

# PASTA FOR PROFESSIONALS



PRODUCT CATALOGUS  
2026



# 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 topgerecht 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.
- Streng 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .)
- 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  
Rigatoni  
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. D23  
Ravioli Pomodoro e Mozzarella  
4 x 750 g  
Stuk: ± 32 g



ref. D21  
Mezzalune Vitello  
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.

# ORZO/RISONI



ref. A37  
Risoni  
4 x 2,5 kg

## BEREIDINGSTIJDEN:

Heet water (95°C)

30 sec.

Wok

3 min.

Combisteamer (100°C stoom)

4 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.

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.



De sauzen zijn verpakt in doypacks van 1 kg en worden geleverd in dozen van 6 stuks. Na opening beperkt houdbaar mits gekoeld bewaard.

# BASISSAUZEN 6X1 KG



<b>H1</b>	<b>Bolognese</b>	33% Kippengehakt, tomaat, uien, kruiden			●
<b>H2</b>	<b>Bolognese Halal</b>	20% Halal Rundergehakt			●
<b>H3</b>	<b>Napolitana</b>	Tomaat, ui & basilicum	●		●
<b>H7</b>	<b>Formaggio</b>	Emmenthaler & room		●	
<b>H8</b>	<b>Carbonara</b>	Gerookt spek, kaas & room		●	
<b>H9</b>	<b>Scampi Crème</b>	Schaaldieren, witte wijn & room			
<b>H10</b>	<b>Arrabiata</b>	Tomaat, knoflook & chili pepers	●	●	●
<b>H12</b>	<b>Quattro Formaggi</b>	Mozzarella, Emmenthaler, Gouda, Cheddar		●	
<b>H13</b>	<b>Forestière</b>	Champignons spek, room, Emmenthaler		●	
<b>H15</b>	<b>Witlof-kaas-ham</b>	Witlof, Emmenthaler, ham & room		●	
<b>H17</b>	<b>Bandido (nacho cheese)</b>	Jalapeno, Cheddar, Gouda, Mozzarella		●	
<b>H22</b>	<b>Bolognese Classico</b>	20% Rundergehakt			●
<b>H23</b>	<b>Primavera</b>	Tomaat, paprika, courgette, ui & basilicum	●	●	●
<b>H24</b>	<b>Puttanesca</b>	Tomaat, olijven en paprika	●	●	●
<b>H25</b>	<b>Mascarpone Rosso</b>	Tomaat, mascarpone & room		●	
<b>H26</b>	<b>Curry</b>	Room, appel, ui, knoflook & curry			
<b>H29</b>	<b>Pesto</b>	Basilicum, knoflook, kaas en pijnboompitten		●	
<b>H30</b>	<b>Pomo-d'Oro</b>	100% Tomaat	●	●	●
<b>H31</b>	<b>Béarnaise saus</b>	Dragon, kervel & azijn		●	
<b>H32</b>	<b>Champignon roomsaus</b>	Champignons & room		●	
<b>H33</b>	<b>Peper roomsaus</b>	Zwarte peper & room			
<b>H34</b>	<b>Hollandaise saus</b>	Boter & sjalot		●	
<b>H35</b>	<b>Premium Cheddar saus</b>	Cheddar		●	
<b>H38</b>	<b>Bolognese du Chef</b>	28% Varkensvlees		●	●
<b>H39</b>	<b>Thai Curry</b>	Rode curry, limoen, Thaise basilicum		●	●
<b>H40</b>	<b>Vegan Formaggio</b>	Vegan saus met kaassmaak	●	●	●
<b>H41</b>	<b>Vegan Cheddar</b>	Vegan saus met cheddarkaas smaak	●	●	●
<b>H42</b>	<b>Diabolique</b>	Tomaat, Room, Chili en kruiden		●	

# 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 rigatoni van maïs- en kikkererwtenmeel. Geportioneerd in stoomzakjes voor de magnetron.

ref. A16-250/GF  
Rigatoni 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 -  
portieverpakkin  
g  
25 x 200 g

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



ref. E5  
Zwarte rijst  
4 x 2,5 kg

Voorgekookte  
en IQF  
diepgevroren  
zwarte rijst.



ref. E6  
Sticky rice  
4 x 2,5 kg

Voorgekookte  
en IQF  
diepgevroren  
sticky rice.



# 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 natuurlijk 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-klaare 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-klaare 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 bekere 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.





**MAQS FOOD GROUP**  
making a chef's life easier

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

maqsfoodgroup.nl  
info@maqsfood.com