

Wij blijven
open tijdens de
zomermaanden
juli/augustus



**Delipot PET
transparant**

-10%



400cc
A15714

**Delipot PET
transparant**

-10%



470cc
A15726

**Topper pack
transparant**

-10%



165cc
A15715



**Bedrukte TP95
+ deksel transparant
in combi doos**

**GRATIS
ONTWERP**



TP95 180ml - 210ml - 280ml

Moulipack bodega -10%



Rond 76x56mm 180 cc - deksel dia 76mm
A03325 - A11299

Moulipack bodega -10%



Rond 76x56mm 250 cc - deksel dia 90mm
A03436 - A08950

Cup op voet

-5%



Cups op voet 150cc PP - Deksel PP hoog
A00504 - A00505

**Stazak met
gripsealsluiting**

-5%



160x270+2x40mm Transparant - A15886
160x270+2x40mm kraft + venster - A15903



Brochetstok bamboe looped

-10%



7cm - 9,5cm
A01459 - A02626

Brochetstok bamboe teppo

-10%



9cm - 12cm - 15cm - 18cm - 21cm - 25cm
A02281 - A04103 - A02143 - A01966 -
A02289 - A02228

Brochetstok bamboe

-10%

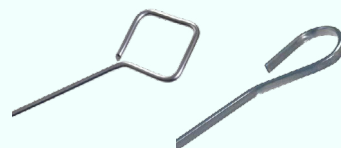


12cm - 15cm - 18cm - 20cm - 25cm - 30cm
A01452 - A01453 - A01454 - A01455 -
A01457 - A01458



Brochetstok inox plat of rond

-5%



Plat:

15cm - 18cm - 20cm - 25cm - 28cm
A01460 - A07070 - A07496 - A07620 - A07623

Rond:

15cm - 18cm - 20cm - 25cm - 28cm
A07611 - A01461 - A01462 - A01463 - A01464

ZOMERPROMOTIE HANDAFWAS



DIPP N° 09 - 1L
AFWASMIDDEL
CITROEN

REF 0911



DIPP N° 09 - 5L
AFWASMIDDEL
CITROEN

REF 0905

Frisse citroengeur
Reinigt en ontvet krachtig
Laagschuimend
Vergemakkelijkt het spoelen
Zeer geconcentreerd
Economisch verbruik



• 50 X 75 cm
• 100% katoen
• Gemaakt in Portugal

-15%
EN
CLARYSSE
KEUKENHANDDOEK
GRATIS

BIJ AANKOOP VAN:

4 X DIPP N°09 5L

OF 6 X DIPP N°09 1L

*Actie geldig zolang de voorraad strekt – beperkte voorraad.
Bij aankoop van 1 karton DIPP N°09 1L ontvangt u 1 keukenhanddoek.
Bij aankoop van 1 karton DIPP N°09 5L ontvangt u 2 keukenhanddoeken.

Ontdek het gamma DIPP Professional op **dipp.eu**

DIPP
PROFESSIONAL
www.dipp.eu

-10%

BBQ Zeebanket



Promo's juli

Ingrediënten

- 1kg 1/2 kreeftenstaarten (diepvries)
- 50gr World grill lemon & green pepper pure (2.5L - A06722)
- 1kg parelcouscous / gaar
- 50gr witte kool (fijn geraspt)
- 50gr wortel (julienne)
- 50gr paprika (mix)
- 35gr World grill Indian mystery pure (2.5L - A07968)
- 10gr witte wijnazijn

Werkwijze

- De kreeftenstaarten lichtjes ontdooien.
- Insmeren met de World grill lemon & green pepper

Parelcouscoussalade

- Meng de parelcouscous met de groenten, de World grill Indian mystery en de wijnazijn.
- Presenteer in mooie schaal als side dish/salade.

DIP TIP: scoren met sausje v/h huis:

- Lemon Chili dip: 1kg mayo / 80gr World grill ginger lemon chili (2.5L - A07410)
- Tartare mediterrane: 1kg tartaar saus / 12gr Ras el hanout fijn (160gr - A17561)



Verstegen Slavinkenmix
België 4kg
A06514



Verstegen Contenta
4 België ZZ 5kg
A06762



Verstegen Connoisseur
Provençaalse saus 2.7L
A06861



Verstegen Kruidenmix
vis 500gr
A06467



Verstegen Smokey
BBQ saus 2.7L
A07912



Verstegen Preparesaus
België 10kg
A06833



Verstegen World Grill
Lemon & green pepper 2.5L
A06722



Verstegen World Grill
Indian mystery 2.5L
A07968



Verstegen World Grill lemon
& ginger lemon chili 2.5L
A07410



-10%

Pasta meatballs



Promo's augustus

Ingrediënten

- 1.5kg gehaktvlees V/R
- 15gr Budget super gehaktkruiden met zout (1kg - A06431)
- 10g Budget binding vero pure (1kg - A07933)
- 5gr italiaanse kruiden zz pure (6x45gr - A17560)
- 1l italiaanse kruiden en tomatensaus (2.7l - A06860)
- 1.5kg pasta spirelli (gekookt)
- 200gr champignons (schijfjes)
- 200gr ajuin (julienne)
- 200gr paprika (julienne)
- 30gr parmezaan schilfers

Werkwijze

Het gehaktvlees 2x door fijne plaat draaien.
Mengen met binding vero pure, de super gehaktkruiden en de italiaanse kruiden zz.
Balletjes rollen van 40gr en aanstoven.
Ajuin, champignons en paprika aanstoven.
Alles mengen met de italiaanse kruiden en tomatensaus.
Bestrooi met wat parmezaanshilfers.



Verstegen Spaghettikruiden
fijn 1.75kg
A06515



Verstegen Peper wit
gemalen muntok 1.5kg
A06663



Verstegen Hamburger
België 2kg
A06444



Verstegen Kipkruiden
met zout 2kg
A06446



Verstegen Bearnaise
saus 250ml
A06899



Verstegen Snijdbare nacho
cheese saus 250ml
A15460



Verstegen Budget super
gehaktkruiden met zout 1kg
A06431



Verstegen Budget binding
vero pure 1kg
A07933



Verstegen Italiaanse
kruiden en tomatensaus 2.7L
A06860



Verstegen Italiaanse
kruiden zonder zout 45gr
A17560



AARTS perziken -5%



370ml - 580ml
A08923 - A07122

AARTS peren -5%



580ml
A08499

Superbe (vloeibare boter) -10%



2L - 10L
A05321 - A04855

Haco French Dressing NEW



A17563
Klassiek recept op basis van koolzaadolie.
Evenwichtige dressing, rond en aangenaam zurig.

Haco Thousand Island Dressing NEW



A17564
Amerikaanse klassieker met augurken, tomaten, kruiden en op basis van koolzaadolie.

Haco Caesar Dressing NEW



A17565
Amerikaanse klassieker, rijk aan kaas en ansjovis en op basis van koolzaadolie.

Haco Curry Banana Dressing NEW



A17566
Recept met een pittige curry-smaak en als nasmaak licht zoete aroma's van banaan.

Haco Mango Chili Dressing NEW



A17567
Trendy recept met 29% mango-pulp en chili-stukjes en op basis van koolzaadolie.

Houtskool -5%



4kg - 10kg
A14051 - A14052





MARECO – Smaak op maat, van kruid tot creatie

Enkelvoudige kruiden | Marinades | Sauzen | Vinaigrettes | Maatwerkmixen



Enkelvoudige kruiden



Unieke marinades



Verfijnde sauzen



Smaakvolle vinaigrettes

**Wat ons echt bijzonder maakt?
Jij kiest de smaak, wij maken de mix!**

Laat je eigen kruidenmengeling samenstellen,
volledig afgestemd op jouw smaak en wensen.

**Ontdek de mogelijkheden en laat je inspireren
door de wereld van smaak bij MARECO**

Vraag meer info bij uw vertegenwoordiger.



Ingrediënten

- 1kg aardappelblokken van 2cm op 2cm gekookt
- 400g frankfurter schijfjes van 0.3cm
- 300g spekblokjes (gerookt)
- 8 eieren (hardgekookt) in partjes
- 4 tot 6 sucrine salade of gemengde sla
- 2 kleine rode ui, dun gesneden
- 4 tomaat in blok
- 1 bundel bieslook fijngesneden
- 500g **Mareco bieslookvinaigrette**
- 10g saladekruiden



Werkwijze

- Bak de spekreepjes aan, giet overtollig vet af en laat afkoelen.
- Meng de aardappel, 1/2 van de frankfurter schijfjes, 1/2 van het gerookt spek, 1/2 van de rode ajuin, 1/2 van de tomatenblokjes, 1/2 van de fijngesneden bieslook, de **Mareco bieslookvinaigrette** en de saladekruiden voorzichtig maar goed.
- Deze pasta kan in een grotere schaal of in kleinere saladepotten per persoon gepresenteerd worden.
- Voeg eerst de basis in de schaal of potten toe en verdeel de fijngesneden sucrine salade mooi hierover.
- Werk af met de rest van de partjes ei, frankfurter, spek, rode ui, tomaat en fijngesneden bieslook.



A06065 (5L)

Mareco
Bieslookvinaigrette



Imagopackgroup

Nijverheidslaan 66 - 8540 Deerlijk

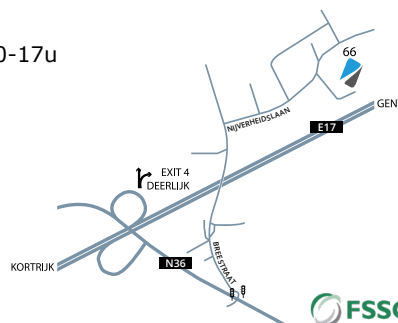
+32 56 21 41 58

info@imagopackgroup.be



maandag-vrijdag: 7u30-17u

Bestel via de webshop



FSSC 22000

28 SEPTEMBER - 1 OKTOBER 2025
KORTRIJK XPO



BEZOEK ONZE
STAND 612

Meat Expo, Broodway en Taste of Tavola
komen samen in een nieuw concept voor
maximale kruisbestuiving: Artisan.
Meer info: www.artisan-xpo.be