

# BEECKMAN

SPICES & FLAVOURS SINCE 1984

Folder juni / juin 2021

- 7%

70320

**DELINO**

Vinaigrette Bieslook  
Vinaigrette Ciboulette  
6 x 2 L

Lichte, frisse vinaigrette, fijn gekruid en verrijkt met kleine stukjes bieslook. | Vinaigrette fraîche et légère, finement épicée et enrichie de ciboulette ciselée.



- 7%

70098

**DELINO**

Dressing Deligno  
5 kg

Maakt van elke salade een waar plezier met een frisse en lichte smaak. | Améliore n'importe quelle salade pour en faire un plaisir culinaire au goût frais et léger.



- 10%

88301

**OSCAR TAUSIG**

Peper Wit gemalen  
Poivre blanc moulu  
1 kg

Fijn gemalen witte peper voor het op smaak brengen van uw producten. | Du poivre blanc finement moulu, prêt à être utilisé pour toutes vos préparations.



- 10%

88536

**OSCAR TAUSIG**

Merguez Plus  
10 kg

Mengeling voor het maken van een echte oriëntaalse merguez. | Le mélange d'épices parfait pour la vraie merguez orientale.





**- 10%****88677****OSCAR TAUSIG**

Gelatinapoeder  
Gélatine porcine en poudre  
1 kg

Deze gemakkelijk te gebruiken gelatine is ideaal voor al uw hartige of zoete geleibereidingen. | Facile d'utilisation, cette gélatine est idéale pour toutes vos préparations salées ou sucrées.

**- 5%****7916011541****BEECKMAN SPICES**

Parelcouscous tricolore  
Couscous perlé tricolore  
1,4 kg

Zeer frisse en kleurrijke parelcouscous. Presenteert mooi in de toonbank en ideaal als bijgerechtje voor de BBQ. | Ce couscous perlé coloré ne manquera pas de faire son effet dans votre comptoir, en accompagnement ou en salade lors d'un barbecue par exemple.

**- 5%****74020****HONIG**

Lasagnevellen  
Feuilles de lasagne  
3 kg

Voor het maken van huisgemaakte lasagne. | L'incontournable pour la préparation des lasagnes maison.

**- 5%****74120****VALDIGRANO**

Capellini  
24 x 0,5 kg

De dunne variant van de spaghetti. | La version fine des spaghettis.

**- 5%****74129****VALDIGRANO**

Penne  
3 x 5 kg

Een oude bekende onder de pasta's. Ideaal voor al uw pastasalades, warm of koud. | Type de pâtes très populaire en Italie, les penne conviennent pour une multitude de plats tant froids que chauds.

**- 5%****74130****VALDIGRANO**

Spaghettini  
3 x 5 kg

De klassieker onder de pasta's. | Le classique parmi les pâtes.



- 5%



74231

**VALDIGRANO**Macaroni  
3 x 5 kg

Lange rechte holle pastastengels, die beduidend dikker zijn dan spaghetti. Zeer geschikt zijn voor koude schotels. | Variété de pâtes en forme de longs tubes allongés, les macaronis se dégustent tant froids que chauds.

- 5%



74236

**VALDIGRANO**Tagliatelle  
8 x 0,5 kg

Of het nu gaat om carbonara, bolognese of zalm, we houden van tagliatelle! | Qu'elles soient cuisinées à la carbonara, à la bolognaise ou au saumon, les tagliatelles on adore ça !

- 10%



29222

**BEECKMAN SPICES**Spghettikruiden  
Épices Spaghetti  
1,5 kg

Zeer smaakvolle spghettimix met fijne kruiden voor die extra toets aan uw bolognaisesaus. | Mélange de spghettis savoureux aux fines herbes apportant une touche supplémentaire à votre sauce bolognaise.

Nieuw  
Nouveau**PASTA SALADE MET TONIJN**  
SALADE DE PÂTES AU THON

**Heerlijke salade met de zuiderse Marinoli Italia!**  
Une délicieuse salade avec le Marinoli Italia méridional !

**INGREDIËNTEN | INGREDIENTS**

- Gekookte pasta 600 g | Pâtes cuites 600 g
- Aperitief tomaatjes (tricolor) | Tomates cerises (tricolores) 600 g
- Tonijn uit blik 450 g | Thon en boîte 450 g
- Mozzarella 350 g
- Diepvrieserwtjes 350 g | Petits pois surgelés 350 g
- Mayon(n)aise 400 g
- Marinoli Italia 100 g

**BEREIDING | PREPARATION**

Kook de pasta al dente want de pasta zal nog zachter worden door toevoeging van mayonaise en Marinoli Italia! De trio aperitief tomaatjes in twee snijden. Diepvrieserwtten kort koken in ruime hoeveelheid licht gezouten water, afgieten en direct onder koud stromend water laten afkoelen. Deze houden dan hun mooie groene frisse kleur. Vervolgens de mozzarella in stukjes scheuren. Open het blik tonijn en laat het goed uitlekken. Breng alles samen en meng alles voorzichtig met Marinoli Italia en mayonaise. Nu ben je klaar om de pasta salade te garneren.

Veillez à cuire les pâtes 'al dente' car elles vont davantage se ramollir au contact de la mayonnaise et du Marinoli Italia ! Coupez les tomates cerises tricolores en deux. Faites bouillir brièvement les petits pois dans une grande quantité d'eau légèrement salée, égouttez-les et passez-les immédiatement sous l'eau courante froide afin d'en préserver la belle couleur verte éclatante. Émiettez la mozzarella. Ouvrez la boîte de thon et laissez égoutter. Mélangez le tout avant d'y incorporer délicatement le Marinoli Italia et la mayonnaise. Il ne vous reste plus qu'à garnir votre salade de pâtes et le tour est joué !



## PAREL COUSCOUS ORIËNTAL COUSCOUS PERLÉ ORIENTAL



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

### INGREDIËNTEN | INGREDIENTS

- Parelcouscous ongekookt 500 g | Couscous perlé non cuit 500 g
- Marinoli Oriental 100 g
- 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.

## 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.

### INGREDIËNTEN | INGREDIENTS

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

Il n'y a plus qu'à apporter votre touche finale quant à la garniture et vos pâtes sont fin prêtes pour la vente.

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

**Schrijf je in voor de nieuwsbrief.**  
Scan de QR-code en blijf op de hoogte!

**Inscrivez-vous à la newsletter.**  
Scannez le code QR et restez informés!



**Alle promoties geldig tot uitputting van de stock en voor bestellingen van 01/06/21 tot 30/06/21.** | Promotions valables du 01/06/21 au 30/06/21 et jusqu'à épuisement des stocks.