

VAN JACHT TOT PAN

WILD, PATÉ EN SOEP





Boerenpaté

NIEUW!



Mareco patémix total
A17861

Ingrediënten:

4 kg varkenslever (opgekuist)
6kg keelspek (25min afgebroeid)
1l melk
10st eieren
50g/kg **Mareco patémix total (A17861)**
16g/kg Npz

Werkwijze:

Alles door de 3,5mm of 4,5mm plaat malen.

Voeg de melk en eieren toe, goed mengen.

Voeg de **Mareco patémix total** toe en alles goed mengen.

Voeg als laatste uw NPZ toe.

Vul in de gewenste vormen.

Afdekken met varkensnetjes (eventueel insmeren met patrelle)

Bakken op 95°C tot kern 40°C in een vochtige oven.

Verder afbakken op 110°C tot kern 69°C

Koel zo snel mogelijk af.



Ardeens Ballotineke

Ingrediënten:

1 kg Kipfilet
20g Kruidenmix kip Japans Pure (3.8kg - A06561)
10sn gerookte nootham
250ml Snijdbare honing mosterd saus (A15458)
50g Crispy breeding Spicy Tomato (A16394)
1 zk Batter & shake (A06396)

Werkwijze:

Snijd de kipfilets open en bestrooi met Japanse kipkruiden.
Beleg met sneetje nootham en sneetje Snijdbare honing-mosterd saus.
Vouw de kipfiletjes goed toe en rol strak in vershoudfolie.
De rolletjes 25min. op 100°C stomen, afkoelen, folie verwijderen.
Batter: 1 zak van 80g Batter & shake met 320ml water.
Rolletjes batteren en paneren in Crispy breeding spicy tomato.
Verkopen om op te warmen/bakken, ideaal voor airfryer.



- 4+1** Saus Grand-veneur 2,7L A06865
- 10%** Kruidenmix kip Japans Pure A06561
- 10%** Snijdbare honing mosterd saus A15458
- 10%** Crispy breeding Spicy Tomato A16394
- 10%** Batter & shake A06396
- 10%** Espagnole België 10KG A10956
- 10%** Italiaanse kruiden en tomatensaus 2,7L A06860
- 10%** Vero vol au vent 1,5KG A06798
- 10%** Zigeunersaus Gypsy 2,7L A06868
- 10%** Zigeunersaus PURE 11,5L A08407



Bedrukte hemddraagtassen -5%



Bedrukte soeppotten -5%



Bedrukte servetten -5%



Bedrukte skin kartons -5%



Maak indruk met jouw vleesverpakking & kies voor **gepersonaliseerde bedrukte skin cartons!**
 Wil je dat jouw vleesproducten er net zo goed uitzien als ze smaken?
 Met onze **op maat bedrukte skin cartons** geef je elk stuk vlees een professionele, hoogwaardige uitstraling.

Wegwerpschorten -10%



Wit - A00367
 Blauw - A08081

Haarnet -10%



Wit - A10477
 Blauw - A02622

Paté asi schaal -5%



dia 110 275cc - A15539
 dia 133 440cc - A13664
 dia 111 290cc goud - A03115
 dia 111 290cc zilver - A12847

Asi schaal zilver -5%



650cc - 725cc - 940cc - 1400cc
 A02844 - A14426 - A14427 - A03190

Asi schaal zwart -5%



650cc - 725cc - 940cc - 1400cc
 A03227 - A03655 - A11053 - A02824

Soeppotten Combi pack -5%



TP118-1025ml - A01250
 TP118-565ml - A01792
 TP118-1025ml zwart - A09819
 TP118-565ml zwart - A10328

Houten schotels -10%



Zowel rond, vierkant als rechthoekig verkrijgbaar.

Zwart papier houten schotels -5%



In verschillende afmetingen beschikbaar.

Recepten

- Bereide konijnenbillen met Mareco Grand Veneur en Mareco Jus Royal
- Parelhoen met Mareco fine Champagnesaus

Bereide konijnenbillen met Mareco Grand Veneur en Mareco Jus Royal



Ingrediënten

- 4.2kg konijnenbillen ontdaan van knots pootje
- 600g ajuin in brunoise lichtbruin gestoofd
- 250cc piedboeuf bruin tafelbier
- 750g wortelblokjes
- 2,8l **Mareco jus royal (A17804)**
- 800g **Mareco grand veneur (A14588)**
- 500g luikse siroop
- 10g/kg **Mareco witte roux (A05537)**

Werkwijze

Bebloem de konijnenbillen en kruid af met gehaktkruiden. Bruin de billen aan. Stooft de ajuin lichtbruin en blus met het bruine bier. Voeg de **Mareco witte roux** toe. Meng de **Mareco jus royal**, de **Mareco grand veneur** en de luikse siroop. Meng de gestoofde ui en de billen samen met de saus. Verdeel over de kookzakken en gaar op 95°C 100% vocht gedurende 3u.

Ingrediënten

- 10st parelhoenfilet
- 2l **Mareco fine champagnesaus (A14587)**
- naar smaak **Mareco tok-tok kruiden (A05602)**
- 100g boter
- 10 kleine stronkjes witloof

Werkwijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de parelhoenfilet in een ovenschaal. Kruid af met **Mareco tok-tok kruiden** en wrijf ze in met vloeibare boter en schuif voor 20min in de oven. Halveer de witloofstronkjes en bak ze af in boter. Kruid af met peper en zout, eventueel met nootmuskaat. Warm de **Mareco fine champagnesaus** op.

Tip: Serveer met een vers kroketje en gestoofd peertje of appeltje en veenbessen.

Parelhoen met Mareco fine champagnesaus



Imagopackgroup

Nijverheidslaan 66 - 8540 Deerlijk

+32 56 21 41 58

info@imagopackgroup.be



maandag-vrijdag: 7u30-17u

Bestel via de webshop

