BEECKMAN

SPICES & FLAVOURS SINCE 1984

SAISON BBQ SEIZOEN 2020

KRUIDEN & SPECERIJEN - KRUIDENMIXEN - MARINADES - NATUURDARMEN - SAUZEN - ADDITIEVEN & HULPSTOFFEN - AROMATISCHE INGREDIËNTEN - PLANTAARDIGE OLIËN - VERPAKKINGEN - KLEIN MATERIAAL - ONDERHOUDSPRODUCTEN

ÉPICES & CONDIMENTS - MÉLANGES D'ÉPICES - MARINADES - BOYAUX NATURELS - SAUCES - ADDITIFS & AUTRES COMPOSANTS - INGRÉDIENTS AROMATIQUES - HUILES VÉGÉTALES - EMBALLAGES - PETIT MATÉRIEL - PRODUITS D'ENTRETIEN

BBQ

38031	Houtskool-Charbon de bois 4 kg
38031_1	Houtskool-Charbon de bois - Grill o' Bois 20 L
38031_2	Wijnstokken-Vignes de raisin 4 kg
38032	Coco briketten-Briquettes de coco 1,4 kg

BEECKMAN SPICES

Sauzen | Sauces

Start het BBQ seizoen met de verbeterde sauzen van Beeckman Spices, kwalitatieve producten aan een zeer betaalbare prijs. Vraag een staal aan uw vertegenwoordiger en overtuig uzelf van de smaak!

Commencez la saison du barbecue avec les sauces améliorées par Beeckman Spices, des produits de qualité à un prix très abordable. Demandez un échantillon à votre représentant et laissez-vous convaincre par le goût!

Nieuw
Nouveau

70016	Mayo(n)naise Classic	10 kg
70013	Mayo(n)naise	10 kg
70015	Filet Américain "INTENSE"	10 kg
70005	Filet Americain Préparé	10 kg
70024	Curry Saus - Sauce	5 kg

SUPERDEAL

Stokjes Gunshape Batonnets

59022	15 cm (100 st/pc)
59023	18 cm (100 st/pc)
59123	25 cm (100 st/pc)

BEECKMAN | SPICES & FLAVOURS

Stokjes Bamboe - Batonnets Bambou

59130	10 cm met knoop / avec noeud (500 st/pc)
59015	15 cm (200 st/pc)
59016	18 cm (200 st/pc)
59017	20 cm (200 st/pc)
59018	25 cm (200 st/pc)

Stokjes gepolijst hout - Stokjes bois poli

59125	15 cm (100 st/pc)
59126	18 cm (1000 st/pc)
59128	20 cm (1000 st/pc)
59129	25 cm (1000 st/pc)

Stokjes inox plat - Batonnets plat en inox

59036	18 cm (400 st/pc)
59034	20 cm (400 st/pc)
59043	25 cm (400 st/pc)

Traiteurbakjes - Raviers Traiteur

52299	Wit - Blanc 1800 cc (320st/pcs) PS 270-180-60 mm rechthoekig - rectangulaire
52304	Wit - Blanc 1200 cc (320st/pcs) PS 270-180-40 mm rechthoekig - rectangulaire
52307	Wit - Blanc 2700 cc (320st/pcs) PS 270-180-80 mm rechthoekig - rectangulaire
52309	Wit - Blanc 1500 cc (320st/pcs) PS 270-180-50 mm rechthoekig - rectangulaire
52313	Wit - Blanc 3400 cc (240st/pcs) PS 270-180-100 mm rechthoekig - rectangulaire
52308	Deksel transparant - Couvercle transparent (240st/pcs) 270-180 mm

Bakjes Econoom - Raviers Econom

52310	Wit - Blanc 6000 cc (100st/pcs) PS 380-260-85 mm rechthoekig - rectangulaire
52312	Wit - Blanc 4000 cc (100st/pcs) PS 380-260-60 mm rechthoekig - rectangulaire
52314	Wit - Blanc 7000 cc (100st/pcs) PS 380-260-100 mm rechthoekig - rectangulaire
52311	Deksel transparant - Couvercle transparent (100st/pcs) 380-260 mm

BEECKMAN | SPICES & FLAVOURS

70067

JERBA
Merguez Saus
Sauce Merguez
10 L

26050

BEECKMAN SPICES
Gedroogde tomatenvlokken
Flocons de tomates séchées
1 kg

DELINO VINAIGRETTE

83110	Bieslook - Ciboulette
83114	Honing/Mosterd - Miel/Moutarde

6x300ml

JERMAYO
Butcher
Sauce

Nieuw
Nouveau

Squeezer 6 x 400ml

83140	Tomato Ketchup
83143	Curry Ketchup
83142	Mosterd - Moutarde
83141	Martino
83130	Mayo(n)naise
83132	Cocktail
83134	Sweet Chili
83144	Sweet Burger

BEECKMAN SPICES
Mix Merguez
Classic 10 kg

20012

BEECKMAN

Complete mengeling voor merguez worsten. | Mélange complet pour saucisses merguez.

SUPERDEAL

29002

BEECKMAN SPICES
Gedroogde uienstukje
Oignons séchés en morceaux
1 kg

BEECKMAN SPICES
Paneermeel - Chapelure

31051	Paneermeel - Chapelure Pesto	3 kg
31039	Paneermeel - Chapelure Tzigane	5 kg
31601	Paneermeel - Chapelure Boeket	5 kg
31037	Paneermeel - Chapelure Hawai	5 kg
31052	Paneermeel - Chapelure Hongrois	3 kg

VALDIGRANO
Pasta - Pâtes

74128	Fusilli Tricolore	5 kg
74129	Penne Rigate	5 kg
74122	Penne Rigate	24x500g
74127	Pasta Fusilli	24x500g

BEECKMAN SPICES
Schapendarmen
Boyaux de mouton

Pro-tubline 1 eind per tube van 7 meter +
Pro-tubline 1 bout par tube de 7 mètres +

20/22 AB (3x182m) Pro-tubline
22/24 AB (3x182m) Pro-tubline
24/26 AB (3x182m) Pro-tubline

Eco-tubline 1 eind per tube van 4 meter +
Eco-tubline 1 bout par tube de 4 mètres +

ECO 22 AB (2x455m) Eco Tubline
ECO 24 AB (2x455m) Eco Tubline
HALAL 22 AB (2x455m) Tubline
HALAL 24 AB (2x455m) Tubline

BEECKMAN SPICES
Varkensdarmen
Boyaux de porc

28/30 (3x182m) Pro-tubline
30/32 (3x182m) Pro-tubline
32/34 (3x182m) Pro-tubline
34/36 (3x182m) Pro-tubline
36/38 (3x182m) pro-tubline

Vragen?
Contacteer Dirk Delaere, onze specialist voor natuurdarmen.

Des questions?
Contactez Dirk Delaere, notre spécialiste en boyaux naturels.

dirk.delaere@beeckmanspices.com
0478 478 425

EVLIER
Vinaigrettes

70331	Honing - Mosterd / Miel - Moutarde
70330	Bieslook - Ciboulette
70332	Yoghurt - Yaourt

13016

EVLIER
Herbes de Provence

gedroogd - sechées
500 g

29211

BEECKMAN SPICES
Paprikavlokken rood (1 kg)
Flocons de paprika rouge

29212

BEECKMAN SPICES
Paprikavlokken groen (1 kg)
Flocons de paprika vert

70030

EVLIER
Jalapeño Saus (3 kg)
Sauce Jalapeño

BEECKMAN | SPICES & FLAVOURS

BBQ Mix
Mix BBQ

BBQ WORSTEN
SAUCISSES **BBQ**

Met onze nieuwe BBQ Mixen (zie volgende pagina) kunt u 4 heerlijke soorten barbecue-worsten bereiden. | Avec nos nouveaux Mixes BBQ (voir page suivante) vous allez pouvoir préparer 4 délicieuses sortes de saucisses barbecue.

INGREDIËNTEN - INGRÉDIENTS

- 500 gr mager varkensvlees | Viande de porc maigre 500 gr
- 500 gr buikspek | 500 gr lard de poitrine
- 50 gr water of 2 eieren | 50 gr d'eau ou 2 oeufs
- 34019 - 4 gr Evlier KS 127

Voor de worstjes met Tuinkruiden | Pour les saucisses aux Fines Herbes

35200 - 40 gr Marinade Tuinkruiden | 40 gr Marinade Fines herbes

Voor de Spicy Lemon worsten | Pour les saucisses Spicy Lemon

35201 - 40 gr Marinade Limoen / Chili | 40 gr Marinade Piment - Citron Vert

Voor de Sicilia worstjes | Pour les saucisses Sicilia

28113 - 40 gr/kg Marinade Sicilia | 40 gr Marinade Sicilia

Voor de India worstjes | Pour les saucisses India

28113 - 35 gr/kg Marinade India | 35 gr Marinade India

SUGGESTIE / SUGGESTION

Voeg 30 gr tomatenvlokken toe voor de Sicilia worstjes | Ajouter 30 gr de flocons de tomates séchées pour les saucisses Sicilia - 26050

Voeg 30 gr paprikavlokken toe voor de Spicy Lemon worsten | Ajouter 30 gr de flocons de paprika séchés pour les saucisses Spicy Lemon - 29211 (rood/rouge) of/ou 29212 (groen/vert)

BEREIDING - PRÉPARATION

- Het vlees doormalen door de 10 mm plaat | Passer la viande au hachoir à la plaque 10 mm
- BBQ Mix van uw keuze toevoegen | Ajouter le Mix BBQ de votre choix
- Het water of de eieren toevoegen | Ajouter l'eau ou les oeufs
- De Evlier KS 127 toevoegen | Ajouter le KS 127 de Evlier
- Het geheel doormalen door de 3,5 mm plaat | Repasser la totalité au hachoir à la plaque de 3,5 mm
- Indien u wenst kunt u hierna de gedroogde vlokken toevoegen (licht bevochtigen) | Si vous le souhaitez, vous pouvez ensuite ajouter les flocons séchés (légèrement humidifiés)
- Afvullen in natuurdarm kaliber 22/24 | Embosser en boyaux calibre 22/24

Meer tips en recepten ontvangen?
Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?

Scan de QR-code en schrijf je in voor de nieuwsbrief.
We houden je graag op de hoogte!

Scannez le code QR et inscrivez-vous pour la newsletter.
Nous tenons à vous tenir informés !

BEECKMAN

BEECKMAN SPICES
BBQ Mix Tuinkruiden
Mix BBQ Fines Herbes (1 kg)
35200

BEECKMAN

BEECKMAN SPICES
BBQ Mix Spicy Lemon
Mix BBQ Spicy Lemon (1 kg)
35201

WIBERG
MIX BBQ Mix Sicilia (1 kg)
28113

Licht pikante mengeling met tomaten en kruiden - oranje | Mix légèrement épicé avec tomates et fines herbes - orange

WIBERG
Mix BBQ Mix India (1 kg)
28114

Licht pikante currymengeling - geel | Mix curry légèrement épicé - jaune

MARINADES (DROOG/SECHE)

BEECKMAN

BEECKMAN SPICES
Kipkruiden
Epices poulet (3 kg)

29215

Nieuw
Nouveau

EVLIER
Premix Roze Peper (3 kg)
70083

Emulsie van Yoghurt, tomaten, zonnebloemolie & heerlijk kruiden en specerijen. Rijk aan Roze Peper. Lekkere Basis voor saus met Culinaire Room | Emulsion de yaourt, tomates, huile de tournesol & de délicieuses herbes et épices. Riche en poivre rose. Base savoureuse pour la sauce à la crème culinaire.

BEECKMAN

Nieuw
Nouveau

BEECKMAN SPICES
Kipkruiden Intense
Epices poulet Intense (10 kg)

25063

Nieuw
Nouveau

EVLIER
Vegan Burger Mix (3,150 kg)
22028

Complete mengeling. Ideaal alternatief voor de traditionele hamburger met vlees. Invriezen zonder kwaliteitsverlies. | Mélange complet. Excellente alternative à l'hamburger de viande traditionnel. Congélation sans perte de qualité.

BEECKMAN | SPICES & FLAVOURS

KRUIDENMENGELINGEN / MIX EPICES

22030

EVLIER
Prime-rib Burger (3 kg)

Mengeling voor de creatie van rundburger met entrecote smaak. | Mélange pour la création d'un hamburger de boeuf au goût de l'entrecôte.

22032

EVLIER
Lams Mix Complet (4 kg)

Mengeling voor de creatie van lamsburgers en -kebab. | Mélange pour la création de hamburgers d'agneau et de kebab.

22033

EVLIER
Macchiato Mix (1,5 kg)

Mengeling met een toets van Italiaanse macchiato voor worsten of burgers. | Mélange avec une touche de macchiato italien pour saucisses ou hamburgers.

25016

EVLIER
Hongaarse Schaschlik
Schaschlik Hongrois (2 kg)

Mengeling met uitgesproken paprika aroma voor bbq-worst, saté, ... | Mélange avec un arôme prononcé de paprika pour saucisses bbq, saté, ...

28118

GEWÜRZMÜLLER
Saté VB (2 kg)

Mengeling voor bbq-worst, saté, hamburger - rood | Mélange pour saucisses bbq, saté, hamburger - rouge

28066

GEWÜRZMÜLLER
Gyros Mykonos (1 kg)

Kruidenmengsel voor Griekse specialiteiten. | Mélange d'herbes pour spécialités grecques.

28015

GEWÜRZMÜLLER
Indonesia (1 kg)

Ideaal voor gevogeltebereidingen en gehakt. Zachte curry - geel | Idéal pour les préparations de volaille et de viande hachée. Curry doux - jaune

28025

GEWÜRZMÜLLER
Weinbauer (1,5 kg)

Ideaal voor gegrild vlees zoals rosbief - rood | Idéal pour la viande grillée comme le rôti de bœuf - rouge

RECEPTEN / RECETTES

RIB EYE BURGER

BBQ-topper met bekroonde Evlier Prime-rib burger | Topper de BBQ avecPrime-rib burger primé d'Evlier

INGREDIENTEN / INGREDIENTS

- Rundssnijlingen en soepvlees | Petite viande de boeuf et viande bouillie 1 kg
- Ei | Oeuf 1
- Evlier Prime-rib burger 50 g - art. 22030
- Evlier Paneermeel extra wit | Chapelure Evlier extra blanc 20 g - art. 32001
- Schijfjes kruidenboter van 5 mm - Evlier Deco pesto (voor de afwerking) | Tranches de beurre aux herbes de 5 mm - Pesto Evlier Déco (pour la finition) - art. 31051

BEREIDING / PREPARATION

Verwijder het meeste vet en de dikste zenuwen van de snijlingen. Maak platte plakjes van de snijlingen en het soepvlees en stop deze in de diepvriezer. Cutter het licht bevroren vlees samen met de Evlier Prime-rib burger, het Evlier Paneermeel extra wit en het ei en draai alles door de grove plaat. Meng het geheel goed en draai het door de 3 mm plaat. Maak porties van 100 g en druk deze plat. Leg op elke portie een schijfje kruidenboter en vouw het geheel dicht. Druk het vervolgens af met een rond hamburgerapparaat. Paneer de randen van de hamburger met Evlier Deco pesto.

Retirez les nerfs les plus gras et les plus épais des coupes. Faites des tranches plates des coupes et de la viande bouillie et mettez-les au congélateur. Couper la viande légèrement congelée avec Evlier Prime-rib burger, la chapelure Evlier extra blanc et l'œuf et tourner le tout dans la grosse plaque. Bien mélanger et tourner à travers la plaque de 3 mm. Faites des portions de 100 g et aplatissez-les. Placez une tranche de beurre aux herbes sur chaque portion et la plier. Pressez-le ensuite avec une machine à hamburger ronde. Panez les bords du hamburger avec Evlier Deco pesto.

De recepten zijn gebaseerd op originele Evlier recepten. | Les recettes sont basées sur des recettes originales d'Evlier.

LAMSBURGER - BURGER D'AGNEAU

Originele burger met toets uit het Midden-Oosten | Burger original avec une touche du Moyen-Orient

INGREDIENTEN / INGREDIENTS

- Gemalen lamsschouder of lamssnijlingen | Épaule d'agneau hachée ou petite viande d'agneau 1 kg
- Evlier Lamsmix complet | Mix d'agneau Evlier 50 g - art. 22032
- Ei | Oeuf 1
- Evlier Daslook voor de afwerking - art. 85077

BEREIDING / PREPARATION

Cutter het goed gekoele of licht bevroren lamsvlees met de Evlier Lamsmix complet en het ei of draai het door de grove plaat. Draai het mengsel vervolgens één keer door de 3 mm plaat. Maak porties en druk elke portie af met met een hamburgetapparaat. Garneer de randen van elke lamsburger met Evlier Daslook.

Coupez l'agneau bien réfrigéré ou légèrement congelé avec le Mix d'agneau complet d'Evlier et l'œuf ou tournez-le dans l'assiette grossière. Retournez ensuite le mélange à travers la plaque de 3 mm. Faites des portions et pressez chaque portion avec une machine à hamburger. Garnissez les bords de chaque hamburger d'agneau avec l'ail d'ours d'Evlier.

SUGGESTIE / SUGGESTION

Maak ook **Kebap Spies** met hetzelfde recept | Faites également une **brochette Kebab** avec la même recette.

MARINADES (OLIE/HUILE)

BEECKMAN SPICES 35103
Marinade Buffalo (5 kg)

Mooie fel rode marinade op basis van tomaten. Ideaal voor runds -en varkensvlees. | Belle marinade rouge vif à base de tomates. Idéal pour le bœuf et le porc.

WIBERG 28076
Marinade Plus Steaks (4 kg)

Tijm, ui, peper en een vleugje chili - rood | Thym, oignon, poivre et une pointe de piment - rouge

Nieuw
Nouveau

WIBERG 28079
Marinade Italia (4 kg)

Kruidig met tomaat, ui en rozemarijn - rood | Epicée avec tomate, oignon et romarin - rouge

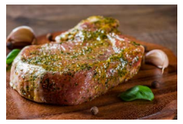
Nieuw
Nouveau

WIBERG 28080
Marinade Smokey (4 kg)

Aromatisch, rokerig met paprika en mosterd - rood | Aromatique, fumée au poivron et à la moutarde - rouge

WIBERG 28038
Marinade Spare Ribs (5 kg)

Fruitig, rokerig, paprika en honing - bruin | Fruitée, fumée, paprika et miel - brune



EVLIER 35081
Marinade Maître d'Hôtel (2,9 kg)

Marinade op basis van tuinkruiden, voor schaaldieren en lamsvlees - look - groen | Marinade à base de fines herbes, pour crustacés et agneau - ail - vert

EVLIER 35053
Marinoli Runds/Boeuf (2,25 kg)

Klassiek geconcentreerde rundsmarinade - bruin | Marinade de bœuf classique concentrée - brune

EVLIER 35089
Marinade Indian Mystique (2,3 kg)

Marinade op basis van 27 curryspecerijen. Geschikt voor gevogelte, kalfs- en varkensvlees - geel/oranje | Marinade à base de 27 épices au curry. Convient pour la volaille, le veau et le porc.- jaune/orange

EVLIER 35080
Marinade Calcutta (2,9 kg)

Marinade op basis van curry, geschikt voor kip, kalfs- en varkensvlees, vis - groen/geel | Marinade à base de curry, pour poulet, veau, porc et poisson - vert/jaune

EVLIER 35082
Marinade Sjalot-Echalote (2,9 kg)

Basismarinade met stukjes verse sjalot. Geschikt voor wit vlees - oranje | Marinade de base avec des morceaux d'échalote fraîche. Convient pour la viande blanche - orange

EVLIER 35087
Marinade Lisboa (2,3 kg)

Kruidige marinade geschikt voor gevogelte, kalfs- en varkensvlees - rood | Marinade épicée pour la volaille, veau et porc - rouge

EVLIER 35083
Marinade Venitienne (2,9 kg)

Klassieke marinade op basis van provencaalse kruiden - donkerrood | Marinade classique à base d'herbes de Provence - rouge foncé

RECEPTEN / RECETTES

SAUCISSE **MACCHIATO** WORST

Trendy worst met Macchiato-twist
Saucisse à la mode avec une touche de macchiato

INGREDIENTEN / INGREDIENTS

- Panklaar gekruid gehakt 1 kg | Viande hachée prête à cuire 1 kg
- Water 50 g | Eau 50 g
- Evlier Macchiato mix 25 g - art. 22033

BEREIDING / PREPARATION

Meng het gehakt, het water en de Evlier Macchiato mix goed door elkaar. Vul het geheel af in varkensdarmen 34/36. In een handomdraai creëert u een hip en panklaar product! Ook ideaal voor de barbecue.

Mélangez bien la viande hachée, l'eau et le mélange Evlier Macchiato. Remplir le tout dans des boyaux de porc 34/36. Vous pouvez créer un produit branché et prêt à l'emploi en un rien de temps! Idéal également pour le barbecue.

De recepten zijn gebaseerd op originele Evlier recepten. | Les recettes sont basées sur des recettes originales d'Evlier.

SOUVLAKI

Brochette op basis van kalkoen en yoghurt | Brochette à base de dinde et de yaourt

INGREDIENTEN / INGREDIENTS

- Kalkoenfilet in balkjes | Filet de dinde en barres 1 kg
- Water 50 g | Eau 50 g
- Yoghurt | Yaourt
- Evlier Liquifix curry 30 g - art. 37033
- Keukenzout | Sel de table 15 g - art. 45003
- Evlier Marinade Indian mystique 40 g - art. 35089
- Evlier Lookpoeder (optioneel) | Poudre d'ail (en option) 2 g - art. 13032

BEREIDING / PREPARATION

Meng de Evlier Liquifix curry met het water, de yoghurt, het keukenzout en optioneel het Evlier lookpoeder. Voeg de balkjes kalkoenfilet toe en meng het geheel tot alle vocht is opgenomen. Voeg dan de Evlier Marinade Indian mystique toe en meng zachtjes met het vlees tot de marinade goed verdeeld is. Prik het vlees op satéstokjes en de souvlaki is klaar voor de toonbank!

Mélanger le curry Evlier Liquifix avec l'eau, le yaourt, le sel de table et éventuellement la poudre d'ail Evlier. Ajouter les barres de filet de dinde et mélanger jusqu'à ce que toute l'humidité ait été absorbée. Ajoutez ensuite la marinade indienne Evlier et mélangez délicatement avec la viande jusqu'à ce que la marinade soit bien répartie. Piquez la viande sur des brochettes et le souvlaki est prêt pour le comptoir!

BEECKMAN
GIETERIJSTRAAT 16, 1502 HALLE (BE) | +32 (0)2 532 55 19
WWW.BEECKMANSPICES.COM | order@beeckmanspices.com