



Imagopackgroup

MARECO

PROMOFOLDER

Mei 2026



MARECO

Heerlijke MARECO Vinaigrettes

-10%

Vinaigrette	Uitleg	Verpakking	A-nummer	Foto
Bieslookvinaigrette	Frisse vinaigrette met kleine bieslookstukjes.	emmer 5kg	A06065	
Cocktailvinaigrette	Zachte vinaigrette met als basis cocktailsaus.	emmer 2kg	A05829	
Honing-mosterd vinaigrette	Mooie vinaigrette met zachte honing - mosterdsmaak.	emmer 2,3kg	A06072	
Bonlight	Witte vinaigrette op basis van yoghurt met fijne stukjes wortel.	emmer 3kg	A05819	
Crème fantasie	Licht zure vinaigrette met groentjes als garnituur.	emmer 5kg	A05821	
Dressing maison	Dressing met groentengarnituur.	emmer 3kg	A17746	

Volgende bezoek

.....

Spirelli fantasie met MARECO welpasta maison

Ingrediënten:

- 6 gekookte eieren verkleind
- 300g kippenwit in julienne
- 300g prinsessenboontjes verkleind
- 300g tomaten in brunoise
- 300g MARECO welpasta maison (A17913)
(300g welpasta + 600g water, 8h laten wellen)
- 750g MARECO crème fantasie (A05821)
- 10g MARECO salatfix (A05581)
- 5g MARECO 123 total (A17739)

Werkwijze:

- Meng alles samen
- Dresseren op schotel naar keuze



Welpasta maison 3kg
A17913

-20%



MARECO

MARECO

Marinades

-10%

Marinade	Uitleg	Gebruik	Toepassing	Verpakking	A-nummer	Foto
Tuinkruiden	Groene oliemarinade met peterselie, kervel basilicum, look en dille.	100g/kg	aardappeltjes - witte vis kip - kalkoen	emmer 2,9kg	A15012	
India	Oranje oliemarinade met paprikastukjes, prei en kerrie.	100g/kg	witte vis - kip - kalkoen	emmer 2,9kg	A15015	
Kippengyros	Gele marinade voor kippengyros.	250g/kg	kip	emmer 5kg	A18326	
Neutrale	Zorgt voor extra mals vlees.	100g/kg	rund - kip - kalkoen	emmer 5kg	A05762	
X-tra mals	Zorgt voor extra mals vlees (incl. kleurbehoud & bewaring).	100g/kg	rund - kip - kalkoen	emmer 5kg	A18338	
Bharat	Gele, licht pittige marinade met een garnituur van prei look en ui.	100g/kg	kip - kalkoen - scampi	emmer 2kg	A18322	
Camargue	Transparante marinade met een garnituur van venkel, dragon, rode pepers en grof zout.	100g/kg	kip - kalkoen - lamsvlees	emmer 2kg	A18323	
Ovengrill	Rood bruine, licht pittige marinade met garnituur van Provençaalse kruiden.	100g/kg	Vers spek - ribbetjes - spekfakkels	emmer 2kg	A18324	
Devil	Donker rode, pittige marinade met een garnituur van gebroken zwarte peper en grof zout.	100g/kg	Rund (wok) - witte vis - scampi	emmer 2kg	A18325	

scheid

-10%

Marinade	Uitleg	Gebruik	Toepassing	Verpakking	A-nummer	Foto
Würzmarinade spare ribs	Marinade op waterbasis voor het marineren van ribbetjes	85g/kg	Ribbetjes	bidon 5kg	A06218	

MARECO
By Imagopackgroup

KOUDE SAUZEN -5%

MAYONAISE

Klassieke mayonaise (80% olie).

A05803

10kg



MAYO PLUS MET KRABEXTRACT

Klassieke mayonaise met een extra touch van krab.

A05804

5kg



MAYONAISE TRAITEUR

A15649

10kg



COCKTAILSAUS KINGS

Klassieke cocktailsaus met whisky.

A05820

5kg



TARTAAR EXTRA

Klassieke saus (vast).

A07645

5kg 10kg



TARTAAR SPECIAAL

"Grootmoeders tartaar" met verse uitjes

A18086

5kg



PREPARESAUS SUPER R

400g/kg vlees

A17842

10kg



MARTINOSAUS

Saus voor de bereiding van martinopréparé. 400g/kg vlees

A05823

10kg



Saladebowls 5%

Saladebowl rechthoekig 173x121x57mm 750ML "Kraft" - A15933

Saladebowl rechthoekig 173x121x75mm 1000ML "Kraft"- A16955

Deksel voor kartonnen saladebowl 173x121mm "Transparant" - A15934



Vikingboxen 5%

Viking box 113x113x50 510ml "Bruin" A11916

Deksel met venster viking box 113x113x29 "Bruin" A11917

Viking box 200x140x45mm "Bruin" A12554

Deksel voor viking box 200x140x30 "Bruin" A12555

Viking box 225x85x75mm "Bruin" A13690

Deksel voor viking box 225x85x30 "Bruin" A13691

Viking box 200x140x75mm "Bruin" A16699

Deksel met venster viking box 200x140x30 "Bruin" A17737

Lunchboxen 5%

Lunchbox 21x16x5cm 1500ml "Wit"- A15986

Lunchbox 21x16x5cm 1500ml "Kraft"- A16646

Lunchbox 21x16x6,5cm 2000ml "Kraft"- A18444





Witte BBQ bakken



-5%

Omschrijving	Afmeting	A-nummer
Avamo bak 270/80 PS 2700cc	270x180x80mm	A08425
Avamo bak 270/100 PS 3400cc	270x180x100mm	A02388
Avamo deksel R270 APET transparant	274x185mm	A00765
Avamo bak R380/60 PS 4000cc	380x260x60mm	A02248
Avamo bak R380/85 PS 6000cc	380x260x85mm	A11318
Avamo bak R380/100 PS 7000cc	380x260x100mm	A02387
Avamo deksel R380 APET transparant	380x260mm	A02249

MARECO
By Imagopackgroup

FLAVOUR BOOSTS & GLAZE RUB

-10%

GLAZE RUB BHARAT

A18331

Mooi gele, licht pittige glansmarinade met garnituur van prei, look en ui. (kip - kalkoen - scampi) 50g/kg



1,5kg

FLAVOUR BOOST BHARAT

A18335

Mooi gele kruidenmengeling (zonder zout) met typische kerriesmaak. Ideaal voor kippen BBQ worst. 25g/kg op gekruid gehakt



1,5kg

GLAZE RUB OVENGRILL

A18333

Rood bruin, licht pittige droge glansmarinade met garnituur van Provençaalse kruiden. (vers spek - ribbetjes - spekfakkels) 50g/kg



1,5kg

FLAVOUR BOOST DEVIL

A18354

Pittige kruidenmengeling (zonder zout) met garnituur van gebroken zwarte peper. Ideaal als alternatief voor merguezeworstje of pittige BBQ worst. 25g/kg op gekruid gehakt



1,5kg

GLAZE RUB CAMARGUE

A18332

Transparante glansmarinade met garnituur van venkel, dragon, rode pepers en grof zout. (kip - kalkoen - lam) 50g/kg



1,5kg

FLAVOUR BOOST CAMARGUE

A18336

Kruidenmengeling met venkel, dragon en rode pepers (zonder zout). Ideaal voor hamburger of BBQ worst "Camargue" 25g/kg op gekruid gehakt



1,5kg

GLAZE RUB DEVIL

A18334

Donker rode, pittige droge glansmarinade met garnituur van gebroken zwarte peper en grof zout. (rund (wok) - witte vis - scampi) 50g/kg



1,5kg

FLAVOUR BOOST BBQ

A18337

Kruidenmengeling voor het bereiden van een typische BBQ worst. 40g/kg op gekruid gehakt + 100g water



1,5kg



TEX MEX cheddar griller



Ingrediënten:

Diepgevroren:

- 550g varkensschouder vlees
- 200g keelspek
- 150g classic sliceable nacho cheese saus (6x250ml - A15460)
- 100g ijswater

Hulpstoffen per kg:

- 19g colorozozout (5kg - A12027)
- 7g taste extension chili & gerookte paprika (750g - A13597)
- 2g super stim (2kg - A06385)
- 1x nylon darm transparant ø 30mm
- 10sn gerookt spek

Werkwijze:

- Cutter het schouder vlees met het ijswater.
- Voeg Colorozozout en super stim toe en laat enkele toeren draaien.
- Voeg het keelspek en de kruiden toe en laat even meedraaien.
- Voeg de bevroren snijdbare nacho cheese saus toe en laat enkele toeren meedraaien tot gewenste korrel (ga niet boven de 12°C).
- Vul af in darm ø 30mm, +- 60cm lengte.
- Pasteuriseer op 72°C gedurende +- 30min.
- Koel af in ijswater.

Afwerking

- Verwijder de darm.
- Snijd in stukken van circa 15cm.
- Omwikkel met gerookt spek.
- Bestrooi eventueel de bovenkant met wat taste extension smokey paprika.

- 10% Classic sliceable nacho cheese sauce A15460
- 10% Colorozozout A12027
- 10% Taste extension chili & gerookte paprika A13597
- 10% Super stim A06385
- 10% Satékruiden fijn pure A10710
- 10% Satékruiden fijn super A06498
- 10% Kruidenmix voor sparerib pure A06418
- 10% Fresh paste merguez A06546
- 10% Mélange compleet voor paella A06779
- 4+1 Classic honey mustard sauce A06859



Bedrukte tastingboxen

Met houten / PVC deksel

Dia 18cm	H 3,5cm
Dia 18cm	H 5cm
Dia 23cm	H 5,5cm
Dia 23cm	H 7cm
Dia 28cm	H 7cm
Dia 28cm	H 9cm
Dia 33cm	H 7cm
Dia 33cm	H 9cm



Imagopackgroup

Nijverheidslaan 66 - 8540 Deerlijk

+32 56 21 41 58

info@imagopackgroup.be



maandag-vrijdag: 7u30-17u

Bestel via de webshop



Folder geldig tijdens de maand Mei en zo lang de voorraad strekt.
De prijzen zijn excl. BTW & Fostplus. Niet in combinatie met andere prijsafspraken. We zijn niet verantwoordelijk voor zet- of drukfouten.