak de rode peper en de pijpajuin fijn. Meng voorzichtig de pulled pork doorheen de frieten. Voeg de Spicy hannibal-saus toe. Werk af met de fijngesneden rode peper en pijpajuin.

PRÉPARATION

Faites dorer une portion de frites dans l'Huile fine pour friture de Vandemoortele®. Coupez les oignons fermentés en julienne. Chauffez le porc effiloché. Hachez le poivron rouge et les oignons de printemps en fins morceaux. Mélangez délicatement le porc effiloché avec les frites. Rajoutez la sauce Spicy hannibal. Parsemez le tout de la julienne de poivron rouge et d'oignons de printemps.



73000129
Spicy hannibal

1003444
Vandemoortele® Fijne frituurolie
Vandemoortele® Huile fine pour friture

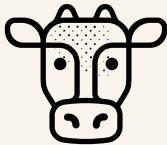


LET'S TALK DIRTY... FRIES

Ha, de Belg en zijn pak friet met mayonaise of een andere saus. Daar raak je niet aan. Tenzij je wil experimenteren. En dat is dan ook wat men in het buitenland steeds vaker doet. Dirty fries zijn onze Belgische frieten, maar dan op smaak gebracht met bijvoorbeeld warme sauzen, vlees, garnituur en andere toppings. Vaak verrassende combinaties die toch een harmonieus gerecht opleveren en een compleet nieuwe smaakbeleving creëren. Met enkele exotische ingrediënten laat je je klanten proeven van de wereldkeuken.

Ha, le Belge et son paquet de frites avec de la mayonnaise ou une autre sauce. Interdit d'y toucher. Sauf si vous voulez expérimenter. Et c'est ce que les gens font de plus en plus souvent à l'étranger. Les dirty fries sont nos frites belges, mais assaisonnées de sauces chaudes, de viande, de garnitures ou autres toppings. Des combinaisons souvent surprenantes qui donnent néanmoins un plat harmonieux et créent une toute nouvelle expérience gustative. Avec quelques ingrédients exotiques, vous faites goûter vos clients à la cuisine du monde.





KOREAN HOTDOG

INGREDIËNTEN

- Mosterd
- Tomato ketchup
- Vandemoortele® Fijne frituurolie
- Hotdogs
- Lente-ui
- Koriander
- Panko
- Tempura

INGRÉDIENTS

- Moutarde
- Tomato ketchup
- Vandemoortele® Huile fine pour friture
- Hotdogs
- Oignon nouveau
- Coriandre
- Panko
- Tempura



BEREIDINGSWIJZE

Maak het tempurabeslag. Steek het hotdogworstje op een stokje of een prikker. Haal deworsten door het tempurabeslag en vervolgens door de panko. Frituur in Vandemoortele® Fijne frituurolie. Werk af met lente-ui, koriander en Mosterd / Tomato ketchup.

PRÉPARATION

Préparez la pâte à tempura. Mettez la saucisse de hotdog sur un bâtonnet ou une brochette. Mélangez les saucisses dans la pâte à tempura puis dans le panko. Faites frire à Vandemoortele® Huile fine pour friture. Terminez avec des oignons nouveaux, de la coriandre et de la Moutarde / du Tomato ketchup.



73000064
Tomato ketchup



73000068
Mosterd
Moutarde



1003444
Vandemoortele® Fijne frituurolie
Vandemoortele® Huile fine pour friture



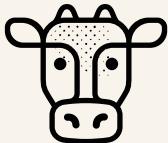
HOTDOG OP EEN STOKJE

De Korean hotdog is aan een heuse veroveringstocht bezig in de straten van heel wat wereldsteden. De hotdogs worden in beslag gedrenkt en gefrituurd. Ze worden vervolgens lichtjes bedekt met suiker voordat ze worden afgewerkt met kruiden naar keuze. De zoete en zoute combinatie werkt verrassend goed. Er bestaan bovendien verschillende variaties, waaronder de mozzarella-hotdog die alleen is gevuld met kaas, of hotdogs bedekt met aardappelen of ramennoedels. Welke Koreaanse hotdog tover jij tevoorschijn?

UN HOTDOG SUR UN BÂTONNET

Le Korean hotdog est en train de conquérir les rues de nombreuses villes du monde. Les hotdogs sont trempés dans une pâte et frits. Ils sont ensuite légèrement recouverts de sucre avant d'être finis avec les herbes de votre choix. La combinaison sucrée-salée fonctionne étonnamment bien. En outre, il existe plusieurs variantes, notamment le hotdog à la mozzarella rempli uniquement de fromage et les hotdogs recouverts de pommes de terre ou de nouilles ramen. Quel est le Korean hotdog que vous comptez créer ?





DIRTY FRIES

MET CHEESY SAUS
AVEC SAUCE CHEESY

INGREDIËNTEN

- Vandemoortele® Fijne frituurolie
- Cheesy saus
- Frietjes
- Rode jalapeño's
- Lente-uil
- Chili con carne
- Grof zeezout

INGRÉDIENTS

- Vandemoortele® Huile fine pour friture
- Sauce cheesy
- Frites
- Jalapeños rouges
- Oignon nouveau
- Chili con carne
- Sel de mer gros



BEREIDINGSWIJZE

Bak de frietjes goudbruin in Vandemoortele® Fijne frituurolie. Snijd de groenten fijn. Warm de chili con carne op. Leg de frietjes in een leuke kom. Strooi er het vlees en de groenten over. Werk af met Cheesy saus.

PRÉPARATION

Dorez les frites dans Vandemoortele® Huile fine pour friture. Hachez finement les légumes. Réchauffez le chili con carne. Placez les frites dans un joli bol. Éparpillez la viande et les légumes dessus. Terminez avec la Sauce cheesy.



73000140
Cheesy saus
Sauce cheesy



1003444
Vandemoortele® Fijne frituurolie
Vandemoortele® Huile fine pour friture



DIRTY FRIES, MEXICAN STYLE

Sombrero op. En je klanten deze dirty fries met chili con carne en Cheesy saus voorschotelen. Het beste van de Belgische en Mexicaanse keuken in één gerecht. Chili con carne (Spaans voor ‘chili met vlees’) is een typisch stoofpotje dat vaak gegeten wordt met stokbrood, tortillachips, rijst of aardappelen, maar dus ook lekker combineert met Belgische frietjes. De geraspte cheddar die traditioneel over chili con carne wordt gestrooid, vervang je gewoon door Cheesy saus. Ay caramba!

Mettez un sombrero et servez à vos clients ces ‘dirty fries’ au chili con carne et à la sauce Cheesy. Le meilleur de la cuisine belge et mexicaine dans un seul plat. Le chili con carne (en espagnol : « du chili avec de la viande ») est un ragoût typique souvent mangé avec une baguette, des tortillas, du riz ou des pommes de terre, mais il est également délicieux en combinaison avec des frites belges. Vous remplacez simplement le cheddar râpé qui est traditionnellement saupoudré au-dessus du chili con carne par la sauce Cheesy. Ay caramba !



ONS ASSORTIMENT STREETFOOD-BROODJES

Vandemoortele beschikt over een uitgebreid assortiment brood, waaronder broodjes voor hamburgers en hotdogs. Deze broodjes zijn erg gemakkelijk in gebruik: ze zijn kant-en-klaar of hoeven maar even kort te worden afgebakken of gegrild. De Italiaanse broodjes van Lanterna® zoals de Panino, de Focaccia pomodorini en de Pizza margherita geven bovendien een Italiaans tintje aan jouw streetfood.

NOTRE ASSORTIMENT DE PAINS STREETFOOD

Vandemoortele dispose d'une large gamme de produits pain, tels que les pains hamburger et les pains hotdog. Ces pains sont très faciles à utiliser: ils sont prêts à l'emploi ou ne nécessitent qu'un bref instant sous le grill. Les pains italiens de Lanterna® tels que le Panino, la Focaccia pomodorini et la Pizza margherita donnent également une touche italienne à votre streetfood.

FKB CODE	NAAM PRODUCT NOM PRODUIT	gewicht/stuk poids/pièce	stuks/doos pièces/boîte
	B268 Jumbo pistolet Pistolet jumbo	90 g	60
	B274 Bagel natuur Bagel nature	80 g	40
	B275 Bagel sesam Bagel sésame	80 g	40
	B375 Express half stokbrood (volledig afgebakken en voorgesneden) Demi-baguette express (pain cuit précoupé)	130 g	50
	B399 Flaguette	100 g	28
	B831 Flaguette meergranen Flaguette multicéréales	100 g	28
	B667 Wit meergranen baguelino broodje Pain baguelino blanc multicéréales	125 g	60
	B668 Bruin meergranen baguelino broodje Pain baguelino gris multicéréales	125 g	60
	B898 Rosen roll wit Rosen roll blanc	90 g	40
	B899 Rosen roll donker Rosen roll foncé	90 g	40
	L91C Panino (gegrild en voorgesneden) Panino (grillé et précoupé)	80 g	54
	MB6 Assortiment mini-kaiserbroodjes Assortiment de mini-pains de l'empereur	35 g	100
	L85 Pizza margherita	220 g	36
	L64 Focaccia pomodorini	200 g	40

ONZE VEGAN SAUZEN NOS SAUCES VÉGÉTARIENNES

Wist je dat sommige van onze sauzen en vinaigrettes vegan zijn? Ontdek ze in onderstaande tabel.

Saviez-vous que certaines de nos sauces et vinaigrettes sont véganes ? Découvrez-les dans le tableau ci-dessous.



FKB
CODE

NAAM PRODUCT
NOM PRODUIT

volume/
stuk
volume/
pièce

stuks/
doos
pièces/
boîte

	73000064	Tomato ketchup	1 L	6
	73000063	Curry ketchup	1 L	6
	73000066	Martino	1 L	6
	73000081	Loempiasaus Sauce loumpia	1 L	6
	73000068	Mosterd Moutarde	1 L	6
	73000054	Framboos- sjalot vinaigrette Vinaigrette framboise-échalotte	750 ml	6
	73000055	Balsamico vinaigrette Vinaigrette balsamico	750 ml	6
	73000060	Thai soy vinaigrette Vinaigrette thai soy	750 ml	6



Ontdek hier ons volledig aanbod aan sauzen en vinaigrettes



Découvrez ici notre gamme complète de sauces et vinaigrettes

STREET
LOVERS



Vandemoortele
shaping a tasty future



*SEE YOU IN THE
STREETS*

ONZE MERKEN
NOS MARQUES



**VRAGEN?
QUESTIONS ?**

Aarzel niet om
ons te contacteren.
Wij denken graag
met je mee!

N'hésitez pas à
nous contacter.
Nous vous aiderons
volontiers !



Vandemoortele
shaping a tasty future

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent
Tel. 09 240 17 41 | customer.service.vamix@vandemoortele.com

www.vandemoortele.com | [VandemoorteleProfessional](https://www.facebook.com/VandemoorteleProfessional)