





MARECO

By Imagopackgroup

Mareco dat zijn de beste kruiden, sauzen en marinades. Met ons uitgebreid assortiment willen we een antwoord bieden op al je smaakuitdagingen. Dit voor slagerijen, retail, grootkeukens, industrie...

Til je gerechten naar een hoger niveau met de juiste Mareco kruiden en werk af met een overheerlijke Mareco saus. Een frisse salade kan niet zonder een zachte vinaigrette. Breng je vlees op smaak met een spicy marinade of zorg voor een krokant korstje met onze paneermelen.

Mareco maakt deel uit van **Imagopackgroup**. Bij het familiebedrijf gevestigd te Deerlijk kan je ook terecht voor advies en uitleg.



HULPSTOFFEN	4
MARINADES	7
VINAIGRETTES	8
PANNEERMIDDELEN	9
SPECERIJEN	11
ENKELVOUDIGE KRUIDEN	15
SAUZEN	18
OVERIGE	22



HULPSTOFFEN

AREKO

1

Zorgt voor een goede binding van kookworsten.

12kg 6kg 3kg



AROMACOLOR

5

Droogzouterij.

25kg 1,5kg



WITTE ROUX

2

Binder voor al je witte sauzen.

12,5kg 2,5kg



BRUINE ROUX

6

Binder voor al je bruine sauzen.

12,5kg 2,5kg



BATTER

3

Kant en klare batter voor het bereiden van schnitzels, kroketten, gepaneerde vis...

25kg 3kg



DEXTROSE

4

Suiker, bevordert de smaak.

25kg 2kg



INSTANT BINDMIDDEL BRUINE SAUS GLUTENVRIJ

7

Stimuleert de binding van bruine sauzen.



INSTANT BINDMIDDEL WITTE SAUS GLUTENVRIJ

10

Stimuleert de binding van witte sauzen.



EPIDER

8

Afwerking van al uw pasteien,
zal helpen om uitdroging
te voorkomen.



FONDUEMIX

11

Zorgt voor een goede smaak en
binding van je gehaktballetjes.



PAPRIKA VLOEIBAAR

9

Vloeibaar aroma op basis van Paprika.



ROOKAROMA

12

Geeft je saus of gerecht een
natuurlijke gerookte smaak.



SALATFIX

13

Specerijenmengeling voor
smaakversterking van uw salade
en bereidingen.





GROENTENBOUILLON

16

Veelzijdige bouillon met meerdere toepassingen.

25kg

10kg

1,5kg



VISBOUILLON

17

Basis visbouillon met meerdere toepassingen.

20kg

10kg

1kg



KIPPENBOUILLON

18

Basis kippenbouillon met meerdere toepassingen.

25kg

10kg

1,5kg



SUCOM

14

Mengeling van suikersoorten in pekel. Bevordert de kleur in gepekeld producten.

25kg

5kg



VOEDINGSGELATINE

19

Gelatine in poeder, voor het maken van geleibereidingen. Gemakkelijk op te lossen.

25kg

6kg

2kg



SPUITPEKELMIX

15

Voor het maken van al je pekels, zowel legpekel als spuitpekel.

12,5kg

4,5kg



FRESHCOLOR

20

Kleurstabilisator en bewaring (allergenen vrij).

15kg

15kg

4,5kg



MARINADES

GRILL-MARINADE

Geeft je vlees een grill-rooksmak.

21

5kg



TUINKRUIDENMARINADE

25

2,9kg



GYROS MARINADE

Brengt je vlees op smaak voor overheerlijke gyros.

22

5kg



MARINADE NEUTRALE

Zorgt voor extra mals vlees.

26

5kg



MARINADE INDIA

23

2,9kg



MARINADE PROVENCAALS

27

2,9kg



MARINADE SEASALT PEPPER

24

2,9kg



VINAIGRETTES

BIESLOOKVINAIGRETTE

28

Frisse vinaigrette met kleine bieslookstukjes

5kg



BONLIGHT

32

Witte vinaigrette op basis van yoghurt met fijne stukjes wortel.

3kg



COCKTAILVINAIGRETTE

29

Zachte vinaigrette met als basis cocktailsaus.

2kg



CRÈME FANTASIE

33

Licht zure vinaigrette met groentjes als garnering.

5kg



HONING-MOSTERD VINAIGRETTE

30

Mooie vinaigrette met zachte mosterd-honingsmaak.

2.3kg



MOSTERD VINAIGRETTE

31

Vloeibare vinaigrette op basis van zachte mosterd.

5kg



PANEERMIDDELEN

BROODPANEERMEEL 34

Paneermeel op basis van gewoon wit brood met korst vermalen.

10kg



BRUSCHETTA 38

Tomaat, ui en knoflook.

10kg

1kg



CORDON BLEUMIX 35

Kant en klare mix voor het paneren en op smaak brengen van cordon bleu.

25kg

5,5kg



DECO 1 39

Gekruid paneermeel met paprika, ui en wortel.

10kg

1,5kg



DECO FLORIDA 36

Gekruid paneermeel met paprika en prei.

25kg

4,5kg

1kg



DECO 3 40

Gekruid paneermeel met paprika en ui.

10kg

1,5kg



FANTASIEMIX 37

Fleurige veelkleurige mix van kruiden en specerijen voor de afwerking van vleesproducten.

10kg

1kg



GOUDPANEER 41

Gekruid paneermeel met paprika en ui.

10kg

2,5kg



PANEERMEEL GEEL

Ongekruid paneermeel.

42

10kg



PANEERMEEL ROOD

Ongekruid paneermeel.

45

10kg



PANEERMEEL WIT

Ongekruid paneermeel.

43

10kg



PAPRIKAPANEER

Paneermeel met paprikakruiding.

46

25kg

3kg



PRAGERMIX

Gekruid paneermeel met witte stip.

44

24kg

6kg



PANEERMEEL ZONDER ALLERGENEN

Een naturel gekleurd glutenvrij paneermeel.

47

15kg



BACONBURGERMIX

48

Kruidensamenstelling met
baconsmaak.

25kg

2kg



BARBECUEKRUIDEN

52

Côte à l'os en bbq-kruiden.

25kg

2kg



BARBECUEWORSTMIX

49

Kruidensamenstelling voor
gekookte bbq-worst.

25kg

3kg



BEAFBURGER

53

Totale mix voor hamburgers.

25kg

1,2kg



BRILJANT SPEKLAPJESKRUIDEN

50

Lichte curry kruiden voor
varkensvlees en kip.

25kg

2kg



DROGE WORSTKRUIDEN

54

Totale mix voor droge worstjes.

25kg

2kg



HACHIMEL

51

Roze kruidenmengeling voor
gehakt.

20kg

10kg

5kg



HAMBURGERKRUIDEN

55

Kruidensamenstelling met
gedroogde uitjes.

25kg

5kg

2kg



KIPBRAADWORSTMIX

Kruidensamenstelling met zout voor worst en gehakt.

56



BRAAD- & GRILLKRUIDEN

Kruiden voor bij gegrild en gebraden vlees, zoals kip en grillworsten.

57



CAMPAGNARD

Droge groentenmix voor chipolatas of lenteburgers.

61



STOOFVLEESKRUIDEN

Specerijensamenstelling voor de bereiding van stoofpotten.

58



KIPKRUIDEN

Brengt al je gerechten met kip op smaak.

62



LAMSKRUIDEN

Specerijensamenstelling voor het op smaak brengen van bereidingen en gerechten van lams- of schapenvlees.

59



MEAT PLUS

Specerijensamenstelling voor het kruiden van gevogelte.

63



MIX ESPAGNOLE

Stoofvleessaumix

60



OVENSPEKKRUIDEN

Specerijensamenstelling voor het kruiden van allerlei vleessoorten.

64



PATÉMIX

Totale oplossing voor het maken van paté.

65

3kg



PRÉPARÉKRUIDEN

Kruidenmengeling voor het bereiden van préparésaus.

70

25kg

10kg

5kg

2kg



RAGOUTMIX

Mix voor het maken van een basis witte saus.

66

25kg

6kg

3kg



ROSBIEFKRUIDEN

Specerijensamenstelling voor het kruiden van vleessoorten.

71

25kg

2kg



SATÉKRUIDEN

Mix voor het op smaak brengen van vlees.

67

25kg

10kg

5kg

2kg



SATÉKRUIDEN ZONDER ZOUT

Brengt je vlees op smaak (zonder zout).

72

25kg

12kg

2kg



SPAGHETTIKRUIDEN

Specerijen en groenten mix voor de bereiding van bolognaisesaus.

68

25kg

3kg

600g



SPARE-RIBKRUIDEN

Specerijenmix voor ribbetjes.

69

25kg

8kg

2kg



TOK-TOK KRUIDEN

Pittige kruidenmengeling voor kip.

73



VIDEEMIX

Mix voor het maken van vol-au-vent.

76



VINKENMIX

Hulpmiddel voor het bereiden van burgers.

74



VISKRUIDEN MET ZOUT

Brengt je visgerechten op smaak.

77



TAMDOORI-KRUIDEN

Specifieke kruidenmengeling voor indiaanse gerechten.

75



WITTE PENSENMIX

Kant-en-klaar mengeling voor het maken van witte pensen.

78



ENKELVOUDIGE KRUIDEN

CAJUNKRUIDEN MET ZOUT

79

Een pittige mix om vlees, vis of kip op smaak te brengen (alook wok en roerbakgerechten)



CAYENNEPEPER

83

Geef je gerechten extra pit met de cayennepeper.



CURRY POEDER

80

Een typische specerijensamenstelling.



FOELIE GEMALEN

84

Het vermaalde omhulsel van nootmuskaat.



LAURIER HEEL

81

Geef je soepen, bouillons of sauzen extra smaak met laurierbladeren.



LOOKPOEDER

85

Fijngemalen Knoflook.



MOSTERDZAAD HEEL

82

Mosterdzaad uit de peulen van de mosterdplant met een krachtige smaak.



NOOTMUSKAAT

86

Gemalen nootmuskaat.



PETERSELIE GEDROOGD

87

Gedroogde peterselie voor in dressings, sauzen, salades of kruidenboter.



TIJM HEEL

90

Smaakvolle gedroogde tijm.



PROVENÇAALSE KRUIDEN

88

Breng je gerechten op smaak met de typische smaak uit de Provence.



OREGANO HEEL

91

Kruidige specerij met lichte smaak.



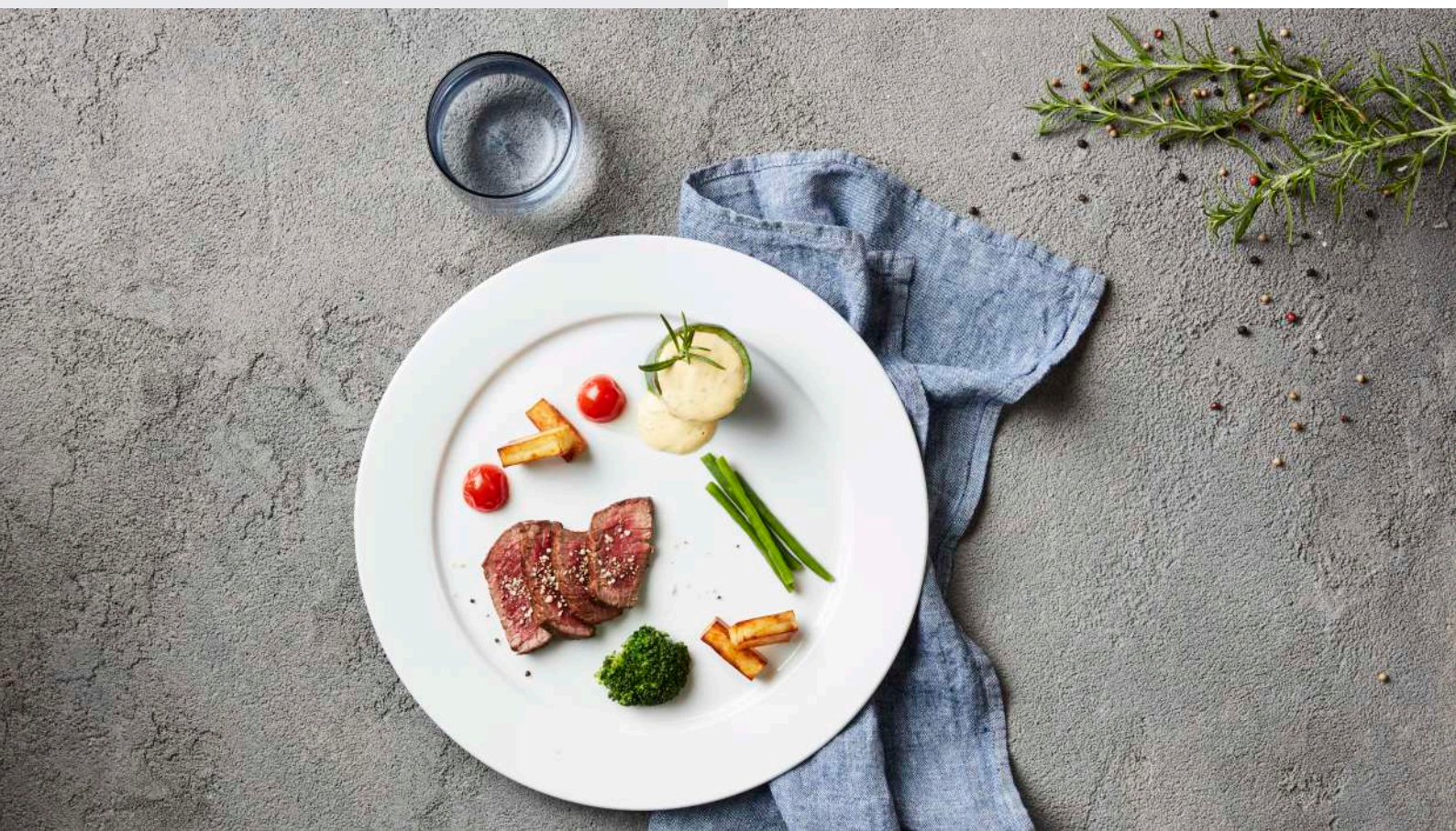
ROZE PEPERBOLLETJES

89



ZEEZOUT

92





WITTE PEPER GEBROKEN

93



WITTE PEPER BOLLETJES

96



ZWARTE PEPERBOLLETJES

94



WITTE PEPER ZAND

97



ZWARTE PEPER GEBROKEN

95



BOURGUIGNONNESAUS

98

Sterke bruine vleessaus met rode wijn, een garnituur van gebakken spekreepjes, zilveruitjes en champignons.

Gemarineerde varkenshaasjes, varkensgebraad, everzwijn. Zeer goede basis voor 'coq-au-vin' of 'boeuf Bourguignon'.

2.9kg



FINE CHAMPAGNESAUS

100

Heerlijke aromatische roomsaus met een garnituur van gestoofde sjalotjes en champignons. Op smaak gebracht met 'cognac fine champagne' en Franse mosterd.

Voor bij fazant, parelhoen, (gevulde) kalkoen, eend... Alle gebakken/gegrilde steaks.

2.9kg



GRAND VENEURSAUS

99

Klassieke Franse saus op basis van poivrade saus. De saus wordt dan afgewerkt met cognac, veenbessen en eventueel een scheutje room.

Voor bij hert, ree... (zowel filet, kotelet als bout) Gemarineerd varkenshaasje, varkensgebraad, everzwijn.

2.9kg



PEPPERROOMSAUS

101

De uitgesproken en verfijnde smaak van deze saus werd verkregen door de groene peper uit Muntok, Indonesië.

Ideaal bij kalkoen, kip, varkenshaasje. Alle gebakken/gegrilde steaks (rond, wild...)

2.9kg



ARCHIDUC FIN

Culinaire champignonsaus.

102

3kg



AZIATISCHE SAUS

Kant-en-klare gele saus met groenten.

107

5kg



BEARNAISE

Kant-en-klare bearnaise.

103

3kg



SHANGHAI SAUS

Kant-en-klare rode saus met groenten.

108

3kg



COCKTAILSAUS KINGS

Klassieke cocktailsaus met whisky.

104

5kg



BRUINE KALFSJUS

Krachtige bruine basissaus.

109

5kg



DON PEDROSAUS

Geëmulgeerde saus met specerijen en paprika extract.

105

5kg



CURRYMAYO

Koude curry saus, ideale basis voor een kipcurry.

110

5kg



GROENTENGYROSSAUS

Kant-en-klare gyrossaus met groenten.

106

5kg



GOURMETSAUS

Geëmulgeerde saus met worcestershire en paprika extract.

111

2,8kg



JAGERSAUS

Basissaus van rode wijn en groenten.

112

5kg



MARTINOSAUS

Saus voor de bereiding van martinopréparé.

117

10kg

5kg



MAYONAISE

Klassieke mayonaise (80% olie).

113

10kg



MAYO PLUS MET KRABEXTRACT

118

Klasieke mayonaise met een extra touch van krab.

5kg



MERGUEZESAUS

Pikante saus voor mergueze toepassingen.

114

3kg



MOSTAR

Mosterd saus met gedroogde groenten (ui en paprika) en specerijen.

119

3kg



MOSTERD

Zachte, Belgische mosterd.

115

3kg



PITASAUS

Een licht vloeibare saus met look voor bij snacks, salades (scampi), fondue, barbecue, pita

120

2,8kg



PIZZASAUS

Tomatensaus verrijkt met fijne kruiden, als basis voor uw pastasauzen of voor bij pizza vlees, vis of groenten

116

5kg



PRÉPARÉSAUS

Saus voor de bereiding van Préparé.

121

10kg



TARTAAR EXTRA

Klassieke saus (vast).

122

5kg



TOMATENSAUS

Heerlijke tomatensaus met een mooie, egale structuur en een blijvende, rode kleur voor bij gehaktballen, rundstong, gevogelte.

124

10kg



TOMATENKETCHUP

Licht vloeibare typische ketchup.

123

5,6kg



TOMATINA

Tomatensaus verrijkt met verse, gestoofde ui die heel klein versneden werd.

125

12kg



VIANDA

Saus op basis van mayo met gedroogde groenten (ui, wortel en augurk)

126

5kg



ZIGEUNERSAUS

Saus met groenten (ajuin, tomaat, en paprika).

127

10kg

3kg



JAMBALAYA RIJST

Kant-en-klare mengeling van rijst, groenten en specerijen.

128

7kg 3,5kg



PUREE COMPLET

Aardappelpuree in poedervorm.

130

5kg



UIEN GEKIBBELD

Ajuin gedroogd.

129

2kg



UIENPOEDER

Fijn gemalen.

131

5kg 1kg



UIENSNIPPERS

Ajuin gedroogd in schijven.

132

1kg



UITJES GEBAKKEN

133

1kg

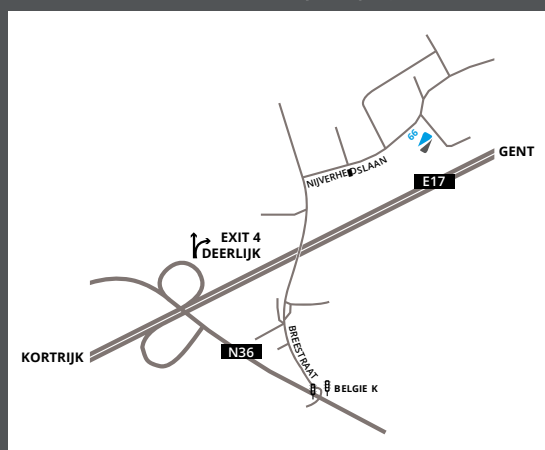




This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The background is a clean, solid white color.



MARECO
By Imagopackgroup



Nijverheidslaan 66
8540 Deerlijk

T + 32 56 21 41 58
info@imagopackgroup.be
www.imagopackgroup.be

