Deli bieze

Welkom in de keuken van de Foodchefs

Smaakt als Huisgemaakt.

Welkom

IN DE

Keuken

VAN DE

Foodchefs

210002860 - Epos - Bieze Deli Brochure v10 10 x Toppers v10.indd 3 27/09/2021 14:56

Deli bieze

Welkom in de keuken van de Foodchefs

Nou, daar komt ie: wij maken de heerlijkste salades van het land! en dat kunnen we met zoveel trots roepen omdat je dit ook proeft.

Niet alleen door die pure smaak, grove texturen en mooi ingrediënten, maar vooral door onze Bieze Food chefs die door samenwerken, creativiteit en precisie en optimaal presteren deze producten nog verder laten stijgen.

Zo wordt het voor onze professionele klanten en consumenten nog bereikbaarder om met deze mooie producten te kunnen werken. What you see is what you get, zonder fratsen maar met de beste ingrediënten.

Smaakt als Huisgemaakt.

Surimisalade

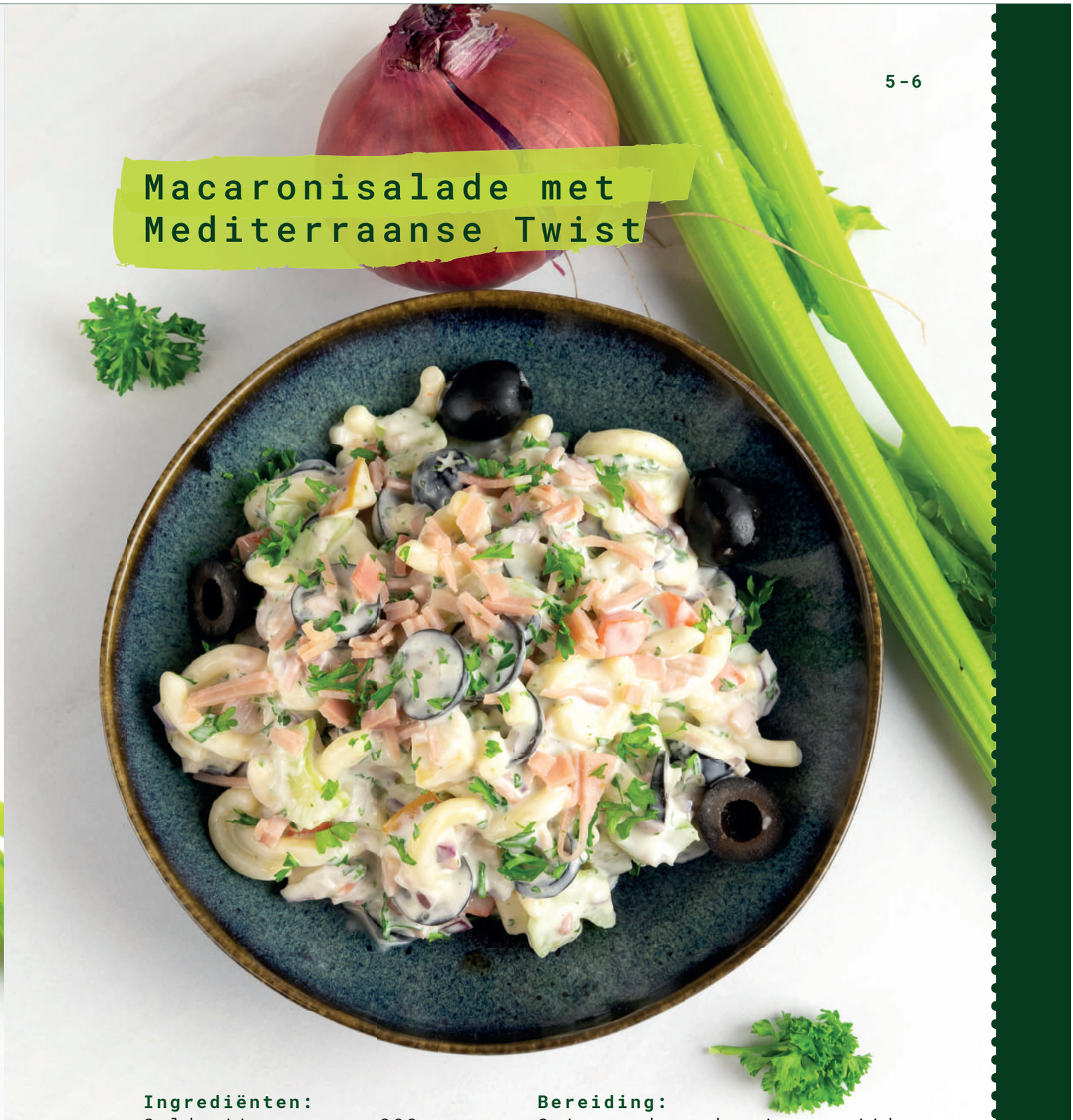
Ingrediënten:

Surimi crab	650	gr
Garnalen (Hollandse/Noorse)	200	gr
Bieslook	25	gr
Dille	25	gr
Kappertjes	100	gr
Citroen garnering		
	1000	gr
Bieze Deli Surimisalade	2000	gr
Totaal	**3**	**kg**

Bereiding:
Hak de dille en bieslook fijn en snijd ook de surimi in kleine stukjes. Meng vervolgens alle ingrediënten met de Bieze Deli Surimisalade.

Garnering:
Garneer de salade af met wat verse vis en bieslook.

Macaronisalade met Mediterraanse Twist



Ingrediënten:

Selderij	300	gr
Rode ui	100	gr
Zwarte olijven	100	gr
Ham blokjes	100	gr
Peterselie	50	gr
	650	gr
Bieze Deli Basis Macaronisalade	1000	gr
Totaal	**1.65**	**kg**

Bereiding:
Snipper de rode ui en snijd de selderij in reepjes. Meng alle ingrediënten met de Bieze Deli Basis Macaronisalade.

Garnering:
Garneer de salade af met gehakte peterselie en wat zwarte olijven.

Platteland Salade

Ingrediënten:

Komkommer	300	gr
Augurk	200	gr
Wortel	300	gr
Prei	100	gr
Groene olijven	100	gr
Dille		
	1000	gr
Bieze Deli Boeren Yoghurt Dressing	2000	gr
Totaal	**3**	**kg**

Bereiding:
Snijd de wortel en prei in reepjes en de komkommer en groene olijven in schijfjes. Meng dit met de Bieze Deli Boeren Yoghurt Dressing .

Garnering:
Garneer de salade af met wat dille en groene olijven.

Basis Selderijsalade

Ingrediënten:

Spitskool	300	gr
Witte kool	300	gr
Prei	100	gr
Rode paprika	100	gr
Zilver ui	100	gr
Augurk	100	gr
	1000	gr
Bieze Deli Basis Selderijsalade	2000	gr
Totaal	**3**	**kg**

Bereiding:
Snijd de spitskool en de witte kool fijn. De prei mag in ringen en de rode ui en augurk in blokjes. Meng dan alle verse ingrediënten met de Bieze Deli Basis Selderij salade.

Garnering:
De salade in een bak presenteren en afgarneren met bijvoorbeeld kiemen, alfalfa en kleine peppadews.

Gevulde Vissalade

Ingrediënten:

Witte kool	450	gr
Tonijn	300	gr
Garnalen	50	gr
Zalm gerookt	100	gr
Ei gekookt	50	gr
Peterselie	50	gr
	1000	gr
Bieze Deli Basis Groente Vissalade	2000	gr
Totaal	**3**	**kg**

Bereiding:
Snijd de witte kool fijn en hak de peterselie en het ei. Meng de verse ingrediënten met de Bieze Deli Basis Groente Vissalade .

Garnering:
Garneer de salade af met wat vis en peteselie.

Gevulde Hamsalade met Prei en Ananas

Ingrediënten:

Prei	400	gr
Ham	200	gr
Zilverui	50	gr
Radijs	50	gr
Ananas	100	gr
Walnoot	200	gr
Peterselie		
	1000	gr
Bieze Deli Basis Hamsalade	2000	gr
Totaal	**3**	**kg**

Bereiding:
Snijd de prei in fijne ringen en de radijs en ananas in stukjes. Hak de walnoot fijn en meng alle ingrediënten met de Bieze Deli Basis Hamsalade.

Garnering:
Garneer de salade af met gehakte walnoot, stukjes ananas en hamreepjes.

Goed Gevulde Eisalade

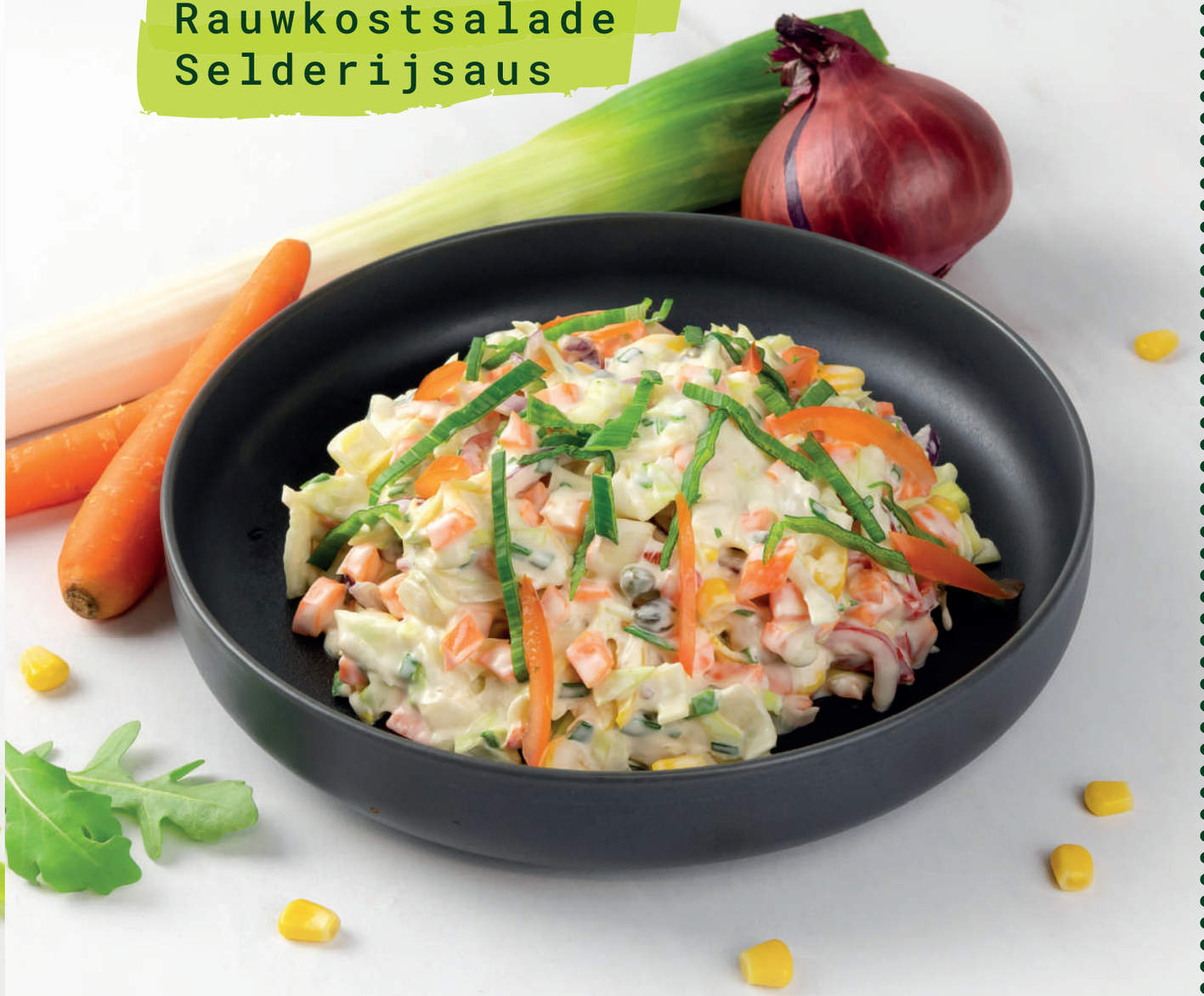
Ingrediënten:

Gegaarde kip	250	gr
Gekookt ei	300	gr
Lente ui	50	gr
Rode paprika	50	gr
Groen asperge	200	gr
Zilverui	100	gr
Mais	50	gr
	1000	gr
Bieze Deli Basis Eisalade	2000	gr
Totaal	**3**	**kg**

Bereiding:
Snijd de kip, ei, lente ui en rode paprika in stukjes. Gaar de asperges en snijd deze ook in stukjes. Meng vervolgens alle ingrediënten met de Bieze Deli Basis Eisalade.

Garnering:
Garneer de salade met wat mais en asperges.

Rauwkostsalade Selderijsaus



Ingrediënten:

Spitskool	500	gr
Wortel	100	gr
Prei	100	gr
Paprika	50	gr
Zilverui	50	gr
Mais	100	gr
Bieslook	50	gr
Rode ui	50	gr
	1000	gr
Bieze Deli Romige Basissaus Rauwkost	2000	gr
Totaal	**3**	**kg**

Bereiding:
Snijd de spitskool, wortel, prei, rode ui en paprika fijn. Meng vervolgens de verse ingrediënten met de Bieze Deli Romige Basissaus Rauwkost.

Garnering:
Garneer de salade af met stukjes rode paprika en prei.

Rauwkost Tartaarsaus Salade

Ingrediënten:

Chinese kool	500	gr
Augurk	50	gr
Ei	150	gr
Rode paprika	100	gr
Courgette	150	gr
Zilverui		
Radijs	50	gr
	1000	gr
Bieze Deli Salade Dressing Tartaar	2000	gr
Totaal	**3**	**kg**

Bereiding:
Snijd de Chinese kool fijn. De augurk, ei, paprika, courgette en radijs mogen in stukjes. Meng alles met de Bieze Deli Salade Dressing Tartaar.

Garnering:
Garneer de salade af met wat gehakte peterselie.

Frisse Fruitige Kipsalade

Ingrediënten:

Bleekselderij	300	gr
Meloen	200	gr
Ananas	100	gr
Appel	100	gr
Gerookte kip	300	gr
Bieslook		
	1000	gr
Bieze Deli Basis Kipsalade	2000	gr
Totaal	**3**	**kg**

Bereiding:
Snijd de bleekselderij in schijfjes en de ananas, appel en kip in stukjes. Maak van de meloen kleine bolletjes. Meng vervolgens de verse ingrediënten met de Bieze Deli Basis Kipsalade.

Garnering:
Garneer de salade af met wat rode ui, meloenbolletjes en bieslook.

Bieze Deli

Bedankt dat je de tijd hebt genomen om onze recepten en salades te bekijken! Wij hopen natuurlijk dat je geïnspireerd bent geraakt om met de producten van Bieze Deli aan de slag te gaan. De vitrine vullen met mooie en bovenal smaakvolle salades waar jij en jouw klanten blij van worden.

Mocht je nog meer willen weten over de producten van Bieze Deli neem dan gerust even contact met ons op. Dit kan via je rayonmanager van Epos of bel met één van onze sales support medewerkers via **033-2475680** of mail naar **ambacht@epos-specerijen.nl**.

Smaakt als Huisgemaakt.

Tot Ziens

IN DE

Keuken

VAN DE

Foodchefs

Deli bieze

Tel. +31 (0)33-2475680 • ambacht@epos-specerijen.nl • www.epos-specerijen.nl

210002860 - Epos - Bieze Deli Brochure v10 10 x Toppers v10.indd 1 27/09/2021 14:55