



Pasta for professionals

2019
Catalogus

Inhoud

4-5

Productie / voordelen vriesverse pasta

6-7

Pasta The Smiling Cook

8-9

Bio Pasta / Portieverpakkingen

10 - 11 - 12

Gevulde pasta The Smiling Cook

13

Handige Verpakkingen

14

Bereiding pasta

15

Sauzen

16

Individuele porties saus

17

Basissauzen

18-19

Rijst / Taboulé & Paella

20-21

Pastaconcepten

22-23

Serviceproducten

POS / Publicity

Beste klant,

Tijdens onze jarenlange ervaring binnen het familiebedrijf, hebben we geleerd dat een onderneming constant in beweging en innovatief moet zijn om haar plaats in de sector te vrijwaren en desgevallend te versterken.

Alle ondernemers in de uiterst competitieve horecasector zoeken uiteraard naar winstoptimalisatie. Kwalitatieve convenience producten en eenvoudige werkmethodes zijn een deel van de oplossing: dit zijn trouwens al jaren de verkoopargumenten van The Smiling Cook. En met succes: onze exponentiele groei blijft verbazen, ook in het buitenland.

En juist daarom zullen we tegelijk blijven inspelen op de noden van onze klant en op nieuwe foodtrends.

Ons assortiment bevat immers reeds een ruime keuze aan producten en verpakkingen voor alle geledingen van de horeca en voor traiteurs en grootkeukens.

Dit jaar brengen we een bio-versie op de markt van een aantal hardsellers zoals onze fusilli, penne en witte rijst. We lanceren eveneens 5 nieuwe gevulde pasta's van topkwaliteit, individuele sausporties van 150 g in microgolfbestendige doypacks, waaronder een nieuwe pestosaus met de fijnste extra vergine olijfolie.

Veel leesgenot in deze gastronomische ontdekkings-tocht!

Bob & Jan Coninx





VERS PASTADEEG



VORM GEVEN



'AL DENTE' KOKEN

Productie vriesverse pasta

Onze vriesverse pasta wordt geproduceerd op volledig geautomatiseerde productielijnen, die constante hoge kwaliteit garanderen om de klant een top convenience product aan te bieden.

Belangrijke stappen

1. Vers pastadeeg

Het pastadeeg wordt vers bereid door het harde tarwegriesmeel (durum) te mengen met de andere basisingrediënten zoals water en zout en eventueel ook eieren (voor de smaak en de kleur). Deze mengeling wordt gekneet tot een homogene massa. Het deeg wordt daarna telkens op-nieuw in dunne lagen geperst. Hierdoor wordt het water in de pasta beter verdeeld en worden eventuele klonters in het pastadeeg vermeden.

2. Vorm geven

Het pastadeeg komt vervolgens in verschillende persen terecht met openingen en vormen afhankelijk van de gewenste soort pasta.

3. Al Dente koken

De pasta wordt perfect "al dente" gekookt en daarna lichtjes besprenkeld met plantaardige olie om kleven tijdens de regeneratie te voorkomen.

4. Portioneren en invriezen

De sliertenpasta's worden geportioneerd op het gewenste gewicht en onmiddellijk ingevroren. Korte pasta wordt individueel (IQF) ingevroren.



PORTIONEREN EN INVRIEZEN



Voordelen vriesverse pasta

Uw klanten een "al dente" pasta opdienen in een handomdraai en op eender welk moment van de dag, is perfect mogelijk met de vriesverse pasta's van The Smiling Cook. En een handomdraai is bij ons zeer snel: 30 sec. voor penne of fusilli en 75 sec. voor de slierten zoals tagliatelli of spaghetti. Onze pasta wordt bereid met vers pastadeeg zoals het hoort, o.a. met harde tarwegriesmeel (durum) en de beste ingrediënten. Na vormgeving wordt deze verse pasta perfect "al dente" gekookt, lichtjes beneveld met een plantaardige olie en dan onmiddellijk diepgevroren.

Onze vriesverse pasta's bieden daarom tal van voordelen:

1 diverse opwarmingsmethodes

2 snelle regeneratie

- vanuit diepvries gedurende 30 of 75 sec. in heet (95°C) water

3 hoge en constante productkwaliteit

- uitsluitend gebruik van 100 % natuurlijke grondstoffen
- steeds perfect "al dente" gekookt
- behoud van de voedingswaarden door het direct invriezen

4 kleefvrij

- lichtjes beneveld met olie
- individueel of in nesten diepgevroren (IQF)

5 gemakkelijk portioneerbaar

- sliertenpasta diepgevroren in nestjes van 30g of 50g
- korte pasta steeds los diepgevroren (IQF)
- gewicht van diepgevroren pasta is nagenoeg identiek aan het gewicht van gekookte droge pasta

6 vaste foodcost

7 geen verlies

- enkel verbruik van het nodige
- nooit overschotten of te veel "mise en place"

8 voedselveilig

- verwerking enkel op het ogenblik van gebruik en dus geen gevaar voor vorming van bacteriën
- complete traceerbaarheid van grondstoffen

9 tijd-, werk- en energiebesparing

- enkel regeneratie/opwarming nodig
- daardoor uitermate geschikt voor front cooking
- minder handelingen, minder personeel nodig, geen slopend voorbereidend werk, minder water-, gas- en elektriciteitsverbruik

10 flexibel inzetbaar, stress verlagend

- het uitgebreid assortiment vereenvoudigt de taak
- ideaal om zowel individuele porties als grote hoeveelheden klaar te maken

11 verwerkbaar in koude lijn



PASTA THE SMILING COOK



ref. A1
Fusilli
4 x 2,5 kg



ref. A3
Penne
4 x 2,5 kg



ref. A2
Fusilli Tricolore
4 x 2 kg



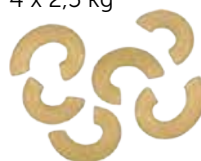
ref. A4
Farfalle
4 x 2,5 kg



ref. A7
Macaroni
4 x 2,5 kg



ref. A8
Mini Macaroni
Coquillettes
4 x 2,5 kg



ref. A17-10
Fusili volkoren
4 x 2,5 kg



30 SEC. 95°C GEZOUTEN WATER

4 MIN. COMBISTEAMER

3 MIN. WOK

SPECIAAL GEGAARD VOOR KOUDE BEREIDINGEN (GEWOON ONTDOOIEN)

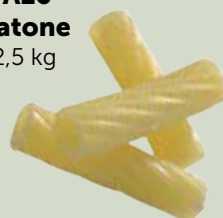
ref. A23
Conchiglie
schelpjes
4 x 2,5 kg



ref. A25
Serpentini
4 x 2 kg



ref. A16
Rigatone
4 x 2,5 kg



nieuw

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



nieuw

ref. A19
Linguine
1 x 5 kg
nest 50 g



ref. A10-XL
Tagliatelle XL
(8,5 mm)
1 x 5 kg
nest 50 g



ref. A10
Tagliatelle
1 x 5 kg
nest 50 g



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



ref. A20
Pappardelle
1 x 4 kg
nest 50 g



NESTEN

75 SEC. 95°C GEZOUTEN WATER

4 MIN. COMBISTEAMER

3 MIN. WOK

SPECIAAL VOOR GROOTVERBRUIKERS

ref. BUF12
Fusilli Pastaconcept
3 x 4 kg



ref. BUP12
Penne Pastaconcept
3 x 4 kg



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

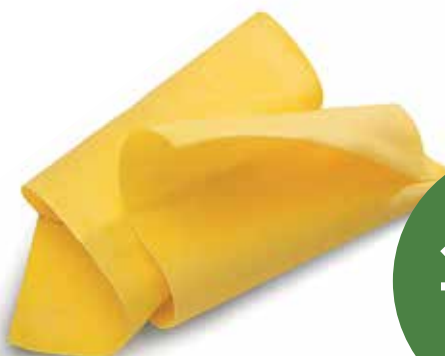


nieuw

ref. A22
Lasagna

5 x 2 kg
Formaat 1/1 GN (2,5 x 46 cm)
stuk: ± 167 g
2 Kg = 12 bladen

Gekookte en IQF diepgevroren
lasagna bladen.



100%
gekookt

perfect
verwerkbaar
in koude lijn



BIO PASTA

nieuw



*"Look deep into nature and then
you will understand everything"*

- Albert Einstein -

Steeds meer consumenten kiezen voor biologische producten. The Smiling Cook bleef ook niet achter en heeft met succes zijn eigen bio-certificatie behaald. Deze pasta's met een pure en volle smaak werden gemaakt van de beste biologisch geteelde harde tarwegriesmeel (durum wheat semolina) en dito zonnebloemolie.



ref. A1-BIO
Bio Fusilli
(4 x 2,5 kg)



ref. A3-BIO
Bio Penne
(4 x 2,5 kg)





PORTIEVERPAKKINGEN

MICROWAVABLE

**A3-200
Penne**
25 x 200 g



**A15-200
Kinderspaghetti
Portion Enfant**
24 x 200 g



**A3-300
Penne**
15 x 300 g



**A15-300
Spaghetti**
16 x 300 g



Bereiding:

Snelle en makkelijke bereiding: ongeopend zakje in microgolf (1800W)

- Penne 200g (60 sec.)
- Penne 300g (90 sec.)
- Kinderspaghetti 200g (90 sec.)
- Spaghetti 300g (120 sec.)
- Witte rijst 200g (60 sec.)
- Rigatone 300g (90 sec.)

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



Bereiding:

Het gesloten stoomzakje vanuit diepvries in microgolf (1800W) gedurende 90 sec.

**ref. A16-300/GF
Rigatone glutenvrij**
18 x 300g



Voorgekookte en IQF diepgevroren rigatone van maïs- en kikkererwtenmeel in speciale stoomzakjes voor de microgolf.

Troeven glutenvrije producten:

- Steeds een glutenvrij en snel alternatief bij de hand.
- "Glutenvrije pasta beschikbaar" is uiteraard een extra troef voor elke zaak en kan als dusdanig proactief op de menukaart vermeld worden.
- Bestaande gerechten zijn "à la minute" aan te passen in functie van een onverwachte klant met een gluten intolerantie.
- Snel klaar: 90 sec in een professionele microgolf.
- Nooit verlies: bereiding van het aantal porties conform de vraag naar glutenvrij



GEVULDE PASTA À LA CARTE



Deze producten zijn vooral gericht naar restaurants, bistro's en fijnproevers in het algemeen.
Pasta in verrassende vormen en smaken, snel klaar en inzetbaar als aperitiefhapje,
gerecht op zich of als garnituur bij bepaalde schotels (vis, wild, enz.).

nieuw

**Rijkelijke
vullingen**



ref. D16
Tortelloni Carne

1 x 6 kg
Stuk: 7g

Voorgekookte en diepgevroren pasta met een lekkere vleesvulling op basis van rundsvlees, mortadella en rauwe ham. Met 35% vulling.

3 MIN. 95°C GEZOUTEN WATER

4-5 MIN. 100°C COMBISTEAMER



ref. D17
Tortelloni Ricotta e Spinaci

1 x 6 kg
Stuk: 7g

Voorgekookte en diepgevroren tortelloni met een uitgebalanceerde vulling van ricotta en spinazie. Met 35% vulling.

3 MIN. 95°C GEZOUTEN WATER

4-5 MIN. 100°C COMBISTEAMER



ref. D18
Ravioli Quattro Formaggi

3 x 1 kg
Stuk: 15g

Voorgekookte en diepgevroren pasta met een geurige vulling van ricotta, provolone, gorgonzola en Grana Padano DOP. Met 50% vulling.

3 MIN. 95°C GEZOUTEN WATER

4-5 MIN. 100°C COMBISTEAMER



ref. D19
Tortelloni Giganti Frutti di Mare

3 x 1 kg
Stuk: 28g

Voorgekookte en diepgevroren handgemaakte pasta met een fijne vulling van garnalen, kabeljauw en St. Jakobsschelpen. Met 45% vulling.

5 MIN. 95°C GEZOUTEN WATER

8-9 MIN. 100°C COMBISTEAMER



ref. D11
Cannelloni Bolognese

1 x 3 kg
Stuk: 50 g



ref. D12
Cannelloni Ricotta e Spinaci

1 x 3 kg
Stuk: 50 g

30 MIN. TRADITIONELE OVEN
20 MIN. HETELUCHTOVEN

ref. D13
Cappelletti Salmone e Spinaci

1 x 3 kg
Stuk: 12 g

3 MIN. 95°C GEZOUTEN WATER
4 - 5 MIN. COMBISTEAMER



50%
vulling

MAXI
PASTA
35g



ref. D15
Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci

1 x 3 kg
Stuk: 35 g

5 MIN. 95°C GEZOUTEN WATER
8 - 9 MIN. COMBISTEAMER



HANDIGE VERPAKKINGEN

Alle pasta's van The Smiling Cook zijn "al dente" gekookt, IQF diepgevroren en verpakt in handige zakken van 2 of 2,5 kg of in dozen van 5 kg en dus klaar voor gebruik.

Compacte nesten voor sliertenpasta bieden alleen maar voordelen: steviger, minder breuk, kleinere verpakking (1 x 5 kg) en langere slierten. **Ideaal voor brasseries, tavernes en restaurants die steeds snel gelijke porties "al dente" pasta willen opdienen**





BEREIDING PASTA

(rechtstreeks vanuit de diepvries)

Hieronder verschillende opties voor een optimale bereiding van onze perfect "al dente" voorgekookte en IQF diepgevroren pasta:

Korte pasta

- 30 sec in heet (95°C), licht gezouten water
- 4 min stomen in combisteamer
- rechtstreeks in een wokgerecht
- rechtstreeks in een saus (opwarmen op een zacht vuur)

Nestjes

- 75 sec in heet (95°C), licht gezouten water
- 4 min stomen in combisteamer
- rechtstreeks in een wokgerecht
- rechtstreeks in een saus (opwarmen op een zacht vuur)

Gevulde pasta The Smiling Cook

- 3 min in heet (95°C), licht gezouten water
- 4-5 min. stomen in combisteamer

Maxi pasta

Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci (ref. D15)

Tortelloni Giganti Frutti di Mare (ref. D19)

- 5 min in heet (95°C), licht gezouten water
- 8-9 min. stomen in combisteamer

Portieverpakkingen (gesloten stoomzakje in microgolfoven - 1800 W)

- penne (200g) + rijst (300g): 60 sec
- penne (300g) + rigatone glutenvrij (300g) + spaghetti (200g): 90 sec
- spaghetti (300g): 120 sec





SAUZEN

Meer dan 20 basissauzen

- Gesteriliseerd
- Lang houdbaar zonder koeling
- Zonder conserveringsmiddelen
- Handige microgolfbestendige kookzakken (1kg/150g)
- Personaliseerbaar naar wens
- Verpakkingsafval: enkel de lege kookzak

Hoe opwarmen?

- 2 min (microgolf 800W), even masseren, dan nog 30 sec bijwarmen.
- 12 min (stoomoven - 100°C met stoom)
- 30 min in heet water dompelen
- gewenste hoeveelheid in pan opwarmen
- ovensgerechten: vooraf naperen met koude saus



ref. H29 & H119 Pesto

Een van de meest traditionele Italiaanse sauzen, bereid met basilicum (33%), knoflook, kaas en pijnboompitten. Overheerlijk met pasta of gnocchi, of als dipsaus bij mozzarella. Ook een lekkere marinade voor vlees of vis op de BBQ. Goed omroeren voor gebruik.





INDIVIDUELE PORTIES SAUS 150g

Individuele porties saus

Individuele porties van 150 g voor courante sauzen

Deze individuele porties van 150 g voor een aantal kant-en-klare sauzen van The Smiling Cook worden eveneens aangeboden in microgolfbestendige doypacks. Het gewicht van 150 g komt overeen met de gebruikelijke hoeveelheid voor een pastabeker en voor een gerecht met champignonroomsaus of met 2 porties voor de bearnaise- of de peperroomsaus.

Deze portieverpakkingen verhogen het gebruiksgemak maar ook de rentabiliteit voor een groot aantal horecaondernemers

Naast de intrinsieke voordelen van onze kant-en-klare gesteriliseerde sauzen, hebben deze portieverpakkingen ook bijkomende toegevoegde waarde:

- snel op te warmen in de microgolf
- efficiëntie: tijdsbesparing en nooit verspilling
- de ideale dosering.
- gebruiksgemak.
- kostenbeheersing
- gemakkelijk om te variëren in menu's of om snel op specifieke vragen van de klant te antwoorden.
- hygiënisch

Hoe opwarmen?

- microgolf: ongeopend zakje ± 30 sec. opwarmen (450 W), omdraaien en opnieuw 30 sec.
- combisteamer: 4 min. (100°C met stoom)
- heet water: ± 6 min.

Beschikbare sauzen in porties (150g)

H108	Carbonara
H110	Arrabiata
H112	Quattro Formaggi
H117	Bandido (nacho cheese)
H119	Pesto
H122	Bolognese Classico
H131	Béarnaise
H132	Archiduc
H133	Peperroom/poivre crème

nieuw



Basissauzen (6 x 1 kg — 15 x 150g)

*ook beschikbaar in porties van 150g



PASTA

VIS

VLEES

H22	Bolognese Classico	1 kg*	20% rundsgehakt			●	●	●	●
H2	Bolognese Halal	1 kg	20% rundsgehakt			●	●	●	●
H1	Bolognese	1 kg	33% kippengehakt			●	●	●	●
H4	Bolognese	1 kg	33% kippengehakt aluzak van 3 kg (3 x 3 kg)			●	●	●	●
H3	Napolitaanse	1 kg	65% tomaten, 10% tomatenpuree, 8% ui, basilicum	●		●	●	●	●
H10	Arrabiata	1 kg*	65% tomaten, 20% tomatenpuree	●	●	●	●	●	●
H23	Primavera	1 kg	rode en gele gegrilde paprika's, courgetten, ui, basilicum	●	●	●	●	●	●
H24	Puttanesca	1 kg	tomatenpulp, zwarte en groene olijven, rode paprika	●	●	●	●	●	●
H27	Veganesca	1 kg	86% groenten, kurkuma, koriander, kaneel	●	●	●	●	●	●

H7	Kaas	1 kg	Emmenthal, room		●		●	●	●
H12	4-Kazen	1 kg*	Emmenthal, Gouda, Mozzarella, Cheddar, room		●		●	●	●
H8	Carbonara	1 kg*	geräucherter Speck, Emmentaler, Sahne		●		●	●	●
H14	Maffioso	1 kg	spinazie, Emmenthal, rode paprika, look, room		●		●	●	●
H15	Witloof-kaas-ham	1 kg	witloof, Emmenthal, ham, room		●		●	●	●
H25	Mascarpone Rosso	1 kg	tomatenpulp, Mascarpone, room		●		●	●	●
H17	Bandido (nacho cheese)	1 kg*	rode en groene jalapeños, room, Cheddar, Gouda, Mozzarella, Emmenthal, tomaten		●		●	●	●
H13	Forestière	1 kg	champignons, gerookt spek, room, Emmenthal		●		●	●	●

H9	Scampi Crème	1 kg	room, witte wijn, tomatenpuree, schaaldierenextract				●	●	●
H29	Pesto	1 kg*	basilicum, look, pijnboompitten, Parmezaan, olijfolie		●		●	●	●
H28	Nordic	1 kg	64% groenten en fruit, 12% yoghurt, dille		●		●	●	●

H26	Curry	1 kg	room, appel, ui, knoflook, curry				●	●	●
H34	Hollandaise	1 kg	boter, sjalotten		●		●	●	●
H31	Béarnaise	1 kg*	dragon, kervel, azijn		●		●	●	●
H33	Peperroom	1 kg*	room, gebroken zwarte peper				●	●	●
H32	Champignonroom	1 kg*	32% champignons, 30% crème		●		●	●	●



RIJST



ref. E1
Witte rijst
(4 x 2,5 kg)

Voorgekookte en diepgevroren witte rijst, afkomstig uit de Europese Unie.



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

Voorgekookte en IQF diepgevroren biologische rijst, afkomstig uit de Europese Unie.

nieuw



ref. E4
Basmati rijst/
(4 x 2,5 kg)

Basmati rijst met volle smaak en geur, voorgekookt en IQF diepgevroren.

nieuw



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

Voorgekookte en diepgevroren langkorrelige witte rijst in speciale stoomzakjes van 200g voor de microgolf.

MICROWAVABLE



TABOULÉ

PAELLA

nieuw

*Het best gekende
gerecht uit de gezonde
en verfijnde Libanese
keuken.*

ref. B11
Taboulé
5 x 1 kg



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

- gebruiksklaar
- kan koud of warm opgediend worden.
- ideaal als warm of koud voorgerecht, als bijgerecht bij een stukje vis of vlees, als lichte lunch of snelle snack.
- perfect voor een vegetarische picknick



ref. B7
Paella Valencia
2 x 2,5 kg

Paella met zeevruchten, kip en chorizoworst

Traditionele Spaanse kant-en-klare schotel met gele rijst, kippenvlees, koolvis, rode paprika, chorizoworst, roze garnalen, tomaat, mosselvlees, erwten, inktvisringen, ajuin, saffraan, kruiden en plantaardige olie:

- horeca kwaliteit.
- vanuit diepvries: lekker en snel klaar in oven, wok of pan.
- ideaal in buffet of als dagschotel.
- gegarandeerde foodcost.



PASTACONCEPTEN

Pasta

Meest populaire producten:

- Fusilli (A1 of BUF12)
- Fusilli Tricolore (A2)
- Penne (A3 of BUP12)
- Rigatone (A16)
- Fusilli Volkoren (A17-10)
- Conchiglie (A23)

Sauzen

Meer dan 20 verschillende lekkere pastasauzen

Bekers

Mooi gedecoreerd, afsluitbaar, micro-golfbestendig, trendy. De bekere zijn breed en men kan er makkelijk uit eten zonder de handen vuil te maken of te verbranden.

Vorkjes

Aangepaste vorkjes geven de concepten een eigen uitstraling.



ref. G2 Kunststof wit (18 cm)

Tray: 100 st.
Doos: 30 x 100 st.



ref. G4 Kunststof zwart (15,5 cm)

Doos: 1x 1.000 st.



ref. G5 Kunststof zwart 18 cm)

Tray: 100 st.
Doos: 10 x 100 st.



MAX 2 MIN
(750 W)



**ref. F18 Model Blanco
Small (460 ml)**

Tray: 50 st.
Doos: 10 x 50 st.

**ref. F28 Model Blanco
Large (750 ml)**

Tray: 50 st.
Doos: 10 x 50 st.

**ref. F38 Model Blanco
XLarge (920 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. F27 Model Retro
Large (750 ml)**

Tray: 50 st.
Doos: 6 x 50 st.

**ref. F37 Model Retro
XLarge (920 ml)**

Tray: 50 st.
Doos: 6 x 50 st.



**ref. F21 Model Pasta
Small (460 ml)**

Tray: 50 st.
Doos: 10 x 50 st.

**ref. F23 Model Pasta
Large (750 ml)**

Tray: 50 st.
Doos: 10 x 50 st.

**ref. F54
Model Catering cup
"Prestige" (163 ml)**

Tray: 75 st.
Doos: 4 x 75 st.

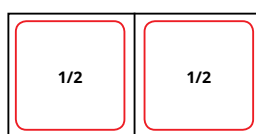


SERVICEPRODUCTEN

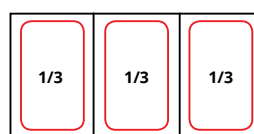


ref. SP12 - SP13 - SP16 Beschermingsfolie

GNLiner® is een hittebestendige beschermingsfolie (tot 203°C) voor de professionele keuken. De folie wordt vooral gebruikt voor GN-bakken en bain-maries en verhindert het aanbakken van voedsel en/of het uitdrogen van sauzen of soepen. De beschikbare formaten zijn conform de internationaal gebruikte GN-normen.



(ref. SP12)
1/2 GN Deep
610 x 365 mm



(ref. SP13)
1/3 GN Deep
500 x 360 mm



(ref. SP16)
1/6 GN Deep
355 x 350 mm

- voorkomt aanbranden of uitdrogen van gerechten
- houdt gerechten tot 8°C warmer en verbetert hun kwaliteit
- helpt voedsel beter bewaren
- bespaart tijd en geld (minder personeelskosten, minder afwastijd, minder waterverbruik, minder schoonmaakmiddelen, etc.)
- verbetert de hygiëne
- voldoet aan de HACCP-normen
- betere eco-balans: reiniging met detergenten hoeft niet

ref. SP1 Pastamandjes

2x 1 st.

- Afmetingen: 135 x 105 mm
- Diepte: 180 mm
- Inox 18/10
- Bruikbaar in elke configuratie:
 - bv. 1 of 2 mandjes in een eenvoudige friteuse
 - bv. 2 of 3 mandjes in een doorsnee kookketel
 - bv. 6 mandjes in een professionele pastakoker





POS - PUBLICITY

nieuw

Gratis en op eenvoudige aanvraag:

- digitale drukdocumenten van POS-materiaal
- digitale foto's



GRATIS
WEBPAGINA

www.mypastabar.com





d'Lis Food n.v. / s.a.
Turnhoutsebaan 49, B-3290 Diest
T +32(0)13 35 10 09 | F +32(0)13 35 10 08
dlis@dlisfood.com | www.dlisfood.com
www.thesmilingcook.com | www.mypastabar.com

Distributeur Nederland
MAQS FOOD GROUP
the next level convenience food

MAQS Food Nederland B.V.
Rotondeweg 21
1261 BE Blaricum

info@maqsfood.com