

PLUS  PACK **-10%**

ZEN plateau zwart

A08363 - 1-vaks 320x250x20mm
A15827 - 7-vaks 320x250x33mm
A16317 - 5-vaks 250x250x33mm
A16710 - 1-vaks 250x166x20mm
A16951 - 1-vaks 250x250x20mm
A16952 - 3-vaks 250x166x33mm
A16953 - 7-vaks 250x250x33mm

ZEN plateau transparant

A15895 - 1-vaks 250x166x20mm
A15896 - 3-vaks 250x166x33mm
A15897 - 1-vaks 250x250x20mm
A15898 - 5-vaks 250x250x33mm
A15899 - 7-vaks 250x250x33mm
A16098 - 7-vaks 320x250x33mm
A16954 - 1-vaks 320x250x20mm

ZEN plateau fiber

A13662 - 7-vaks 320x250x33mm

Knorr
PROFESSIONAL



Knorr Primerba

De **intensiteit en constante kwaliteit**
van verse kruiden, het hele jaar door



**3+1
GRATIS***

Op Knorr Primerba
340 g



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL



Imagopackgroup
Verpakkingen, specerijen en sauzen

* Actie geldig van 01/05/2025
tot en met 31/05/2025.
Maximum 5 acties per klant.

Côte à l'os van edelvarken : Tomaporc

Ingrediënten:

1kg	varkenskroon
20% pekel	- 1lt water
	- 100gr spuitpekelmix vero
	- 70gr Colorozozout
	- 5gr super kruidenmix voor saté (zz)
50g	World grill mexican madness
50g	World grill basic seasalt & lampong pepper pure
10g	Dordogne kruiden grof

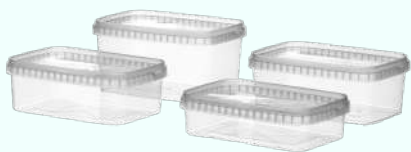
Werkwijze:

Spuut de varkenscroon met 20% pekel. Trek de varkenscroon vacuüm samen met rest vd pekel. Laat 2 dagen/kg vlees in koeling (draai elke dag even om).
Pasteuriseer op 74°C to kernt° 66°C = ±10min/cm ø.
Snijd de varkenscroon in mooie stukken: tomaporc. Strijk in met de World grill Basic en bestrooi met Dordogne kruiden



4+1	Saus honing-mosterd 2.7L A06859
-10%	Super satekruiden ZZ 1.5KG A06498
-10%	Spare-ribkruiden PURE 1,6kg A06418
-10%	Verstegen Frech pasta merguez 3.2KG A06546
-10%	Paellamelange compleet 1 kg A06779
-10%	Dordogne kruiden grof met zout 4x305GR A17035
-10%	Spuitpekelmix Vero 2KG A06787
-10%	Verstegen Colorozozout 25KG A17448
-10%	World grill Mexican madness 2,5L A06748
-10%	World grill basic seasalt&lampong pepper 2.5L A06747

-5%



DECA rechthoekig TPR1912
750cc - 1000cc - 1200cc - 1600cc
A02257 - A02296 - A02079 - A07086



Saladebowl kraft -5%



Verschillende formaten mogelijk!

Tapasschaal -5%



1-vaks, 2-vaks, 3-vaks, 6-vaks
A14888 - A14889 - A14890 - A14891

Houten schotels -5%



Verschillende afmetingen mogelijk!
Zowel rond als rechthoekig

Pet flesjes -5%



Thethered dop beschikbaar in
wit, oranje en zwart!



VICTORINOX snijmes



-5%

16cm: A16525 26cm: A16527
20cm: A16526 31cm: A16528

Snijplanken 400x300x20



-5%

Blauw: A07882 Rood: A07881
Bruin: A07880 Geel: A07769
Groen: A07770 Wit: A07879

Afvalcontainers 120L -5%



Zwart: A10468 Blauw: A10127

Vuilniszakken -5%



Verschillende afmetingen en
kleuren mogelijk!

VIKAN -10%



Verschillende afmetingen en
kleuren mogelijk!

Recept Pasta met kip in Bonlight



Ingrediënten

- 500g Farfalle ongekookt
- 1kg Gekookte of Gebakken kip
- 400g Tomaat in blokjes
- 5g/l **Groenten bouillon**
- 100g Lente ui
- 100g Rucola
- 1kg **Mareco Bonlight**
- Peper en zout

Werkwijze

- Kook de pasta in water met groenten bouillon gaar.
- Spoel de pasta af en laat afkoelen
- Neem gekookte kip en bak die kort op
- Snij de tomaten in blokjes
- Meng alles in een kom met de Bon light
- Afwerken doen we met rucola



A05821 (5KG)
A10302 (10KG)

**Mareco
Groentenbouillon**



A05819 (3KG)

**Mareco
Bonlight**



Imagopackgroup



Nijverheidslaan 66 - 8540 Deerlijk



+32 56 21 41 58



info@imagopackgroup.be



maandag-vrijdag: 7u30-17u

Bestel via de webshop

