

Enkele reacties van tevreden klanten

VB – Nieuwpoort

“De carpaccio is heel goed meegevallen.
Zou het mogelijk zijn om volgende week te bestellen? Heb geen tijd gehad om foto's te trekken het was te snel verkocht.”

Restaurant NS – Heule:

“Zeer geslaagd, we gaan dit zeker programmeren in ons menu”



Gemarineerde ui in sushi-azijn, sinaas à vif, venkel, sinaas, bladpeterselie, mix van olie, peper en fleur de sel.

Restaurant DZB – Beerse

“We vonden het echt erg lekker ...”

Restaurant VF – Ronse

“Zeer lekker ...”

GR – Lebbeke

“Iedereen vond het lekker. We zullen het deze zomer wel op de kaart zetten.”

Deze chefs zijn reeds overtuigd van de topkwaliteit



CARPACCIO van OCTOPUS (VULGARIS)



Huisbereide carpaccio van
VERSE Octopus Vulgaris



Voor een bestelling, neem contact op met:



DE OFYR
COPAINS
OCTOPUS CARPACCIO

GCV Luc van Haute
Heidepark 3 - 9280 Lebbeke
Tel. 0473 74 63 57
Lvhaute@hotmail.com
BTW: BE0714 894 651
FAVV: AER/OVB/011491

<https://deofyrcopains.be/octopuscarpaccio/>

Een unieke smaakervaring!

Van octopus tot carpaccio

Het concept waarbij verse inktvis (octopus vulgaris) uit Europa tot carpaccio wordt verwerkt is vrij uniek.

De verse inktvis wordt gekuist, versneden en gekookt in een bouillon van verse groenten en kruiden.

Terwijl hij nog niet afgekoeld is, wordt hij in een salami-vorm geperst.

Na afkoeling wordt hij in fijne plakjes versneden tot carpaccio en vacuum verpakt.

Onze vacuum verpakkingen zijn te verkrijgen in:

- **een handige portie van 80 gr.**
Vers of diepvries, voorgesneden
Ideaal om mee te geven aan de klant
Gemakkelijk te serveren
- **een portie van 500 gr.**
Vers of diepvries
Bestemd voor de viswinkel
of traiteur: geen verlies en
supersnel in gebruik!

Wij bieden ook een grote portie van 750 gr. aan

Vers of diepvries, onversneden
Ideaal voor traiteurs of restaurants
Zelf te snijden in schijfjes carpaccio



Interessant weetje!
inktvis bevat geen koolhydraten,
geen zout en geen suikers,
enkel 1,7 gr. vet per 100 gr.



Serveersuggestie: de dunne plakjes serveren op een gekoeld bord met olijfolie, vruchtvlies van roze pompelmoes, fijngesneden venkel, fleur de sel, zwarte peper en geraspte gember, afgewerkt met enkele muntblaadjes. (JM - Opwijk)