



CATERINGDOZEN BEDRUKT

Bestel op tijd!

Op tijd bestellen = zorgeloze eindejaarsfeesten!



Gelakt Kippenspiesje "Asian Black peper"



Ingrediënten:

1 kg	kippendijenvlees (blokjes)
30g	Specerijemix voor kip Japanse pure
40g	Connoisseur Asian Black peper saus
5g	Pepper lemon grof pure

Werkwijze:

De kippendijen kruiden met de Japanse kipkruiden.
Vlees op een stick rijgen.
Garneer ev. met enkele draaien van de Pepper lemon grof.
Asian Black Pepper saus apart meegeven met de klant.
Spiesjes garen op BBQ of op 160°C tot een kerntemperatuur van 72°C.
Op het einde van het bakken lichtjes aflakken met de Asian Black Pepper saus.

Tip:

Garneer eventueel met enkele draaien van de Pepper lemon grof.



- 10% Specerijemix kip japans PURE 3.8K A06561
- 10% Connoisseur Asian Black peper 2.7L A17467
- 10% Pepper lemon grof PURE 280G A10229
- 10% Kipbraadworstmix PURE 9KG A06796
- 10% Saus Hollandaise 1L A06896
- 10% Bruschettamix rosso PURE 315G A17140
- 10% Paradedcomponent 2.5L A06726
- 10% Cajun fijne kruiden PURE 2.3KG A17466
- 10% Paprika vloeibaar 1KG A06675



BEARNAISE 3KG

Kant-en-klare bearnaise
A05900



COCKTAILSAUS 5KG

Klassieke cocktailsaus
met whiskey
A05820



TARTAAR EXTRA 5KG

Klassieke saus (vast)
A07645



MAYONNAISE 10KG

Klassieke mayonaise
(80% olie)
A05803



MARECO

By Imagopackgroup



Zakjes newsprint -5%



Puntzak 125g - 250g - hamburgerzak
A15786 - A15785 - A15784

Koffiebeker -10%



240cc
A16075

Herbruikbare drinkbeker -5%



250cc
A15667

Pastabekers -5%



470cc bruin - 770cc bruin - 950cc bruin
A15094 - A15095 - A15096
470cc wit - 770cc wit - 950cc wit
A15097 - A15098 - A15099

Alu ribschaal -5%



Schaal 400x165 - deksel
A16594 - A16595

Scheid spareribs -10%



Bidon 5kg
A06218

Kartonnen manden -10%



Verschillende afmetingen mogelijk
Verkrijgbaar in kraft en zwart

Gepersonaliseerde linten & etiketten -5%



Cellofaanrollen -10%



50cm- 60cm - 80cm - 100cm - 120cm
A01433 - A01436 - A01439 -
A01442 - A01444

GEPERSONALISEERDE HOUTEN BAKJES

- 295x190x90mm 3kg
- 350x260x112mm 5kg
- 440x330x150mm 10kg

-10%





Ingrediënten

- 500g parelcouscous
- 1 kg kippenblokjes van 1.5cm op 1.5cm
- 2 mango's in blokjes van 1cm
(Of 500g diepvrismango)
- 2 courgettes in fijne reepjes
- 2 puntpaprika in fijne reepjes
- 400g **honing mosterd vinaigrette**
- 350g **crème fantasie**
- 20g saladekruiden
- 6 stonken sucrine salade fijngesneden
- Pijnboompitten als afwerking
- Fijngesneden bieslook

Werkwijze

- Kook de parelcouscous in gezouten water, giet en spoel voorzichtig af
- Bak de kippenblokjes, giet overtollig bakvocht af en laat afkoelen
- Stoof de courgette en de puntpaprika kort en kruid af met rosbielkruiden
- Meng de parelcouscous goed met de crème fantasie, honing mosterd vinaigrette en de saladekruiden
- Neem de kleine helft van de mango, puntpaprika & courgette en meng onder de parelcouscous
- Deze pasta kan in een grote schaal of in kleinere saladepotten per persoon gepresenteerd worden.
- Voeg eerst de basis in de schaal of potten toe en verdeel de sucrinesalade mooi hierover
- Verdeel nu de kip en werk af met de rest van de courgette, puntpaprika & mango
- Werk af met pijnboompitten en bieslook



A06072 (2,3KG)

Mareco Honing-mosterd vinaigrette



A05821 (5KG)

Mareco Crème fantasie



Imagopackgroup

Nijverheidslaan 66 - 8540 Deerlijk

+32 56 21 41 58

info@imagopackgroup.be



maandag-vrijdag: 7u30-17u

Bestel via de webshop

