

# MARECO

Smaakt naar meer



2023



**Imagopackgroup**  
Verpakkingen, specerijen en sauzen



Inhoud

Balkan	3
Spare-ribkruiden	4
Spare-ribmarinade	5
India	6
Mumbai	7
Sunrise	8
Rindersteak	9
Mexico	10
Mediterranee	11
Tuinkruiden marinade	12
Provencaal	13
Parisienne	14
Barbecuekruiden en	15
Barbecueworstmix	15
Pastasalade met creme fantasie	16
Pastasalade met honing mosterd	16
Aardappelsalade	16

Balkan

A06219 - SCHEID Saphiro-Balkan

Gebruik

110g per kilogram vlees



---

---

---

---

---

---

---

---





## Spare-ribkruiden

A05588 - Mareco spare-ribkruiden

### Gebruik

20g per kilogram vlees



## Recept BBQ chipolata

- 1 kg snijlingen
- **20g MARECO spare-ribkruiden**
- **MARECO Paprika vloeibaar (A05706)**
- **18g MARECO freshcolor (A13203)**

## Werkwijze

- Snijlingen mengen met de kruiden
- 2x door de fijne plaat draaien
- Paprika vloeibaar bijdoen en goed mengen
- Afvullen



## Spare-ribmarinade

A06218 - SCHEID würzmarinade spareribs

### Gebruik

85g per kilogram vlees



## Recept Brochetjes

- 1kg kalkoenfilet, kipfilet in stukjes voor brochetjes
- **100g zartin liquide VAN HEES**
- **100g würzmarinade spareribs**

## Werkwijze

- Vlees met de zartin goed mengen tot deze is opgenomen
- Vlees mengen met marinade
- Brochetjes steken







## Mumbai

A06221 - SCHEID Saphiro-Mumbai

### Gebruik

100-110g per kilogram vlees



### Recept Brochetjes

- 1kg kalkoenfilet, kipfilet in stukjes voor brochetjes
- **100g zartin liquide VAN HEES**
- **100g Mumbai marinade**

### Werkwijze

- Vlees met de zartin goed mengen tot deze is opgenomen
- Vlees mengen met marinade
- Brochetjes steken

### Recept wokschtotel

- 2kg kipfilet in blokjes
- **200g zartin liquide VAN HEES**
- **200g Mumbai marinade**
- 1 bundel pijpajuin fijngesneden
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 bakje champignons in 4 gesneden
- 2 rode uien in ringen
- Eventueel een pakje mange tout

### Werkwijze

- Vlees met de zartin goed mengen tot deze is opgenomen
- De marinade erbij doen en mengen
- Alle groenten erbij doen en mengen

## India

A15015 - Mareco marinade India

### Gebruik

Volgens eigen recept

**MARECO**  
By Imagopackgroup



### Recept Brochetjes

- 1kg kalkoenfilet, kipfilet in stukjes voor brochetjes
- **100g zartin liquide VAN HEES**
- **100g India marinade**

### Werkwijze

- Vlees met de zartin goed mengen tot deze is opgenomen
- Vlees mengen met marinade
- Brochetjes steken

### Recept wokschtotel

- 2kg kipfilet in blokjes
- **200g zartin liquide VAN HEES**
- **200g India marinade**
- 1 bundel pijpajuin fijngesneden
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 bakje champignons in 4 gesneden
- 2 rode uien in ringen
- Eventueel een pakje mange tout

### Werkwijze

- Vlees met de zartin goed mengen tot deze is opgenomen
- De marinade erbij doen en mengen
- Alle groenten erbij doen en mengen





## Sunrise

A06226 - SCHEID Saphiro-Sunrise

### Gebruik

100g per kilogram vlees



### Recept Brochetjes

- 1kg kalkoenfilet, kipfilet in stukjes voor brochetjes
- **100g zartin liquide VAN HEES**
- **100g Sunrise marinade**

### Werkwijze

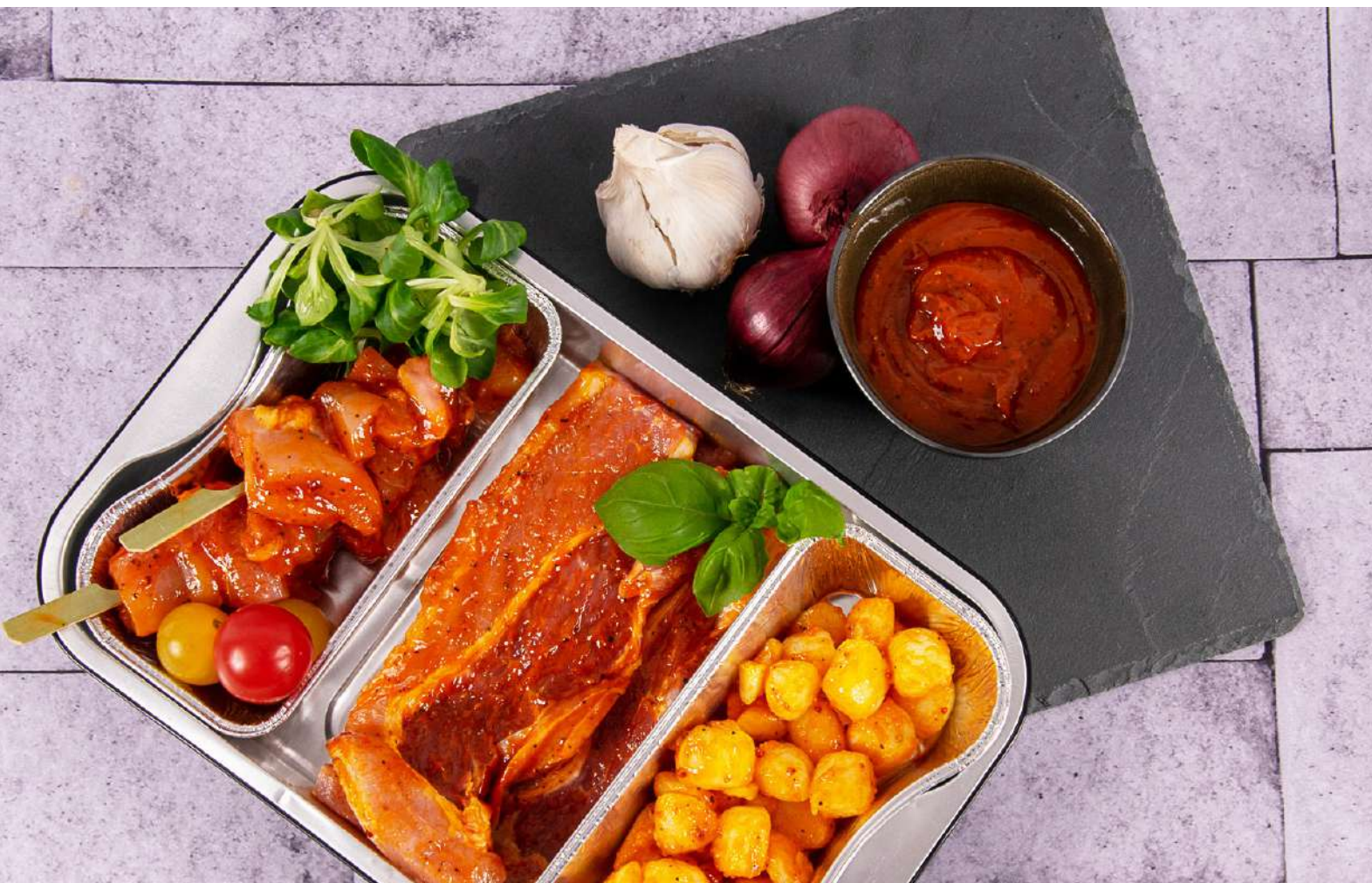
- Vlees met de zartin goed mengen tot deze is opgenomen
- Vlees mengen met marinade
- Brochetjes steken

### Recept wokschtotel

- 2kg kipfilet in blokjes
- **200g zartin liquide VAN HEES**
- **200g Sunrise marinade**
- 1 bundel pijpajuin fijngesneden
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 bakje champignons in 4 gesneden
- 2 rode uien in ringen
- Eventueel een pakje mange tout

### Werkwijze

- Vlees met de zartin goed mengen tot deze is opgenomen
- De marinade erbij doen en mengen
- Alle groenten erbij doen en mengen



## Rindersteak

A08207 - SCHEID Saphiro Rindersteaks

### Gebruik

110g per kilogram vlees

scheid



### Recept wokschtotel

- 2kg kipfilet in blokjes
- **200g zartin liquide VAN HEES**
- **200g Rindersteak marinade**
- 1 bundel pijpajuin fijngesneden
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 bakje champignons in 4 gesneden
- 2 rode uien in ringen
- Eventueel een pakje mange tout

### Werkwijze

- Vlees met de zartin goed mengen tot deze is opgenomen
- De marinade erbij doen en mengen
- Alle groenten erbij doen en mengen







Mediterranee

A06213 - SCHEID Saphiro-Mediterranee

Gebruik

100-110g per kilogram vlees



---

---

---

---

---

---

---

---

Mexico

A06207 - SCHEID Saphiro-Mexico

Gebruik

100-120g per kilogram vlees



Recept Brochetjes

- 1kg kalkoenfilet, kipfilet in stukjes voor brochetjes
- 100g zartin liquide VAN HEES
- 100g Mexico marinade

Werkwijze

- Vlees met de zartin goed mengen tot deze is opgenomen
- Vlees mengen met marinade
- Brochetjes steken

Recept wokschtel

- 2kg kipfilet in blokjes
- 200g zartin liquide VAN HEES
- 200g Mexico marinade
- 1 bundel pijpajuin fijngesneden
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 bakje champignons in 4 gesneden
- 2 rode uien in ringen
- Eventueel een pakje mange tout

Werkwijze

- Vlees met de zartin goed mengen tot deze is opgenomen
- De marinade erbij doen en mengen
- Alle groenten erbij doen en mengen





Tuinkruiden marinade

A15012 - Mareco marinade Tuinkruiden

Gebruik  
volgens eigen recept



---

---

---

---

---

---

---

---



Provencaal

A15014 - Mareco marinade Provencaal

Gebruik  
Volgens eigen recept



---

---

---

---

---

---

---

---







**Barbecuekruiden en  
Barbecueworstmix**

A05548 - MARECO barbecuekruiden  
A05774 - MARECO barbecueworstmix



**Recept BBQ worst**

- 1 kg snijlingen
- **15g MARECO barbecuekruiden**
- **30g MARECO barbecueworstmix**
- **MARECO Paprika vloeibaar (A05706)**
- **18g MARECO freshcolor (A13203)**

**Werkwijze**

- Snijlingen mengen met de kruiden en 1x door de fijne plaat draaien
- Goed mengen
- Afvullen

---

---

---

---

---

---

---

---

**Parisienne**

A08206 - SCHEID Saphiro Parisienne

Gebruik  
110-130g per kilogram vlees



---

---

---

---

---

---

---

---





Pastasalade met creme fantasie

Ingrediënten

- 2kg gekookte pasta
- 6 tomaten
- **1kg MARECO creme fantasie (A05821)**
- 1 komkommer
- 2 bundels pijpajuin
- 800g hesp

Werkwijze

- Tomaten ontpitten en in blokjes snijden
- Komkommer schillen en zaadlijst uitsnijden, vervolgens in blokjes snijden
- Pijpajuin snijden
- Hesp in blokjes snijden
- Alles samen en mengen met creme fantasie



Aardappelsalade

Ingrediënten

- 1kg aardappelblokjes
- 1 appel in kleine stukjes
- **300g MARECO bonlight (A05819)**
- **100g MARECO honing-mosterd vinaigrette (A06072)**



Pastasalade met honing mosterd

Ingrediënten

- 2kg gekookte pasta
- 2 blikjes mais
- **1kg MARECO honing-mosterd vinaigrette (A06072)**
- 1 blik ananas 10 schijven
- 2 bundels pijpajuin
- 4 tomaten
- 800g kippenwit

Werkwijze

- Tomaten ontpitten en in blokjes snijden
- Pijpajuin snijden
- Ananas in blokjes snijden
- Kippenwit in reepjes snijden
- Alles samen doen en mengen



Mareco en Scheid producten

Art.nr.	Artikel	Verpakking	Inhoud
A08206	SCHEID saphiro Parisienne	emmer	3,5kg
A06221	SCHEID saphiro-Mumbai	emmer	3,5kg
A06219	SCHEID saphiro-Balkan	emmer	3,5kg
A08207	SCHEID saphiro Rindersteaks	emmer	3,5kg
A06226	SCHEID saphiro-Sunrise	emmer	3,5kg
A06213	SCHEID saphiro-Mediterranee	emmer	3,5kg
A06218	SCHEID wüurzmarinade spareribs	bidon	5kg
A06207	SCHEID saphiro-Mexico	emmer	3,5kg
A15012	MARECO marinade tuinkruiden	bidon	2,9kg
A15015	MARECO marinade India	bidon	2,9kg
A15014	MARECO marinade Provencaal	bidon	2,9kg
A05588	MARECO spare-ribkruiden	emmer	2kg
A05821	MARECO creme fantasie	bidon	5kg
A05819	MARECO bonlight	bidon	3kg
A06072	MARECO honing-mosterd vinaigrette	bidon	2,3kg
A05548	MARECO barbecuekruiden	emmer	2kg
A05774	MARECO barbecueworstmix	emmer	3kg
A13203	MARECO freshcolor	emmer	4,5kg
A05706	MARECO paprika vloeibaar	fles	1L







# Imagopackgroup

Verpakkingen, specerijen en sauzen

# MARECO

By Imagopackgroup

Bestel eenvoudig  
op onze webshop  
[www.imagopackgroup.be](http://www.imagopackgroup.be)  
of scan de QR-code



Volg jij ons al op sociale media?



Imagopackgroup



Imagopack.group

