

# BEECKMAN

SPICES & FLAVOURS SINCE 1984

## SAISON BBQ SEIZOEN 2021



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

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



## BEECKMAN SPICES

Sauzen | Sauces

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



## BEECKMAN SPICES

Kruiden | Condiments

<b>29035</b>	Peper zwart - Poivre noir	1,5 kg
<b>29030</b>	Peper wit gemalen - Poivre blanc moulu	2 kg
<b>29023</b>	Nootmuskaat gemalen - Muscade moulue	1,5 kg
<b>29022</b>	Foelie gemalen - Macis moulu	1,5 kg
<b>29027</b>	Paprika gemalen - Paprika moulu	1,5 kg

## Hamburgerpers - Presse à hamburgers



<b>68001</b>	Hamburgerapparaat ovaal met schepje- Presse à hamburgers oval avec spatule
<b>68000</b>	Hamburgerapparaat ovaal- Presse à hamburgers oval
<b>68002</b>	Hamburgerapparaat rond-Ø 9cm - Presse à hamburgers oval - Ø 9cm
<b>68003</b>	Gourmet hamburgerapparaat rond Ø 5cm- Presse à hamburgers gourmet oval - Ø 9cm





### Stokjes Bamboe - Bâtonnets Bambou

59130	10 cm knoop / noed (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)
59019	30 cm (10 x 100 st/pc)
59020	47 cm (250 st/pc)

### Stokjes inox plat - Bâtonnets plat en inox

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

### Stokjes gepolijst hout - Bâtonnets en 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 Gunshape Bâtonnets

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



**26050**  
**BEECKMAN SPICES**  
 Gedroogde tomatenvlokken  
 Flocons de tomates séchées  
 1 kg



**29211**  
**BEECKMAN SPICES**  
 Paprikavlokken rood  
 Flocons de paprika rouge  
 1 kg



**29212**  
**BEECKMAN SPICES**  
 Paprikavlokken groen  
 Flocons de paprika vert  
 1 kg



**70067**  
**JERBA**  
 Merguez Saus  
 Sauce Merguez  
 10 L



**70030**  
**EVLIER**  
 Jalapeño Saus  
 Sauce Jalapeño  
 3 kg



**83110**  
**DELINO VINAIGRETTE**  
 Bieslook - Ciboulette  
 6x300ml

**83114**  
**DELINO VINAIGRETTE**  
 Honing/Mosterd  
 Miel/Moutarde  
 6x300ml



**BEECKMAN**

**20012**  
**BEECKMAN SPICES**  
 Mix Merguez  
 Classic 10 kg



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

**SUPERDEAL**

**JERMAYO**  
 Butcher Sauce  
 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

**35103**  
**BEECKMAN SPICES**  
 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.





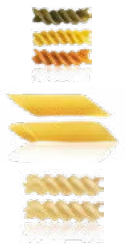
**BEECKMAN SPICES**  
Paneermeel - Chapelure

<b>31051</b>	Paneermeel - Chapelure Pesto	3 kg
<b>31039</b>	Paneermeel - Chapelure Tzigane	5 kg
<b>31601</b>	Paneermeel - Chapelure Boeket	5 kg
<b>31037</b>	Paneermeel - Chapelure Hawaii	5 kg
<b>31052</b>	Paneermeel - Chapelure Hongroise	3 kg

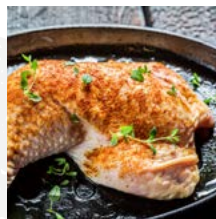


**VALDIGRANO**  
Pasta - Pâtes

<b>74128</b>	Fusilli Tricolore	5 kg
<b>74129</b>	Penne Rigate	5 kg
<b>74122</b>	Penne Rigate	24x500g
<b>74127</b>	Pasta Fusilli	24x500g



**25063**  
**BEECKMAN SPICES**  
Kipkruiden Intense  
Epices Poulet Intense (10 kg)



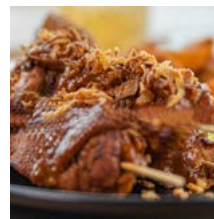
**29215**  
**BEECKMAN SPICES**  
Kipkruiden  
Epices Poulet (3 kg)



**28080**  
**GEWÜRZMÜLLER**  
Marinade Smokey (4 kg)  
Aromatisch, rokerig met paprika en mosterd - rood |  
Aromatique, fumée au poivron et à la moutarde - rouge



**28038**  
**GEWÜRZMÜLLER**  
Marinade Spare Ribs (5 kg)  
Fruitig, rokerig, paprika en honing - bruin | Fruitée, fumée, paprika et miel - brune



**28118**  
**GEWÜRZMÜLLER**  
Saté VB (2 kg)  
Mengeling voor bbq-worsten, 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

## BBQ WORSTEN SAUCISSES BBQ

### 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 œufs
- **34019** - 4 gr Evlier KS 127

#### Worstjes met Tuinkruiden | Saucisses aux Fines Herbes

**35200** - 40 gr Marinade Tuinkruiden | 40 gr Marinade Fines Herbes

#### Spicy Lemon worsten | Saucisses Spicy Lemon

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

#### Sicilia worstjes | Saucisses Sicilia

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

#### India worstjes | Saucisses India

**28114** - 35 gr/kg Marinade India | 35 gr Marinade India

#### Mediterraanse worstjes | Saucisses Méditerranéennes

**35202** - 35-40 gr/kg Mediterraanse Marinade | 35 gr Marinade Méditerranéenne

#### Churrasco worstjes | Saucisses Churrasco

**28112** - 35-40 gr/kg Churrasco Marinade | 35 gr Marinade Churrasco

### 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)**

Probeer de Churrasco ook eens voor uw Varkensribbetjes | Essayez également la Churrasco pour vos côtes de porc

### 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 œufs
- 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 lettre d'information.**

Nous tenons à vous tenir informés !





**BEECKMAN**



35200

**BEECKMAN SPICES**  
BBQ Mix Tuinkruiden  
Mix BBQ Fines Herbes  
1 kg

**BEECKMAN**



35201

**BEECKMAN SPICES**  
BBQ Mix Spicy Lemon  
Mix BBQ Spicy Lemon  
1 kg

**BEECKMAN**



**Nieuw  
Nouveau**

35202

**BEECKMAN SPICES**  
Méditerranæanse droogmarinade  
Marinade sèche méditerranæenne  
1 kg



28113

**WIBERG**  
MIX BBQ Mix Sicilia  
1 kg

Licht pikante mengeling met  
tomaten en kruiden | Mix  
légèrement épicé avec to-  
mates et fines herbes



28114

**WIBERG**  
Mix BBQ Mix India  
1 kg

Licht pikante currymengeling  
| Mix curry légèrement épicé -  
jaune



**Nieuw  
Nouveau**

28112

**WIBERG**  
Churrasco  
1 kg

Droge marinade, sterk van  
smaak met paprika, rode bessen  
en een aangenaam rooksmak-  
je, uitermate geschikt voor vark-  
ensvlees | Marinade sèche, forte  
en goût avec du poivron, des  
fruits rouges et un goût fumé  
agréable, idéale pour le porc



- 5%

Nieuw  
Nouveau



70073

**EVLIER**

Salsa Madame Jeanette (3 kg)

Salsa van Surinaamse pepers met pittige fruitige smaak | Salsa de poivrons surinamais au goût fruité épicé

- 5%

Nieuw  
Nouveau



70071

**EVLIER**

Salsa Verde (3 kg)

Frisse salsa van groene kruiden & specerijen met een volle verse smaak | Salsa fraîche: goût très frais d'herbes vertes et d'épices

- 5%

Nieuw  
Nouveau



70072

**EVLIER**

Salsa Vadouvan (3 kg)

Zachte curry met Franse invloed | Curry doux avec une influence française

## ITALIAANSE PASTA PEPERONI PÂTES ITALIENNES 'PEPPERONI'

**Mengeling met ham, chorizo en Salsa Madame Jeanette | Un mélange de jambon, de chorizo et de Salsa Madame Jeanette**

### INGREDIENTEN / INGREDIENTS

- Ongekookte pasta Torti of Farfalle 1,5 kg | Pâtes non cuites : spirellis, farfalles 1,5 kg
- Evlier Salsa Madame Jeanette 150 - 200 g - art. 70073
- Bolognaise saus (koud) | Sauce bolognaise (froide) 3 kg
- Mascarpone 750 g
- Gekookte hesp 750 g | Jambon cuit 750 g

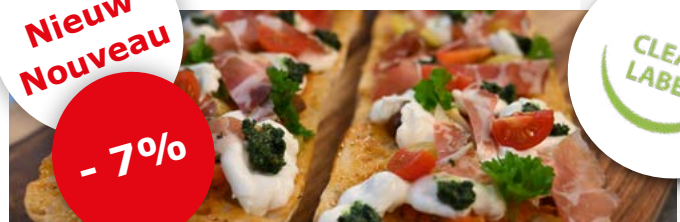
### BEREIDING / PREPARATION

De pasta koken volgens de werkwijze van de verpakking. Als de pasta klaar is giet je hem af en spoel je deze onder koud water. Daarna goed laten uitlekken. De bolognaise, de hesp, de mascarpone en onze Salsa Madame Jeanette koud mengen. Als de pasta is afgekoeld meng je de klaargemaakte saus onder de pasta en verdeel je alles in bakjes. Deze kan je dan nog garneren en is klaar voor verkoop.

Suivez les instructions de l'emballage pour cuire les pâtes. Lorsqu'elles sont prêtes, égouttez-les et rincez-les sous l'eau froide. Réégouttez minutieusement. Mélangez la bolognaise, le jambon, le mascarpone ainsi que notre Salsa Madame Jeanette à froid. Une fois les pâtes bien refroidies, incorporez-y la sauce et répartissez le tout dans des raviols. Il n'y a plus qu'à apporter votre touche finale quant à la garniture et vos pâtes sont fin prêtes pour la vente.

Nieuw  
Nouveau

- 7%



35056

**EVLIER**

Marinoli Italia (2,25 kg)

Volledig bedekkende marinade. Afstrijkmarinade voor vlees, vis en verwerkt in salades. **Met heerlijk frisse basilicum toets.** | Marinade couvrante. Marinade de finition pour viandes et poissons. Peut également être utilisée dans les salades. **Avec une touche de basilic délicieusement frais.**

*Alle promoties geldig tot uitputting van de stock en voor bestellingen tot 30/04/21. | Promotions valables jusqu'au 30/04/21 et jusqu'à épuisement des stocks.*



## PARELCOUSCOUS ORIËNTAL COUSCOUS PERLÉ ORIENTAL

**Ideaal als bijgerecht voor BBQ! |  
Parfait pour accompagner un BBQ !**

### INGREDIENTEN / INGREDIENTS

- Parelcouscous ongekookt 500 g | Couscous perlé non cuit 500 g
- Marinoli Oriental 500 g - art. 35057
- Granaatappel | Grenade
- Bieslook | Ciboulette

### BEREIDING / PREPARATION

Kook 500 g parelcouscous in ongezouten water, giet af en laat deze in het vergiet onder koud stromend water afkoelen. Nu heeft de parelcouscous een gewicht van 1,3 kg. Wanneer de parelcouscous goed is uitgelekt voeg je er 100 g Marinoli Oriëntal bij, goed mengen en klaar voor verkoop. Eventueel garneren met granaatappelpitten en bieslook.

Faites bouillir 500 g de couscous perlé dans de l'eau non salée, égouttez dans une passoire et faites refroidir sous l'eau courante froide. Le couscous perlé pèsera alors environ 1,3 kg. Lorsque le couscous perlé est complètement égoutté, ajoutez-y 100 g de Marinoli Oriental, mélangez minutieusement le tout et c'est prêt pour la vente. Vous pouvez éventuellement garnir avec des graines de grenade ou de la ciboulette.

## GRILLHAM HONING MOSTERD JAMBON GLACÉ AU MIEL & MOUTARDE

**Piccadilly gemarineerde Grill ham |  
Jambon à griller, Marinoli Piccadilly !**

### INGREDIENTEN / INGREDIENTS

- Evlier Marinoli Piccadilly 400 g - art. 35058
- Vloeibare honing 100 g | Miel liquide 100 g
- Gestoomde noothammetje of casselerrib | Noix de jambon cuite à la vapeur ou Kassler

### BEREIDING / PREPARATION

Meng de Marinoli Piccadilly en de honing heel goed onder elkaar. Neem een gestoomd noothammetje of een casselerrib en snij deze in schijven van ongeveer 1 cm breed. Wrijf deze schijven in met de Marinoli Piccadilly en de honing. Heerlijk en snel klaar om te bakken op de BBQ of in de grillpan.

Mélangez minutieusement le Marinoli Piccadilly et le miel. Prenez la noix de jambon cuite à la vapeur ou le Kassler et coupez-le en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Badigeonnez les tranches avec le mélange Marinoli Piccadilly-miel, préparé au préalable. Délicieux et prêt en un claquement de doigts, parfait pour le BBQ ou la poêle à griller.

Nieuw  
Nouveau

- 7%

Nieuw  
Nouveau

- 7%

35057

### EVLIER

Marinoli Oriental (2,25 kg)

Volledig bedekkende marinade. Afstrijkmarinade voor vlees, vis en verwerkt in salades. **Zachte Oosterse smaak.** | Marinade couvrante. Marinade de finition pour viandes et poissons. Peut également être utilisée dans les salades. Avec une touche de basilic délicieusement frais. **Goût oriental doux.**

22030

### EVLIER

Prime-rib Burger (3 kg)

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



35058

### EVLIER

Marinoli Piccadilly (2,25 kg)

Volledig bedekkende marinade. Afstrijkmarinade voor vlees, vis en verwerkt in salades. **Zachte mosterdsmaak.** | Marinade couvrante. Marinade de finition pour viandes et poissons. Peut également être utilisée dans les salades. Avec une touche de basilic délicieusement frais. **Saveur douce de moutarde.**

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.



CLEAN  
LABEL

## KIP INVOLTINI MET SALSA VERDE INVOLTINI DE POULET AU SALSA VERDE



**Gevulde kip met Ricotta, op smaak gebracht met Salsa Verde! | Poulet farci à la roquette, assaisonné au Salsa Verde !**

### INGREDIENTEN / INGREDIENTS

- Kipfilets 10 stuks | Filets de poulet 10 pcs
- Groene asperges (vers of diepvries) 30 stuks | Asperges vertes (fraîches ou surgelées) 30 pcs
- Ricotta 250 g
- Gemalen Gruyere 125 g | Gruyère râpé 125 g
- Evlier Salsa Verde 100 g - art. 70071
- Rauwe Italiaanse ham fijngesneden 40 g | Jambon cru italien, coupé finement 40 g
- Evlier Marinoli Italia - art. 35056

### BEREIDING / PREPARATION

#### Vulling

Snijd de Italiaanse ham in fijne stukjes. Meng er de ricotta, gruyere en onze Salsa Verde door en de vulling is klaar.

#### Opvullen Kipfilet

Snijd de kipfilets open en bedek deze met een dun laagje vulling. Blancheer de groene asperges (vers of diepvries) 30 seconden in kokend water, giet ze af en koel nadien af onder stromend water. Leg de geblancheerde asperges in het midden van je kipfilet met de toppen eruit, rol deze op en bindt ze af. Bestrijk de buitenkant met een borsteltje met onze Marinoli Italia. Dit is cruciaal voor de goede smaak en het uitzicht in de toonbank.

#### Farce

Coupez le jambon italien en petits morceaux. Ajoutez-y la ricotta, le gruyère et le Salsa Verde ; la farce est prête à l'emploi.

#### Farcir les filets de poulet

Coupez les filets de poulet en 2, dans le sens de la longueur, et recouvrez-les d'une fine couche de farce. Blanchissez les asperges vertes (fraîches ou surgelées) en les plongeant 30 secondes dans de l'eau bouillante, égouttez-les et refroidissez immédiatement sous de l'eau courante. Placez les asperges blanchies au centre du filet de poulet, en veillant à ce que les pointes dépassent. Roulez et ficellez votre volaille. Badigeonnez à l'aide d'un pinceau les filets de poulet avec notre Marinoli Italia. C'est une étape cruciale, tant pour assurer le goût que pour optimiser la présentation.

### 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



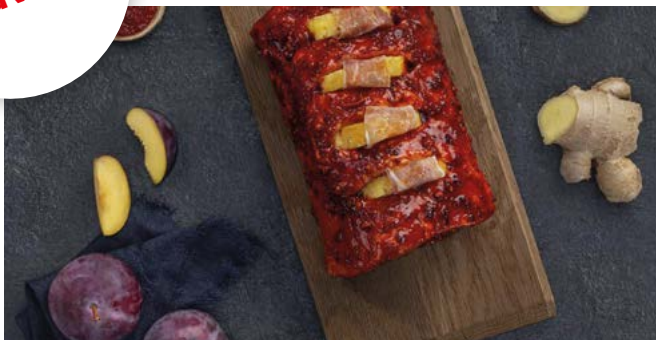
28/30 (3x182m) Pro-tubline  
30/32 (3x182m) Pro-tubline  
32/34 (3x182m) Pro-tubline  
34/36 (3x182m) Pro-tubline  
36/38 (3x182m) pro-tubline

Contacteer Dirk Delaere, onze  
specialist voor natuurdarmen. |  
Contactez Dirk Delaere, notre  
spécialiste en boyaux naturels.

**dirk.delaere@beeckmanspices.com**  
**0478 478 425**



Nieuw  
Nouveau



28040

### GEWÜRZMÜLLER

Plum & Ginger Marinade Pure Oil (4 kg)

Deze fruitige Pure Oil-nieuwkomer combineert pruim, gember en paprika. Deze elegant bereide marinade met een rooksmak gaat perfect bij varkensvlees, rundvlees en gevogelte, maar ook bij groenten. Iedereen die graag punten scoort bij het grillen met nieuwe, ongebruikelijke smaken wordt goed beloond met de hartige zoete Pruim & Gember smaak.

Cette nouveauté Pure Oil fruitée, associe la prune, le gingembre et la paprika. Cette marinade finement préparée avec une saveur fumée se marie parfaitement avec le porc, le bœuf et la volaille ainsi que les légumes. Quiconque aime marquer des points lors de la cuisson avec de nouvelles saveurs inhabituelles sera bien récompensé par le goût sucré salé de prune et de gingembre.

Nieuw  
Nouveau



28037

### GEWÜRZMÜLLER

Thaï Lemon (4 kg)

Zomerse, exotische marinade met ui, gember en een toets van citroengras, ideaal voor kip, vis en groenten | Marinade estivale et exotique avec oignon, gingembre et une touche de citronnelle, idéale pour le poulet, le poisson et les légumes

## CARAÏBISCH VARKENSGBRAAD RÔTI DE PORC DES CARAÏBES

### INGREDIËNTEN / INGREDIENTS

- Varkenshaas uitgebeend 20 kg | Longe de porc désossée 20 kg
- Ananas in plakjes | Ananas tranché
- Rauwe ham, in plakjes | Jambon cru, tranché
- Plum & Ginger Pure Oil Marinade 1 kg - art. 28040

### BEREIDING / PREPARATION

- Maak om de 2 à 3 cm een inkeping in het vlees | Faire une incision dans la viande tous les 2 à 3 cm
- Bedek het vlees met de marinade | Couvrir la viande avec la marinade
- Snijd de ananas op maat van de inkeping en wikkel er een plakje ham omheen | Coupez l'ananas à la taille de l'incision et enrroulez-le autour d'une tranche de jambon
- Steek het pakje ananas-rauwe ham in de inkeping | Insérez le sachet de jambon cru à l'ananas dans l'encoche
- Afbakken in de oven op 140° C, 90 minuten | Cuire au four à 140° C, 90 minutes



24073

### EVLIER

Kippenmix Compleet (4 kg)

Mix Poulet Compleet

Voor worst en chipolatta, gehaktbroodje, kippenburger en -balletjes. | Pour la saucisse et la chipolata, pain de viande, hamburger au poulet et boulettes de viande de poulet

## CIABATTA PIZZA PIZZA CIABATTA



**Heerlijke en knapperige smaken |  
De délicieuses saveurs, croustillantes à  
souhait.**

### INGREDIENTEN / INGREDIENTS

- Evlier Marinoli Italia - [art. 35056](#)
- Evlier Marinoli Salsa Verde - [art. 70071](#)
- Ciabatta
- Tomaat | Tomates
- Mozzarella
- Coppa of Italiaanse ham | Coppa ou jambon italien
- Peterselie of rucola | Persil ou roquette

### BEREIDING / PREPARATION

Snij het Ciabatta broodje open en borstel een laagje Marinoli Italia uit op iedere helft. Verdeel dun gesneden tomaat over de ciabatta. Leg platgedrukte bolletjes of stukjes mozzarella ongelijk rond met hierop een mespunt Salsa Verde. Stukjes dun gesneden coppa of rauwe ham schikken. Eventueel wat in kwartjes gesneden tricolor party-mini tomaatjes erop voor extra kleur. Kort afbakken in voorverwarnde oven op 200 °C. Garneren kan met plukjes peterselie, rucola of blaadjes basilicum.

Coupez la ciabatta dans le sens de la longueur et étalez une fine couche de Marinoli Italia sur chaque moitié. Tapissez ensuite les pains d'une fine couche de rondelles de tomates. Parsemez de morceaux de mozzarella (ou de billes de mozzarella aplaties) et assaisonnez avec une pointe de Salsa Verde. Déposez-y la chiffonnade de coppa ou de jambon cru. Ajoutez éventuellement quelques tomates cerises tricolores. Enfouez brièvement dans un four préchauffé à 200 °C. Garnissez avec un peu de persil, de roquette ou des feuilles de basilic.

## KALFS PREPARÉ PICCADILLY TARTARE DE VEAU - SAUCE PICCALILLI



**Kalfspreparé voor op de boterham ! |  
Du tartare de veau pour les tartines !**

### INGREDIENTEN / INGREDIENTS

- Kalfsgehakt 1 kg | Viande hachée de veau 1 kg
- Evlier Marinoli Piccadilly 150 g - [art. 35057](#)
- Mayonaise 150 g | Mayonnaise 150 g
- Bieslook of peterselie | Ciboulette ou persil
- Kappertjes | Câpres

### BEREIDING / PREPARATION

Meng het kalfsgehakt en de Marinoli Piccadilly heel goed onder elkaar. Presenteer het op een mooie schaal en gaarneer met bieslook of peterselie en enkele kappertjes.

Mélangez comme il se doit la viande hachée de veau et le Marinoli Piccadilly. Vous pouvez présenter votre préparation sur un joli plateau et garnir de ciboulette ou de persil et de quelques câpres.

## SPAARACTIE EK 2021 ACTION EPARGNE 2021

Het Europees kampioenschap voetbal 2021 staat voor de deur. Voor deze gelegenheid lanceert Beeckman Spices een spaaractie met veel geschenken. Binnenkort meer info hierover, hou het in de gaten!

Le championnat d'Europe de football 2021 arrive à grands pas. Pour cette occasion, Beeckman Spices lancera une action épargne avec plein de cadeaux à la clé. Plus d'infos à ce sujet prochainement, restez donc connectés!