



Mixen voor gehakt, volledig op maat samengesteld volgens uw receptuur en afgestemd op uw batchgrootte, geleverd in elk gewenst verpakkingsformaat.

Gehaktkruiden -10%

Omschrijving	Uitleg	Gebruik Toepassing		Verpakking	A-nummer	Foto
Gehaktkruiden	Traditionele gehaktkruiden met zout	15g/kg	Varkensgehakt-gemengd gehakt	emmer 5kg emmer 10kg	A05552 A05553	
G-Hak Extra	Uitgebalanceerde gehaktkruiden met zout	18g/kg	Varkensgehakt-gemengd gehakt	emmer 5kg emmer 10kg zak 20kg	A17570 A17794 A17795	
G-hak Super	Uitgebalanceerde gehaktkruiden met zout en paprikatoets	18g/kg	Varkensgehakt-gemengd gehakt	emmer 10kg zak 10kg zak 20kg	A17571 A18115 A17572	
G-Hak S Uni	Uitgebalanceerde gehaktkruiden met zout, paprikatoets en kleurbehoud	20g/kg	Varkensgehakt-gemengd gehakt	emmer 10kg	A17800	
Hachimel	Licht roze gehaktkruiden met zout	18g/kg	Varkensgehakt-gemengd gehakt	emmer 5kg emmer 10kg emmer 20kg	A05555 A05556 A05557	
Boulettenmix	Totale mix voor het bereiden van bouletten	130g/kg +150g	gekruid gehakt water	emmer 7kg	A17789	
123 Total	Samenstelling met kleurstabilisator en houdbaarheidsverlenger	7g/kg	Rauwe vleesbereidingen (americain, gehakt, hamburgers...)	emmer 5kg	A17739	

Beefburger -10%

Ingrediënten:

- 1kg Runds snijlingen lap 70/30
- 100g/kg Water
- Ajuin (julienne)
- **MARECO zwarte peper gebroken** - A05708
- 5g **MARECO 123 total** - A17739
- 50g **MARECO beefburger** - A05673

Werkwijze:

- Snijd de ajuin in julienne en meng met een scheutje olie en de **zwarte peper gebroken**.
- Maal het vlees door de 4,5mm plaat.
- Voeg eerst het water toe, goed mengen, dan de **beefburger, 123 Total** en 50g van de gesnipperde ajuinmengeling en meng tot een homogene massa.
- Maal het geheel nogmaals door de 4,5mm plaat.
- Vorm burgers van ongeveer 120g.
- Vorm met de gewenst hamburgerpers en garnier de burgers met de rest van de ajuinmengeling.



Beefburger béarnaise -10%

Ingrediënten:

- 1kg R4 rundsvlees lap (70/30)
- 150g **MARECO bearnaisesaus** - A05900
- 20g **MARECO vezelmix AV+** - A17911
- 5g **MARECO 123 total** - A17739
- 50g **MARECO beefburger** - A05673

Werkwijze:

- Maal het rundsvlees door de 4,5mm plaat.
- Meng de **bearnaisesaus** onder het vlees.
- Voeg de **beefburger, vezelmix av+ en de 123 total** toe en meng goed.
- Maal het geheel nogmaals door de 4,5mm plaat.
- Meng goed en weeg af op 120g à 130g.
- Druk af met de gewenste hamburgerpres en garnier eventueel met verse dragon en bieslook.



Beefburger pepper -10%

Ingrediënten:

- 1kg R4 rundsvlees lap (70/30)
- 150g **MARECO peperroomsaus** - A14391
- 20g **MARECO vezelmix AV+** - A17911
- 5g **MARECO 123 total** - A17739
- 50g **MARECO beefburger** - A05673

Werkwijze:

- Maal het rundsvlees door de 4,5mm plaat.
- Meng de **peperroomsaus** onder het vlees.
- Voeg de **beefburger**, **vezelmix av+** en de **123 total** toe en meng goed.
- Maal het geheel nogmaals door de 4,5mm plaat.
- Meng goed en weeg af op 120g à 130g.
- Druk af met de gewenste hamburgerpres en garnier eventueel met wat gebroken zwarte peper.



Spekburger -10%

Ingrediënten:

- 1kg Gehakt vlees (ongekruid)
- Sneetjes gerookt spek
- 60g **MARECO vinkenmix** - A05790
- 5g **MARECO 123 total** - A17739
- **MARECO fantasiemix** - A05550

Werkwijze:

- Maal het gehaktvlees door de 4,5mm plaat.
- Voeg de **vinkenmix** en de **123 total** toe en meng goed.
- Maal het geheel nogmaals door de 4,5mm plaat.
- Goed mengen en vorm de burgers.
- Leg de sneetjes gerookt spek gekruist op elkaar.
- Leg de hamburgers erop, vouw de sneetjes spek toe en druk af.
- Randjes eventueel in de **fantasiemix** rollen.



Camargue burger -10%

Ingrediënten:

- 1kg Gekruid gehakt
- 25g Mareco flavour boost camargue - A18336

Werkwijze:

- Meng de **flavour boost camargue** onder het gekruid gehakt.
- Vorm burgers, afdrukken.
- De randjes eventueel in de fijne kruidenmix rollen.



Hamburger accessoires -5%

Hamburgerbakken zwart 325x265x50mm

- A03497 1/2 GN 50mm 1-vaks pp thermo
A16009 1/2 GN 50mm 2-vaks pp thermo
A16198 1/2 GN 50mm 3-vaks pp thermo

Hamburgerblaadjes rond 12cm

- A00732 wit
A00734 groen
A02203 zwart
A00730 cellofaantjes rond 10cm

Hamburgerblaadjes ovaal

- A00735 wit
A00736 groen
A01887 zwart
A00731 cellofaantjes ovaal 8x11cm



Vol-au-vent -5%

A14758	Traitipack blister (ideaal voor videes)	200x100x100mm	transparant
A04828	DV Foods bouchees traiteur	8,5cm	
A04469	VITA Champignons schijfjes middel	3L	
A08040	Smartpack champignons middel	1,38KG	
A07915	Manuele blikopener staaflengte	40cm	



MARECO **scheid** -10%

Omschrijving	Verpakking	A-nummer	Foto
MARECO Spaghettisaus	emmer 10,5kg	A17694	
MARECO Pizzasaus	emmer 5kg	A05909	
SCHEID Presal 500R	zak 1kg	A06152	
SCHEID Presal SR	zak 1kg	A06153	
SCHEID Presal RF	zak 1kg	A06154	



Soeppotten combi-pack -5%

- A01792 DECA rond TP118-565ml "Combi-pack"
A01250 DECA rond TP118-1025ml "Combi-pack"
A10328 DECA rond TP118-565ml "Combi-pack" "Zwart"
A09819 DECA rond TP118-1025ml "Combi-pack" "zwart"



-5%

Bedrukte soeppotten



Inhoud

Vanaf

Logo

Transparant rond 565ml

10.000 stuks

1-3 kleuren

Transparant rond 1025ml

10.000 stuks

1-3 kleuren

Transportonderstel -5%

A04469 - Transportonderstel zonder rem 620x420x155mm rood



Espagnol burger

Ingrediënten:

1kg	Gehaktvlees v/r
10g	Beefburgermix (2kg - A18684)
3g	Color plus (10kg - A16316)
25g	Mélange v paëlla (1kg - A06779)
50g	Paneermeel oranje-geel (5,5kg - A06815)

-10%

Werkwijze

Het gehaktvlees 2x door 3mm-plaat draaien.
Mengen met de beefburgermix, mélange v paëlla en de color plus.
Portioneren en afduwen met gewenste hamburgervorm.
Rand garneren in paneermeel oranje-geel.



Beefburgermix 2kg
A18684



Mélange v paëlla 1kg
A06779



Color plus 10kg
A16316



Paneermeel oranje-geel 5kg
A06815



Budget-pack 4+1 gratis

BUDGET kipkruiden met zout 10x1kg

Kant-en-klare mix voor het op smaak brengen van kip en kipproducten.

GEBRUIK: 15 à 20g/kg gevogeltevlees

A06432



BUDGET specerijenmix voor saté met zout 10x1kg

Oranje/rode kant-en-klare mix van kruiden, specerijen en zout voor het op smaak brengen van o.a. saté's.

GEBRUIK: 18g/kg vlees, vis, aardappelen...

A06433



BUDGET super gehaktkruiden met zout 10x1kg

Kant-en-klare mix voor het op smaak brengen van gehakt.

GEBRUIK: 15g/kg vlees

A06431



BUDGET sparerib kruiden

Kant-en-klare droge mix voor het eenvoudig op smaak brengen van de lekkerste "real American" spare-ribs.

GEBRUIK: 25g/kg vlees

A08447



BUDGET binding vero pure

Een allergeenvrije vervanging van paneermeel in zowel verse- als gegaarde gehaktproducten.

Het product bestaat uit een combinatie van zetmeel, glutenvrij paneermeel en fruitvezel.

Het voldoet dan ook aan het Pure label.

GEBRUIK: 20-25g/kg

A07933





-5%

ANL bakje rechthoekig 108 reeks

A01149	150cc	108 x 82 x 34	transparant	microgolf
A01150	200cc	108 x 82 x 44	transparant	microgolf
A01151	250cc	108 x 82 x 52	transparant	microgolf
A01152	300cc	108 x 82 x 62	transparant	microgolf
A01153	500cc	108 x 82 x 103	transparant	microgolf
A01154	deksel	111,4 x 84,4 x 8	transparant	microgolf

ANL bakje rechthoekig 180 reeks

A01159	500cc	180 x 133 x 34	transparant	microgolf
A01160	500cc	180 x 133 x 34	zwart	microgolf
A01161	750cc	180 x 133 x 48	transparant	microgolf
A01162	750cc	180 x 133 x 48	zwart	microgolf
A01163	1000cc	180 x 133 x 64	transparant	microgolf
A01164	1000cc	180 x 133 x 64	zwart	microgolf
A01165	1500cc	180 x 133 x 93	transparant	microgolf
A01166	1500cc	180 x 133 x 93	zwart	microgolf
A01167	2000cc	180 x 133 x 126	transparant	microgolf
A01168	2000cc	180 x 133 x 126	zwart	microgolf

ANL bakje vierkant 114 reeks

A01155	500cc	115 x 115 x 64	transparant	microgolf
A01156	500cc	115 x 115 x 64	zwart	microgolf



Imagopackgroup

Nijverheidslaan 66 - 8540 Deerlijk

+32 56 21 41 58

info@imagopackgroup.be



maandag-vrijdag: 7u30-17u

Bestel via de webshop



FSSC 22000

Folder geldig tijdens de maand September 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.