

# Smaak catalogus



EDITIE NAJAAR 2023



Laat je inspireren door  
ons assortiment.

# Ons verhaal.

Wij zijn Imperial. Ons verhaal is er een over smaak.

Al jaar en dag voorzien we jou, de slager, van kwaliteitsvolle producten, van klassiekers tot nieuwe innovatieve producten. Samen met jou creëren we een aanbod vleeswaren waarvan jouw klanten kunnen genieten. Dat willen we ook in de toekomst blijven waarmaken.

Wij geloven dat er altijd een plaats zal zijn voor smaakvolle vleesbereidingen ook al verandert de wereld en onze eetgewoonten. Wij zien deze verandering vooral als een buitenkans, om samen nieuwe successen te boeken en te investeren in nieuwe vleeswaren, hybride vleesproducten en -alternatieven die inspelen op nieuwe smaakpatronen. Zo blijf jij de smaakmaker die onvergetelijke momenten creëert voor jouw klanten.

We zijn ook benieuwd en geïnteresseerd in jouw vak, je expertise, je passie en je nieuwe ideeën. We ondersteunen je met inspiratie en investeren in nieuwe klantenervaringen. Zo staan we jou en je team bij om met succes iets nieuws te proberen om zo nog beter jouw klanten te bedienen. Samen leggen we de weg naar morgen af op het ritme van vandaag.

Zo bewijzen we dat charcuterie en jouw vak niet enkel een rijk verleden maar ook een mooie toekomst hebben.





# Inhoudstafel



Een gevarieerd aanbod om iedereen mee te plezieren.



Worstwaren	6-7
Klassieke salami's	8
Boerenringen	9
Pepersalami's	9
Schimmel gerijpte salami's	10-11
Recept / Fiorino met olijventapenade en selder	11
Snacks	12-13
Gevogelte salami's	14
Marcassou salami's	15-17
Gevogelte	18-19
Aan 't Spit range	20
Gevogeltefilets	20
Recept / Halloween tomaat met Kip aan 't spit	21
Gevogeltehammen	22
Gevogeltesworsten en -vleesbroden	22
Tastes of the world	23
Kookhammen	24-25
Leielander hammen	26-27
Ambachtelijke hammen	28
Klassieke hammen	28
Recept / Flatbread met Leielander Ham	29
Zoutwaren	30-31
Imperial zoutwaren	32
Recept / Broodstengels met Marcassou Filet d'Ardenne	34
Recept / Pompoensoep met Marcassou Filet d'Ardenne	34
Marcassou zoutwaren	35
Kookwaren	36-37
Kookworsten	38
Vleesbroden	39
Patés	39
Kant-en-klare producten	40
Disney	41
Allergenenlijst	42-44



# Worstwaren



Van verfijnde klassiekers tot originele toppers.



# Klassieke salami's

## Imperial Extra Zonder Look

3,60 kg  
430L x 105B x 105H

## Imperial Extra Met Look

3,60 kg  
430L x 105B x 105H

## Imperial Extra Hongrois

3,30 kg  
430L x 105B x 105H

De beste selectie grondstoffen van rund en varken, een heerlijke smaak, de warmrode kleur, de prachtige korrel. Meesterschap vat deze salami samen. De Imperial Extra presenteert mooi door zijn gelatinel laag en bestaat in 3 varianten: zonder look, met look en Hongrois.



## Populaire Zonder Look

3,70 kg  
430L x 100B x 100H

## Populaire Met Look

3,70 kg  
430L x 100B x 100H

## Populaire Hongrois

3,70 kg  
430L x 100B x 100H

Blind vertrouwen! Z'n kwalitatieve samenstelling, groot kaliber en fijne korrel geven deze topsalami een grote aantrekkingskracht. Populaire bestaat in 3 varianten: zonder look, met look en Hongrois.



## Salami Royal

Rozetvormig snijvlak zorgt voor karakter.

3,50 kg  
470L x 105B x 105H



## Milano

Gerookte salami van zuiver varkens- en rundsvlees.

2,10 kg  
220L x 120B x 120H



## Feinkost

Optimale smaakverdeling door de extra fijne korrel.

3,40 kg  
255L x 155B x 95H



## Salami Maison

Een zachte smaak die jong en oud bekoort.

3,20 kg  
240L x 180B x 120H



## Kalabasja

Zigeunersalami volgens traditioneel recept.

2,50 kg  
170L x 135B x 135H



# Boerenringen

## Gelderse Boerenring

Typische ovale vorm met grove korrel.

1,90 kg  
390L x 220B x 60H



## Gelderse Boerenworst Rech

De Gelderse worst in paalvorm.

1,20 kg  
450L x 60B x 60H



## Gelderse Ringworst

Gelderse boerenworst met 100% varkensvlees, optimale spekverdeling met halfgrove korrel. Mooie kleur, karaktervolle smaak en typische ovale vorm.

1,90 kg  
390L x 220B x 60H



# Peppersalami's

## Eeclonaar

Halfijne korrel en kwalitatief varkens- en rundvlees.

2,20 kg  
260L x 110B x 65H



## Apostelbrood

Een ambachtelijke broodvorm met peperlaag.

2,30 kg  
190L x 170B x 110H







NIEUW

Een ware  
smaaksensatie

PIUR VARKENSVLEES EN  
SPEK MET EEN FRISSE EN  
ZACHT SMAAK

## Schimmel gerijpte salami's

### Aoste Noisetier

Franse hamvormige salami met knapperige hazelnoten.

2,40 kg

230L x 220B x 90H



### Fiorino

Een ciabattavormige schimmelsalami met een fijne korrel. Deze delicatessen bestaat uit de beste stukken varkensvlees en -spek en heeft een typisch Zuiderse smaak.

1,1 kg

250L x 90B x 70H



NIEUW



25 MIN / 10 PERSONEN

### Fiorino MET OLIJVENTAPENADE EN SELDER

#### BEREIDING

Snijd de selder in fijne brunoise.  
Blancheer en laat schrikken onder koud water.  
Besprenkel met sushiazijn en kruid met peper.  
Meng de selder met de olijventapenade.  
Verdeel over de potjes.  
Drappeer er twee fijne plakjes Fiorino bij.

#### INGREDIËNTEN

- 20 plakjes Fiorino, fijn gesneden
- 300 g olijventapenade
- 2 stengels witte selder
- 1 el sushiazijn
- peper



# Snacks



## TIJD VOOR APÉRO!

Meer dan ooit willen we genieten. Gezellig samenkomen, onder vrienden, collega's of met het gezin. Het aperitiefmoment is daarbij een vaste waarde geworden. Het is dan ook de ideale starter voor een gezellige avond en bij de trend van het apéro-dining duurt dat moment zelfs de hele avond lang. Apéro staat dan ook synoniem voor genieten van kleine hapjes, variatie en heerlijke proevertjes.

### Bistro Ring

De ringverdeling zorgt voor extra mooie presentatie.

3,90 kg  
360L x 330B x 200H



### Bistro Deli

Stukgoed in ideale snacking variant.

24 x 50 g  
180L x 30B x 30H



Bistro, de bekende witte salami vervaardigd uit 100% varkensvlees omhuld met een witte coating heeft een heerlijke Pur Porc smaak. Belgisch meesterschap, met een heerlijk authentiek recept van meer dan 35 jaar oud.

### Pikanti

Een pittig gekruid worstje.

8 x 150 g  
115L x 35B x 35H



Heerlijke receptinspiratie op [www.my-imperial.be](http://www.my-imperial.be)



NIEUW

## Sticks & Bites

- Makkelijk verkoopbaar & gepresenteerd
- Handige verpakkingen van 500 g
- Geproduceerd in België = flexibele logistiek en bevoorrading
- Verschillende verkoopmogelijkheden: (snack, apéro, tapas, ...)



### Snack Sticks Classic

Met de puur authentieke smaak van droge worst, luchtgedroogd.

500 g  
85L x 135B x 185H



### Snack Sticks Chili

Met een mix van paprika en chili kruiden.

500 g  
85L x 135B x 185H



### Snack Bites Classic

Met de puur authentieke smaak van droge worst, luchtgedroogd.

500 g  
30L x 120B x 230H



### Snack Bites Kip

Bereid met 100% kippenvlees.

3 x 500 g  
210L x 50B x 150H



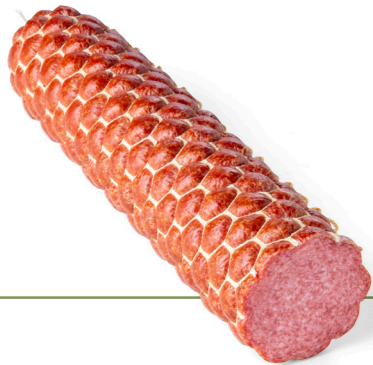


# Gevogelte salami's

## Pepino

Pepino is een delicatessie, vervaardigd uit eerste kwaliteit kalkoen- en varkensvlees. Deze grondstoffen worden verrijkt met een bijzonder kruidenpallet en vervolgens afgevuld in een decoratieve honingraatdarm. Na een rijpingsperiode van 4 weken verkrijgt de Pepino zijn pittige unieke smaak, slijdbaarheid en aantrekkelijke kleur.

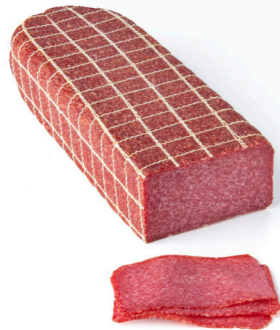
1,62 kg  
370L x 70B x 70H



## Dindo

Kalkoensalami met originele vorm en presentatienetje.

1,90 kg  
340L x 100B x 50H



## 100% Kippensalami met Peper

Een pittige variant met peper.

1,50 kg  
250L x 85B x 85H



## 100% Kippensalami

Deze 100% Kippensalami is uniek op de markt! Het is de enige kippensalami die gemaakt is van puur kippenvlees. Hij bevat ongeveer 20% plantaardig vet en is op smaak gebracht met een fris kruidenboeket. Door enkel te werken met kippenvlees en plantaardig vet, bevat deze kippensalami tot 30% minder vetten ten opzichte van een klassieke salami. De bedrukte darm is een echte eye-catcher.

3,00 kg  
430L x 100B x 100H



# Marcassou salami's



## Marcassou Pain d'Ardenne

Ambachtelijke en opvallende presentatie doordat het product eerst wordt gewolfd om vervolgens met de hand als een brood te worden gevormd. De Pain d'Ardenne is het resultaat van Ardens vakmanschap en bevat enkel de beste hamstukken en spek. Een lang rijpingsproces en een unieke selectie van kruiden zorgt voor zijn typische artisanale smaak.

1,50 kg  
170L x 170B x 90H



## Marcassou Mini Pain d'Ardenne

De unieke smaak van de Pain d'Ardenne voor bij het aperitief. Springt met zijn kleine ambachtelijke vorm meteen in het oog. Perfecte smaakmaker op een aperitiefplank: fijn versnijden en klaar.

6 x 100 g  
254L x 174B x 49H



## Marcassou Mini Pain d'Ardenne Provençal

Omhuld met heerlijke kruiden uit de Franse Provence.

6 x 100 g  
254L x 174B x 49H



## Marcassou Mini Pain d'Ardenne Chili

Omhuld met pittige kruidencoating.

6 x 100 g  
254L x 174B x 49H



Klein van formaat  
groots van smaak.



# Marcassou salami's

## Marcassou St Remacle Zonder Look

1,10 kg  
470L x 110B x 90H



## Marcassou St Remacle Met Look

1,10 kg  
470L x 110B x 90H



Een echte Ardenner met halfgrove korrel die samengesteld is uit extra mager varkensvlees dat langzaam gerookt wordt. Saint Remacle bestaat in 2 variëteiten: zonder look en met look.

## Marcassou Forêt d'Ardenne

Gerookte worst met grove korrel en 100% mager varkensvlees. Darm wordt met de hand geknoopt en gestikt.

2,10 kg  
470L x 110B x 90H



## Marcassou Genova

Een Pur Porc met gewolfde, grove korrel.

1,40 kg  
520L x 110B x 80H



## Marcassou Met Look 225 g

Klassieke Ardense worst met look, individueel verpakt.

12 x 225 g  
300L x 85B x 40H



## Marcassou Zonder Look 225 g

Klassieke Ardense worst zonder look, individueel verpakt.

12 x 225 g  
300L x 85B x 40H



## Marcassou Aperitivo Pur Porc

Hartig Ardens Pur Porc worstje.

3 x 500 g  
230L x 150B x 40H



## Marcassou De smaak van de Ardennen

Voor deze klepper duiken we de Ardense bossen van Champlon in. Hier nemen we al sinds 1966 onze tijd om vleeswaren van absolute topkwaliteit te leveren. Het jaartal is hierbij absoluut belangrijk: de productiemethode is nog altijd onveranderd.

### WAT MAAKT DIT GAMMA ZO SPECIAAL?

Marcassou heeft 14 producten, elk met een eigen recept, smaak en droogperiode. Een ambachtelijke traditie waar we nooit van afwijken: stukjes spek en puur varkensvlees mengen we met fijne kruiden. De smaak van de vleeswaren zit 'm in het rook- en droogproces van 16 tot 56 dagen. Die langdurige rijping zorgt voor de specifieke smaak waarvoor Marcassou gekend is. Jambon d'Ardenne en St Remacle dragen daarenboven het IGP-label en onderscheiden zich hierdoor als erkend streekproduct.



# Gevogelte

Puur en gezond.  
Vol verrassende  
smaakcombinaties.



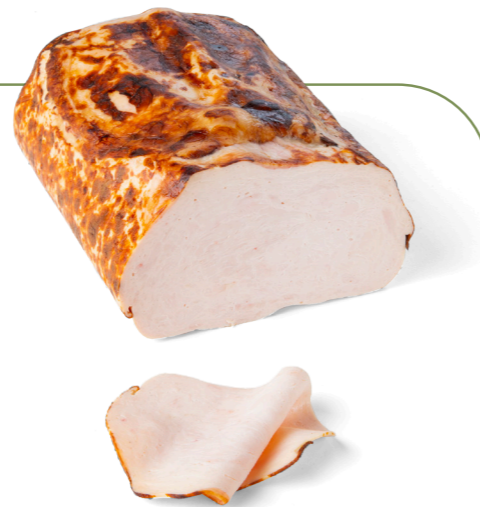


# Aan 't Spit

## Kip aan 't Spit

Een natuurlijk product met de echte kip aan 't spit smaak! 100% kipfilets gemarineerd in een heerlijke kruidenpekkel zorgen voor een natuurlijke, sappige kippensmaak en zachte beet. Zoals een echte kip aan 't spit, gebraden in een grilloven.

📦 2,20 kg  
📏 170L x 140B x 95H



## Kipfilet Provençaal

Smaakcombinatie van pittige pepers, champignons en Provençaalse kruiden.

📦 2,00 kg  
📏 170L x 140B x 95H



## Kip aan 't Spit Groenten

Kleurrijke variant met 30% groenten: wortel en broccoli.

📦 2,20 kg  
📏 170L x 140B x 95H



# Gevogeltefilets

## Kipfilet Maison

Traag gepekelde en getrommelde kipfilets voor behoud van originele textuur.

📦 1,35 kg  
📏 140L x 110B x 90H



## Kipfilet Maison Tuinkruiden

100% kipfilet verrijkt met verse tuinkruiden.

📦 1,35 kg  
📏 110L x 140B x 100H



## Kalkoenfilet Blok

Licht voorgezouten stukjes gekookte kalkoenfilet in rendabele blokform.

📦 1,60 kg  
📏 185L x 110B x 110H



## Kalkoenborst Maison

Originele vorm en structuur van de kalkoenborst worden bewaard.

📦 2,33 kg  
📏 220L x 160B x 110H



25 MIN / 10 PERSONEN

## Halloweentomaat MET KIP AAN 'T SPIT

### BEREIDING

Snijd de kip in driehoekjes. Snijd het hoedje van de tomaat. Hol de tomaat uit. Kook de pasta volgens het recept op de verpakking. Grill de paprika, pel en snijd in fijne stukjes. Maak de pompoenpuree; snijd in stukjes en kook in een groentebouillon, mix. Breng op smaak met peper en zout. Vul de tomaat met de pasta en paprika. Breng op smaak met paprikapoeder. Plaats het deksel op de tomaat en borstel er wat olie bovenop. Plaats in een voorverwarmde oven, 180°C, gedurende 15 à 20 min. Garneer met de pompoenpuree, de kip, enkele blaadjes dragon en vruchtvlees van sinaas.

### INGREDIËNTEN

- 4 dikke plakken Kip aan 't spit
- 4 grote coeur de boeuf tomaten
- 200 g zwarte pasta
- 1 sinaasappel
- 5 dl groentebouillon
- 1 puntpaprika
- 1/4 pompoen
- dragon
- peper & zout



# Gevogeltenhammen

## Kippenwit

Goudbruin gebakken kippenwit.

1,55 kg  
155L x 120B x 95H



## Bretoense Kippenroulade

Heerlijke combinatie van kipfilet en mager buikspek.

2,80 kg  
190L x 140B x 100H



## Kippenroulade Tuinkruiden

Verrijkt met een lentefris kruidenboeket.

2,00 kg  
190L x 130B x 90H



## Kipfilet Asperges

De groene asperges zorgen voor een volle smaak en mooie kleurschakering.

2,00 kg  
150L x 150B x 105H



## Kipfilet Boschampignons

De 7 soorten boschampignons zorgen voor een rijke smaak.

2,00 kg  
150L x 150B x 105H



## Kipfilet Zongedroogde Tomaten en Olijven

Mediterraans kruidenpalet brengt de zomer in uw toonbank.

2,00 kg  
150L x 150B x 105H



# Gevogelteworsten en -vleesbroden

## Poulerolle

Kippenworst met kipfilets. Het perfecte alternatief voor de traditionele hespenworst.

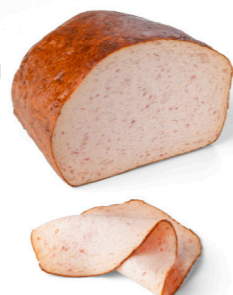
1,65 kg  
240L x 100B x 100H



## Kippenvleesbrood

Magere variant op het gekende varkensvleesbrood.

1,80 kg  
170L x 220B x 100H



## Dindisson

Gevogelteworst met een fijne groenten- en kruidenmengeling.

1,55 kg  
220L x 100B x 100H



# Tastes of the world

## Kipfilet Italian Herbs

Kipfilet met zongedroogde pepers en groene kruiden. 100% kippenvlees. Lekker mager, vol van smaak en met aantrekkelijke coating.

1,65 kg  
160L x 115B x 85H



## KIP & KRUIDEN, EEN SMAAKVOL HUWELIJK

Bij Imperial houden we van kruiden, omdat ze de perfecte smaakmakers zijn om variatie te brengen in ons assortiment. We selecteren onze kruidenmix met zorg en baseren ons op de populaire kruidenvoorkeuren van de consument. Door te proeven, bij te sturen en opnieuw te proeven komen we tot het ideale smaakevenwicht.

Op dat vlak zijn kruiden en kip een ideale combinatie. De pure milde smaak van gevogelte krijgt door onze unieke kruidenmengelingen een leuke, karaktervolle smaaktoets. Aangezien de vraag naar kip blijft groeien, zijn we er als de kippen bij om ons assortiment verder te innoveren.

## Kipfilet Mexican Spicy Sambal

Kipfilet met een gepeperd vleugje sambal.

1,65 kg  
160L x 115B x 85H



## Kipfilet Australian Smokey BBQ

Kipfilet met een heerlijke barbecue smaak dankzij de gekruide coating en rookaroma.

1,65 kg  
160L x 115B x 85H



## Kipfilet Indian Madras Curry

De populaire smaakcombinatie van kip met curry.

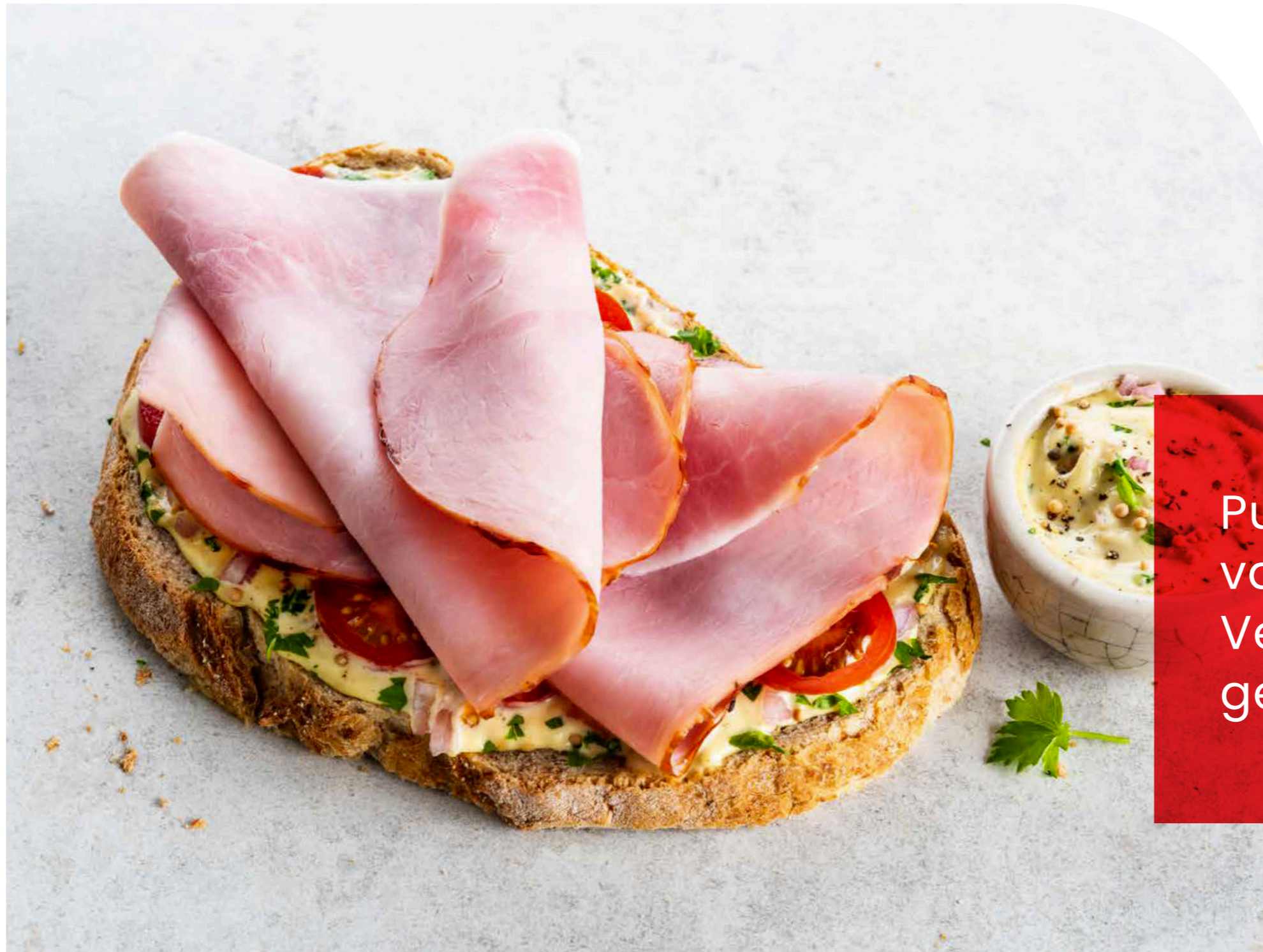
1,65 kg  
160L x 115B x 85H



 Like onze Facebookpagina 'My Imperial' en laat je inspireren door onze nieuwe producten, recepten en meer.



# Kookhammen



Puur en mild  
van smaak.  
Veelzijdig in  
gebruik.





Leielander smaakt  
als geen ander.

De naam verklapt het al: ham gemaakt in de Leiestreek. Puur van smaak en bovendien ook puur Belgisch. De ambacht die in deze Meesterlyck-ham kruipt, is ongezien, de bereiding van de ham verloopt volgens een eeuwenoude traditie met een typerende kruidenmix.

#### WAT MAAKT DIT GAMMA ZO SPECIAAL?

Ongetwijfeld het bereidingsproces: 100% Belgisch varkensvlees, gekookt in eigen vocht en lichtgerookt op beukenhout. De Leielander is vrij van toegevoegd water, fosfaat of smaakversterkers. Eén kilo varkensvlees resulteert hier effectief in één kilo ham.



# Leielander hammen



#### Leielander Natuur

Deze Meesterlyck ham kent zijn unieke smaak door een bijzonder samengestelde kruidenmix, gekookt in eigen jus en op natuurlijke wijze licht gerookt op beukenhout.

6,30 kg  
220L x 210B x 160H

#### Leielander Beenham

Met het been gekookt.

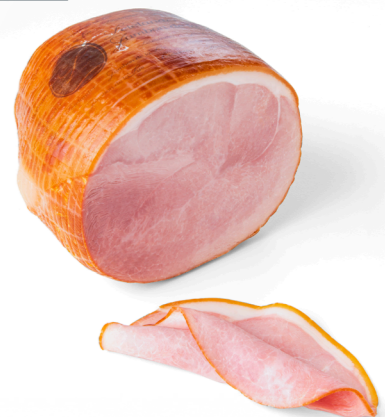
6,20 kg  
220L x 210B x 150H



#### Leielander Barbecue

Extra gerookt.

6,20 kg  
220L x 210B x 150H



#### Leielander Braisé

Extra gegrild.

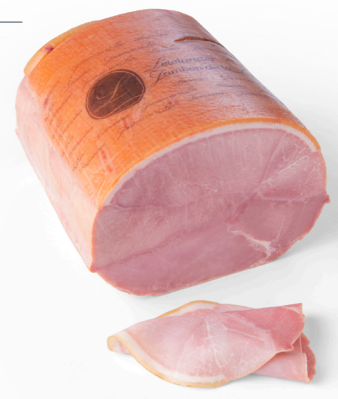
6,10 kg  
220L x 210B x 160H



#### Leielander Clappack

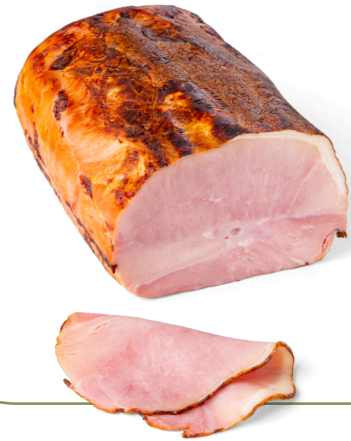
Leielander in paalvorm.

6,25 kg  
255L x 190B x 140H





# Ambachtelijke hammen



## Ham aan 't Spit

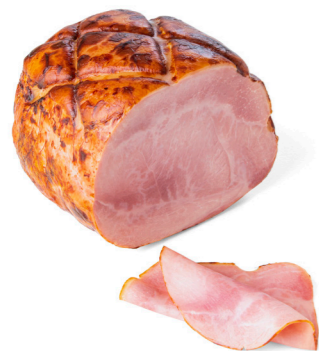
De Ham aan 't Spit wordt op het vel gebraden in een heteluchtoven wat zorgt voor een echte spit smaak. Heerlijk op de boterham maar ook origineel gegrild of op de BBQ. Zonder toevoeging van fosfaten, water en smaakversterkers.

3,35 kg  
240L x 155B x 155H

## Ovenham Tradition

Goudbruin ovengebakken.

5,10 kg  
210L x 190B x 150H



## Mandolino

Mooie grote sneden van begin tot einde.

7,70 kg  
270L x 225B x 140H



## Fiorucci Rostello Alle Erbe

Handmatig ingewreven met groene kruiden.

4,20 kg  
100L x 260B x 150H



# Klassieke hammen

## Kookham Patron

Mooie grote sneden, ideaal om in gerechten te verwerken.

6,90 kg  
230L x 210B x 145H



## Mandolino Ontvet Ontzwoerd

De perfect opgekuiste ham.

7,40 kg  
270L x 210B x 125H



Méer inspiratie op [www.my-imperial.be](http://www.my-imperial.be)

15 MIN / 5 PERSONEN

## Flatbread MET LEIELANDER HAM

### BEREIDING

Los de gist op in een kommetje met lauw water. Meng water, bloem en olie in een keukenmachine. Voeg de gist toe en laat even kneden. Voeg het zout toe en laat 10 minuten kneden tot het deeg elastisch is. Leg een propere, vochtige handdoek over de kom en laat minstens 1 uur rijzen op een warme plaats. Haal het deeg uit de kom, sla de lucht eruit en vouw het een aantal keren toe. Verdeel het deeg in 8 stukken en rol uit tot een dikte van een halve centimeter. Besmeer 4 stukken deeg met geitenkaas, strooi er enkele blaadjes tijm over en werk af met een plak Leielander. Leg er een stuk deeg bovenop en maak de randen dicht. Verwarm de pizzasteen op de BBQ, bestrooi met bloem en grill de flatbreads 2 minuten aan één zijde en 1 minuut aan de andere zijde. Serveer met de salsa van tomaat.

### INGREDIËNTEN

- 4 dikke plakken Leielander Natuur
- 500 g bloem
- 300 ml water
- 200 g salsa van tomaat
- 150 g geitenkaas natuur
- 22 g verse gist
- 1 tl zout
- 2 el olijfolie
- 4 takjes verse tijm



# Zoutwaren

Heerlijke  
gedroogde  
hammen  
met delicate  
smaken en  
aroma's.





# Imperial zoutwaren

## Vlaamse Boerenham Gerookt

6,00 kg  
235L x 220B x 125L



## Vlaamse Boerenham Gezouten

6,00 kg  
240L x 225B x 120H



Ambachtelijk gevormd, vakkundig ontbeend en heerlijk van smaak. Het been blijft tot na het eerste rijpingsproces in de ham voor de smaak. Het ontbenen gebeurt met een (snij)lepel waardoor de sneetjes niet openvallen. De Gerookte Vlaamse Boerenham wordt gerookt op een mengeling van harde houtsoorten en jeneverbessen.

## Jonge Cobourg Gerookt

3,80 kg  
230L x 160B x 90H



## Jonge Cobourg Gezouten

3,80 kg  
230L x 160B x 90H

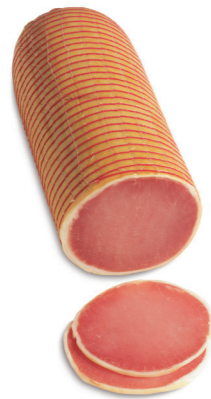


De Jonge Cobourg is afkomstig van het edelste deel van de jonge ham en heeft een fabricageperiode van 3 maanden. Dankzij een milde pekelen en het 5 weken doorzouten, heeft de Cobourg een uniforme smaak en een laag zoutgehalte. De Gerookte Jonge Cobourg is natuurlijk gerookt op beuk.

## Filet de Saxe

Ontzwoerd, ontvet en ontviesd. Voorzien van dunne spekrand en natuurlijk gerookt.

2,10 kg  
255L x 95B x 95H



## Gerookte Kalkoensax

Een kalkoenspecialiteit met zacht rookaroma.

1,19 kg  
180L x 110B x 60H



## Jonge Buik

Het magerste stuk van de buik gezouten en gerookt.

3,70 kg  
190L x 250B x 40H



## Galliaham

Mildgezouten, belegen en gedroogde ham zonder schenkel.

4,50 kg  
270L x 235B x 85H



Méer inspiratie op  
[www.my-imperial.be](http://www.my-imperial.be)





## Broodstengels MET MARCASSOU FILET D'ARDENNE

### BEREIDING

Breng de sneetjes Filet d'Ardenne rond de broodstengels.

### TIP

Gebruik verschillende types broodstengels voor een leuk effect! Serveer hierbij een dipsausje!

### INGREDIËNTEN

- Fijne sneetjes Marcassou Filet d'Ardenne
- Broodstengels

## Pompoensoep MET MARCASSOU FILET D'ARDENNE

### BEREIDING

Schik de sneetjes Marcassou Filet d'Ardenne op een ovenplaat en plaats in een voorverwarme oven op 140°C. Laat ze in de oven drogen tot ze krokant zijn. Afhankelijk van de oven duurt dit een halfuur. Serveer de verwarmde soep in mooie kommetjes en werk af met snippers van gedroogde Marcassou Filet d'Ardenne.

### INGREDIËNTEN

- 10 sneetjes Filet d'Ardenne
- 3L pompoensoep

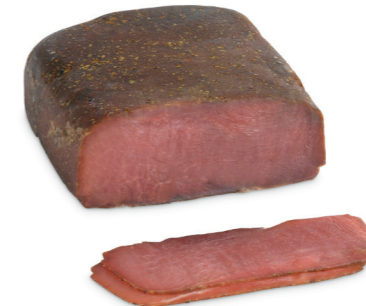
### TIP

Pimp de soep met pompoenpitten en wat olijfolie.

### Virginia

Voorgevormde, gedroogde en gerookte ham met een extra zoete smaak.

2,20 kg  
200L x 160B x 70H



### Fiorucci Pancetta

Gekruid, drooggezouten, opgerold en langzaam aan de lucht gedroogd.

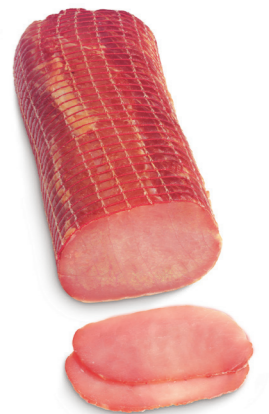
1,50 kg  
210L x 110B x 100H



### Jonge Bacon

Jonge varkensfilets volledig ontzwoerd, ontvet en natuurlijk gerookt.

2,00 kg  
270L x 100B x 80H



### Aoste Jambon Cru

Authentieke licht fruitige smaak van een echte Franse ham.

5,60 kg  
270L x 235B x 85H



# Marcassou zoutwaren



### Marcassou Filet d'Ardenne

Een echte delicatessie uit het hart van de Ardennen. Marcassou Filet d'Ardenne wordt bereid uit een volledig ontzwoerde en ontvette bovenbil. Deze wordt drooggezouten met een zorgvuldig geselecteerde kruidenmengeling. De langzame rijping en traditionele rookwijze zorgen voor de specifieke Ardense smaak.

2,30 kg  
200L x 190B x 60H

### Marcassou Jambon d'Ardenne

Milde handgezouten ham met 6 maanden rijping.

3,90 kg  
240L x 210B x 70H



### Marcassou Filet d'Ardenne Met Peper

Pittige smaakvariant dankzij zijn heerlijke pepermantel.

2,20 kg  
200L x 200B x 60H





# Kookwaren



Klassiek beleg  
allesbehalve  
beleggen.



# Kookworsten

## Hespenworst

3,40 kg  
370L x 115B x 115H



Met zijn frisse, zachte smaak is de Hespenworst de ideale klassieke boterhamworst. Verkrijgbaar in zijn geheel of een halve worst op snede.

## Hespenworst 1/2

1,70 kg  
185L x 115B x 155H



## Kalfsworst

Populaire boterhamworst met varkens- en kalfsvlees.

1,08 kg  
180L x 110B x 110H



## Lunchworst Patron

Vervaardigd uit varkensvlees met grove stukjes ham, mild gerookt.

1,67 kg  
225L x 240B x 60H



## Champignonworst

Verrijkt met mooi verdeelde stukjes champignon.

2,10 kg  
205L x 120B x 120H



## Printanier

Verfijnde kookworst met frisse lentekruiden.

1,10 kg  
380L x 30B x 30H



## Halve Paris Natuur

1,67 kg  
210L x 100B x 100H



Een lekkere en sappige kookworst met kleine stukjes ham, groene peperbolletjes en een snuiffe knoflook. Afgesmeerd in een mooi bedrukte darm. Verkrijgbaar in een halve worst of een klein kaliber.

## Kleine Paris Natuur

1,10 kg  
335L x 60B x 60H



# Vleesbroden

## Vleesbrood Blok

2,50 kg  
210L x 135B x 100H



Ons traditioneel vleesbrood bestaat voor 100% uit grof gemalen varkensvlees. Verkrijgbaar in artisanale broodvorm of rendabele blokvorm.

## Vleesbrood 1/2

2,65 kg  
170L x 220B x 100H



## Vleesbrood Provençaal 1/2

2,40 kg  
190L x 210B x 120H



Smakelijke variatie binnen uw vleesbroodassortiment door de toevoeging van Provençaalse kruiden en groenten. Verkrijgbaar in artisanale broodvorm of rendabele blokvorm.

## Vleesbrood Provençaal Blok

2,50 kg  
210L x 140B x 100H



# Patés

## Boerenpaté

Gebaseerd op een oude receptuur uit de plattelandskeuken.

2,75 kg  
300L x 175B x 80H



## Blokkpaté

Intense smaak door verse lever, afgewerkt met lardeerspek.

1,90 kg  
230L x 100B x 90H



Een lekker smeugige paté met zachte textuur, frisse kleur, aangename smaak. Gepresenteerd in een witte terrine.

## Crèmepaté 4,8 kg

4,80 kg  
400L x B270 x H80



## Crèmepaté 1,5 kg

1,50 kg  
240L x 145B x 70H





# Kant- en klare producten

## Ardens Hammetje

Hammetje van puur varkensvlees met uitzonderlijke smaak en aroma.

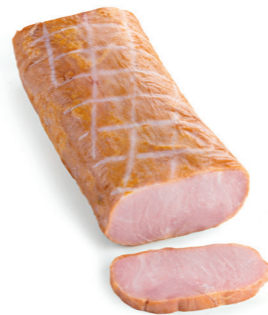
12 x 675 g  
205L x 120B x 120H



## Voorgegaard Varkensgebraad

Licht gerookt en voorgegaard in eigen jus, zodat het vlees lekker sappig blijft.

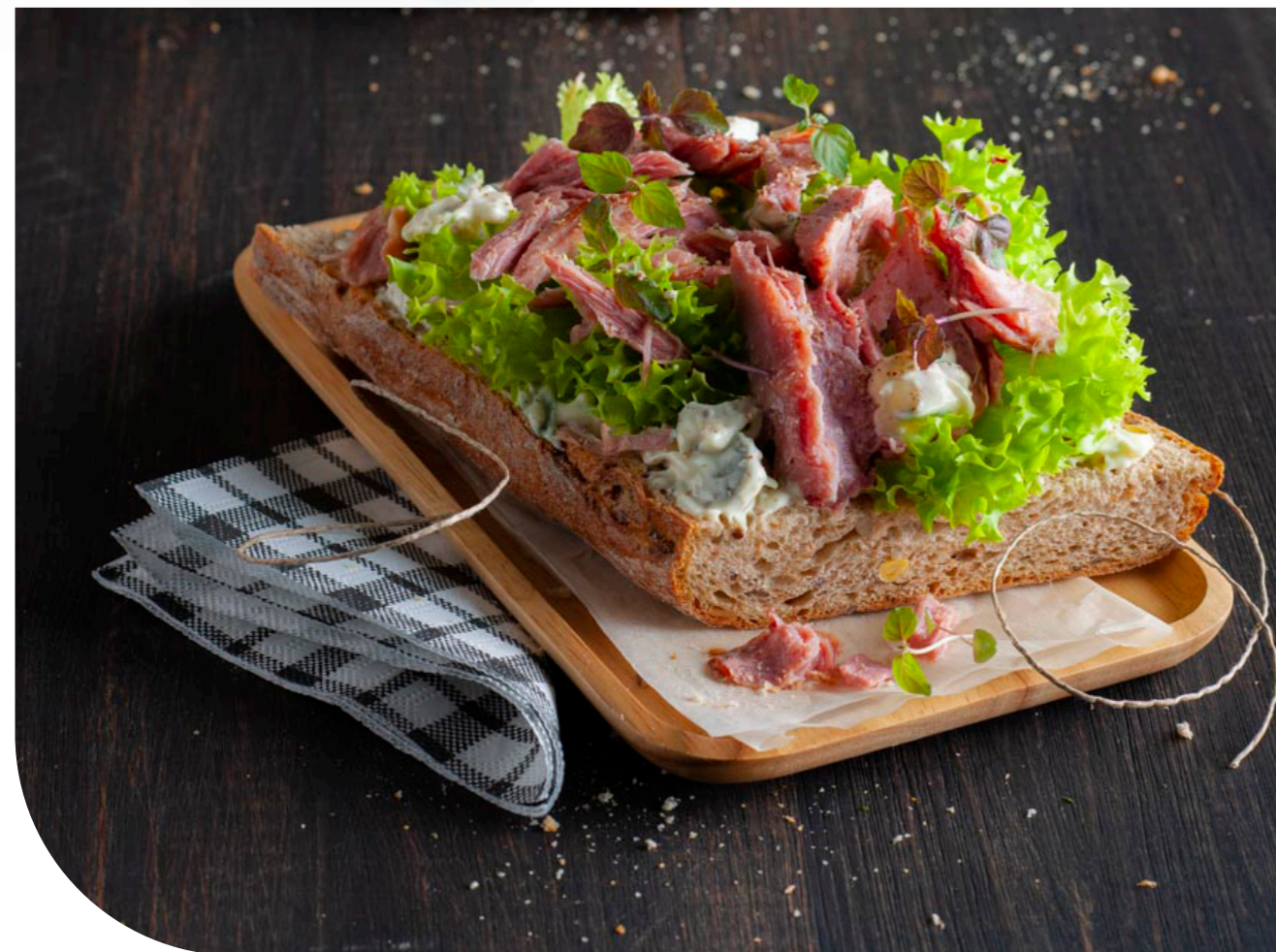
2 kg  
270L x 160B x 70H



## Mini Jambonneau

De kleine versie van het Ardens Hammetje, de ideale portie voor 1 persoon. Heerlijk voorgegaard en gemakkelijk op te warmen, zeer mals van smaak.

12 x 250 g  
205L x 120B x 120H



# Disney

## DISNEY MAGISCHE CHARCUTERIE

Ouders willen dat hun kinderen lekker én gezond eten. Daarom lanceerde Disney in 2018 het label Disney Kitchen. Producten die dat label dragen, stellen ouders gerust dat ze een gezonde keuze maken.

## WAT MAAKT DIT GAMMA ZO SPECIAAL?

Suikers, vetten en porties zijn gelimiteerd. De bekende figuren van Disney die op de verpakking staan, hebben bovendien een enorme aantrekkingskracht in uw koeltoeg. Kortom: het gamma van Disney is gemaakt voor kinderen en goedgekeurd door mama en papa.



Een heerlijke snack, onmisbaar in de brooddoos!



## Disney Kippenworstje

Een ideaal en zeer populair tussendoortje voor de kinderen, om van te genieten tijdens de speeltijd of de lunch. Een gezond en gebalanceerd gevogeltekookworstje met een lekkere kippenmaak. Gemakkelijk te openen voor kleine handjes dankzij de easy opening.

20 x 60 g  
140L x 26B x 26H



## Disney Hespensworstje

Een smaakvol en gezond hespenworstje waar kinderen dol op zijn

20 x 60 g  
140L x 26B x 26H



**NIEUW**

Nieuwe aantrekkelijke display, handig in gebruiksgemak!



# Allergenenlijst

-	niet aanwezig
+	aanwezig
*	kan sporen bevatten

	GLUTEN	EI	MELK	NOTEN	SOJA	LACTOSE	SELDER	MOSTERD
<b>WORSTWAREN</b>								
100% Kippensalami	-	-	-	-	-	-	-	-
100% Kippensalami met Peper	-	-	-	-	-	-	-	-
Aoste Noisetier	-	-	+	+	-	+	-	-
Apostelbrood	-	-	*	-	-	*	*	+
Bistro Ring	-	-	*	-	-	*	-	-
Bistro Deli	-	-	*	-	-	*	-	-
Dindo	-	-	*	-	-	*	*	*
Eecloonaar	-	-	*	-	-	*	*	*
Feinkost	-	-	*	-	-	*	*	*
Fiorino	-	-	+	-	-	+	-	-
Gelderse Boerenring	-	-	*	-	-	*	*	*
Gelderse Boerenworst Recht	-	-	*	-	-	*	*	*
Gelderse Ringworst	-	-	*	-	-	*	*	*
Imperial Extra Hongrois	-	-	*	-	-	*	*	*
Imperial Extra met Look	-	-	*	-	-	*	*	*
Imperial Extra zonder Look	-	-	*	-	-	*	*	*
Kalabasja	-	-	*	-	-	*	*	*
Marcassou Aperitivo Pur Porc	-	-	*	-	-	*	-	-
Marcassou Forêt d'Ardenne	-	-	*	-	-	*	-	-
Marcassou Genova	-	-	*	-	-	*	-	-
Marcassou met look 225 g	-	-	*	-	-	*	-	-
Marcassou zonder look 225 g	-	-	*	-	-	*	-	-
Marcassou Mini Pain d'Ardenne	-	-	+	-	-	+	-	-
Marcassou Mini Pain d'Ardenne Chili	-	-	+	-	-	+	-	-
Marcassou Mini Pain d'Ardenne Provençal	-	-	+	-	-	+	-	-
Marcassou Pain d'Ardenne	-	-	+	-	-	+	-	-
Marcassou St Remacle met Look	-	-	*	-	-	*	-	-
Marcassou St Remacle zonder Look	-	-	*	-	-	*	-	-
Milano	-	-	*	-	-	*	*	+
Pepino	-	-	*	-	-	*	*	*
Pikanti	-	-	-	-	-	-	+	+
Populaire Hongrois	-	-	*	-	-	*	+	*
Populaire met Look	-	-	*	-	-	*	+	*
Populaire zonder Look	-	-	*	-	-	*	+	*
Salami Maison	-	-	-	-	-	-	-	+
Salami Royal	-	-	*	-	-	*	*	*
Snack Bites Classic	-	-	*	-	-	*	-	-
Snack Bites Kip	-	-	*	-	-	*	-	-
Snack Sticks Chili	-	-	*	-	-	*	-	-
Snack Sticks Classic	-	-	+	-	-	+	-	-

	GLUTEN	EI	MELK	NOTEN	SOJA	LACTOSE	SELDER	MOSTERD
<b>GEVOGELTE</b>								
Bretoense Kippenroulade	-	-	-	-	-	-	-	-
Dindisson	-	-	-	-	-	-	-	-
Kalkoenborst Maison	-	-	-	-	-	-	-	-
Kalkoenfilet Blok	-	-	-	-	-	-	-	-
Kip aan 't Spit	-	-	-	-	-	-	-	-
Kip aan 't Spit Groenten	-	-	-	-	-	-	-	-
Kipfilet Asperges	-	-	-	-	-	-	-	-
Kipfilet Australian Smokey BBQ	-	-	-	-	-	-	-	-
Kipfilet Boschampignons	-	-	-	-	-	-	-	-
Kipfilet Indian Madras Curry	-	-	-	-	-	-	-	-
Kipfilet Italian Herbs	-	-	-	-	-	-	-	-
Kipfilet Maison	-	-	-	-	-	-	-	-
Kipfilet Maison Tuinkruiden	-	-	-	-	-	-	-	-
Kipfilet Mexican Spicy Sambal	-	-	-	-	-	-	-	-
Kipfilet Provençal	-	-	-	-	-	-	-	-
Kipfilet Zongedroogde Tomaten en Olijven	-	-	-	-	-	-	-	-
Kippenroulade Tuinkruiden	-	-	-	-	-	-	-	-
Kippenvleesbrood	-	-	-	-	-	-	-	-
Kippenwit	-	-	-	-	-	-	-	-
Poulerolle	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>KOOKHAMMEN</b>								
Fiorucci Rostello Alle Erbe	-	-	-	-	-	-	-	-
Ham aan 't Spit	-	-	-	-	-	-	-	-
Kookham Patron	-	-	-	-	-	-	-	-
Leielander Barbecue	-	-	-	-	-	-	-	-
Leielander Beenham	-	-	-	-	-	-	-	-
Leielander Braisé	-	-	-	-	-	-	-	-
Leielander Clappack	-	-	-	-	-	-	-	-
Leielander Natuur	-	-	-	-	-	-	-	-
Mandolino	-	-	-	-	-	-	-	-
Mandolino Ontvet Ontzwoerd	-	-	-	-	-	-	-	-
Ovenham Tradition	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>ZOUTWAREN</b>								
Aoste Jambon Cru	-	-	-	-	-	-	-	-
Filet de Saxe	-	-	*	-	-	*	*	*
Fiorucci Pancetta	-	-	-	-	-	-	-	-
Galliaham	-	-	-	-	-	-	-	-











