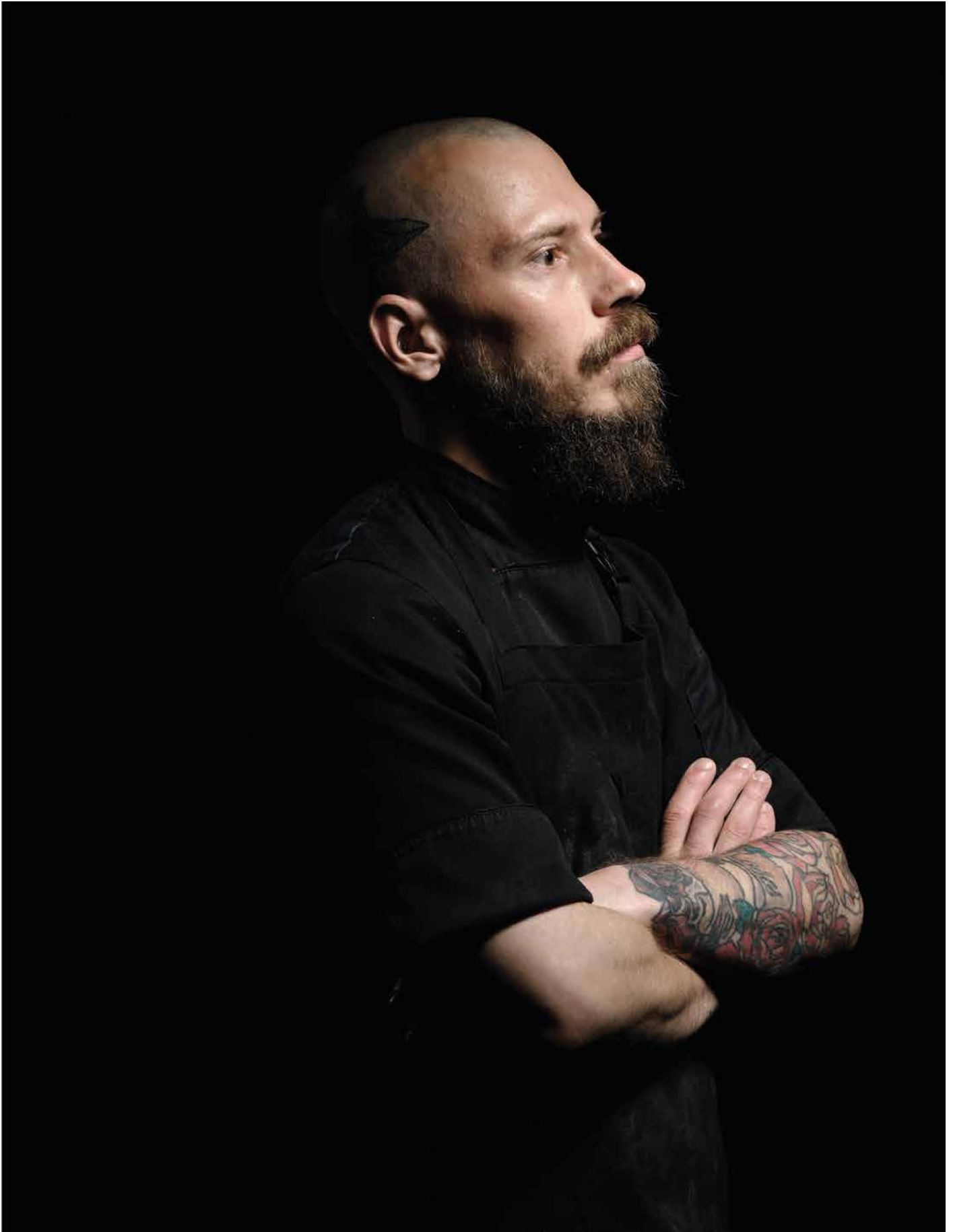


MAQS FOOD GROUP

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

making a chef's life easier

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!

PASTA & RIJST



IQF

VRIESVERS

- Korte pasta
- Lange pasta
- Gevulde pasta
- Noodles
- Rijst
- Risotto

VLEES



IQF

GEGRILD EN/OF GEBRADEN

- Reepjes
- Plakjes
- Blokjes
- Balletjes
- 80-grams assortiment:
 - Gehaktproducten
 - Lapjes
 - Filets

SAUZEN



DKW

AMBIENT

- Italiaanse sauzen
- Oosterse sauzen
- Kaassauzen
- Vleessauzen
- Vissauzen
- Vegan sauzen

SPECIALS



IQF

DIEPVRIES

- Mac 'n Cheese
- Taboulé
- Paella
- Gnocchi

VOEDINGSKEUZE

Met onze producten kun je eenvoudig inspelen op diverse dieetwensen.



Vegan



Vega



Lactosevrij



Glutenvrij

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



ref. D22
Fiori Scampi al'Aglio e Limone
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. 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



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



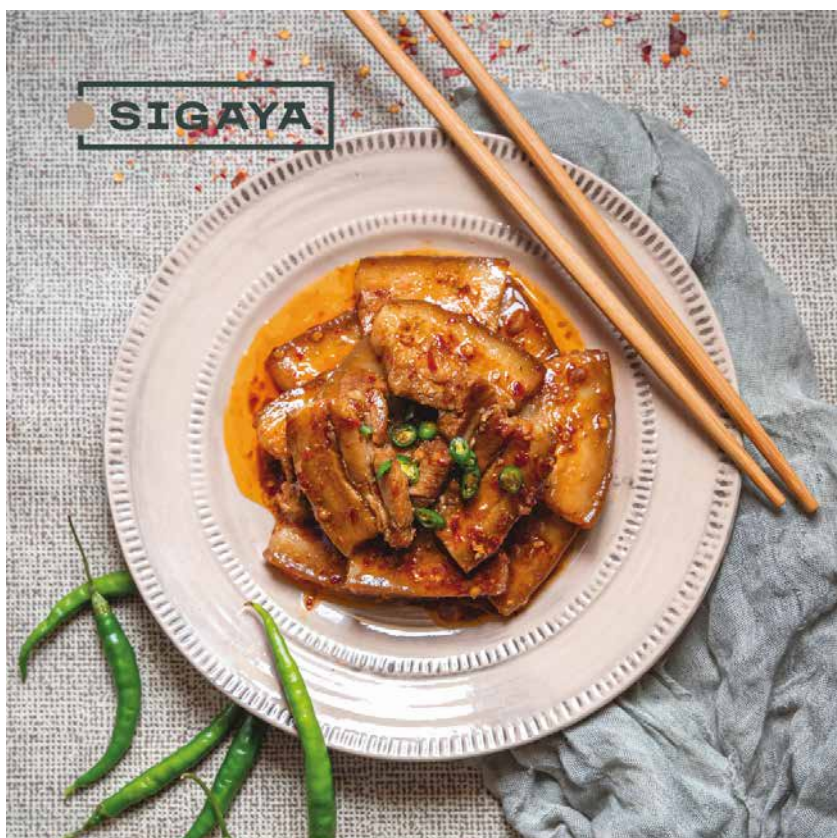
SIGAYA

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.

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



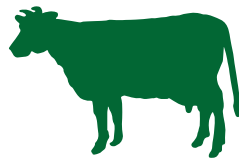
“De smaak van het MAQS vlees is authentiek en verfijnd, alsof de chef-kok het zelf heeft bereid”.

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



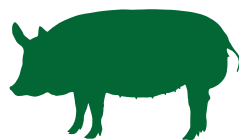
Blokjes, reepjes, plakjes & balletjes

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
info@maqsfood.com

