

Van Zon

PROMOFOLDER - Geldig van maandag 7 t.e.m. zondag 27 oktober 2019

Oktober

**Herfst,
doe eens lekker wild!**

Spaaractie Winterland

Culinaire inspiratie

PARELHOEN | GANZENLEVER | PORTO | RAAP | KOOLRABI | POMPOEN | VELDSL

Ingrediënten

- 400 g parelhoenfilet (35601)
- 300 g rauwe ganzenlever (37178)
- 50 ml zoete witte wijn
- ½ l rode porto (2887)
- 200 ml balsamico (20974)
- 1 raap (38895)
- 1 chioggia biet (54351)
- 1 koolrabi (38872)
- 2 savooikool bladeren (3971)
- ½ butternutpompoe (41282)
- 200 ml chardonnay azijn (53893)
- 1 eetlepel honing (7638)
- Enkele blaadjes veldsla (36876)
- 20 g walnoten (63408)
- 1 granny smith appel (16032)
- Een scheutje cider-sherry vinaigrette Hellmann's (60882)

Bereiding

De rauwe ganzenlever goed op smaak brengen met vers gemalen peper, zeezout en zoete witte wijn. Alles goed mengen met de hand. De parelhoenfilet versnijden in blokjes van 2 cm en ook goed kruiden met peper en zout. Alles samen mengen tot een smeulige massa en inoX dresseervormpjes met plasticfolie ermee vullen.

De vormpjes 15 minuten laten stomen op 85°C in de steamer.

Rode porto en balsamico laten reduceren tot siroopdikte.

Raap, chioggia biet, koolrabi en butternutpompoe met de mandoline snijden in dunne plakjes, mooie vormpjes uitsteken en fris marinieren in chardonnay azijn en honing.

De stevige groene blaren van de savooikool blancheren in gezouten water, schrikken in ijswater en ook uitsteken in ronde vormpjes om te marinieren.

Granny Smith in fijne julienne versnijden en de walnoten fijnhakken.

Veldsla wassen en samen met de appel en de noten een slaatje mengen met de vinaigrette.

Het gerecht dressereren naar wens of zoals op de foto.



LEKKER VOOR ER BIJ...



Dit gerecht werd zorgvuldig uitgedacht door onze huisschef en culinair adviseur Willem Kolen.

Als u vragen of advies nodig heeft kan u hem altijd contacteren op willem.kolen@vanzon.be

HERT | RODE WIJN SAUS | MERG | RODE BIET | BLOEDWORST | PASTINAAK

Ingrediënten

- 800 g hertfilet (36934)
- 300 ml Rode wijn
- 100 ml Porto (2887)
- 1 theelepel Primerba sjalot (9300)
- 1 theelepel Primerba thijm (9397)
- 200 ml Professional fond runds (45504)
- 200 ml Professional demi glace (59476)
- 2 st mergpijp (50437)
- 2 rode uien (3955)
- ½ dl witte wijnazijn (21489)
- ½ dl sushi-azijn (46817)
- ½ dl rode wijnazijn (22352)
- 1.3 l rode bietensap (57154)
- Poeder van rode biet (60339)
- Merlot azijn (53894)
- 4 g agar (50718)
- 250 gr bloedworsten (34474)
- 100 ml melk (7290)
- 1 scheutje olijfolie (52291)
- 2 pastinaken (36288)
- ½ l kippen bouillon
- 1 eetlepel goei boter (15976)
- Waterkers (3998)

Bereiding

Rode wijn en porto ¾ laten inkoken, primerba sjalot en primerba thijm toevoegen. Kort laten inkoken. Fond en demi-glace toevoegen en tot ½ laten inkoken.

Mergpijpen kruiden met peper en zout en goud bruin afbakken in een oven van 180°C. Het merg eruit schrapen en mixen in de saus.

Het rode bietensap (300 ml) fris op smaak brengen met merlot azijn. Agar toevoegen en kort opkoken. Uitstorten in een kommetje en laten opstijven in de koelkast. Daarna blenden tot een gel.

De bloedworsten pellen en samen met een scheutje olijfolie, melk, peper en zout blenden tot een gladde crème (houdt enkele stukjes bloedworst over om te bakken als garnering).

De pastinaken schillen en versnijden in grove stukken. Garen in kippenbouillon en blenden in de thermomix met boter, een scheutje olijfolie, peper en zout.

Snij de uien doormidden en kook ze lichtjes gaar. Pel de verschillende laagjes van de ui en marineer in een mengeling van witte- en rode wijnazijn en sushi azijn. Voeg 0,5 l rode bietensap toe, zodat de uitjes onder staan. Laat gedurende 2 uur verder marinieren. Neem bij het serveren van de uitjes opnieuw 0,5 l rode bietensap. Laat inkoken tot een stroperige massa. Bestrijk de uitjes met de stroop, zodat je mooi glanzende, rode uitjes hebt.

Hertfilet kort aankorsten in boter, kruiden met peper en zout. Per stuk vacumeren en sous vide verder garen op 52°C gedurende 1 uur. Daarna kort in de pan arrosieren met bruisende hazelnootboter.

Het gerecht dressereren naar wens of zoals op de foto.

Nemm Rosso Veneto Fratelli Giuliani

art. 62981 nu 7,94

7.54

Herkomst: Veneto, Italië

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40% en Refosco 20%

Serveertemperatuur: 16 tot 18° C.

Drinken: nu-2022

Deze Rosso Veneto biedt een intense rood-paarse kleur en een vol fruitige neus waarin ook tonen van ge-roosterde hazelnoten, cacao en koffie te ontdekken zijn. De wijn rolt warm door de mond met een rijke body en een fijne balans tussen fluweelzachte tannines en zuren. Een afdronk met rijpe rode en zwarte vruchten volgt met volle lengte, waarin aardigheid, chocolade en een hint van laurier lang naklinken.

Deze drank werd speciaal geselecteerd door onze sommelier Pim.

Als u vragen of advies nodig heeft kan u hem altijd contacteren op pim.vanravesteijn@vanzon.be



Snackbar inspiratie

HERFST SALADE VAN GEROOSTERDE POMPOEN MET WALNOTEN GEITENKAAS EN MAÏSKIP SUPRÊME

Ingrediënten

- ½ butternutpompoe (41282)
- 2 rapen (38895)
- 2 koolrabi (38872)
- 1 chioggia biet (54351)
- 150 g veldsla (36876)
- Een hand vol walnoten (63408)
- 1 granny smith appel (16032)
- Een scheutje cider-sherry vinaigrette Hellmann's (60882)
- 4 eetlepels gezondheidsmix Astya (51546)
- Enkele chips van artisanale groenten (64107)
- 200 g geitenkaas met honing (55164)
- 600 g maïskip suprême (38375)

Bereiding

Butternutpompoe versnijden in blokjes en met een scheutje olijfolie, peper en zout roosteren in een hete oven van 200°C.

De maïskip suprême bakken aan beide kanten en verder garen in de oven.

Rapen, koolrabi en bietjes blancheren in gezouten water en schrikken in ijswater

Appel in blokjes versnijden en een rijkelijke gemengde salade maken van alle overige ingrediënten.

De salade afwerken met groenten chips en gebrokkelde geitenkaas.



MEERGRANEN BAGUETTE MET HERT, BLOEDWORST EN VEENBESSEN-PEPERMAYONAISE

Ingrediënten

- 600g Hertenvlees 4 delen (36935)
- 2 st Zwarte pens (34474)
- 2 st gekookte rode biet (16045)
- 250 g aardappelsla Van Zon (1570)
- Een hand vol jonge bladspinazie (31587)
- 2 plantjes waterkers (3998)
- ½ radicchio (32338)
- ½ rode ui (3955)
- 100 ml veenbessensaus (23928)
- 200 ml mayonaise (7624)
- ½ eetlepel peperpuree Knorr (34932)

Bereiding

Het hertenvlees aankorsten in boter en verder laten garen tot het mooi rosé is binnenin.

De zwarte pens versnijden in schijfjes en kort bakken in boter

Voor de veenbessenmayonaise, mayonaise en veenbessensaus mengen en op smaak brengen met zeezout en peperpuree van Knorr.

Rode ui in ringetjes snijden

Radicchio en spinazie wassen

De gekookte rode biet in dunne plakjes versnijden en kruiden met peper en zeezout

Het broodje beleggen met alle ingrediënten.



Dit gerecht werd zorgvuldig uitgedacht door onze huisschef en culinair adviseur Willem Kolen.

Als u vragen of advies nodig heeft kan u hem altijd contacteren op willem.kolen@vanzon.be



Chef aan het woord: Kevin Bastiaens

Stel jezelf even voor?

Ik ben Kevin Bastiaens, 34 jaar. Ik ben afkomstig uit het Antwerpse maar ik woon momenteel in het grensgebied met Nederland. Ik ben chef van Bistro De Neus in Stabroek. Samen met mijn keukenteam voorzien wij dag in dag uit alle klanten van lekker eten. Mijn hart ligt écht bij Bistro De Neus. Zes jaar geleden heeft de toenmalige eigenaar mij binnengehaald om de zaak te doen heropleven. Ik kwam toen uit de gastronomie. In het begin was het aanpassen om de klik te maken naar de dagelijkse -basic- keuken. Nu is dit helemaal mijn passie.

Waar heb je de passie voor je vak gevonden?

Oorspronkelijk volgde ik een opleiding architectuur. In diezelfde periode werkte ik als afwasser in een horecazaak. Ik begon me meer en meer te interesseren voor de keuken en stilaan kon ik verder groeien naar 'de koude kant' waar ik na school bijna 7 op 7 meewerkte. Na 2 jaar architectuur heb ik de keuze gemaakt om hotelschool te gaan volgen in VTI Spijker in Hoogstraten. Enkele leerrijke stages in gerenommeerde zaken later kreeg ik op 19-jarige leeftijd de mogelijkheid om chef te worden in de zaak waar ik ooit als afwasser startte.

Waarmee onderscheid je je van de rest?

Wij gaan absoluut voor een basic, degelijke en volkse keuken. Heel toegankelijk voor het brede publiek. Dat is waar De Neus in de verre regio bekend voor staat. 'Een goei stuk vlees, lekkere saus en super verse garnituur, géén



crèmes en schuimpjes.' Een grote troef is dat we garanderen om binnen 10 minuten het voorgerecht op tafel te krijgen, zelfs voor grote groepen die onaangekondigd binnen komen. Onze keuken is een geoliede machine waar we met de hoogste precisie een perfecte mise en place maken om dit te kunnen realiseren. Ook niet te vergeten zijn onze supermalse spare ribs, waar klanten kilometers voor omrijden.

Hoe spelen jullie in op het wildseizoen?

Bij ons gaat het mosselseizoen rechtstreeks over naar het wildseizoen op 15 oktober. Ik werk graag met vleessoorten met neutrale smaken. Ik vind het zeer belangrijk dat we met onze kaart heel ons publiek bereiken. Tot 15 januari serveren we wisselende suggesties. Altijd 2 voorgerechten en 2 hoofdgerechten. Ik werk graag met fazant, hert en wilde eend. Om vlot te kunnen werken voorzien we bij de hoofdgerechten telkens dezelfde smaakvolle, winterse garnituur. Een appeltje, veenbesjes, amandalkroketjes, gelei van kweeper... Soms laat ik mijn fantasie eens de vrije loop en creëer ik een leuk culinair bordje zoals wildpralines van carpaccio en wildmousse. Echt een topper!

Wat is jullie signature dish?

Een lekker stoofpotje van hert met amandalkroketjes. Heerlijke comfortfood, zeer geliefd bij onze klanten én heel passend in het seizoen.

Signature dish Hertenragout



Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 kg hertenstoofvlees
- 2 st bonk ajuin
- 2 tenen look in brunoise
- 2 wortelen
- 500 g spruiten, gehalveerd
- 250 g zilvertuitjes, diepvries
- 250 g oesterzwammen
- 1 eetlepel verse thijm, geritst
- 4 laurierblaadjes
- 2 eetlepels wildfond pasta
- 1 l Knorr Professional demi-glace
- 3 eetlepels mosterd
- 3 eetlepels kandijnsuiker
- 50 g pure chocolade
- 2 Kasteelbier donker

Bereiding:

Ui, look, wortel, thijm en laurier aanfruiten. Suiker en mosterd toevoegen en laten karamelliseren. Bevochtigen met demi-glace en wildfond toevoegen. In een kleefpan het vlees goed aanbakken en toevoegen aan de groenten. In dezelfde pan de oesterzwammen bakken en deglaceren met Kasteelbier. Alles samenvoegen en een uurtje laten sudderen op een laag vuurtje. Tijdens de laatste 10 minuten de zilvertuitjes, spruitjes en chocolade toevoegen. Eventueel op het einde nog verder op smaak brengen met peper en zout.

Wil jij meewerken aan een volgende rubriek?
Stuur dan een mailtje naar willem.kolen@vanzon.be

Product inspiratie

WILD VAN WILD



De afgelopen jaren is ons assortiment wild & gevogelte flink uitgebreid. We bieden u een verleidelijk aanbod van verse import aan uit onder andere Nederland, Frankrijk, UK, Polen, Australië, Canada, Hongarije, Nieuw-Zeeland en Zuid Afrika.

Ieder seizoen is er wel wat nieuws. Kortom, we kunnen een zeer breed pakket aanbieden voor een verrassend product op uw kaart. De selectie door onze eigen inkopers is een garantie voor een uitstekende kwaliteit.

Groot-, klein- & vederwild

Met wild wordt die groep dieren aangemerkt die leeft in de vrije wildbaan en ingevolge wetgeving bejaagd mag worden. Het moment van bejaging is afhankelijk van de diersoort en per land vastgesteld. Zo is het mogelijk dat in één land de jacht op een diersoort is verboden en in het buurland de jacht erop is toegestaan. De handel is dan over het algemeen wel toegestaan, mits de herkomst aangetoond kan worden, zoals bij **edelhert, wildzwijn, fazant, ree en haas**.



Exotisch wild

Het jachtseizoen van **exotisch** zomervild gaat in Zuid-Afrika meestal in maart van start. Dit houdt in dat vanaf die periode weer diverse producten van exotisch wild verkrijgbaar zijn. In het assortiment hebben we al jaren de struisvogel. Bovendien zijn van dit continent verschillende antilopen (**springbok, impala, blesbok, kudu...**) verkrijgbaar, maar ook **krokodil en zebra**. Stuk voor stuk producten met een fijne structuur en een specifieke smaak. Echte aanraders om uw gasten een speciaal stukje "puur natuur" vlees te serveren. Ook de regelgeving ten opzichte van de voedselveiligheid is in die landen de laatste jaren aangescherpt. De EU en HACCP eisen worden bij deze bedrijven dan ook volledig nageleefd, waardoor u niet alleen kunt rekenen op een kwalitatief, maar ook een hygiënisch verantwoord product.



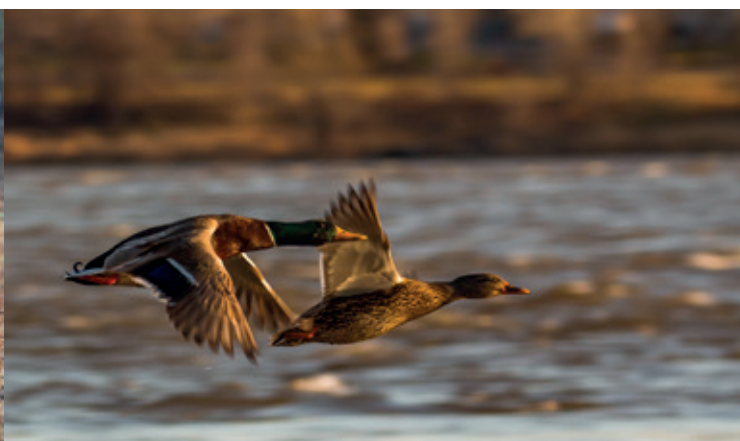
Ontdek ons volledig wildassortiment op de volgende pagina.

Gevogelte

Ons assortiment gevogelte komt voornamelijk uit het gevogelteland bij uitstek nl. Frankrijk. **Parelhoenfilets, eendenfilets, piepkuikens, duif, tamme eend, parelhoen, tamme gans, kwartel, zwarte hoevekip, Bresse kip,...**

We bieden u tevens een heus aanbod aan **Label Rouge** producten aan, waarbij dierenwelzijn en vrije uitloop (scharrelkippen) van het **gevogelte** een vereiste is in tegenstelling tot de industriële puijveehouderij. Smaak daar gaan we voor!

Naast het Frans gevogelte werken we ook met lokale slachterijen en betrekken ook **gevogelte** uit Oost-Europa.





Wildassortiment 2019

De afgelopen jaren is ons assortiment wild & gevogelte flink uitgebreid. We bieden u een verleidelijk aanbod van verse import aan uit onder andere Nederland, Frankrijk, UK, Polen, Australië, Canada, Hongarije, Nieuw-Zeeland en Zuid Afrika. Ieder seizoen is er wel wat nieuws. Kortom, we kunnen een zeer breed pakket aanbieden voor een verrassend product op uw kaart. De selectie door onze eigen inkopers is een garantie voor uitstekende kwaliteit.

Wil u graag meer informatie neem dan contact met ons op:
order@carmansnv.be - Tel. 011/285 024

Klein wild

36903	Bosduif panklaar 2st	st	✓	15/9-10/3
44440	Bosduiffilet met vel +- 1kg	kg	✓	15/9-10/3
36891	Wilde eend panklaar +- 800g	st	✓	1/9-10/1
36893	Wilde eendfilet met vel +- 1kg	kg	✓	1/9-10/1
41305	Wilde eend supreme +- 1kg	kg	✓ B	1/9-10/1
36896	Fazanhaan panklaar +-800g	st	✓	15/10-10/1
62226	Fazanhaan panklaar zwaar +- 1kg	st	✓ B	15/10-10/1 BP
36898	Fazanthan panklaar +-800g	st	✓	15/10-10/1
44970	Fazantfilet m/vel +-1kg	kg	✓	15/10-10/1

44970	Fazantsupreme +- 1kg	kg	✓	15/10-10/1
44331	Fazantfilet gerookt	kg	✓ B	15/10-10/1 BP
44367	Fazantdijen ontbeend	kg	✓	15/10-10/1
44452	Roodpoot patrijsfilet m/vel 1kg	kg	✓	15/9-15/10
36907	Roodpoot patrijs panklaar 2st	st	✓	15/9-15/10
36909	Roodpoot patrijsfilet z/vel 1kg	kg	✓ B	15/9-15/10

Hert

36919	EUR. Hertefilet striploin	kg	✓	1/10-15/1
36921	EUR. Hertengebraad 4-delen	kg	✓ B	1/10-15/2
36926	EUR. Hertengoulash 2.5 kg	kg	✓	1/10-15/3
44388	EUR. Hertenosobucco	kg	✓ B	1/10-15/4
44368	EUR. Hertenrug i/been	kg	✓ B	1/10-15/5
54318	EUR. Hertenschouder z/been	kg	✓ B	1/10-15/6
41304	EUR. Hertenspiering	kg	✓ B	1/10-15/7
36928	EUR. Hertesteak filet	kg	✓	1/10-15/8
44369	EUR. Hertentenderloin	kg	✓	1/10-15/9
44313	Hertenbrochette 4x +-150g	kg	✓ B	1/10-15/10
44331	Hertenbrochette 8x +-150g	kg	✓ B	1/10-15/11
44367	Hertenburgers 4x +-125g	kg	✓ B	1/10-15/12
44452	Hertenworstjes 4x +-125g	kg	✓ B	1/10-15/13

Nieuw Zeeland's Hert

36934	NZ. Hertefilet striploin	kg	✓	
40987	NZ. Hertefilet striploin ontvlied	kg	✓ B	
36893	NZ. Hertengebraad 4-delen	kg	✓	
60173	NZ. Hertengebraad bovenbil	kg	✓	
40982	NZ. Hertengoulash 2.5kg	kg	✓	
36936	NZ. Hertenkroon	kg	✓	
36939	NZ. Hertesteak bout	kg	✓	
36937	NZ. Hertesteak filet	kg	✓	
40981	NZ. Hertentenderloin	kg	✓	

Everzwijn

44660	EUR. Everzwijnhaasjes	kg	✓	1/10-15/1
41151	EUR. Everzwijnboutgebraad	kg	✓ B	1/10-15/2
36943	EUR. Everzwijnkroontjes	kg	✓	1/10-15/3
36945	EUR. Everzwijnfilet	kg	✓	1/10-15/4
36946	EUR. Everzwijnsteak	kg	✓	1/10-15/5
54319	EUR. Everzwijnschouder	kg	✓ B	1/10-15/6
36949	EUR. Everzwijngoulash 2.5kg	kg	✓	1/10-15/7
51116	EUR. Everzwijnburgers 4x +-125g	kg	✓	1/10-15/8
51114	EUR. Everzwijnworstjes 4x +-125g	kg	✓	1/10-15/9
60048	EUR. Everzwijngebraad rollade	kg	✓ B	1/10-15/10
51113	EUR. Everzwijnspieringen	kg	✓ B	1/10-15/11

Haas

36911	Hazenrug i/b ontvlied 500g	kg	✓	15/10-10/1
36913	Hazenbout ontvlied p 2sts	kg	✓	15/10-10/2

36915	Hazenfilet 2x +/- 130g	kg	🍃	15/10-10/3
36917	Hazengoulash 1kg	kg	🍃	15/10-10/4
54615	Hazen panklaar	st	🍃 B	15/10-10/5
56370	Hazenschouders	kg	🍃 B	15/10-10/6

Ree

44377	EUR. Reefilet	kg	🍃	1/10-31/12
44376	EUR. Reegoulash	kg	🍃	1/10-31/12
44375	EUR. Reeboutgebraad	kg	🍃 B	1/10-31/12
44374	EUR. Reebout 4 delen	kg	🍃 B	1/10-31/12
44372	EUR. Reebout i/b	kg	🍃 B	1/10-31/12
44371	EUR. Reerug i/b	kg	🍃 B	1/10-31/12
36960	EUR Reekroontjes	kg	🍃	1/10-31/12

Diepvries

36968	Bizonsteak	kg	❄️	
36889	Bosduif panklaar	st	❄️	
36905	Bosduiffilet z/vel 1kg	kg	❄️ B	
44443	Bosduiffilet m/vel 1kg	kg	❄️	
44790	Carpaccio Hert 10x80g	st	❄️	
36940	EUR. Everzwijn kotelet 1kg	kg	❄️	
52718	EUR. Everzwijn ossobucco	kg	❄️ B	
36930	EUR. Everzwijnfilet	kg	❄️	
57844	EUR. Everzwijngoulash 2.5kg	kg	❄️	
40986	EUR. Everzwijnhaasjes	kg	❄️	
40985	EUR. Everzwijnkroontjes	kg	❄️	
44351	EUR. Everzwijnrug i/b	kg	❄️ B	
51138	EUR. Everzwijnsteak	kg	❄️	
36910	EUR. Hertefilet striploin	kg	❄️	
36914	EUR. Hertengoulash	kg	❄️	
36916	EUR. Hertensteak filet	kg	❄️	
51136	EUR. Hertentenderloin	kg	❄️	
51110	EUR. Reefilet	kg	❄️	
53303	EUR. Reefiletpure	kg	❄️	
44364	EUR. Reegoulash	kg	❄️	
44969	EUR. Reerugkoteletjes	kg	❄️ B	
36879	Fazant panklaar +-800-900g	st	❄️	
36887	Fazantfilet m/vel +-1kg	kg	❄️	
54108	Fazantfilet o/s z/vel 1kg	st	❄️	
51147	Fazantkarkassen	kg	❄️ B	
44350	Fazantsupreme +-1kg	kg	❄️	
54148	Hazen beenderen	kg	❄️ B	
36900	Hazebout	kg	❄️	
41152	Hazebout gevlied p2st	kg	❄️	
36901	Hazenfilet 130g+ 1kg	kg	❄️	
36929	Hazenfilet 2x+-150g	kg	❄️	
54106	Hazengoulash 2.5kg	st	❄️	
36897	Hazenrug i/b 550-600g	kg	❄️	
36906	Hazenrug i/b louisia 500g+ontvl.	kg	❄️	

54107	Hazensteaks +-500g	st	❄️	
59878	Kangoeroe goulash 2.5kg	kg	❄️	
5772	kangoeroe striploinfilets	kg	❄️	
36972	Krokodilstaart tournedos 80g-140g	kg	❄️ B	
36971	Krokodilstaartfilet	kg	❄️	
36920	NZ. Hertefilet striploin	kg	❄️	
36923	NZ. Hertengebraad 4-delen	kg	❄️	
40984	NZ. Hertengoulash	kg	❄️	
36924	NZ. Hertenkroon	kg	❄️	
36927	NZ. Hertensteak bout	kg	❄️	
36925	NZ. Hertensteak filet	kg	❄️	
40983	NZ. Hertentenderloin	kg	❄️	
36995	NZ. Hertewangen	kg	❄️	
36894	Roodpoot patrijs panklaar	st	❄️	
36895	Roodpoot patrijsfilet m/vel 1kg	kg	❄️	
52309	Struisvogel fanfilet	kg	❄️	
54018	Struisvogelsteak fanfilet	kg	❄️	
41388	Wildbeenderen	kg	❄️ B	
52701	Wilde Duivenbrochette 6x90g	st	❄️	
36874	Wilde eend panklaar +-700-800g	st	❄️	
36877	Wilde eendfilet m/vel +-1kg	kg	❄️	

Bereide gerechten

62888	Butcher Everzwijnragout 1kg	st	🍃	
62889	Butcher Hazenpeper 1kg	st	🍃 B	
62891	Butcher Hertengeragout 1kg	st	🍃	
62914	Butcher Konijn met pruimen 1.25kg	st	🍃	
63057	Butcher Wildsaus 1kg	st	🍃	

Paté en terrines

37647	Pate eend m/porto 500g	st	🍃	
37649	Pate everzwijn 500g	st	🍃	
37652	Pate fazant 500g	st	🍃	
37648	Pate haas 500g	st	🍃	
37650	Pate ree 500g	st	🍃	
51119	Pate trio wild 3x100g	st	🍃	
37227	Terrine eend m/foie gras 500g	st	🍃	
37220	Terrine eend m/sinaas 500g	st	🍃 B	
44382	Terrine everzwijn marc d.bourgogne 500g	st	🍃	
37223	Terrine haas m/peer en wijn 500g	st	🍃	
44383	Terrine konijn m/basilicum 500g	st	🍃 B	
37226	Terrine konijn m/bier 500g	st	🍃	
37224	Terrine ree m/foie gras en vijgen 500g	st	🍃	

🍃 vers ❄️ diepvries B op bestelling

Uw vlees... is onze passie



Tel 011 28 50 24 • Fax 011 25 25 66 • carmansnv@carmansnv.be • Member Van Zon Group

BUTCHER'S CHOICE

De 4 boutdelen van het hertengebraad zijn allen geschikt om als hertensteaks te gebruiken. De bovenbil is botermals en volledig panklaar. Platte bil is ook volledig panklaar maar met een iets stevigere structuur, ook gebruiksvriendelijk om carpaccio van te snijden. De rump is supermals maar zeer klein, ca. 300g. De kogel is een mals deel en handig om dikkere steaks van te snijden, echter bij deze moet u het vlies tussen de boon en het deksel nog uithalen.



Hertengebraad 4 delen
vacuum - van 300 g tot 1,5 kg
Nieuw-Zeeland
art. 36935 nu 16,30

15.49
Per kg



Hertenfilet striploin
ingevroren - 1,5 - 2 kg - Europa
art. 36910 nu 18,94

17.99
Per kg

*mooie kleine
bovenbilsteaks,
ca. 80 g*



Hazensteaks
ingevroren - 500 g - Argentinië
art. 54107 nu 6,09

5.79
Per st



Hertenwangen
Diepvries - 1 kg
art. 36995 nu 16,83

15.99
Per kg



*in huis gemaakt,
kant en klaar*



Butcher hertenragout
atmosferisch verpakt - 1 kg - België
art. 62891 nu 13,15

12.49
Per st



Parelhoen supreme
vacuum - 2 x +- 180 g - Frankrijk
art. 35602 nu 11,57

10.99
Per kg



*vanaf 15/10
beschikbaar*



Fazantfilet met vel
vacuum - ca. 1 kg - Engeland
art. 36902 nu 14,2

13.49
Per kg



*mooi gemarmerd,
donkerrood
rundsvlees,
toppertje!*



Simmental cote a l'os
vacuum - ca. 800 g - 1 kg - Oostenrijk
art. 52259 nu 17,36

16.49
Per kg



Kalfs rose filet anvers
vacuum - ca. 1,5 kg - België
art. 35395 nu 13,67

12.99
Per kg



Angus burger gegaard
apart ingevroren - 24 x 90 g - Ierland
art. 61780 nu 16,83

15.99
Per st



Yeeros gyros kip
apart ingevroren - 1 kg - Griekenland
art. 62400 nu 12,09

11.49
Per st

*voorgebakken
kipvlokjes, recht
van de staaf*



Boomstammetjes
atmosferisch verpakt - België

12 x +- 135 g
art. 33561

op maat - België
art. 57805 nu 6,30

5.99
Per kg

*licht gepekeld gebradje
met Haspengouwse
mosterd*



Varkensgebrad Mosterd
vacuum - ca. 1,2 kg - België
art. 62869 nu 7,15

6.79
Per kg

vernieuwde receptuur,
in huis gemaakt!



 **Preparé du Chef**
atmosferisch verpakt - 1 kg - België
art. 35193 nu 6,83

6.49
Per st

 **Spekreepjes**
vacuum - 1 kg - België
art. 37671 nu 5,78


5.49
Per kg



 **Breydel schenkels**
vacuum - ca. 600 g - België
art. 38143 nu 6,83

6.49
Per kg



 **Beenhouwersboulet**
atmosferisch verpakt - 12 x 150 g - België
art. 49130 nu 9,46

8.99
Per st

 **Fry's Vegan traditional burger**
ingevroren - UK

4 x 80 g
art. 63548 nu 4,07

3.87
Per st

**3+1
GRATIS**
Verrekend
in de prijs



Horecaverpakking
4 x 11 x 100 g
art. 64324 nu 44,90

42.65
Per st

 **Fry's Vegan nuggets**
ingevroren - UK

240 g
art. 63560 nu 4,07

3.86
Per st

**3+1
GRATIS**
Verrekend
in de prijs



Horecaverpakking
14 x 240 g
art. 64327 nu 41,58

39.50
Per st

De ultieme vegan
frituursnack!

Doe eens lekker wild



vers



Ravioloni wild

vers 1 kg

art. 59830 van ~~18,32~~ nu 16,16

15.35

vers



Wildkroket

vers 4 x 70 g

art. 59831 van ~~6,63~~ nu 5,84

5.55



Boschampignons

panklaar 500 g

art. 48190 van ~~8,75~~ nu 7,36

6.99



Stoofappel

2 kg

art. 36291 van ~~2,34~~ nu 1,32

1.25



Sjalot rood

500 g verpakt

art. 3987 van ~~1,25~~ nu 1,00

0.95
/kg



Snijwitlof dun

5 kg

art. 42042 van ~~2,13~~ nu 1,57

1.49

Pate staafje

550 g - FAG



Everzwijn

art. 62181

Fazant

art. 62182

Ree

art. 62180

Patrijs

art. 62183

End met porto

art. 62184

van ~~6,08~~ nu 5,53

5.25



Eendenmousse

400 g - FAG

art. 62811 van ~~5,52~~ nu 5,10

4.85



Reemousse

400 g - FAG

art. 62810 van ~~5,84~~ nu 5,25

4.99



Fond wild

1 kg - Knorr

art. 291 van ~~25,72~~ nu 22,68

21.55



Jachtsaus

1,12 kg - Knorr

art. 40594 van ~~22,74~~ nu 20,47

19.45



Gourmet poivrade voor wild

1,26 kg - Knorr

art. 8417 van ~~24,46~~ nu 16,26

15.45

SUPER DEAL!



Mini megamix

8 soorten 96 stuks
Buitenhuis

art. 9020 van ~~20,21~~ nu 16,79

15.95



Bitterbal old amsterdam

40 x 25 g - Buitenhuis

art. 63659 van ~~10,89~~ nu 8,62

8.19



3 HALEN 2 BETALEN

dat is **10.42** per doos

Kipsticks

24 x 80 g - Buitenhuis

art. 41582 van ~~16,46~~



Hamburger

30 x 100 g - Bakx

art. 48708 van ~~10,09~~ nu 8,51

8.08



Kipnuggets

3 x 1 kg met bakje - Bakx

art. 61150 van ~~23,40~~ nu 21,36

20.29



Mexicano XL

15 x 135 g - De Vries

art. 31350 van ~~11,85~~ nu 10,90

10.35



Mexicano

15 x 135 g - De Vries

art. 895 van ~~11,85~~ nu 10,90

10.35



Vleeskroket 10%

28 x 100 g - Ad van Geloven

art. 677 van ~~10,73~~ nu 9,78

9.²⁹



Bitterballen 10%

100 stuks - Ad van Geloven

art. 844 van ~~9,95~~ nu 9,04

8.⁵⁹



Mini loempia apero

5 x 20 x 20 g groen - Mora

art. 965 van ~~28,86~~ nu 26,16

24.⁸⁵



Boelet pikant

24 x 125 g (best ball) - Vanreusel

art. 13203 van ~~15,89~~ nu 14,62

13.⁸⁹



Gehaktstaaf pikant

30 x 120 g - Vanreusel

art. 15748 van ~~18,79~~ nu 17,36

16.⁴⁹



Crocacoq

24 x 80 g - Vanreusel

art. 1744 van ~~16,91~~ nu 15,53

14.⁷⁵



Black angus beef burger

40 x 100 g - Vanreusel

art. 49618 van ~~43,24~~ nu 41,04

38.⁹⁹



Belcanto xtreme

15 x 120 g - Vanreusel

art. 62688 van ~~12,57~~ nu 11,53

10.⁹⁵



Loempidel

15 x 80 g - inclusief serveercups - Vanreusel

art. 63660 van ~~13,99~~ nu 12,41

11.⁷⁹

36+4



Frikandel maxi-frik

36+4 x 100 g - Beckers

art. 1327 nu 9,78

9.29

36+4



Frikandel original

36+4 x 85 g - Beckers

art. 623 nu 13,50

12.82

25+5



Hamburger

25 + 5 gratis - Beckers

art. 787 nu 12,90

12.25



Ivo snackmanneltje

18 x 100 g - Ovi

art. 16166 van ~~19,06~~ nu 17,10

16.25



Yankee hotdog

15 x 80 g blik - Ovi

art. 58727 van ~~6,84~~ nu 6,16

5.85



Aardappelkroketten

2,5 kg - Mc Cain

art. 8271 van ~~4,86~~ nu 4,26

4.05



Pommes parisiennes

2 kg - Mc Cain Easy Nature

art. 50169 van ~~2,85~~ nu 2,68

2.55



Friet stay crisp

9mm 3/8 2.5 kg - Mc Cain

art. 52730 van ~~4,79~~ nu 3,84

3.65



Friet steakhouse

9/18 2,5 kg - Mc Cain

art. 21648 van ~~5,12~~ nu 4,37

4.15

VOLUME TOPPERS

Ontdek hier onze palletactie van Delizio.
Geniet van een extra grote korting bij aankoop van een pallet.



Per pallet van 84 dozen
nu 11,84 per stuk

Palmvet
4 x 2,5 kg - Delizio
art. 23580 van 13,95

11.25 per stuk



Per pallet van 84 dozen
nu 12,86 per stuk

Rundsvet
100% geraffineerd
4 x 2,5 kg - Delizio
art. 47724 van 15,31

12.21 per stuk



Per pallet van 84 dozen
nu 12,86 per stuk

Frituurvet mix
4 x 2,5 kg - Delizio
art. 29689 van 15,31

12.21 per stuk



Aardappelkroketten
2,5 kg lutosa
art. 14345 van 3,65 nu 3,15

2.99



Skinny fries
5,5 / 5,5 2,5 kg - Lutosa
art. 50118 van 4,42 nu 3,99

3.79



Gekruide bakpatatjes
kant en klaar 2 kg - Jebo
art. 62016 van 12,10 nu 10,10

9.60

SUPER DEAL!

100% de lekkerste!



Verse tartaar

5 liter - Vivandy / Nikita

art. 455 van ~~10,11~~ nu 7,78

7.39



Fritessaas zoet 35%

10 liter - Gouda's Glorie

art. 1315 van ~~18,96~~ nu 16,05

15.25



Fritessaas zoet 25%

10 liter - Gouda's Glorie

art. 1317 van ~~16,68~~ nu 14,68

13.95



Currysaus chinese

12 x 355 g - Manna

art. 1607 van ~~16,93~~ nu 15,15

14.39



Currysaus chinese

700 g - Manna

art. 34653 van ~~2,44~~ nu 2,09

1.99



Andalousesaus extra

3 liter pet pot - Manna

art. 34423 van ~~12,01~~ nu 10,73

10.19



Barbecuesaus

3 liter pet pot - Manna

art. 35070 van ~~11,94~~ nu 10,73

10.19



Jammiesaus

pet 3,125 kg - Manna

art. 59068 van ~~12,24~~ nu 10,73

10.19



Pittasaus

1 liter tube - La William

art. 30865 van ~~4,62~~ nu 4,16

3.95



Currysaus chef

3 kg - La William

art. 370 van ~~10,11~~ nu 8,68

8.25



Andalousse

3 liter pet - La William

art. 39731 van ~~15,46~~ nu 13,53

12.85



Pittasaus

3 liter pet - La William

art. 54343 van ~~11,13~~ nu 9,74

9.25



Currysaus chef

5,1 kg - La William

art. 22614 van ~~17,12~~ nu 14,58

13.85



Andalousse

5 kg - La William

art. 12421 van ~~21,60~~ nu 19,42

18.45



Hot shot saus

pet 3 liter - Manna

art. 64772 van ~~14,35~~ nu 10,68

10.15



Pepersaus

pet 3 liter - Manna

art. 64774 van ~~11,14~~ nu 8,26

7.85



Tomataise

pet 3 liter - Manna

art. 64775 van ~~8,92~~ nu 6,68

6.35

Dressing

800 ml - Heinz

Citroenkruid

art. 63948

Yoghurt

art. 63951

Vinaigrette

art. 63949

van ~~4,16~~ nu 3,84

3.65



Caesar

art. 63945

Balsamico

art. 63944

Bosvruchten

art. 63946

Honing mosterd

art. 63947



Tomaten ketchup

squeeze top down 500 ml - Heinz

art. 31387 van ~~3,02~~ nu 2,79

2.65

Cocktailsaus

tube 1 liter - Vleminckx

art. 4171 van ~~4,36~~ nu 3,74

3.55



Americain

tube 1 liter - Vleminckx

art. 26352 van ~~4,48~~ nu 3,84

3.65



Zuivere mosterd

knijpfles 700 ml - Camp's

art. 58817 van ~~3,22~~ nu 2,89

2.75



Pickles saus

knijpfles 700 ml - Camp's

art. 58818 van ~~4,25~~ nu 3,84

3.65



Mosterd met graantjes

knijpfles 700 ml - Camp's

art. 58819 van ~~4,69~~ nu 4,20

3.99



Cocktailsaus

2,9 kg pet - Anda

art. 56445 van ~~11,32~~ nu 9,36

8.89



Samuraisaus

2,9 kg pet - Anda

art. 56451 van ~~11,22~~ nu 9,36

8.89



Americain Chef

2,9 kg pet - Anda

art. 56497 van ~~11,53~~ nu 9,46

8.99



Currysaus

3 kg pet - Anda

art. 56449 van ~~8,84~~ nu 7,25

6.89



Saus Riche

2,9 kg pet - Anda

art. 56450 van ~~9,51~~ nu 7,67

7.29



Brasilsaus

3 kg pet - Anda

art. 56448 van ~~13,75~~ nu 11,36

10.79



Sriracha mayonaise

455 ml - Flying Goose

art. 55791 van ~~3,25~~ nu 3,10

2.95



Chilisaus sriracha mild

455 ml - Flying Goose

art. 43754 van ~~3,46~~ nu 3,25

3.09



Chilisaus sriracha extra pikant

455 ml - Flying Goose

art. 56804 van ~~3,58~~ nu 3,42

3.25



Kiphaasjes gefrituurd

1 / 4 2,5 kg - Top Table

art. 47971 van ~~20,22~~ nu 18,20

17.²⁹



Kipfilet geroosterd zonder vel

110/130 g 2,5 kg - Top Table

art. 50323 van ~~21,54~~ nu 19,28

18.³²



Kipfilet geroosterd reepjes

6-8 mm 2,5 kg - Top Table

art. 47298 van ~~21,68~~ nu 19,42

18.⁴⁵



Kipfilet ovengebakken

4 x 4 x 90 g - Volys Star

art. 31946 van ~~13,79~~ nu 12,20

11.⁵⁹ /kg



Kalkoenbiefstukjes

8 x 175 g - Volys Star

art. 5098 van ~~10,58~~ nu 9,36

8.⁸⁹ /kg



Rundsstoofvlees

2,5 kg - Neven

art. 13701 van ~~21,07~~ nu 17,88

16.⁹⁹



Pittavlees kebab kip

15 x 150 g - Ovi

art. 26363 van ~~36,95~~ nu 32,58

30.⁹⁵



Voorgegaard jambonneautje

700 g - Tello

art. 64536 van ~~5,74~~ nu 5,42

5.¹⁵

vers



Zuurkool, ham en worst

Zuurkoolschotel

1-2 personen 650 g - La vieille abbaye

art. 64537 van ~~6,55~~ nu 6,16

5.⁸⁵

vers





Kaaskroket Oud Brugge

24 x 65 g - Ottimo

art. 19006 van ~~17,21~~ nu 15,95

15.¹⁵



Parmahamkroket

24 x 65 g - Ottimo

art. 28631 van ~~24,20~~ nu 22,52

21.³⁹



Geklaarde boter vloeibaar bak & braad

1 liter - Debic

art. 10206 van ~~5,13~~ nu 4,68

4.⁴⁵



Vidé koekjes

7 cm 60 stuks - Vidé Marleen

art. 42804 van ~~18,37~~ nu 16,52

15.⁶⁹



Risotto exquisotto

5 kg - Uncle Ben's

art. 18592 van ~~15,61~~ nu 14,83

14.⁰⁹



Quinoa

1 kg - Van Hove

art. 47532 van ~~9,36~~ nu 8,68

8.²⁵



Macaroni

gesneden kookbestendig 5 kg - Anco professional

art. 1852 van ~~11,63~~ nu 10,47

9.⁹⁵



Spaghetti fijn

kookbestendig 5 kg - Anco professional

art. 1860 van ~~10,53~~ nu 9,84

9.³⁵



Spaghetti

5 kg - Anco professional

art. 43370 van ~~9,54~~ nu 8,68

8.²⁵



Willem Kolen **Culinair adviseur**

Vertel eens wat over jezelf? Ben je getrouwd? Heb je kinderen?

Ik ben Willem Kolen, 36 jaar en ik woon in het centrum van Lier. Ik ben getrouwd met Ine en ben de pluspapa van Cédric (11) en Thibaut (5).
Ik ben een chef in hart en nieren. Voeding, keuken, horeca, foodservice... Het is mijn leven.

Wat is je functie en wat houdt deze in?

Ik ben de culinair adviseur van Horeca Van Zon. Sommige noemen mij een 'ontzorgder'. Ik ondersteun en adviseer klanten en vertegenwoordigers op culinair vlak. Zo kan je bij mij terecht voor allerhande coaching en consulting voor bijvoorbeeld menukaarten, organisatie in de keuken of ontwikkeling van gerechten.
Verder werk ik mee aan de realisatie van de maandelijks folder. Ik voorzie de inhoud van verscheidene rubrieken als 'Chef aan het woord' en 'Productinspiratie'. De receptuur 'culinair' en 'snackbar' zijn ook van mijn hand.
Een groot deel van mijn tijd spendeer ik in de keukens van de filialen in Beringen en Beerse. Daar verzorg ik demo's en tastings op maat van de klant. Op deze manier kunnen we klanten doelgericht verder helpen, inspireren, culinair én commercieel ondersteunen. Ik werk bovendien mee aan de praktische ontwikkeling van verschillende concepten zoals de 'Favorietfriet'.
Tot slot ben ik lid van het eventorganisatieteam waarin ik ondersteuning geef bij alle evenementen die we intern én extern organiseren.

Hoe lang werk je bij Horeca Van Zon?

Ik ben sinds augustus 2015 in dienst bij Horeca Van Zon. De eerste 2 jaar maakte ik deel uit van het team van onze winkel te Kampenhout. Daar heb ik de werking van het bedrijf leren kennen. Daarna ben ik mee gegroeid naar ons nieuw filiaal in Beerse, waar ik nu werk.

Wat vind je fijn aan je job?

Mijn job is enorm uitgebreid en gevarieerd. Het maakt het leuk en boeiend. De ene dag verzorg ik een demo in de keuken of ben ik op de baan met een vertegenwoordiger. Een andere ben ik recepten aan het schrijven of ben ik heel gefocust bezig in keuken en fotostudio voor een nieuwe folder.

Wat wil je nog kwijt aan de lezers?

Aan de koks onder ons... Kook vooral met passie, vanuit je buik. Werk met mooie, verse producten en wees creatief. Roest niet vast in ellenlange menukaarten, maar blijf jezelf heruitvinden. Mensen gelukkig maken met lekker eten, het is een passie!

Eating is a necessity, but cooking is an art.



Scampi black tiger

easy peel 16/20 real count pr. 1 kg
diepvries - Fisker

art. 57876 van ~~12,68~~ nu 12,05

11.45



Gamba black tiger

hoso 13/15 or. 1 kg diepvries - Fisker

art. 57938 van ~~14,24~~ nu 13,32

12.65



Vissersmix zalm pollack schartong

1 kg diepvries - Fisker

art. 62712 van ~~9,73~~ nu 8,79

8.35



Gerookte zalm gesneden

+/- 1000 g - Gold

art. 12518 van ~~19,76~~ nu 17,78

16.89
/kg

Rode bonen kidney

First State

3 x 400 g

art. 5322

van ~~2,51~~ nu 2,31

2.19

2,5 kg

art. 55777

van ~~3,70~~ nu 3,36

3.19



Zeezout

5 kg - La Baleine

Fijn

art. 55145

Grof

art. 45466

van ~~6,74~~ nu 6,26

5.95



4 Seizoenen melange

2,5 kg - Bonduelle

art. 14439 van ~~7,37~~ nu 6,47

6.15



Muskaatpoeder

500 g - Isfi

art. 9847 van ~~16,14~~ nu 13,63

12.95



Minute broccoli

2,5 kg - Bonduelle

art. 8759 van ~~9,60~~ nu 8,41

7.99



Vanillestokjes

50 g - Isfi

art. 63257 van ~~77,80~~ nu 67,32

63.95



Sambal Oelek

200 g - Windmill

art. 53647 nu 0,79

0.75



Sambal Oelek

750 g - Windmill

art. 43766 nu 1,84

1.75

SUPER DEAL!



Maizena express
wit 1 kg

art. 1896 van ~~7,23~~ nu 6,31

5.99



Roux blanc

10 kg - Knorr

art. 296 van ~~65,42~~ nu 61,63

58.55



Roux bruin

20 kg - Knorr

art. 294 van ~~103,13~~ nu 92,05

87.45



Kipbouillon pasta

1,5 kg - Knorr

art. 337 van ~~24,45~~ nu 22,09

20.99



Kipbouillon poeder

900 g Knorr

art. 41736 van ~~16,77~~ nu 15,21

14.45



Peperroomsaus

1 liter - Garde d'Or Knorr

art. 303 van ~~5,85~~ nu 5,21

4.95



Gebonden kalfjus

1 liter - Garde d'Or professional

art. 5609 van ~~5,64~~ nu 5,00

4.75



Fond naturel

demi-glace 1 liter - Knorr professional

art. 59476 van ~~8,34~~ nu 7,36

6.99



Gourmet demi-glace saus

1 kg - Knorr

art. 4821 van ~~19,58~~ nu 17,78

16.⁸⁹

Puree

750 g - Knorr



Paprika

art. 34931

Peper

art. 34932

van ~~12,80~~ nu 11,36

10.⁷⁹



Primerba bouquet all Italiana

700 g pet

art. 40351 van ~~20,86~~ nu 18,94

17.⁹⁹

Primerba

Knorr



Mierikswortel

300 g pet

art. 9339 van ~~8,86~~ nu 8,05

7.⁶⁵



Curry

340 g pet

art. 9332 van ~~9,84~~ nu 8,94

8.⁴⁹



Knoflook

340 g pet

art. 9352 van ~~11,13~~ nu 10,09

9.⁵⁹



Champignon

340 g pet

art. 9363 van ~~11,37~~ nu 10,31

9.⁷⁹



Intense flavour deep smoke

400 ml - Knorr

art. 63161 van ~~9,36~~ nu 8,73

8.²⁹



Visfumet premium pasta

630 g - Chef

art. 47407 van ~~17,05~~ nu 15,15

14.³⁹



Kreeftenfumet premium pasta

560 g - Chef

art. 47406 van ~~21,87~~ nu 19,46

18.⁴⁹



Van Zon

familie DAGEN

3 & 4 december

**Winterland
Hasselt**

SPELREGELS

Op volgende pagina's, vindt u artikelen waarop u Winterpretpunten ontvangt. Deze acties gelden tijdens deze folder, ook de komende maanden kan u nog volop Winterpretpunt sparen verzamelen. Volg alle acties in onze folders, op facebook of op onze site www.vanzon.be/winterland

Het aantal gespaarde winterpretpunten kan steeds volgen via uw shopaccount, daar kan u ook uw gespaarde punten inruilen voor tickets.

Nog geen account? Geen probleem, je kan deze gemakkelijk zelf aanmaken op www.shopvanzon.be

135 punten: 1 Volwassene-pakket

85 punten: 1 kinder-pakket (3-11 jaar)

kinderen < 3 jaar: GRATIS



Inclusief:

SCHAATSBAAN & ATTRACTIES

8 CONSUMPTIES

WINTERS PASTABUFFET

SPAAR MEE en beleef een sprookjesachtige dag, boordevol avontuur en winterpret samen met de Zonnetjes!

3
Winterpret
PUNTEN



Isimo hamburgerbox

2158 hp6 zwart 155 x 155 x 80

125 stuks

art. 46927

1
Winterpret
PUNTEN



Servietten wit

33 x 33 cm 1 laags 500 stuks

art. 49104

5
Winterpret
PUNTEN



Miditork rol

2 laags blauw gelijmd 20 cm

6 stuks

art. 38266

10
Winterpret
PUNTEN



We Love Food Chocolate tabletten

100 stuks - Sandens

art. 59471

3
Winterpret
PUNTEN



Frietsaus 25%

zacht en romig 10 liter - Van Zon

art. 12582

5
Winterpret
PUNTEN



Gevogelte krokant

economy 30 x 100 g diepvries

Volys Star

art. 64937

4
Winterpret
PUNTEN



Pitta-shaorma varkensreepjes

2,5 kg p.p/kg

art. 33699

4
Winterpret
PUNTEN



Vitello tonato

2 x 6 x 70 g diepvries

art. 43599

4
Winterpret
PUNTEN



Dubbele kipfilet

+/- 5 kg p.p/kg

art. 57839



Margarine vloeibaar bak & braad gourmet

2,5 liter - Delizo

art. 43278



Hamburger

30 x 100 g - Van Zon

art. 803



Braadworst thuringer

30 x 140 g - Vanreusel

art. 9840



Coca cola

6 x 1,5 liter

art. 37090



Coca cola light

6 x 1,5 liter

art. 37091



Coca cola zero

6 x 1,5 liter

art. 23897



Chilisaus

1 liter - Gotan

art. 21098



Vide koekjes patissier

90 stuks - DV Foods

art. 2184



Melkerijboter cups

200 x 8 g - Olympia

art. 15977

5
Winterpret
PUNTEN



Picknicker

24 x 110 g - Mora
art. 955

5
Winterpret
PUNTEN



Zigeunerstick

25 x 100 g - Mora
art. 907

30
Winterpret
PUNTEN



Kipnuggets

2,4 kg 120 stuks - Buitenhuis
art. 6571

8
Winterpret
PUNTEN



Mix voor spaghetti

1,36 kg - Knorr 1-2-3 mix
art. 17257

10
Winterpret
PUNTEN



Soep superieur pompoen creme

1,155 kg - Knorr
art. 44304

10
Winterpret
PUNTEN



Soep superieur bloemkool-broccoli

1,045 kg - Knorr
art. 15422

15
Winterpret
PUNTEN



Keukenspray glanzer

inox/rvs 500 ml Dipp n°33
art. 46847

10
Winterpret
PUNTEN



Tafels & multi-oppervlak

easy pro 750 ml dipp n°79
art. 64050

50
Winterpret
PUNTEN



Waspoeder Ariel formula pro+

13 kg
art. 54597



Meergranenstokbrood

57 cm 25 x 300 g - Pastridor 1875

art. 8201 van ~~22,26~~ nu 18,89

17.95



Rustiek Frans stokbrood

27 cm 40 x 170 g - Pastridor 2747

art. 61779 van ~~16,54~~ nu 14,31

13.59



Fitnes bruin stokbrood

26 cm 50 x 165 g - Pastridor 1408

art. 6956 van ~~26,26~~ nu 22,79

21.65



Frans brood bruin

57 cm 16 x 435 g - Dauphine 3730

art. 42311 van ~~17,27~~ nu 13,42

12.75



Half stokbrood wit breed

27 cm 42 x 165 g - Dauphine

art. 58717 van ~~15,68~~ nu 12,84

12.20



Boter bakken en smeren

2 kg - Debic

art. 29652 van ~~9,08~~ nu 8,53

8.10



Croutons backerbsen

1 kg - Leimer

art. 23509 van ~~5,18~~ nu 4,73

4.49



Croutons korstjes naturel

580 g - Knorr

art. 31733 van ~~11,63~~ nu 9,21

8.75



Hotelkaas jong

Vergeer

art. 2217 van ~~6,40~~ nu 5,88

5.59
/kg



Préparé

1,25 kg - Traiteur Pierrot

art. 17690 van ~~11,77~~ nu 10,89

10.³⁵



Gekookte hamreepjes

500 g

art. 54408 van ~~8,64~~ nu 7,88

7.49 /kg



Gekookte hoeveham superieur

gesneden 500 g

art. 56558 van ~~5,47~~ nu 5,10

4.85



Gezouten spek

sup. gesneden

art. 5573 van ~~12,36~~ nu 10,10

9.60 /kg



Gerookt spek

gesneden

art. 5574 van ~~12,36~~ nu 10,10

9.60 /kg



Parmezaan schilfers

500 g - Gran Biraghi

art. 51610 van ~~6,96~~ nu 6,47

6.15



Gebraad in mosterdsaus

1 kg - Van Zon

art. 24820 van ~~8,60~~ nu 7,36

6.99



Zalmsalade

1 kg - Van Zon

art. 8436 van ~~9,64~~ nu 7,36

6.99



Farmer salade

3 kg - Bieze

art. 30027 van ~~10,96~~ nu 9,15

8.69

SUPER DEAL!



Culinaire room
1 liter - Astya

art. 26679 van 2,15 nu 2,03

1.93



Ananasschijven

6 x 3/4 liter 10 schijven sap - Tropical Gold
Dole

art. 15602 van 8,53 nu 7,95

7.55



Chocup mignon

96 x 15 ml - DV Foods

art. 35706 van 15,94 nu 14,47

13.75



Chocolade drops puur

4 kg - DV Foods

art. 41918 van 28,25 nu 25,99

24.69



Chocolademousse

2 liter spuitzak - Pagotini

art. 38369 van 11,27 nu 10,37

9.85



Chocolademousse wit

2 liter spuitzak - Pagotini

art. 48148 van 12,13 nu 11,32

10.75

Heerlijk herfst-dessert
gemaakt met een krokante
chocolade brownie biscuit.
Gedresseerd met gezouten
karamel boter, een
macaron, appel-, peer- en
citroenmousse.

nieuw



Fruit d'automne dessert

12 x 85 g

art. 65052 van 43,68 nu 42,05

39.95



Boterkoekjes domino

950 g - Didess

art. 39836 van ~~15,02~~ nu 13,25

12.⁵⁹



Amandine

+/-208 stuks 950 g - Didess

art. 39837 van ~~16,08~~ nu 14,09

13.³⁹



Mini cakes assortiment

1,3 kg - Didess

art. 39835 van ~~16,84~~ nu 14,73

13.⁹⁹



Mini madeleines

+/-145 stuks 1,2 kg emmer - Didess

art. 39843 van ~~18,07~~ nu 14,73

13.⁹⁹



Krokante boterkoekjes assortiment

1,1 kg - Didess

art. 39844 van ~~16,01~~ nu 13,15

12.⁴⁹



Klets koppen

+/- 180 stuks 700 g - Didess

art. 39839 van ~~14,24~~ nu 12,52

11.⁸⁹



Boterkoekjes pain turc

115 stuks 800 g - Didess

art. 48729 van ~~20,15~~ nu 17,88

16.⁹⁹



Meringue traditionnel

90 stuks 250 g - Didess

art. 48730 van ~~6,69~~ nu 5,88

5.⁵⁹



Boterkoekjes assortiment Mocque

195 stuks 1,5 kg - Didess

art. 48724 van ~~22,62~~ nu 19,99

18.⁹⁹

Haal uw voordeel uit het Pouch System van Java!



De pouch-drager geeft meer aroma, meer smaak en meer gebruiksgemak!



**1 POUCH
=
1 THERMOS**

- Eenvoudig koffiezetten
- Perfecte dosering
- Koffiezetten is overal mogelijk
- Snelle koffievoorziening

Vraag uw vertegenwoordiger naar dit systeem!



Pouch basic

48 x 45 g - Java

art. 55817 van ~~41,30~~ nu 39,74

37.75



Pouch gold

48 x 60 g - Java

art. 55815 van ~~57,28~~ nu 55,32

52.55



Pouch deca

48 x 50 g - Java

art. 55818 van ~~52,06~~ nu 50,05

47.55

Havermout reep

5 x 35 g - Quaker



Chocolade

art. 61491

Golden syrup

art. 54795

van ~~2,73~~ nu 1,95

1.85



**8 koffie-
lepels
GRATIS**

Koffiekoekjes box

365 stuks - Lotus

art. 53528 van ~~35,90~~ nu 33,46

31.79



Vanille Muffin

20 x 105 g

art. 58298 van ~~13,00~~ nu 12,16

11.55



Pip's tea
3 x 10 stuks
nu 8,79

8.35

Mint
art. 52867 van 9,89

Chamonile
art. 52865 van 10,06

Earl grey
art. 52868 van 10,15



Pip's tea sleeve
3 x 10 stuks
nu 9,32

8.85

Liquorice mint
art. 55301 van 10,53

Green lemon
art. 52870 van 10,41

Green tea bancha
art. 54650 van 10,47



Pip's tea sleeve
3 x 10 stuks
nu 9,32

8.85

Rosehip
art. 56415 van 10,66

Rooibos
art. 52872 van 10,66

Chai
art. 56414 van 10,54



Pip's tea
3 x 10 stuks
nu 9,63

9.15

Fruit garden
art. 52869 van 10,86

Ginger lemon
art. 52866 van 11,10

Lime blossoms
art. 64661 van 11,41



Pip's tea
3 x 10 stuks
nu 11,57

10.99

French lemon tea
art. 64662 van 13,75

Apple berry
art. 64664 van 13,46

Ginger rooibos
art. 64663 van 13,46



Thee earl grey
trendy 25 stuks - Lipton
art. 39047 van 4,09 nu 3,78

3.59



Druppel voor warme chocolademelk wit
25 portiezakjes
art. 48429 van 16,71
nu 14,62

13.89



Druppel voor warme chocolademelk melk
25 portiezakjes
art. 48428 van 16,74
nu 14,68

13.95



Druppel voor warme chocolademelk puur
25 portiezakjes
art. 48424 van 17,31
nu 15,15

14.39





Fuze tea Sparkling

6 x 4 x 40 cl pet

art. 60825 van ~~19,76~~ nu 16,49

15.⁶⁷



Fuze tea green tea mango kamille

6 x 4 x 40 cl pet

art. 60829 van ~~25,80~~ nu 21,53

20.⁴⁵



Fuze tea black tea peach hibiscus

6 x 4 x 40 cl pet

art. 60831 van ~~25,80~~ nu 21,53

20.⁴⁵



Fanta orange

4 x 1,5 liter

art. 37321 van ~~8,28~~ nu 6,52

6.¹⁹



Fuze Tea lemon lemongrass

6 x 4 x 40 cl pet

art. 63711 van ~~25,80~~ nu 21,53

20.⁴⁵



Fuze Tea lime mint

6 x 4 x 40 cl pet

art. 63712 van ~~25,80~~ nu 21,53

20.⁴⁵



Sprite

6 x 1,5 liter

art. 32400 van ~~8,28~~ nu 6,52

6.¹⁹



Appelsap

1 liter recap slim-line

Varesa

art. 11091 van ~~1,16~~ nu 1,04

0.⁹⁹



Sinaasappelsap

1 liter - Varesa

art. 2709 van ~~1,26~~ nu 1,21

1.¹⁵

WIJN

v/d maand

Cusumano Insolia IGT 75 cl

art. 64351 van ~~7,74~~ nu 6,94

 **Herkomst**
Sicilië, Italië

 **Druiven**
100% Insolia

Aromatisch en intrigerend. Een heerlijk aroma van peer en citrus met vleugjes van anijs en noten. In de mond komt een verfrissende zuurgraad je tegemoet, aangevuld met tonen van rijp wit fruit. Een elegante afdrank met fijn verweven zuren maakt de beleving compleet.

Wijn & spijs

Als aperitief en bij (pasta)salades, gerechten met vis, schelp- of schaaldieren, wit vlees...

Serveertemperatuur **Drinken**
10 tot 12°C nu – 2020

deze wijn is nu
verkrijgbaar voor **6.59**

Cusumano Nero d'Avola 75 cl

art. 64352 van ~~8,84~~ nu 7,95

 **Herkomst**
Sicilië, Italië

 **Druiven**
100% Nero d'Avola

Robijnrood met een neus van viooltjes, kruiden en pruimen. Stevige doch zachte body met nuances van donkere kersen en peperachtige tonen. De voor de druif kenmerkende fruitig- én kruidigheid komt overtuigend terug in de lange, plezierige afdrank.

Wijn & spijs

Geroosterd of gegrild vlees, stoofpotje, gevogelte, wild, risotto, een goedgevulde pasta...

Serveertemperatuur **Drinken**
16 tot 18°C nu - 2021

deze wijnen zijn nu
verkrijgbaar voor **7.55**

Azienda Agricola Cusumano

Azienda Agricola Cusumano in Partinico een dikke 20km ten westen van Palermo, Sicilië, bezit zo'n 320 hectare wijngaard, verspreid over het eiland. Het was begin jaren zeventig dat Francesco Cusumano besloot wijn te gaan maken met de missie Sicilië op de wijnkaart te krijgen. Sicilië kent een enorme variatie aan bodemstructuren en micro-klimaten en dat maakt het vulkanische eiland uitermate geschikt voor wijnbouw. Francesco wist dat en zijn inspanningen boekten succes, de wijnen geraakten al snel bekend en gewaardeerd.

Francesco is inmiddels opgevolgd door Alberto en Diego Cusumano. De broers bouwen het nog jonge bedrijf verder uit met een ontelbaar enthousiasme en een enorme vakkennis, gebruikmakend van technologische innovatie, aandacht voor design maar mét respect voor geschiedenis, natuur en milieu. Bodem, micro-klimaat en druivensoort zijn optimaal op elkaar afgestemd en elke druif wordt met de hand geoogst. De wijngaarden liggen op hoogtes van 100 tot en met 700 meter, het rendement is vaak niet meer dan 35 hectoliter per hectare. Twee typische streekwijnen springen in het oog, eh... in de mond: Insolia en Nero d'Avola.



Trapiche Broquel Malbec

75 cl

Herkomst

Mendoza, Argentinië

Druivenras

100% Malbec

art. 60404 van ~~8,00~~ nu 7,32

6.95



Trapiche Broquel Chardonnay

75 cl

Herkomst

Mendoza, Argentinië

Druivenras

100% Chardonnay

art. 53765 van ~~8,00~~ nu 7,32

6.95



Marquis de Longchamps

75 cl

Herkomst

Luxemburg

art. 58788 van ~~3,84~~ nu 3,46

3.29



Domaine des Quatre Routes Chardonnay

75 cl

Herkomst

Loire, Frankrijk

Druivenras

100% Chardonnay

art. 61485 van ~~6,05~~ nu 5,25

4.99



Chateau Les Hauts de Gadet Haut-Médoc

75 cl

Herkomst

Bordeaux, Frankrijk

Druivenrassen

Cabernet Sauvignon, Cabernet

Franc en Merlot

art. 37779 van ~~7,78~~ nu 7,10

6.75



Menetou Salon La Vigne au Paul

75 cl

Herkomst

Loire, Frankrijk

Druivenras

100% Sauvignon Blanc

art. 62816 van ~~13,02~~ nu 11,32

10.75



Herkomst: Verona, Italië

Fhior

Druivenrassen
40% Merlot,
30% Corvina
en 30% Croatina

art. 59293 van ~~6,25~~ nu 5,62

5.34



Lugana

Druivenras
100% Trebbiano di Lugana

art. 59291 van ~~8,45~~ nu 7,60

7.22



Valpolicella Ripasso

Druivenrassen
60% Corvina,
20% Rondinella,
10% Corvinone
en 5% Negrara

art. 37832 van ~~8,78~~ nu 7,90

7.51



Morgon 'Les Charmes'

75 cl

Herkomst
Beaujolais, Frankrijk

Druivenras
100% Gamay

art. 56541 van ~~7,67~~ nu 6,26

5.95



Ravenswood Zinfandel Sonoma County

75 cl

Herkomst
Californië, Verenigde Staten

Druivenras
100% Zinfandel

art. 64160 van ~~10,79~~ nu 9,88

9.39



Cointreau 40%

1 liter

art. 47499 van ~~30,93~~ nu 25,74

24.45



Jägermeister 35%

1 liter

art. 31363 nu 22,54 - 21,41

GRATIS

6 shotglaasjes bij
aankoop van 2 flessen
Jägermeister



Gratis borrelglasjes

Jägermeister 6st

art. 60484 nu gratis

Milieubewust verpakken

Wil je ook graag een kleinere impact hebben op het milieu? Ontdek dan zeker de verschillende verpakkingsopties met een optimale productpresentatie, maximaal gebruiksgemak en duurzaamheid.

nieuw



Saladebak vierkant

bamboe met pet deksel 1250 ml 25 stuks
art. 65002 van ~~9,43~~ nu 8,83

8.39

nieuw



Saladebak

bamboe met pp deksel 1000 ml 25 stuks
art. 65003 van ~~6,04~~ nu 5,67

5.39

nieuw



Wrap cup

bamboe papier 120 x 85 mm 50 stuks
art. 65004 van ~~4,36~~ nu 4,09

3.89

nieuw



Soepbeker

bamboe papier 750 ml 25 stuks
art. 65005 van ~~8,38~~ nu 7,88

7.49

nieuw



Deksel soepbeker

bamboe papier 117 mm 25 stuks (65005)
art. 65006 van ~~3,18~~ nu 3,00

2.85

nieuw



Hamburgerbox

bamboe papier 118 x 115 mm 125 stuks
art. 65007 van ~~25,93~~ nu 24,16

22.95



Salade box

kraft met pet deksel 121 x 106 x 55 mm

art. 62094 van ~~11,84~~ nu 10,52

9.99



Salade box

kraft met pet deksel 165 x 120 x 45 mm

art. 62095 van ~~15,72~~ nu 13,99

13.29

Rietje

kraftpapier - Biodore



197 x 6 mm 200 stuks

art. 63750 van ~~4,20~~ nu 3,88

3.69



250 x 8 mm 100 stuks

art. 63751 van ~~4,97~~ nu 4,62

4.39



Onderleggers

kraft 500 stuks

art. 46103 van ~~13,96~~ nu 13,25

12.59



Bestekzak effen

kraft 500 stuks

art. 53883 van ~~40,24~~ nu 38,47

36.55



Bakje karton kraft

70 x 100 x 60 mm 50 stuks

art. 62093 van ~~4,88~~ nu 4,09

3.89



Hamburgerbak groot

karton 125 Stuks - Van Zon

art. 63284 van ~~15,27~~ nu 14,16

13.45



Beker l'm hot

cup 100 x 180 ml - Depa

art. 59692 van ~~2,47~~ nu 2,30

2.19



Pasta box

kraftpapier 450 ml 50 stuks - Biodore

art. 63748 van ~~10,91~~ nu 9,36

8.89

Partyschaal decor

365 mm

art. 50356 van ~~5,86~~ nu 5,00

4.75

420 mm

art. 50357 van ~~7,66~~ nu 6,58

6.25

460 mm

art. 50358 van ~~8,97~~ nu 7,63

7.25

510 mm

art. 50359 van ~~11,22~~ nu 9,63

9.15

Interlux serveerschalen – 18/10 rvs

Ideale partyschalen in veel verschillende afmetingen. Ideaal voor het serveren van partyhapjes en lekkernijen tijdens evenementen en feestjes. Vervaardigd van 18/10 roestvrijstaal en voorzien van mooie cirkelvormige gegraveerde decoraties. Hygiënisch, duurzaam en eenvoudig te reinigen. Goede prijs/kwaliteitsverhouding.

560 mm

art. 50360 van ~~13,23~~ nu 11,32

10.75

610 mm

art. 50361 van ~~15,15~~ nu 13,00

12.35

655 mm

art. 50363 van ~~17,49~~ nu 15,00

14.25

705 mm

art. 50364 van ~~19,61~~ nu 16,79

15.95

755 mm

art. 50365 van ~~22,36~~ nu 19,21

18.25



Clearlights

We hebben ze ontdekt, de Clearlights theelichten met transparante cups!

Sinds 1898 bestaan er al theelichtjes met enkel en alleen aluminium cupjes.

Al honderden jaren zijn kaarsenmakers op zoek naar een mooier en stijlvoller alternatief. Tadaaa hier zijn ze!

Ze geven een helder en kleurrijk licht wat de tafel extra romantisch maakt.

Ze geven een helder en kleurrijk licht wat de tafel extra romantisch maakt.

Ze geven een helder en kleurrijk licht wat de tafel extra romantisch maakt.

Ze geven een helder en kleurrijk licht wat de tafel extra romantisch maakt.

Ze geven een helder en kleurrijk licht wat de tafel extra romantisch maakt.

Wij laten zien hoe je dat doet!



Kaars soft glow
glas transparant - Spaas

art. 19873 van ~~9,63~~ nu 8,37

7.95

Kaars royal flame ivoor
Spaas

art. 8633 van ~~2,44~~ nu 2,09

1.99



nieuw



Theelichtjes clearlights

50 stuks 6h - Spaas

art. 64802 van ~~5,16~~ nu 4,79

4.55



art. 61710

GRATIS

Bij aankoop van

1 x



Medic box food Horeca

Detectaplast

art. 55666 nu 60,81 - 57,77



Percolator

RVS 15 liter
280 x 580 mm
Hendi

art. 52303
van ~~152,50~~ nu 126,26

119.95



Soepketel

digitaal 8 liter 230 V 450 W

art. 41631 van ~~82,50~~ nu 69,42

65.95



Bain-marie

electrisch eco-line
zonder bak - Hendi

art. 24310 van ~~97,50~~ nu 79,95

75.95



**SUPER
DEAL!**

Percolator

10 liter enkelwandig
RVS 65 kops - Hendi

art. 15648 van ~~136,50~~ nu 105,21

99.95



nieuw

Flamma cream

verzachtende creme

art. 64925 van ~~10,93~~ nu 8,58

8.15



nieuw

Dressing nonwoven kompresen

5 x 5 cm 20 stuks

art. 64927 van ~~3,62~~ nu 3,10

2.95



nieuw

Zelfhechtende bandage blauw

assortiment 7 stuks

art. 64926 van ~~14,64~~ nu 12,58

11.95

GRIEZEL LEKKER MEE!

BEN JIJ KLAAR VOOR HALLOWEEN?!

Met deze Favoriet Friet laat je alvast jouw klanten sidderen en beven.

favo Bloody Mess



Favoriet Friet slamix (63256) | Kleurstof rood (55407) | mini borrelfrikandel (6653) | jalapenos gesneden (64386) | Chips croky nachtwacht (62459) | Nacho kaassaus (50660) | Heinz tomaten ketchup (7315)

BEREIDING IN 6 SIMPELE STAPPEN

- 1 Frietjes goudbruin bakken en in het bakje scheppen.
- 2 Favoriet mix toevoegen.
- 3 Nachocheese mengen met rode kleurstof
- 4 Borrelfrikandellen bakken en dompelen in tomatenketchup
- 5 Nachtwachtchips (spookjes) verdelen
- 6 Enkele Jalapeño's op de favorietmix

ADVIES VERKOOPPRIJS

€ 8,50

Favoriet Friet kartonnen bakje	€ 0,08
Frietjes gebakken 400gr	€ 0,40
Nachocheese met rode kleurstof	€ 0,60
3 stuks Mini borrelfrikandel	€ 0,50
Favoriet Friet slamix	€ 0,20
5 schijfjes Jalapeño's	€ 0,20
6 stuks Nachtwacht chips Crocky	€ 0,15
Heinz ketchup	€ 0,10
Totale aankoopprijs	€ 2,15

Kortingsysteem

Afgehaalde orders kontant altijd 5% korting
Geleverde orders ontvangen volgende kortingen:

+500 €	- 2%
+650 €	- 3%
+950 €	- 5%

Vraag naar ons bonussysteem bij uw vertegenwoordiger.

Aanbiedingen geldig zolang de voorraad strekt
Prijzen zijn excl. BTW - Drukfouten voorbehouden
Deze promoties zijn niet cumuleerbaar met andere acties.

Prijsnotering

van 12,25 nu 10,00

9.50

Doorstreepprijs = normale verkoopprijs
Nu-prijs = bruto folderprijs
Onderlijnde prijs = afhaalprijs met 5% korting of minimale prijs na de maximale korting van 5%

 **HORECA Van Zon**
de meest complete groothandel

Middenweg 9
B-3930 Hamont
011/44 07 20

Mechelsesteenweg 10-16
B-1910 Kampenhout
016/53 66 40

Nijverheidspark 42
B-3580 Beringen
011/42 26 03

Biezenstraat 2
B-2340 Beerse
014/34 67 30