

# MAQS FOOD GROUP

making a chef's life easier



# JOUW PARTNER IN DE KEUKEN

Bij MAQS Food Group ontwikkelen en leveren we hoogwaardige convenience maaltijdcomponenten die het werk in professionele keukens makkelijker én succesvoller maken. Wij staan voor smaak, kwaliteit en eenvoud, zodat onze producten niet alleen direct inzetbaar zijn, maar ook ruimte bieden voor jouw creatieve signatuur.

Met ons brede assortiment ondersteunen we Horeca, Foodservice en Out-of-Home bedrijven bij het behalen van optimale resultaten.

Onze missie? **Making a chef's life easier** door oplossingen te bieden die snelheid, gemak en smaak perfect combineren.

MAQS Food Group – Voor de professional, door de professional.

## ONZE MERKEN



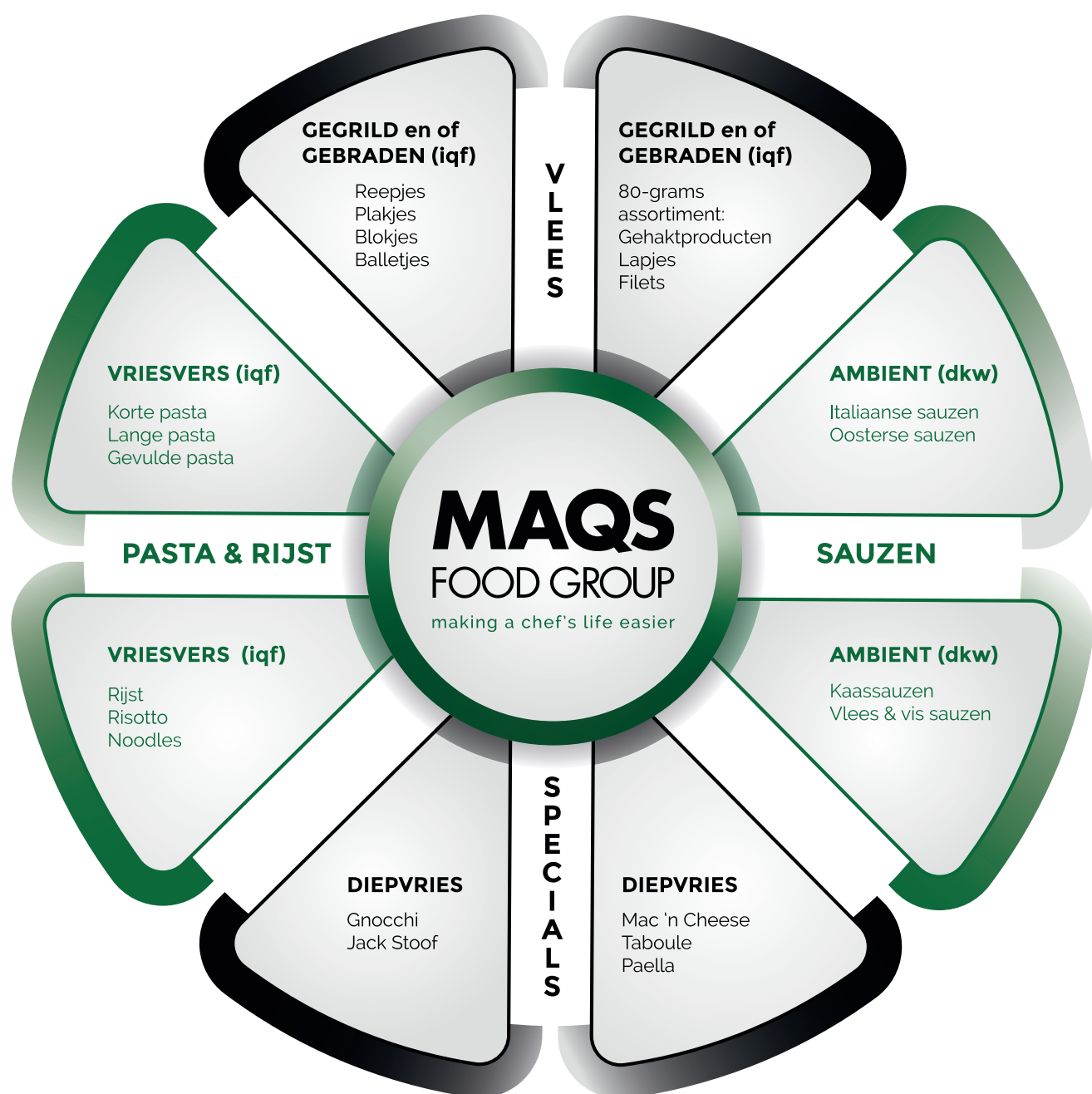
# KERNWAARDEN

## MAQS Food Group – Lekker, Makkelijk en Snel!

Bij MAQS Food Group staan drie kernwaarden centraal: lekker, makkelijk en snel. Al onze producten en merken zijn ontwikkeld om jou het beste te bieden op het gebied van smaak, gebruiksgemak en efficiëntie.

Daarnaast sluiten onze convenience producten perfect aan bij verse ingrediënten, waardoor je moeiteloos heerlijke en gevarieerde gerechten op tafel zet.

Met MAQS Food Group kies je voor kwaliteit en gemak, zonder concessies te doen aan smaak!



# SMILING COOK

## Topkwaliteit convenience producten voor de foodservice

Smiling Cook brengt horeca-ondernemers slimme, smaakvolle en efficiënte oplossingen. Deze kwaliteitsproducten combineren gemak en smaak, zodat elke keuken moeiteloos topgerechtten op tafel zet – snel, kostenefficiënt en helemaal op maat!



De vriesverse pasta wordt gemaakt op volledig geautomatiseerde productielijnen, wat zorgt voor een constante topkwaliteit. Het resultaat? Een ultiem convenienceproduct voor elke klant.

## PRODUCTIE VAN DE PASTA

### 1. Vers pastadeeg

Het deeg wordt van durumtarwe, water, zout en soms ei vers bereid en tot een gladde massa gekneed. Herhaald persen zorgt voor perfecte textuur.

### 2. Vormen

Met speciale persen krijgt het deeg zijn unieke pasta-vorm.

### 3. Al Dente koken

Perfect al dente gekookt en lichtjes geolied tegen plakken.

### 4. Portioneren & invriezen

Porties worden nauwkeurig afgewogen en razendsnel ingevroren (IQF) voor ultieme versheid.

# ALTIJD 'AL DENTE' PASTA

Met de vriesverse pasta serveer je jouw klanten/gasten moeiteloos een perfecte 'al dente' pasta, op elk moment van de dag!

## VOORDELEN

### De beste productkwaliteit

- Altijd 100% al dente gekookt.
- Kleefvrije pasta.
- Vriesvers verpakt voor gegarandeerde voedselveiligheid.
- Strengere kwaliteitscontroles zorgen voor een constante smaak met de hoogste hygiëne.

### Kostenbesparend

- Waste en/of tekorten zijn verleden tijd.
- Makkelijke en snelle mise-en-place.
- Minder handelingen bij de bereiding en daardoor tijdsbesparend.
- Minder verbruik van gas, water en elektriciteit.

### Gemakkelijk in gebruik

- Meerdere bereidingstechnieken mogelijk: heet water, combisteamer, wok en magnetron.
- Eenvoudig te portioneren.
- Snelle bereidingstijd.
- Lange houdbaarheid van wel 18 maanden. (Op -18°C.)
- Glutenvrij alternatief zonder risico.
- Veel variatie mogelijk dankzij ons uitgebreide assortiment.



Binnen no-time een heerlijke pasta op tafel!

Penne en fusilli staan al binnen 30 seconden klaar, en lintpasta zoals tagliatelle en spaghetti heeft maar 75 seconden nodig.

# PASTA

ref. A1  
Fusilli  
4 x 2,5 kg



ref. A2  
Fusilli Tricolore  
4 x 2 kg



ref. A3  
Penne  
4 x 2,5 kg



ref. A4  
Farfalle  
4 x 2 kg



ref. A7  
Macaroni  
4 x 2,5 kg



ref. A8  
Mini Macaroni  
4 x 2,5 kg



ref. A16  
Rigatone  
4 x 2 kg



ref. A17-10  
Fusilli Volkoren  
4 x 2,5 kg



ref. A23  
Conchiglie  
4 x 2,5 kg



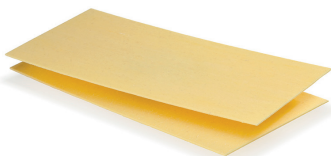
ref. A25  
Serpentini  
4 x 2 kg



# LASAGNE

ref. A22  
Lasagne  
5 x 2 kg

Formaat 1/1 GN  
blad: 167 g  
2 kg = 12 bladen



Geen bereiding noodzakelijk  
Het product is reeds gekookt in water en  
kan direct worden gebruikt voor de  
bereiding van lasagne.

## BEREIDINGSTIJDEN: KORTE PASTA

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Heet water (95°C)          | 30 sec. |
| Wok                        | 3 min.  |
| Combisteamer (100°C stoom) | 4 min.  |

# LINTPASTA

ref. A9  
Cappellini  
1 x 5 kg  
nest: 50 g



ref. A15  
Spaghetti  
1 x 5 kg  
nest: 50 g



ref. A15-VK  
Volkoren Spaghetti  
1 x 5 kg  
nest: 50 g



ref. A19  
Linguine  
1 x 5 kg  
nest: 50 g



ref. A10-XL  
Tagliatelle XL  
1 x 5 kg  
nest: 50 g



ref. A10  
Tagliatelle  
1 x 5 kg  
nest: 50 g



ref. A20  
Pappardelle  
1 x 4 kg  
nest: 50 g



## BEREIDINGSTIJDEN: LINTPASTA/NOODLES

Heet water (95°C)

75 sec.

Wok

3 min.

Combisteamer (100°C stoom)

4 min.

## NOODLES

ref. A14  
Chinese noodles  
1 x 5 kg  
nest: 50 g



ref. A28  
Soba noodles  
1 x 5 kg  
nest: 50 g



ref. A38  
Udon noodles  
1 x 5 kg  
nest: 175 g



## SPECIAAL VOOR GROOTVERBRUIK

ref. BUP12  
Penne  
3 x 4 kg



ref. BUF12  
Fusilli  
3 x 4 kg



ref. A15-10  
Spaghetti  
1 x 10 kg  
nest: 50 g



# GEVULDE PASTA

ref. D20  
Ravioli Tartufo e Funghi  
4 x 750 g  
Stuk: ± 32 g



ref. D21  
Mezzalune Vitello  
4 x 750 g  
Stuk: ± 32 g



ref. D23  
Ravioli Pomodoro e Mozzarella  
4 x 750 g  
Stuk: ± 32 g



ref. D24  
Mezzalune Quattro Formaggi  
4 x 750 g  
Stuk: ± 32 g



ref. D22  
Fiori Scampi al'Aglio e Limone  
4 x 750 g  
Stuk: ± 32 g



ref. D15  
Pansotti Bufalo Ricotta en Spinaci  
1 x 3 kg  
Stuk: ± 35 g



## BEREIDINGSTIJDEN:

Heet water (95°C)

5 min.

Combisteamer (100°C stoom)

8-9 min.

# CANNELLONI

ref. D11  
Cannelloni Bolognese  
1x3 kg  
Stuk: ± 50 g



ref. D12  
Cannelloni Ricotta e Spinaci  
1x3 kg  
Stuk: ± 50 g



## BEREIDINGSTIJDEN:

Bakplaat invetten met boter, olijfolie of saus.

Bevroren pasta erop leggen.

Bedekken met saus.

Oven: 30 min. op 180°C

Combisteamer : 20 min. op 180°C

# TORTELLONI

ref. D71  
Tortelloni Ricotta e Spinaci  
5x1 kg  
Stuk: ± 11 g



ref. D72  
Tortelloni Carne  
5x1 kg  
Stuk: ± 11 g



ref. D73  
Tortelloni Vegan  
5x1 kg  
Stuk: ± 11 g



## BEREIDINGSTIJDEN:

Heet water (95°C)

3-4 min.

Combisteamer (100°C stoom)

4-5 min.

# SAUZEN

De sauzen kunnen, ongeopend buiten de koeling worden bewaard. Ze bevatten geen conserveringsmiddelen en door sterilisatie of pasteurisatie is een lange houdbaarheid gegarandeerd.

De sauzen zijn per kilo verpakt in doypacks. Geopend zijn ze in de koeling beperkt houdbaar.

Met deze sauzen wordt koken een stuk eenvoudiger én leuker, terwijl je alle vrijheid houdt om jouw perfecte maaltijd samen te stellen. De sauzen zijn supergemakkelijk op te warmen: gewoon in een magnetron, combisteamer of een pan met heet water. Daarna blijven ze perfect op temperatuur in een bain-marie.

Laat je innerlijke chef stralen! Geef de saus jouw eigen twist door ingrediënten toe te voegen zoals fond, bouillon, room, volle melk, kaas, verse kruiden, boter, olijfolie, kip, groenten, garnalen of spekblokjes.

Onze sauzen zijn niet alleen ideaal voor warme gerechten, maar doen het ook uitstekend in koude bereidingen. Jij bepaalt hoe je ze gebruikt!



## BEREIDINGSTIJDEN:

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Magnetron                  | 2-3 min. |
| Wok                        | 2-3 min. |
| Combisteamer (100°C stoom) | 12 min.  |
| Heet water (95°C)          | 15 min.  |

# BASISSAUZEN

## 6X1 KG



|     |                               |                                             |   |   |   |
|-----|-------------------------------|---------------------------------------------|---|---|---|
| H1  | <b>Bolognese</b>              | 33% Kippengehakt, tomaat, uien, kruiden     |   |   | ● |
| H2  | <b>Bolognese Halal</b>        | 20% Halal Rundergehakt                      |   |   | ● |
| H3  | <b>Napolitana</b>             | Tomaat, ui & basilicum                      | ● |   | ● |
| H7  | <b>Formaggio</b>              | Emmenthaler & room                          |   | ● |   |
| H8  | <b>Carbonara</b>              | Gerookt spek, kaas & room                   |   | ● |   |
| H9  | <b>Scampi Crème</b>           | Schaaldieren, witte wijn & room             |   |   |   |
| H10 | <b>Arrabiata</b>              | Tomaat, knoflook & chili pepers             | ● | ● | ● |
| H12 | <b>Quatro Formaggi</b>        | Mozzarella, Emmenthaler, Gouda, Cheddar     |   | ● |   |
| H13 | <b>Forestière</b>             | Champignons spek, room, Emmenthaler         |   | ● |   |
| H15 | <b>Witlof-kaas-ham</b>        | Witlof, Emmenthaler, ham & room             |   | ● |   |
| H17 | <b>Bandido (nacho cheese)</b> | Jalapeno, Cheddar, Gouda, Mozzarella        |   | ● |   |
| H22 | <b>Bolognese Classico</b>     | 20% Rundergehakt                            |   |   | ● |
| H23 | <b>Primavera</b>              | Tomaat, paprika, courgette, ui & basilicum  | ● | ● | ● |
| H24 | <b>Puttanesca</b>             | Tomaat, olijven en paprika                  | ● | ● | ● |
| H25 | <b>Mascarpone Rosso</b>       | Tomaat, mascarpone & room                   |   | ● |   |
| H26 | <b>Curry</b>                  | Room, appel, ui, knoflook & curry           |   |   |   |
| H29 | <b>Pesto</b>                  | Basilicum, knoflook, kaas en pijnboompitten |   | ● |   |
| H30 | <b>Pomo-d'Oro</b>             | 100% Tomaat                                 | ● | ● | ● |
| H31 | <b>Béarnaise saus</b>         | Dragon, kervel & azijn                      |   | ● |   |
| H32 | <b>Champignon roomsaus</b>    | Champignons & room                          |   | ● |   |
| H33 | <b>Peper roomsaus</b>         | Zwarte peper & room                         |   |   |   |
| H34 | <b>Hollandaise saus</b>       | Boter & sjalot                              |   | ● |   |
| H35 | <b>Premium Cheddar saus</b>   | Cheddar                                     |   | ● |   |
| H38 | <b>Bolognese du Chef</b>      | 28% Varkensvlees                            |   | ● | ● |
| H39 | <b>Thai Curry</b>             | Rode curry, limoen, Thaise basilicum        |   | ● | ● |
| H40 | <b>Vegan Formaggio</b>        | Vegan saus met kaassmaak                    | ● | ● | ● |

# PORTION PACKS SAUZEN

Onze portion packs van 150 gram saus zijn verpakt in handige magnetronbestendige doypacks, en dat brengt talloze voordelen met zich mee! Met de portie van 150 gram voorkom je verspilling én houd je de kosten onder controle. Bovendien zijn deze doypacks perfect voor horecagelegenheden met een kleine of beperkte keuken.

Doypacks zijn flexibele, ruimtebesparende verpakkingen die gemakkelijk op te bergen zijn. Dankzij de magnetronbestendigheid warm je de saus snel en eenvoudig op, ideaal voor drukke keukens waar tijd kostbaar is.

Kortom, deze portion packs bieden een slimme en efficiënte oplossing voor horecabedrijven die verspilling willen tegengaan en tegelijkertijd hun workflow willen optimaliseren.



## PORTION PACKS BEREIDINGSTIJDEN:

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Magnetron                  | 30 sec. |
| Combisteamer (100°C stoom) | 4 min.  |
| Heet water (95°C)          | 6 min.  |

## BESCHIKBARE SAUZEN IN PORTIES (150 G)

|      |                        |
|------|------------------------|
| H108 | Carbonara              |
| H110 | Arrabiata              |
| H112 | Quattro Formaggi       |
| H117 | Bandido (nacho cheese) |
| H119 | Pesto                  |
| H122 | Bolognese Classico     |
| H131 | Béarnaise              |
| H132 | Champignon roomsaus    |
| H133 | Peper roomsaus         |



# PORTION PACKS PASTA

Deze pasta is verpakt in stoomzakjes die het kookproces aanzienlijk vereenvoudigen en versnellen. De stoomzakjes zijn bovendien geschikt om direct vanuit de diepvries in de magnetron te bereiden, waardoor kostbare tijd wordt bespaard in een drukke keuken.

ref. A3-200  
Penne  
25 x 200 g



ref. A10-200  
Tagliatelle  
24 x 200 g



ref. A15-200  
Spaghetti  
24 x 200 g



ref. A3-300  
Penne  
15 x 300 g



ref. A10-300  
Tagliatelle  
16 x 300 g



ref. A15-300  
Spaghetti  
16 x 300 g



## PORTION PACKS

### BEREIDINGSTIJD IN MAGNETRON:

|             |       |         |
|-------------|-------|---------|
| Penne       | 200 g | 60 sec. |
| Penne       | 300 g | 90 sec. |
| Spaghetti   | 200 g | 90 sec. |
| Spaghetti   | 300 g | 2 min.  |
| Tagliatelle | 200 g | 90 sec. |
| Tagliatelle | 300 g | 2 min.  |
| Rigatone GF | 250 g | 90 sec. |

## GLUTENVRIJ

Voorgekookte en IQF diepgevroren rigatone van maïs- en kikkererwtenmeel. Geportioneerd in stoomzakjes voor de magnetron.

ref. A16-250/GF  
Rigatone glutenvrij  
16 x 250 g



# RIJST

ref. E1  
Witte rijst  
4 x 2,5 kg

Voorgekookte en  
IQF diepgevroren  
witte rijst.



ref. E1-BIO  
Witte rijst Bio  
4 x 2,5 kg

Voorgekookte en  
IQF diepgevroren  
biologische rijst.



ref. E4  
Basmati rijst  
4 x 2,5 kg

Voorgekookte en  
IQF diepgevroren  
Basmati rijst.



ref. E1-200  
Witte rijst - portieverpakking  
25 x 200 g

Voorgekookte en IQF diepgevroren  
langkorrelige witte rijst in stoomzakjes  
van 200 g voor de magnetron.



# RISOTTO

ref. B13  
Risotto  
5 x 1 kg

Kant-en-klare  
basisrisotto, met een  
coating van kaas en  
room.



Het grote voordeel van deze vriesverse risotto is  
dat het product naturel is, waardoor het makkelijk  
te verrijken is met verse ingrediënten. Zo heb je de  
perfecte basis voor elke risotto in huis. Zo maak je  
binnen 5 minuten al een perfecte risotto.



# WERELDGERECHTEN

ref. B11  
Taboulé  
5 x 1 kg

Het meest bekende gerecht uit de gezonde en verfijnde Libanese keuken



Een heerlijke en gezonde salade op basis van voorgekookte couscous, tomaten, rode en groene paprika's, komkommer, uien, zwarte olijven, witte rozijnen, groene munt en koriander. Op smaak gebracht met een kruidige saus.

ref. B7  
Paella Valencia  
2 x 2,5 kg

Paella is een oorspronkelijk Valenciaans en typisch Spaans rijstgerecht.



Traditionele Spaanse kant-en-klare Paella met gele rijst, kip, koolvis, rode paprika, chorizoworst, roze garnalen, tomaat, mosselvlees, erwten, inktvisringen, ui, saffraan, kruiden en plantaardige olie

ref. B12  
Mac & Cheese  
2 x 2,5 kg

Voorgekookte macaroni, met een coating van kaas en room.



De lekkere macaroni, Emmenthalerkaas en room zorgen voor de kwaliteit. Deze Mac 'n Cheese is een kant-en-klare Amerikaanse klassieker. Ideaal als side dish! Maar ook hartstikke lekker als topping op een burger of een broodje.



## GNOCCHI

ref. D101  
Gnocchi di Patate  
5 x 1 kg

### BEREIDINGSTIJDEN:

Oven: Gnocchi met olijfolie mengen, 10 min op 180°C, af en toe roeren.  
Pan: Bevroren gnocchi 4-5 min bakken in olijfolie, zout toevoegen.  
Koken: 3 min in kokend, licht gezouten water (95°C).  
Combi steamer: Gnocchi met olijfolie mengen, 6-7 min (100°C stoom).

# HANDIGE VERPAKKINGEN

Alle pasta van Smiling Cook zijn 100% 'al dente' gekookt, IQF diepgevroren en verpakt in handige zakken van 2.5 kg of in dozen van 5 kg en dus klaar voor gebruik.



Onze vriesverse pasta kan direct vanuit de vriezer worden bereid, wat tijd bespaart en zorgt voor minimale waste

## PASTABEKERS

Mooi gedecoreerd, afsluitbaar en magnetronbestendig. De bekers zijn breed zodat je er makkelijk uit kunt eten en de pasta blijft goed warm in de beker.

ref. F21 Model Pasta  
Small (460 ml)  
Tray: 50 st.  
Doos: 10 x 50 st.



ref. F17 Model Retro  
Small (460 ml)  
Tray: 50 st.  
Doos: 6 x 50 st.



ref. F23 Model Pasta  
Large (750 ml)  
Tray: 50 st.  
Doos: 10 x 50 st.



ref. F27 Model Retro  
Large (750 ml)  
Tray: 50 st.  
Doos: 6 x 50 st.



# SIGAYA

Sigaya staat voor kwaliteit, eenvoud en smaak. Met hoogwaardige convenienceproducten biedt Sigaya foodprofessionals de tools om moeiteloos unieke culinaire ervaringen te creëren. Betrouwbaar, efficiënt en boordevol smaak!



## CHINESE ORANGE CHILI

De rijke tradities van de Chinese keuken vormen de inspiratie voor deze veelzijdige smaakmaker. In China komen zoete, frisse en kruidige smaken perfect samen.

Klassiek heerlijk met gepaneerd gevogelte uit de frituur, maar dankzij de sinaasappelsmaken kun je er alle kanten mee op! Gebruik het als dipsaus, dressing, marinade of voor bakken, grillen en wokken. Laat je creativiteit de vrije loop!



ref. 36741  
Orange Chili Saus  
Fles 965 ml  
Doos: 6 x 1 st.



## JACK STOOF ORIGINAL

De stoof gemaakt van Jackfruit, de grootste vrucht ter wereld van oorsprong uit Sri Lanka. Dankzij de juicy smaak en de bite van vlees, is deze stoof gewoon erg lekker!

De Jack Stoof Original is helemaal plantaardig, maar het zal zelfs de vleesliefhebber aanspreken.

De smaak wordt gekenmerkt door subtiele zoetheid, kruidige nuances en een vleugje pittigheid.

ref. 36748  
Jack Stoof Original  
2 x 2 kg

# MAQS ABOUT MEAT

Gemak en ambachtelijkheid komen samen bij MAQS About Meat. Met een compleet, inspirerend en verrassend assortiment vol gegrilde en gebraden vleesproducten voor de professionele keuken.



## ONZE KENMERKEN

- Vriesverse gebraden en gegrilde vleesproducten
- Geportioneerd uit volledige technische delen voor behoud van de natuurlijke structuur
- Altijd sappig en mals dankzij bereiding op hoge temperaturen
- Gemaakt met natuurlijke ingrediënten, zonder geur-, kleur- of smaakstoffen
- Individueel ingevroren (IQF) voor optimale versheid en gebruiksgemak



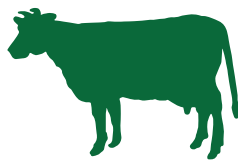
**“De smaak van het MAQS vlees is authentiek en verfijnd, alsof de chef-kok het zelf heeft bereid”.**

# ASSORTIMENT

Het assortiment van MAQS About Meat biedt een veelzijdige selectie vleesproducten van kip, varken, rund en diverse gehaktproducten. Deze producten zijn verkrijgbaar in verschillende vormen, zoals reepjes, blokjes, balletjes en 80-grams vleesproducten.

Dankzij de innovatieve IQF-techniek blijven alle stukjes perfect los van elkaar in de verpakking. Het 80-grams assortiment is ideaal afgestemd op de behoeften van catering, zorginstellingen en maaltijdservices.

## RUND



Blokjes, reepjes, plakjes & balletjes

## KIP



Blokjes, reepjes, filets, shoarma & pulled chicken

## VARKEN



Puntjes, filets, lapjes, shoarma, gyros & varkenshaas

## GEHAKTPRODUCTEN



Balletjes, burgers, schnitzels & saucijzen



# **MAQS** FOOD GROUP

making a chef's life easier

MAQS Food Nederland B.V.  
Witzand 7  
1261BM Blaricum

[maqsfoodgroup.nl](http://maqsfoodgroup.nl)  
[info@maqsfood.com](mailto:info@maqsfood.com)