

Van Zon

PROMOFOLDER - Geldig van maandag 10 februari t.e.m. zondag 1 maart 2020

Februari

Ontdek de zeebaars Pimp je bitterbal

NIEUW Battle of the chefs

Pousse-café



HORECA Van Zon
de meest complete groothandel

Culinaire inspiratie

PIMP JE BITTERBAL

Krokant van buiten en smeug van binnen, zo hoort een echte bitterbal te zijn.

Varianten vind je werkelijk overal ter wereld, maar nergens wordt het zo veel gegeten als bij ons.

Vergeet even de traditionele sausjes zoals mosterd, mayonaise en ketchup, maar laat je inspireren door onze gepimpte bitterballen!

Serveer jij binnenkort deze gepimpte bitterballen als hapje aan een van jouw gasten?



Kipsaté bitterbal

- Kipsaté bitterbal (60764)
- Atjar (52590)
- Pijpajuin (3954)
- Tahini mayonaise (Tahini 64940 met mayonaise 39737)
- Chili pindanootjes (51206)
- Rode peper (40013)
- Groentepapier wortel (59348)

Groentebitterbal

- Groentebitterbal (60761)
- Puree (687) met tartaar Sud'n Sol Mix groenten (62655)
- Aioli (64168)
- Zeekraal (34549)
- Kapperappel (15756)
- Shiso (40115)
- Groentepapier rode biet (59351)

Garnalenbitterbal

- Garnalenbitterbal (60767)
- Salad pea (58416)
- Aardappelsla Van Zon (1570)
- Grijze garnalen (62291)
- Gemarineerde kerstomaatjes (32794)
- Groentepapier spinazie (59349)



Deze gerechten werd zorgvuldig uitgedacht door onze huischef en culinair adviseur Willem Kolen.

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

Snackbar inspiratie

PIMP JE BITTERBAL

Ook in de snackwereld is de bitterbal nooit ver weg. Laat je inspireren en verras jullie klanten met een portie bitterballen 2.0!



Kipsaté bitterbal

- Kipsaté bitterbal (60764)
- Atjar (52590)
- Pijpajuin (3954)
- Geroosterde uitjes (51025)
- Tahini mayonaise (Tahini 64940 met mayonaise 39737)
- Chili pindanoetjes (51206)
- Rode peper (40013)

Groentebitterbal

- Groentebitterbal (60761)
- Puree (687) met tartaar Sud'n Sol
- Mix groenten (62655)
- Aioli (64168)
- Zeekraal (34549)
- Kapperappel (15756)
- Rucola (51947)

Garnalenbitterbal

- Garnalenbitterbal (60767)
- Aardappelsla Van Zon (1570)
- Grijze garnalen (62291)
- Gemarineerde kerstomaatjes (32794)
- blad peterselie (29583)

PIMP JE BITTERBAL

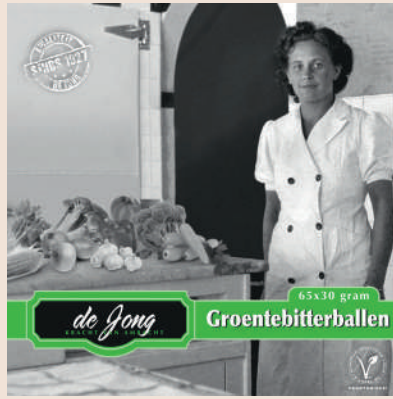


Kipsaté bitterbal

65 x 30 g - De jong

art. 60764 van 16,69 nu 14,68

13.95



Groentebitterbal

65 x 30g - De jong

art. 60761 van 16,08 nu 14,16

13.45



Garnaalbitterbal

27%

75 x 25 g - De jong

art. 60767 van 50,95 nu 44,79

42.55



Loempidel

15 x 80 g - inclusief serveercups - Vanreusel

art. 63660 van 13,60 nu 12,89

12.25



Boelet

24 x 140 g - Van Zon

art. 655 van 11,13 nu 10,16

9.65



Kipnuggets

2 kg - 100 stuks - Van Zon

art. 6597 van 13,26 nu 12,62

11.99



Bitterbal old amsterdam

40 x 25 g - Buitenhuis

art. 63659 van 11,15 nu 9,15

8.69



Vega mix

48 x 20 g - Buitenhuis

art. 63172 van 14,18 nu 11,88

11.29



Bitterballen rundvlees

Klassiek

+80 x 23 g - Buitenhuis

art. 38416 van 11,16 nu 9,46

8.99



Bitterbal Leffe de Bourgondier

48 x 35 g - Ad van Geloven

art. 65590 van ~~19,49~~ nu 18,52

17.59



Vega frikandel

20 x 70 g - Mora

art. 65591 van ~~11,59~~ nu 11,00

10.45



Loempia special kip

12 x 175 g - Mora

art. 832 van ~~14,75~~ nu 13,67

12.99



Taco

12 x 125 g - Mora

art. 902 van ~~14,74~~ nu 13,42

12.75



Mini loempia apero

5 x 20 x 20 g - Mora

art. 965 van ~~30,04~~ nu 27,21

25.85



Mexicano

15 x 135 g - De Vries

art. 895 van ~~12,50~~ nu 11,53

10.95

36+4 GRATIS



Frikandel original

36+4 x 85 g - Beckers

art. 623 van ~~15,31~~ nu 13,67

12.99

36+4 GRATIS



Frikandel maxi-fric

36+4 x 100 g - Beckers

art. 1327 van ~~11,72~~ nu 10,09

9.59



Mexicano XL

15 x 135 g - De Vries

art. 31350 van ~~12,24~~ nu 11,31

10.74



Cervela halal

30 x 150g - Ovi

art. 27067 van ~~24,98~~ nu 21,36

20.²⁹



Ardeense saté

30 x 105 g - Ovi

art. 88 van ~~35,36~~ nu 31,53

29.⁹⁵



Dots on stick

15 x 180 g - Ovi

art. 57643 van ~~20,34~~ nu 17,42

16.⁵⁵

SUPER DEAL!

"Achter elk groot succes staat de FINEST aardappel."

Wat succes betreft, ben je zo goed als de laatste portie die je serveert. Kies daarom voor Farm Frites Finest. Een heerlijke smaak, ongekende kwaliteit en een hoog rendement.



Friet finest 5mm (frietgras)

1,5 kg - diepvries Farm Frites

art. 63983 van ~~2,53~~ nu 2,09

1.99



Belgisch home style friet

2,5 kg - diepvries - Farm Frites

art. 39335 van ~~3,16~~ nu 2,79

2.65



Mozzarella cheese fingers

1 kg - 40 stuks - Aviko

art. 29690 van ~~8,72~~ nu 7,74

7.35



Friet home style rustic met schil

2,5 kg - diepvries - Farm Frites

art. 61487 van ~~3,36~~ nu 2,89

2.75



Belgische home style friet

2 x 5 kg - Farm Frites

art. 42912 van ~~12,18~~ nu 10,79

10.25



BATTLE of the CHEFS

In elke folder geeft Willem, onze culinair adviseur een uitdaging aan 2 klanten uit dezelfde sector. Deze keer gaan we voor 'het beste huisbereid Belgische stoofvlees'. Elke chef stelt zichzelf en zijn/haar zaak kort voor en motiveert waarom ze hun eigen bereiding de beste vinden. In december 2020 stemmen we voor 'the best of the battles'

Hoe stem jij mee? Bezoek onze Facebook pagina, like Horeca Van Zon en breng je stem uit!

De winnaar krijgt een leuke attentie én maakt kans om op het einde van dit jaar als 'the best of the battles' te worden verkozen.

BATTLE 1 Huisbereid Belgisch stoofvlees



Chef
Serge Lipkens

Stel jezelf en je zaak even voor?

Ik ben Serge Lipkens en zaakvoerder van De Food Faktorie in Maaseik. Wij zijn een zaak waar iedere klant op zijn wenken wordt bediend met een groot assortiment van allerhande broodjes, burgers en uiteraard frieten die met de nodige kennis van zaken en liefde worden bereid. Ook al onze warme gerechten zijn huisbereid. Als extra troef wordt er ambachtelijk Home Made ice-Cream aangeboden. Vanaf 31 maart wordt er op een nieuwe locatie gezorgd voor een extra uitbreiding van het assortiment, een speeltuin voor de allerkleinsten, een terras en een veiligere parking.

Motivatie

Wij vinden ons stoofvlees het beste om volgende redenen: Het wordt bereid met vlees van het varkenshaasje, het zachtste stuk dat beschikbaar is. De bereiding is zoet-zuur, de siroop, bruin bier, confituur, mosterd en azijn zorgen voor de unieke smaak. We hebben in onze regio zelfs verenigingen die bij ons hun stoofvlees voor hun eetdagen aankopen, zonder dat we het eigenlijk aanbieden in bulkvorm. Zelfs een collega friturist met frietwagens besteld wekelijks grote hoeveelheden. Dit toont aan dat zowel de consument, de 'concullega' alsook verenigingen de weg naar de Food Faktorie vinden om te smullen of te laten smullen van ons overheerlijk stoofvlees.

Simpelweg het beste.



De Food Faktorie - Maaseikerlaan 36, 3680 Neeroeteren



Chef
Kenny Hansen

Stel jezelf en je zaak even voor?

Ik ben Kenny Hansen en samen met mijn moeder Anastasia Eykenboom zijn wij de zaakvoerders van Frituur 't Bouletje in Veldwezelt (Lanaken). We zijn sinds april 2019 gevestigd op de Kiezelweg 262 op een top locatie waar vroeger een bank gevestigd was. Ik kreeg de microbe te pakken via mijn moeder. Zij is nog niet aan haar proefstuk toe. Heel haar leven is ze al actief in de frituursector. Telkens als 'verantwoordelijke' in enkele grote toonaangevende frituren in Limburg. Als jobstudent ging ik regelmatig mee met mama om alle kneepjes van het vak te leren. Ik ben letterlijk en figuurlijk met frietjes opgegroeid en niet met melk (lacht). Toen papa ernstig ziek werd hebben mama en ik besloten om samen de droom waar te maken. Papa komt met veel plezier meehelpen waar hij kan.

Motivatie

Mama gebruikte 20 jaar geleden deze bereiding al. Een zeer goed bewaard recept dat van generatie op generatie wordt overgedragen. Voor ons is het échte Belgische stoofvlees bereid met puur rundsvlees. De bereiding duurt wat langer, maar het is o-zo lekker. Het is typisch authentiek Limburgs stoofvlees op grootmoeders wijze. Ons geheime ingrediënt is... 'Liefde'. Lekker zoet, heerlijk fruitig en een beetje pit. Mama is niet onbekend in de regio dankzij haar vroegere carrière in de frituursector. Hierdoor zijn er veel klanten uit de verre omtrek die ons opzoeken voor het stoofvlees. Door onze ligging zijn er ook veel Nederlanders die speciaal de grens oversteken voor ons échte Belgische stoofvlees.



Frituur 't Bouletje - Kiezelweg 262, Veldwezelt



Tartaar

3 liter - Vleminckx

art. 1380 van ~~11,13~~ nu 9,46

8.99



Hawaisaus

3 liter - Vleminckx

art. 1535 van ~~12,92~~ nu 11,04

10.49



Tartaar traiteur

5 liter bib - Pauwels

art. 1313 van ~~14,62~~ nu 12,68

12.05



Pepersaus

3 liter - Vleminckx

art. 42953 van ~~13,47~~ nu 12,58

11.95



Samuraisaus

3 liter - Vleminckx

art. 1554 van ~~14,09~~ nu 11,99

11.39



Tartaar de luxe

5 liter bib - Pauwels

art. 34910 van ~~14,82~~ nu 13,11

12.45



Tartaar traiteur

3 liter - Pauwels

art. 24758 van ~~9,63~~ nu 8,47

8.05



Tartaar de luxe

1 liter tube - Pauwels

art. 57069 van ~~3,44~~ nu 2,73

2.59



Tartaar de luxe

500 ml - Pauwels

art. 62969 van ~~4,96~~ nu 1,53

1.45

Bearnaisesaus

1 liter tube - Pauwels

art. 63422 van ~~3,54~~ nu 2,79



2.65

Martinosaus

1 liter tube - Pauwels

art. 65581 van ~~3,44~~ nu 2,73



2.59



Mayonaise 110

10 liter - Pauwels

art. 63701 van ~~22,66~~ nu 20,16

19.15



Mosterd

2 liter - Devos Lemmens

art. 12431 van ~~7,07~~ nu 6,47

6.15



Tomatenketchup

2 liter - Devos Lemmens

art. 53287 van ~~6,43~~ nu 6,09

5.79



Curry Ketchup

2 liter - Devos Lemmens

art. 65104 van ~~7,25~~ nu 6,89

6.55



Tartaar

5 liter - Chef René

art. 6487 van ~~16,42~~ nu 15,42

14.65



Cocktailsaus

5 liter - Chef René

art. 6486 van ~~18,36~~ nu 17,42

16.55



Mayonaise

5 liter - Chef René

art. 7809 van ~~17,11~~ nu 16,30

15.49



nieuw



Hippo hot dog

25 x 80 g

art. 65966 van ~~13,45~~ nu 11,84

11.25

Stoofvlees saus

850 g - Coertjens

art. 1101

van ~~3,42~~ nu 3,15

2.99



Stoofvlees

850 g - Coertjens

art. 1093

van ~~6,99~~ nu 6,31

5.99



Stoofvlees

2,7 kg - Coertjens

art. 1095 van ~~20,31~~ nu 18,73

17.79



Stoofvlees saus

2,7 kg - Coertjens

art. 1102 van ~~8,92~~ nu 7,36

6.99



Stoofvlees special

2,7 kg - Coertjens

art. 1092 van ~~23,00~~ nu 21,04

19.99



Vet vloeibaar

15 liter - Van Zon Chef

art. 19937 van ~~23,81~~ nu 22,89

21.75



Frituurolie chef

15 liter - Delizio

art. 21503 van ~~27,49~~ nu 24,58

23.35



Vet risso chef

15 liter

art. 35839 van ~~32,87~~ nu 29,32

27.85

PALLETACTIES



77 st
per pallet

per pallet van 77 dozen
nu 18,16

Vet risso palm

4 x 2,5 kg

art. 3 van 19,51

17.25
per stuk



77 st
per pallet

per pallet van 77 dozen
nu 17,84

Vet risso fri rood

4 x 2,5 kg

art. 9 van 19,20

16.95
per stuk



96 st
per pallet

per pallet van 96 dozen
nu 14,31

Gemengd vet oranje

4 x 2,5 kg - Pauwels

art. 35150 van 16,49

13.59
per stuk



70 st
per pallet

per pallet van 70 dozen
nu 13,53

Vet frituur ronds

4 x 2,5 kg - Van Zon

art. 13 van 14,28

12.85
per stuk



Calamaris squid strips

1 kg - Aviko

art. 32957 van 7,50 nu 6,62

6.29



Aardappelkroketten

2,5 kg - Aviko

art. 664 van 2,93 nu 2,52

2.39



Aardappelkroketten

1 kg - Aviko

art. 665 van 1,24 nu 1,04

0.99



Bolognaise saus vers

3,2 kg - Traiteur Pierrot

art. 21023 van 18,26 nu 16,37

15.55



Lasagna bolognaise

3,6 kg - Euro Delices

art. 36842 van 22,68 nu 21,00

19.95



Lasagna bolognaise

400 g - Euro Delices

art. 10124 van 2,69 nu 2,37

2.25



Linguini kip en groentemix

450 g - Delimeal

art. 63210 van 4,16 nu 3,63

3.45



BESTEL TIJDIG

afname per 4 stuks

Moussaka

550 g - Delimeal

art. 65771 van 3,98 nu 3,32

3.15



BESTEL TIJDIG

afname per 4 stuks

Chili con carne

400 g - Delimeal

art. 65773 van 3,89 nu 3,32

3.15



Aardappelzetmeel

5 kg - Soubry

art. 13015 van ~~10,34~~ nu 9,74

9.25



Penne rigate kookbestendig

3 kg - Anco professional

art. 1849 van ~~7,35~~ nu 6,68

6.35



Capellini kookbestendig

5 kg - Anco professional

art. 1859 van ~~10,78~~ nu 9,78

9.29



Convenience torti

3 kg - Anco professional

art. 38026 van ~~7,87~~ nu 7,42

7.05



Penne standard

3 kg - Anco professional

art. 43120 van ~~5,79~~ nu 5,36

5.09



Capellini standard

5 kg - Anco professional

art. 45944 van ~~9,54~~ nu 8,68

8.25



**6 HALEN
5 BETALEN**

dat is **7.99** per stuk

GRATIS

Bolognese saus

2 liter - Manna

art. 64792 van ~~10,10~~

SUPER DEAL!

Vide koekjes patissier

90 stuks - DV Foods

art. 2184 van ~~20,39~~ nu 18,16

17.²⁵



Margarine vloeibaar met butter flavour

3,7 liter - Phase

art. 7612 van ~~18,06~~ nu 15,25

14.⁴⁹

Olijfolie extra vergine

250 ml

art. 48524 van ~~3,53~~ nu 3,04

2.⁸⁹



Zeevruchtenmix

1 kg - diepvries

Fisker Premium

art. 58011 van ~~6,44~~ nu 5,88

5.⁵⁹



Vissersmix zalm pollack schartong

1 kg - diepvries - Fisker

art. 62712 van ~~9,34~~ nu 8,41

7.⁹⁹



Zeebarbeel

1 kg - diepvries - Fisker Original

art. 57950 van ~~11,38~~ nu 11,00

10.⁴⁵



Sliptong

1 kg - diepvries - Fisker Premium

art. 65990 van ~~20,74~~ nu 17,88

16.⁹⁹



Twister garnaal

1 kg - diepvries - Fisker Premium

art. 65991 van ~~12,85~~ nu 11,36

10.⁷⁹



Culinaire inspiratie

RISOTTO MET CITRUS-VRUCHTEN EN GARNAAL

Bereiding

Risotto

Schil de citrusvruchten en verwijder al het wit van de schillen. Snijd de schillen in zeer fijne julienne en blancheer ze apart per type citrusvrucht. Snijd de partjes in gelijke stukjes. Bewaar ze in hun vocht. Stoof de rijst aan in een droge pan met hoge rand, op een gemiddeld vuur. Voeg de groentebouillon toe tot de rijst onderstaat. Voeg halverwege (na ongeveer 8 minuten) het vocht van de citrusvruchten toe. Voeg eventueel nog wat groentebouillon toe. Verwarm de Debic Culinaire Original en voeg hem 1 minuut voor het einde toe aan de risotto. Breng op smaak met zout en peper en de stukjes citrusvruchten.

Garnituur

Maak de garnalen schoon en laat de koppen eraan zitten. Steek er een prikker door en bak gaar in de Debic Bakken & Braden. Breng op smaak met zout.

Opbouw & afwerking

Dresseer de risotto op de borden werk af met limoenzestes, de geblancheerde citrusschillen, de zalmeitjes en de garnalen.



10
Pers

Ingrediënten

Risotto

- 4 pompelmoezen
- 4 limoenen
- 4 sinaasappels
- 800 g risottorijst
- 2,4 l groentebouillon
- 250 ml Debic Culinaire Original

Garnituur

- 10 garnalen 8/12
- 50 ml Debic Bakken & Braden
- limoenzestes
- geblancheerde
- citrusschillen
- 10 g zalmeitjes



Boter bakken en smeren

2 kg - Debic
art. 29652
van 9,08 nu 8,58



8.15

Culinaire room original

1 liter - Debic
art. 6429 van 2,76 nu 2,62



2.49

Culinaire room

2 liter - Debic
art. 433 van 5,42 nu 5,25



4.99

vers



Kipfilet ovengebakken

4 x 4 x 90 g - Volys Star
art. 31946 van 13,79 nu 12,94

12.29
/KG

Kipfilet krokant

24 x 125 g Volys Star
art. 8883 van 30,81 nu 27,74

26.35

vers



Kipfilet ovengebakken

20 x 110 g - Volys Star
art. 5083 van 12,63 nu 11,74

11.15
/KG

Productinspiratie

ZEEBAARS

Zeebaars heeft een geraffineerde smaak: zoetig, zacht en mild met een fijne structuur. Het visvlees bevat relatief weinig graten. De vis kan op vele manieren bereid worden en kan dienen als vervanger van welke andere witvis dan ook.

De laatste jaren is zeebaars aan een opmars bezig en dat is merkbaar in de horeca waar de vis -terecht- steeds vaker op de menukaart prijkt.



Zeebaarsfilet met vel

80 - 120 g 800 g netto diepvries

65841 van 42,29 nu 11,36

10.⁷⁹

Wist u dat de zeebaars een slimme is die bij rustig, helder weer uitstekend vissersboten van ander vaartuig kan onderscheiden? De meeste zeebaars wordt dan ook gevangen bij grijs, regenachtig en winderig weer...

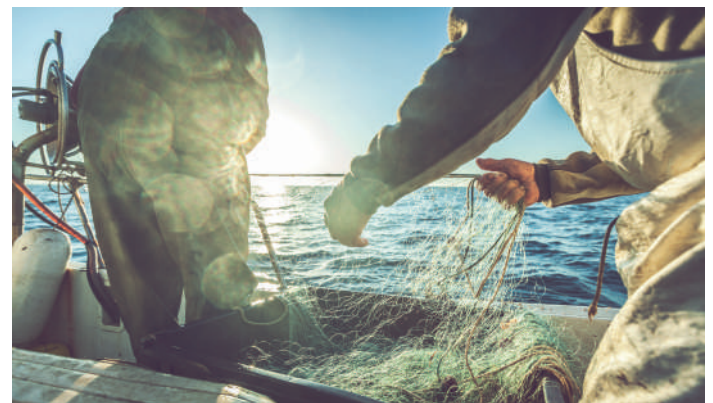


De Europese zeebaars -Dicentrarchus labrax is de officiële naam- behoort tot de familie van de Moronidae en de orde van de baarsachtigen. De vis is te herkennen aan de (blauw)grijze rug met zilveren flanken en witte buik, twee duidelijk gescheiden rugvinnen en een aarsvin, allen voorzien van stekelstralen. Jonge zeebaars onderscheidt zich ook nog door de zwarte stippen op het lijf.

In onze regio's plant de zeebaars zich voort tussen de maanden maart en juni, in warmere gebieden gebeurt dat al vroeger. De eitjes worden meegevoerd met de stroming en leggen zo lange afstanden af.

De zeebaars is een vraatzuchtig roofdier, een échte carnivoor en jaagt meestal in de nacht. Het menu bestaat hoofdzakelijk uit wormen, kreeftachtigen, vissen en inktvissen.

In Europa wordt ongeveer zeventuizend ton zeebaars per jaar aangevoerd, grotendeels door Franse, Portugese, Spaanse en Britse vissers aan land gebracht. De vis wordt in open zee gevangen, maar in sommige Mediterrane landen wordt zeebaars ook gekweekt in open kooien in zee. Zeebaars is -voor ons toch- op zijn best gevangen tussen september en april.



De gemiddelde lengte van een volwassen zeebaars is zo'n vijftig centimeter, maar zeebaars van een meter of zelfs iets meer is geen uitzondering. Deze laatste is een 'zware jongen' en kan tot wel twaalf kilogram wegen. Naar men aanneemt kan een zeebaars tot vijftientwintig jaar oud worden.

Gebied

Zeebaars houdt van een subtropisch klimaat, leeft hoofdzakelijk in de **Atlantische Oceaan**, de **Middellandse Zee**, de **Zwarte Zee** en delen van de **Noordzee**. De vis zwemt in open zee met gemak tot honderd meter onder het wateroppervlak, maar is eveneens in de minder diepe kustgebieden en riviermondingen met brak water te vinden. 's Zomers gaat de zeebaars soms zelfs de rivier op waar het water zwoeler aanvoelt dan op zee. De vis kan maandenlang op dezelfde plaats blijven, doch zoekt in de winter liever warmer water in zuidelijker gelegen zeeën op.



Receptinspiratie

ZEEBAARS | JUS VAN GARNALEN | AARDPEER GEGRILDE RODE AARDAPPEL | ZEEKRAAL | GEBRANDE PREI



Ingrediënten

- 4 st Zeebaarsfilet met vel (65841)
- olijfolie (52291)
- 400 g garnaalkoppen (63833)
- 1 ajuin (35313)
- 1 kl Primerba look (9352)
- 1 kl Primera dragon (9383)
- 1 el tomatenpuree (46209)
- 50 ml keukencognac (26284)
- 500 ml schaaldierenfond (45503)
- 500 ml Solo room professional koken en opkloppen (16092)
- 50 g goei boter (15976)
- 600 g rode aardappel (51377)
- 400 g aardperen (38425)
- 1 prei (8655)
- geconcentreerde groentebouillon (51974)
- 300 g zeekraal (panklaar) (34549)
- Shiso cress (40115)
- Atsina cress (41250)

Bereiding

Saus

1 Garnaal pellen en fijn versneden ui aanfruiten in olijfolie. Een koffielepel Primerba look en Primerba dragon toevoegen. 2 Alles verder laten aanstoven met een eetlepel tomatenpuree. Blussen met een scheutje cognac. 3 Bevochtigen met schaaldierenfond en 20 minuten laten pruttelen. 4 Het geheel passeren en kort terug aan de kook brengen. Afwerken met Solo koken en opkloppen en een klontje boter. 5 De saus afmixen met een staafmixer.

Garnituren

1 De rode aardappelen in de lengte in 2 versnijden en gaar stomen in de oven. Daarna inborstelen met olijfolie, kruiden met peper en zout en een mooi grillmotief aanbrengen in de grillpan. 2 Aardperen schillen en versnijden in schijven en zachtjes laten garen in groentebouillon met een klontje boter. 3 Prei in julienne snijden en kort maar krachtig wokken. Kruiden met peper en zout. 4 De prei lichtjes branden met de bunsenbrander. 5 De panklare zeekraal wokken in olijfolie en kruiden met peper.

Vis

De filets laten ontdooiden, droogdeppen en mooi krokant bakken op het vel in olijfolie.

Afwerking

Het gerecht afwerken met de cressen en dressereren naar wens of zoals op de foto.

LEKKER VOOR ER BIJ...

Eremo delle Fate Greco di Tufo

75 cl

art. 59146 van 7,50 nu 7,21

6.85

Herkomst: Campania, Italië

Druivenras: 100% Greco di Tufo

Serveertemperatuur: 8 tot 10° C

Drinken: nu-20??

De Eremo delle Fate Greco di Tufo geeft het glas een elegante strogele kleur. De neus biedt rijke en mooie aroma's van bloesem en amandel. In de smaak wit steenfruit en iets van peer, abrikoos en honing. Een lichte, zachte kruidigheid met subtiele tonen van salie en thijm ontbreekt niet. Een stevige body met een 'sur lie' karakter vormt samen met uitgebalanceerde zuren een heerlijke afdronk.





Citroen

art. 29309 nu 0,23

0.22



Muntblad 200 g

art. 32240 nu 4,79

4.55



Citroengras 100 g

art. 34535 nu 2,41

2.29



Limoenen

art. 3934 nu 0,26

0.25



Peterselie busseel

art. 4018 nu 1,04

0.99



Eetbare bloemen diverse

art. 51219 nu 4,37

4.15



Ananas schijfjes in siroop

6 x 3 / 4 liter Dole

art. 15134 van ~~9,92~~ nu 8,20

7.79



Ananasblokjes sap

567 g - Tropical Gold Dole

art. 43787 van ~~2,88~~ nu 2,41

2.29



Tomatenblokjes

3 x 800 g - Elvea

art. 46206 van ~~8,61~~ nu 7,00

6.65



Paprika's rood geroosterd

500 ml - First State

art. 29675 van ~~2,42~~ nu 2,26

2.15



Rode bonen kidney

3 x 400 g - First State

art. 5322 van ~~2,54~~ nu 2,31

2.19



Hele sperziebonen extra fijn

800 g - First State

art. 8561 van ~~2,06~~ nu 1,88

1.79



Pruimen ontpit

250 g - Bonner

art. 1903 van ~~2,78~~ nu 2,26

2.15



Rozijnen

250 g Golden Bonner

art. 5801 van ~~2,76~~ nu 2,26

2.15



Rozijnen blauw

250 g - Bonner

art. 1906 van ~~2,50~~ nu 2,05

1.95



Pindanootjes classic

1,5 kg - Felix

art. 8519 van ~~9,50~~ nu 8,58

8.15



Festival nuts

1,5 kg - Duyvis

art. 32253 van ~~8,25~~ nu 7,95

7.55



Peanuts Zout

24 x 50 g - Duyvis

art. 56626 van ~~17,80~~ nu 15,53

14.75



Crac a nut paprika nootjes

20 x 45 g - Duyvis

art. 56627 van ~~15,40~~ nu 12,58

11.95

SUPER DEAL!

Maizena bindt in een oogwenk uw sauzen, soepen en stoofschotels. Ze is eenvoudig te doseren en lost op in warme vloeistoffen. Dit bindmiddel is vetarm en maakt uw gebonden gerechten diepvriesstabil, is uitermate geschikt voor alle ontkoppelde toepassingen.



Maizena express wit
1 kg

art. 1896 van ~~7,37~~ nu 6,31

5.99



Groentebouillon poeder

900 g - Knorr

art. 42242 van ~~16,67~~ nu 15,00

14.25



Groentebouillon pasta

1,5 kg - Knorr

art. 21165 van ~~21,24~~ nu 19,11

18.15



Garde d'or peperroomsaus

1 liter - Knorr

art. 303 van ~~5,97~~ nu 5,25

4.99



Garde d'or kaassaus

1 liter - Knorr

art. 9931 van ~~6,93~~ nu 6,20

5.89



Mix voor goulash poeder

1,24 kg - Knorr 1-2-3

art. 17258 van ~~22,89~~ nu 20,73

19.69



Tomatensaus

1,330 kg - Knorr

art. 8612 van ~~23,20~~ nu 21,00

19.95



Groene pepersaus

1,2 kg - Knorr

art. 17253 van ~~21,84~~ nu 19,74

18.75



Roux bruin

10 kg - Knorr

art. 293 van ~~67,14~~ nu 60,79

57.75



Intense flavour deep smoke

400 ml - Knorr

art. 63161 van ~~9,42~~ nu 8,58

8.15



Dressing thousand islands

3 kg - Hellman's

art. 8382 van ~~16,59~~ nu 14,94

14.19



Ratatouille

2,5 kg - Collezione Italiano

art. 17710 van ~~18,47~~ nu 15,95

15.15



Tomatino blik

4 kg - Collezione Italiana

art. 329 van ~~15,79~~ nu 13,84

13.15



Primerba knoflook

340 g - Knorr

art. 9352 van ~~11,25~~ nu 10,20

9.69



Pesto groen

700 g - Primerba

art. 25962 van ~~21,28~~ nu 19,32

18.35



Basilicum

700 g - Primerba

art. 25963 van ~~20,95~~ nu 19,00

18.05



Bouquet all Italiana

700 g - Primerba

art. 40351 van ~~21,17~~ nu 19,21

18.25



Soep Supérieur Courgette-Komkommer

1,05 kg - Knorr

art. 15375 van ~~18,89~~ nu 16,26

15.45



Soep Supérieur Belgische Witloof

1,1 kg - Knorr

art. 43325 van ~~28,21~~ nu 24,20

22.99



Soep Supérieur tomatencrèmesoep

3 kg - Knorr

art. 42135 van ~~37,00~~ nu 33,11

31.45



Crunchy pompoensupreme

20 zakjes - Royco Minute Soup

art. 35991 van ~~14,30~~ nu 13,25

12.59



Crunchy gevogelte

20 zakjes - Royco Minute Soup

art. 7479 van ~~14,30~~ nu 13,25

12.59



Crunchy veloute champ

20 zakjes - Royco Minute Soup

art. 7210 van ~~14,30~~ nu 13,25

12.59



Classic erwten met ham

25 zakjes - Royco Minute Soup

art. 9736 van ~~13,48~~ nu 12,52

11.89



Classic kip

25 zakjes - Royco Minute Soup

art. 9603 van ~~13,48~~ nu 12,52

11.89



Classic Tomaten/groenten vermicelli

20 zakjes - Royco Minute Soup

art. 35994 van ~~13,48~~ nu 12,52

11.89



Gemalen parmesan

1 kg - Galbani

art. 54941 van ~~11,83~~ nu 10,52

9.99



Roomkaas tartimalin 18%

1 kg

art. 55401 van ~~7,11~~ nu 6,31

5.99



Mozzarella sneetjes vers

40 x 25 g (emmer) Galbani

art. 50539 van ~~12,22~~ nu 10,89

10.35



Gezouten spek superieur Gesneden

art. 5573 van ~~12,95~~ nu 11,21

10.65 /KG



Gerookt spek gesneden

art. 5574 van ~~12,95~~ nu 11,21

10.65 /KG



Gerookt (ontbijt)pek gesneden zonder knars

art. 26052 van ~~12,35~~ nu 10,47

9.95 /KG



Spekblokjes gerookt

1 kg

art. 7265 van ~~9,74~~ nu 8,16

7.75



Spekblokjes gezouten

1 kg

art. 8017 van ~~9,74~~ nu 8,16

7.75



Rookworst Sainte-Alliance

225 g

art. 56610 van ~~2,76~~ nu 2,47

2.35

Uw vlees... is onze passie



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

BUTCHER'S CHOICE

Deze Label Rouge-kippen uit Normandië staan bekend om hun mooi okergele kleur, zachte structuur en uitzonderlijke smaak.



Hoevekip suprême

Bocager


vacuum - 2 x ca. 200 g
Frankrijk

art. 59986 nu 12,10

11.49
Per kg

in huis bereid
zoet
rundsstoofvlees




 **Limburgs stoofvlees bereid**
atmosferisch verpakt - 2,1 kg - België
art. 62887 nu 18,94

17.99
Per st

in huis bereid
hartig
rundsstoofvlees



 **Kempisch stoofvlees bereid**
atmosferisch verpakt - 2,1 kg - België
art. 62886 nu 18,94


17.99
Per st



 **Soepballetjes gegaard**
atmosferisch verpakt - ca. 450 g - België
art. 40773 nu 5,78

5.49
Per kg



 **Pitta kip shoarma**
atmosferisch verpakt - ca. 2,5 kg - België
art. 39774 nu 6,31

5.99
Per kg



STUNTPROMO

4.99
Per kg

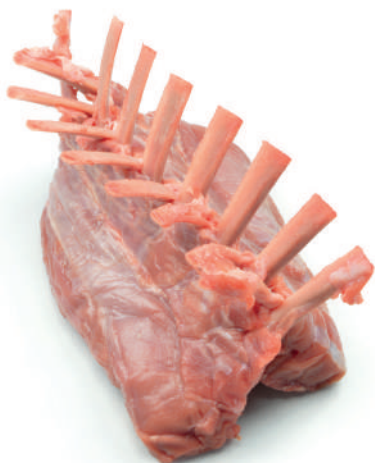
 **Gemengd gehakt**
atmosferisch verpakt - ca.3 kg
België
art. 33547 nu 5,25



STUNTPROMO

3.60
Per kg

 **Horeca Kipfilet**
vacuum - 2,5 kg - EU
art. 49248 nu 3,79/kg



Melkkalf kroontjes

vacuum - 2 x ca. 400 g - Nieuw-Zeeland

art. 49559 nu 17,89

16.99
Per kg



grasgevoerd



Argentijnse zesrib

vacuum - ca. 2 kg - Argentinië

art. 39638 nu 16,84

15.99
Per kg



Ierse nature entrecote

vacuum - ca. 3 kg - Ierland

art. 38168 nu 12,84

12.19
Per kg



met ketting



Ierse filet pure

vacuum - ca. 4 kg - Ierland

art. 35144 nu 25,26

23.99
Per kg

per schel verpakte
rundscarpaccio, ideaal
voor hapjes of eigen
samenstelling op bord



Carpaccio Jean Routhiau

apart ingevroren - 8 x 10 x 10 g - Frankrijk

art. 52676 nu 18,10

17.19
Per st



handige verpakking
die direct op
uw broodje past



Carpaccio rund sandwich snit

apart ingevroren - 4 x 5 x 50 g
Nederland

art. 53278 nu 17,05

16.19
Per st

Bellota, de hoogste kwaliteit in pata negra



Iberico chorizo
vacuum - ca. 800 g - Spanje
art. 59382 nu 13,99

13.29
Per kg



handgesneden
cebo-kwaliteit
pata negra ham

Iberico jamon voorgesneden
atmosferisch verpakt - 90 g - Spanje
art. 54208 nu 7,68

7.29
Per st



Prosciutto ham blok
vacuum - ca. 2,5 kg - Italië
art. 56981 nu 11,57

10.99
Per kg



ontzwoerde
meesterlycke ham
versneden

Bourgondisch ham voorgesneden
atmosferisch verpakt - 500 g - België
art. 54662 nu 5,89

5.59
Per st



in huis bereid
gepekeld filetgebraad
met Haspengouwse
mosterd

Varkensgebraad mosterd
vacuum - ca. 1 kg - België
art. 62869 nu 7,99

7.59
Per kg



voorgegaard
kipschnitsel
met krokant korstje

Kipfilet krokant
atmosferisch verpakt - 8 x +- 125g
België
art. 42691 nu 11,36

10.79
Per kg



Flaguette

28 x 100 g - Banquet D'or B399

art. 28818 van ~~13,60~~ nu 11,95

11.35



Flaguette Meergranen

28 x 100 g - Banquet D'or B831

art. 53438 van ~~13,95~~ nu 12,26

11.65



Ciabatta Classica 38 cm

30 x 250 g - Banquet D'or B50

art. 6580 van ~~33,27~~ nu 29,32

27.85



Frans stokbrood 57 cm

18 x 420 g - Pastridor 1544

art. 13380 van ~~16,93~~ nu 15,25

14.49



Mini danish selection

120 stuks - Pastridor 1835

art. 25833 van ~~42,02~~ nu 36,52

34.69



Pain bagnat prokorn

13,5 cm 22 x 105 g - Pastridor 2588

art. 54562 van ~~11,50~~ nu 10,16

9.65



Sandwich wit

14 cm 100 stuks - Pastridor 1654

art. 6460 van ~~19,98~~ nu 16,47

15.65



Barra baston media 27 cm

50 x 155 g - Panesco

art. 55999 van ~~19,62~~ nu 17,42

16.55



Chocoladebroodje botervulling

80 x 90 g - Dauphine

art. 63995 van ~~53,88~~ nu 39,42

37.45

GROENTE TORTILLA

voor warme en koude bereidingen

nieuw

Gezonder eten hoeft niet moeilijk te zijn en leidt tot een gezond, gelukkig en positief leven. No Fairytales maakt daarom vaak gegeten producten graag een stapje beter, én lekkerder, door ze te verrijken met een flinke hoeveelheid groenten. Hierdoor krijg jij de mogelijkheid iets gezonder te eten, zonder dat je je eetpatroon ingrijpend hoeft te veranderen.

✓ 100% VEGAN

✓ 30% MINDER CALORIEËN

✓ 45% GROENTEN

Recepten via www.nofairytales.nl



VEGAN

Tortilla wortel 45%

25 cm 10 stuks diepvries No Fairytales

art. 65636 van 4,77 nu 4,47

4.25



VEGAN

Tortilla bieten 45%

25 cm 10 stuks diepvries No Fairytales

art. 65637 van 4,77 nu 4,47

4.25

we are **zonnetjes**



Ton Tijssen
Filiaalmanager Beerse

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

Ik ben Ton Tijssen en ik ben 39 jaar. Ik woon samen met mijn vriendin en 3 kinderen (Jort van 10, Tygo van 8 en Loïs van 6 jaar) in Casteren, een klein dorpje net over de grens in Nederland. Op dit moment ben ik druk bezig met het verbouwen van onze droomboerderij.

Wat is je functie en wat houdt deze in?

Ik ben filiaalmanager bij Van Zon in Beerse. Deze functie heeft een uitgebreid takenpakket. Ik ben verantwoordelijk voor alles wat zich in dit filiaal afspeelt. Ik hou me bezig met het personeel, de klanten, hun leveringen, sollicitaties, bestellingen maken, uurroosters, etc. Een zeer uitdagende en veelzijdige job.

Hoe lang werk je bij Horeca Van Zon?

Ik werk inmiddels 3,5 jaar met veel plezier bij Van Zon. Na een half jaar opleiding in Beringen was ik er klaar voor om met veel enthousiasme aan het nieuwe avontuur in Beerse te beginnen. Voordat ik bij Van Zon kwam ben ik altijd zelfstandige geweest en heb ik jaren een eigen supermarkt gerund. Mijn ouders en grootouders hebben ook altijd een eigen zaak in deze branche gehad, het zit dus in het bloed.

Wat vind je fijn aan je job?

Het filiaal in Beerse bestaat nu bijna 3 jaar. Ik vind het een geweldige uitdaging om er een goedlopende vestiging van te maken, samen met een fijn en gemotiveerd team. En dat laatste hebben we!

Wat wil je nog kwijt aan de lezers?

Ik heb klantvriendelijkheid hoog in het vaandel staan. Dus voor wie ons filiaal in Beerse nog niet kent: kom gezellig eens kijken. Het is een prachtige winkel en daar ben ik heel trots op. Hopelijk tot snel!

Senseo pads

36 stuks

Classic

art. 44470

Decaffeine

art. 44471

Strong

art. 44472

van ~~5,22~~ nu 4,41

4.19



Thee exclusive selection

25 stuks - Lipton

Rozenbottel

art. 39050 van 4,21

Classic earl grey

art. 39047 van 4,20

nu 3,88

3.69



Speculoos met chocolade

200 stuks - Lotus

art. 34144 van ~~18,54~~ nu 17,15

16.29



Speculoospasta porties

120 x 20 g - Lotus

art. 50863 van ~~29,14~~ nu 27,63

26.25



Koffiekoekjes box 365 stuks + gratis koffielepel

Lotus

art. 53528 van ~~36,97~~ nu 34,47

32.75

250 + 30 GRATIS



Luxe winter koekjesmengeling

250 + 30 stuks gratis - Astya

art. 56239 van ~~33,02~~ nu 30,37

28.85



Koffertje mini macarons de Paris

96 x 12 g - Panesco

art. 48712 van ~~42,48~~ nu 36,79

34.95



Mini pastel de nata

144 x 25 g - Panesco

art. 60038 van ~~35,04~~ nu 28,68

27.25



BESTEL TIJDIG

Mini moelleux intense

96 x 25 g - Panesco

art. 48490 van ~~29,67~~ nu 24,26

23.⁰⁵



Muffin mini american mix

180 x 15 g - Panesco

art. 48711 van ~~19,79~~ nu 16,16

15.³⁵



Mini brownies

96 x 13 g - Poppies

art. 55169 van ~~9,11~~ nu 8,09

7.⁶⁹



Mini eclairs vanille

96 x 17 g - Poppies

art. 58831 van ~~13,97~~ nu 12,41

11.⁷⁹



Soes choco-nuts

68 x 18 g - Poppies

art. 61941 van ~~11,73~~ nu 10,41

9.⁸⁹



Mini gevulde donuts mix

48 x 22,5 g - Poppies

art. 64586 van ~~11,18~~ nu 9,95

9.⁴⁵



Bresliennetaart

1,29 kg - Banquet d'Or B761

art. 44767 van ~~12,43~~ nu 10,99

10.⁴⁴



Wener appeltaart

1,8kg - Banquet d'Or B826c12

art. 51791 van ~~11,14~~ nu 9,88

9.³⁹



Appelstrudel

10 x 100 g - Ter Vesten - Ovi

art. 54435 van ~~6,24~~ nu 5,53

5.²⁵

Productinspiratie

POUSSE-CAFÉ

De term 'Pousse-Café' komt uit het Frans en dook voor het eerst op in 1833. Vrij vertaald betekent het zoveel als 'wat de koffie wegdrukt' en het duidde destijds een glaasje cognac, likeur of jenever aan welke na de maaltijd bij de koffie geserveerd werd.

In het Nederlands is het woord voor het eerst in 1869 teruggevonden. Later werd 'Pousse-Café' verkort en verbasterd tot 'Poesje'. Die benaming is in 1902 voor het eerst op schrift gevonden en was in het begin van deze eeuw volledig ingeburgerd. In Veurne in West-Vlaanderen noemde men koffie met cognac ook wel een 'Poester'. Ook dit woord, dat in Oostende nog steeds voorkomt, valt terug op het Franse 'Pousse-Café'.

Was de 'Pousse-Café' vroeger dus een glaasje gedistilleerd bij het traditionele kopje koffie na het diner, tegenwoordig wordt er een cocktail van likeuren in een hoog smal glas mee aangeduid en wordt deze vaak pas na de koffie geserveerd. De oudste recepten komen uit 'How to Mix Drinks', het allereerste cocktailreceptenboek ter wereld, verschenen in 1862 en samengesteld door Jerry Thomas. In het boek worden 4 recepten onder de naam 'Pousse' genoemd en deze worden nog altijd gezien als de voorlopers van de 'Pousse-Cafés' van nu.

De 'Pousse-Café' is sinds zijn ontstaan een geheel eigen leven gaan leiden en er zijn dan ook talloze recepten te vinden, sommige met slechts enkele, sommige met juist veel ingrediënten. En ook een beetje experimenteren mag best, **'Pousse-Café' is een ruim begrip, niets moet, maar alles mag.**



Techniek

Een 'Pousse-Café' samenstellen is niet moeilijk, maar het vereist wél enige handigheid. Daarnaast is het ook gemakkelijk om te weten hoe 'zwaar' of hoe 'licht' de benodigde drankjes uit het recept zijn.

Een hulpmiddeltje: hoe meer alcohol, hoe lager het soortelijk gewicht, hoe 'lichter' de drank. Hoe meer suiker, hoe hoger het soortelijk gewicht, hoe 'zwaarder' de drank. Een gin of whisky is bijvoorbeeld veel 'lichter' in gewicht dan een amaretto of een crème de cassis, beide likeuren met veel suiker.

De kunst is de verschillende drankjes van verschillend 'gewicht' in laagjes in het glas te schenken, zonder dat deze zich mengen. Dit lukt het best door de dranken voorzichtig op elkaar over de rug van een lepel in het glas te schenken. **Begin met de 'zwaarste' drank en eindig met de 'lichtste'.**

Pousse-café wipi

CAMPARI

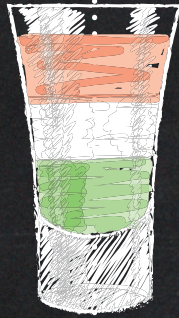
art. 2966

LIKEUR
PEACHTREE

art. 41408

MONIN GROENE APPEL

art. 45015



Pousse-café B-52

GRAND MARNIER

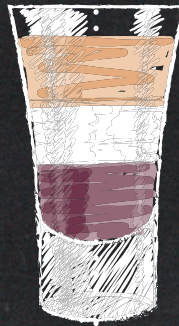
art. 63306

BAILEY'S

art. 2908

KAHLUA

art. 33347



Pousse-café ABC

COINTREAU

art. 2918

BAILEY'S

art. 2908

AMARETTO

art. 380



WIJN

v/d maand



Brise de France Chardonnay 75 cl

 **Herkomst**
Frankrijk

 **Druiven**
100% Chardonnay

Deze Chardonnay verrast met aroma's van ananas en exotische vruchten, aangevuld met zachte tonen van crème brûlée en geroosterde noten. De frisse, volle en licht romige smaak ('botertje') maken deze Chardonnay tot een heerlijke plezierwijn voor alle dag en iedereen.

Wijn & spijs

(gegrilde)vis, wit vlees, kip of een stukje overheerlijke geitenkaas, maar ook als sappig aperitief...

Serveertemperatuur
10 á 12°C

Drinken
nu - 2021


art. 31430 van ~~4,34~~ nu 3,84

3.65



Brise de France Merlot 75 cl

 **Herkomst**
Frankrijk

 **Druiven**
100% Merlot

Brise de France Merlot geeft rijkelijk aroma's van rode vruchten en geroosterd brood prijs. De wijn is goed uitgebalanceerd en laat u genieten van een intense, zachte en ronde afdronk met een fijne structuur en lengte.

Wijn & spijs

rood vlees, kip, lamsvlees, pasta's, pizza's, ovenschotels...

Serveertemperatuur
16 á 18°C

Drinken
nu - 2021

art. 31433 van ~~4,18~~ nu 3,74

3.55

Brise de France - 25 cl

Chardonnay

art. 52604

Merlot

art. 52605

Grenache/Syrah Rosé

art. 52606

van ~~1,60~~ nu 1,42

1.35



François du Lac - 1 liter

Herkomst: Frankrijk

van 4,45 nu 4,16

3.95



Rosé

art. 26199



Rouge

art. 26097



Blanc Sec

art. 26103



Blanc Moelleux

art. 26096

Prosecco SetteVenti quattro - 75 cl

Herkomst: Treviso, Italië

Druivenras: 100% Glera

art. 37840 van 7,79 nu 6,83

6.49



VALENTIJN
TIP

Celistia - 75 cl

Herkomst: Costres del Segre, Spanje



Tierra Blanco

Druivenrassen: 70% Viognier en
30% Macabeo

art. 61980 van 5,90 nu 5,53

5.25



Tierra Tinto

Druivenrassen: 70% Tempranillo
en 30% Syrah

art. 61981 van 5,90 nu 5,53

5.25



Aire Tinto

Druivenrassen: 70% Garnacha
en 30% Syrah

art. 61979 van 7,79 nu 7,04

6.69

Bela-Bela - 75 cl

Herkomst: Nuy Valley, Westkaap, Zuid-Afrika

van 5,33 nu 4,83



4.59

Cape Blend

Druivenrassen: 70% Cabernet
Sauvignon en 30% Pinotage

art. 65083



Chenin Blanc

Druivenrassen: 100% Chenin
Blanc

art. 65084

TOURNÉE MINÉRALE 2020

Ook met de vierde editie van Tournée Minérale willen de Stichting tegen Kanker en VAD/De DrugLijn alle Belgen doen stil staan bij hun alcoholconsumptie.

Wij bieden u alvast een aantal lekkere alternatieven!



Bonne Nouvelle Chardonnay 0%
75 cl

art. 60802 van ~~4,36~~ nu 3,95

3.75

Bonne Nouvelle Merlot 0%
75 cl

art. 65964 van ~~5,16~~ nu 4,68

4.45



nieuw

Het spicy pepertje en de uitgesproken gember geven pittigheid en versterken het karakter van dit aperitief. Men kan Fryns Spice puur on ice schenken of gebruiken als basis voor een hippe mocktail.

Fryns 0.0 Spice
70 cl

art. 65935 nu 18,12

17.21



nieuw

De Chickmopolitan is de alcoholvrije variant van de cosmopolitan. Door het frisse jasje van deze mocktail merk je nauwelijks dat het krachtige karakter van de Cointreau vervangen is door een toets gember. De verse appel zorgt voor een crispy en volle smaak.

Mocktail Chickmopolitan 0%
1 liter

art. 65579 van ~~25,73~~ nu 24,73

23.49



nieuw

Frisse mocktail met een zacht bittere toets van pompeloes en jeneverbessen, aangevuld met een hint van kardemon. Een vleugje honing van de lokale imker zorgt voor een fijn zoetje. Drink Juniper Jacket puur of met bruiswater.

Mocktail Juniper Jacket 0%
1 liter

art. 65580 van ~~26,96~~ nu 25,88

24.59



nieuw



Samen met jullie willen we Bert zijn grote droom - nog een keer met de vlieger op vakantie gaan - waarmaken.

Genietfabriek Update!

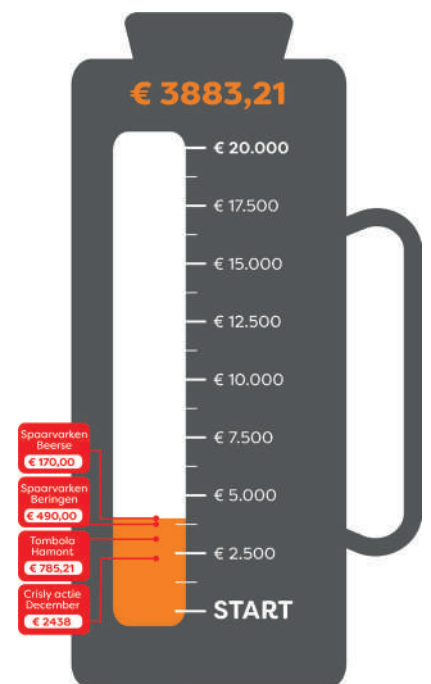
De Genietfabriek... Wat een bliksemstart was dat zeg, op het einde van 2019... Zoveel hartverwarmende berichten, zoveel flitsende ideeën, zoveel affectie en genegenheid... Dat belooft wat voor dit jaar!

En jawel, de eerste acties zijn al gepasseerd.

De Zonnetjes in Hamont fleurden de nieuwjaarsreceptie op met een succesvolle tombola. In de cash & carry's werden er door een sympathisant gedoneerde spaarpotjes geplaatst welke in december rijkelijk en overvloedig gevoed zijn met wisselgeld. Dank u daarvoor!

Van Zon deed zelf natuurlijk ook een duit in het zakje en doneerde met succes € 1,00 per doos Crizly's. En dit is nog maar het begin, er zit nog véél meer in de pijplijn.

Blijf ons volgen in de folders, op Facebook en op onze website
www.vanzon.be/genietfabriek



Deze maand schenken wij **1 euro** per verkochte pak chaudfontaine bruis en chaudfontaine aan **De Genietfabriek vzw**.

€ 1,00/pak
voor De Genietfabriek



Chaudfontaine bruis

24 x 33 cl

art. 26346 nu 10,72

€ 1,00/pak
voor De Genietfabriek



Chaudfontaine

24 x 33 cl

art. 16699 nu 8,60



Chaudfontaine

24 x 50 cl

art. 16689 van ~~11,89~~ nu 9,63

9.15



Chaudfontaine bruis

4 x 6 x 50 cl

art. 16697 van ~~13,33~~ nu 10,83

10.29



Chaudfontaine licht bruis

24 x 50 cl

art. 38569 van ~~12,40~~ nu 10,05

9.55



Nalu vitaliserende drink

24 x 25 cl blik

art. 29647 van ~~23,81~~ nu 19,78

18.79



Nalu vitaliserende drink exotic

24 x 25 cl blik

art. 53208 van ~~23,81~~ nu 19,78

18.79



Nalu refresh

4 x 6 x 25 cl blik

art. 64340 van ~~23,81~~ nu 19,78

18.79



Aquarius

6 x 4 x 50 cl pet

nu 30,52

28.99

Orange

art. 46805 van ~~34,27~~



Green splash

art. 32165 van ~~33,56~~



Red peach

art. 46804 van ~~34,27~~



Isotonic blue

art. 63724 van ~~34,27~~



Lemon

art. 47152 van ~~34,27~~



Bain-marie electrico eco-line + rubineta

Hendi

art. 23069 van ~~112,50~~ nu 99,42

94.⁴⁵



Bain-marie electrico eco-line sen bak

Hendi

art. 24310 van ~~97,50~~ nu 85,21

80.⁹⁵



Percolator RVS 15 liter

280 x 580 mm - Hendi

art. 52303 van ~~152,50~~ nu 134,47

127.⁷⁵



Percolator 10 liter enkelwandig

RVS 65 kops - Hendi

art. 15648 van ~~136,50~~ nu 120,47

114.⁴⁵



Soepketel zwart 8 liter

23V 435W - Hendi

art. 51638 van ~~69,50~~ nu 61,32

58.²⁵



Snack envelop
15 x 15 cm

5 kg - Pubchalk
art. 62923 van ~~31,12~~ nu 27,78

26.³⁹

Snackbak
15 x 8,5 x 3,8 cm

100 stuks - Pubchalk
art. 57618 van ~~7,52~~ nu 6,68

6.³⁵

Frietbakje
9,4 x 4,1 x 13 x 5 cm

100 stuks - Pubchalk
art. 57612 van ~~6,76~~ nu 5,99

5.⁶⁹



Hamburgerbak
11,5 x 11,5 x 7 cm

100 stuks - Pubchalk
art. 57627 van ~~10,19~~ nu 9,10

8.⁶⁵

Hamburgerbak
12 x 12 x 10 cm

100 stuks - Pubchalk
art. 57626 van ~~14,99~~ nu 13,36

12.⁶⁹

Inpakpapier 30/34 cm

1000 stuks - Pubchalk
art. 62922 van ~~24,28~~ nu 21,67

20.⁵⁹

Past op deze koffiebekers!



Koffiebeker karton black & white

180 ml - 100 stuks Depa
art. 62730 van ~~2,17~~ nu 1,95

1.⁸⁵

Deksel zwart koffiebeker
70 mm

50 stuks - Depa
art. 59691 van ~~0,97~~ nu 0,89

0.⁸⁵

Koffiebeker karton black & white

250 ml - 50 stuks Depa
art. 62729 van ~~1,59~~ nu 1,42

1.³⁵



Vuilniszak 120 liter blauw

70 x 110 cm - 25 stuks
art. 31943 van ~~4,44~~ nu 3,53

3.35



Vuilniszak 60 liter blauw/grijs

60 x 85 cm - 20 stuks
art. 23692 van ~~2,35~~ nu 1,95

1.85



Vuilniszak 240 liter

65/20 x 125 cm - 10 stuks
art. 49697 van ~~3,37~~ nu 2,79

2.65



Vuilniszak 140 liter zwart

80 x 110 cm - 10 stuks
art. 152 van ~~1,91~~ nu 1,53

1.45

Kaars highlight mozaiek glas

6 stuks - Spaas



Antraciet

art. 61974



Rode blos

art. 61975



Transparant

art. 61976

van ~~7,60~~ nu 6,26

5.95

Kaars highlight refill

24 stuks - Spaas



Transparant

art. 30838



Rood

art. 44736



Geel

art. 44737



Lichtblauw

art. 43302



Lichtgroen

art. 43303



Grijs

art. 43304

van ~~9,25~~ nu 8,68

8.25



**3 HALEN
2 BETALEN**

dat is **6.⁴⁰** per stuk

Allesreiniger oceanfris

5 liter - Mr Proper Professional

art. 9909 van ~~10,11~~



**3 HALEN
2 BETALEN**

dat is **6.⁴⁰** per stuk

Allesreiniger citroenfris

5 liter - Mr Proper Professional

art. 7756 van ~~10,11~~

GRATIS

**Hygiëne Plan
KEUKENRUIMTE**



Mini pack hygiëne conform HACCP

art. 47741 van ~~158,42~~ nu 140,58

133.⁵⁵

GRATIS

**Professioneel
schoonmaakpakket
bij aankoop van het
MINI PACK KEUKEN**

**Inhoud van het professioneel
schoonmaakpakket:**

2 stelen, 1 veegborstel, 1 vloerwisser
en 5 microvezeldoeken

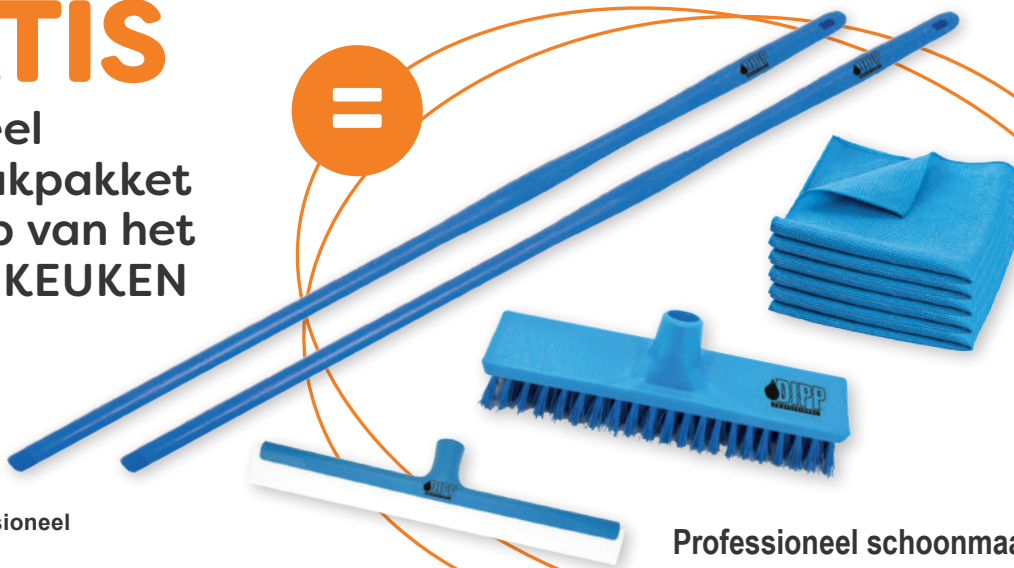


1X

2X

1X

=



Professioneel schoonmaakpakket

art. 65949

GRATIS

MET UW EIGEN POT NAAR 'T FRIETKOT

#MEI-AFVALVRIJ

SPAAR
ACTIE
VOOR JOUW
KLANTEN

Laat je klanten in jouw frituur sparen
voor deze multifunctionele kookpot!



Ideaal om frietjes mee te vervoeren:

- ✓ geen afval
- ✓ frietjes blijven krokant
- ✓ inhoud: 2 normale en 2 kinderfrietjes
- ✓ Geschikt voor alle vuren

Spaarkaarten



Contacteer je vertegenwoordiger voor meer
info of stuur een mailtje naar info@vanzon.be

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.

Prijznotering

van 12,25 nu 10,00

9.50

Doorstreep prijs = 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 30

Nijverheidspark 42
B-3580 Beringen
011/42 26 03

Biezenstraat 2
2340 Beerse
014/34 67 30

Je ontvangt deze folder omdat je bent geregistreerd bij Van Zon. Niet geïnteresseerd in de aanbiedingen van Van Zon? Stuur dan een mailtje naar info@vanzon.be