

# HUPPA

FRESH FOOD  
PARTNER

'26 MEI  
MAI

ATELIER

Promoties geldig - promotions valables 04/05/2026 - 29/05/2026

# DROGE VOEDING | ALIMENTS SECS



10%

## ZOETE MAISKORRELS MAÏS DOUX EN GRAINS

First state

U: 178.00.784 F: 5006038  
2.12 kg



10%

## ZOETE MAISKORRELS MAÏS DOUX EN GRAINS

First state

U: 178.00.786 F: 5006040  
24 x 340 g

8% KARTON  
CARTON

12% 5 IDENTIEKE KARTONS  
5 CARTONS IDENTIQUES

## GEPELDE TOMATENBLOKJES TOMATES CUBES

Elvea

U: 623.65.003 F: 5006014  
12 x 400 g

U: 178.00.773 F: 5006005  
6 x 800 g

U: 623.65.005 F: 5006002  
3 x 2.5 kg



10%

## ANS-JOVIS REEPJES GEZOUTEN FILETS D'ANCHOIS SALÉS

Violet

U: 178.00.372 F: 2002036  
800 g



8%

## GAZPACHO

Ferrer

U: 623.66.003 F: 5501112  
6 x 720 ml

# SAUZEN, VINAIGRETTES, OLIËN I SAUCES, VINAIGRETTES, HUILES

20%

## PEPPERROOMSAUS SAUCE CRÈME AU POIVRE VERT

Maïski

U: 054.84.223 F: 4103020  
2.3 kg



WK-SM 19-20



WK-SM 21-22

20%

## VISSAUS SAUCE POISSON

Maïski

U: 054.84.459 F: 4103005  
2.3 kg



20%

## HONING MOSTERDSAUS SAUCE MIEL MOUTARDE

Verstegen

U: 222.97.299 F: 5633040  
2.7 kg



10%

## BÉARNAISESAUS WARM SAUCE BÉARNAISE CHAUDE

Delino

U: 206.57.130 F: 4001026  
3 kg



10%

## TOMATO FRITO

Heinz

U: 064.88.505 F: 4011018  
3 kg

# SAUZEN, VINAIGRETTES, OLIËN I SAUCES, VINAIGRETTES, HUILES

20%

## TARTAARSAUS SPECIAL SAUCE TARTARE SPÉCIAL

Een frisse en heerlijke klassieker. De ideale metgezel van belegde broodjes met kip, vlees of vis. Perfect op smaak gebracht met verse ui, peterselie en bieslook.

Un classique frais et délicieux. Le compagnon idéal pour les sandwichs au poulet, à la viande ou au poisson. Parfaitement aromatisé avec de l'oignon frais, du persil et de la ciboulette.

Hamal

U: 062.57.001 F: 4015001  
5 kg

WK-SM 19-20



WK-SM 19-20

10%

## MAYONAISE MAYONNAISE

Jermayo

U: 131.56.011 F: 4006007  
10 kg



WK-SM 21-22

10%

## BEREIDE SAUS VLEESSALADE SAUCE PRÉPARÉE POUR SALADE DE VIANDE

Culin Arte

U: 054.84.233 F: 4005003  
3 kg



10%

## PESTODRESSING DRESSING AU PESTO

Delino

U: 206.57.079 F: 4201015  
1 l



10%

## CAESAR DRESSING

Delino

U: 206.57.179 F: 4001081  
1 l



10%

## CREAMY BASISVINAIGRETTE CREAMY VINAIGRETTE DE BASE

Delino

U: 206.57.163 F: 4201025  
2 l

# SAUZEN, VINAIGRETTES, OLIËN I SAUCES, VINAIGRETTES, HUILES



10%

**SAMOURAI SAUS**  
**SAUCE SAMOURAI**

Vandemoortele  
U: 179.00.579 F: 4027008  
3 l



10%

**TARTAARSAUS**  
**SAUCE TARTARE**

Vandemoortele  
U: 179.00.587 F: 4027012  
3 l



10%

**ANDALOUSESAUS**  
**SAUCE ANDALOUSE**

Vandemoortele  
U: 179.00.594 F: 4027007  
3 l



10%

**YOGORETTE VINAIGRETTE**

Vandemoortele  
U: 179.00.598 F: 4210001  
2 l



WK-SM 21-22

7%

**AMÉRICAIN PRÉPARÉ**  
**TUINKRUIDENSAUS SV**  
**SAUCE FINES HERBES AMÉRICAIN**  
**PRÉPARÉ SV**

Didden  
U: 040.57.009 F: 4002054  
5 l



WK-SM 21-22

7%

**AMERICAIN PRÉPARÉ K**  
**SAUCE AMÉRICAIN PRÉPARÉ K**

Didden  
U: 040.57.025 F: 4002001  
5 l



WK-SM 21-22

7%

**AMERICAIN SAUS K**  
**SAUCE AMÉRICAIN K**

Didden  
U: 040.57.058 F: 4002030  
10 l

# SAUZEN, VINAIGRETTES, OLIËN I SAUCES, VINAIGRETTES, HUILES



WK-SM 21-22

7%

**ANDALOUSESAUS**  
**SAUCE ANDALOUSE**

Didden

U: 178.00.631 F: 4002021  
5 l



WK-SM 21-22

7%

**COCKTAILSAUS**  
**SAUCE COCKTAIL**

Didden

U: 178.00.635 F: 4002027  
5 l



WK-SM 21-22

10%

**MAYONNAISE BLACK TRUFFEL**  
**MAYONNAISE DE TRUFFES NOIR**

Jean Bâton

U: 179.00.309 F: 4000025  
760 ml



8% STUK  
PIÈCE

15% 3 STUKS  
3 PIÈCES

**SOJAOLIE**  
**HUILE DE SOJA**

Delizio

U: 178.00.710 F: 4801021  
15 l

U: 178.00.718 F: 4801036  
25 l



10%

**VINAIGRETTE OLIJFOLIE BALSAMICO**  
**VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE BALSAMIQUE**

A l'olivier

U: 814.00.001 F: 4803008  
256 x 20 ml



10%

**OLIJFOLIE MET CITROEN**  
**HUILE D'OLIVE AU CITRON**

A l'olivier

U: 814.00.002 F: 4803009  
256 x 20 ml

# SAUZEN, VINAIGRETTES, OLIËN I SAUCES, VINAIGRETTES, HUILES

10%

## CREMA DI BALSAMICO

Deze balsamico crème geeft elk gerecht een verfijnde finishing touch. Perfect bij vlees, vis, salades, groenten en zelfs desserts. Dankzij de volle, stroperige textuur blijft hij mooi liggen op het bord en zorgt hij voor een smaakvolle en stijlvolle presentatie.

Cette crème balsamique apporte une touche finale raffinée à chaque plat. Parfaite avec la viande, le poisson, les salades, les légumes et même les desserts. Grâce à sa texture épaisse et sirupeuse, elle reste bien en place et assure une présentation aussi savoureuse qu'élégante.

Mengalozzi

U: 826.00.001 F: 4802052  
540 g



WK-SM 19-20

**NEW**

10%

### ALIOLI CLÁSICO

Plant aardige alioli met Spaanse knoflook en citroen. Romig, krachtig en klaar voor gebruik.

Bresco

U: 178.02.040 F: 4604002  
1 kg

Alioli végétale à l'ail espagnol et citron. Onctueuse, intense et prête à l'emploi.



WK-SM 19-20

**NEW**

10%

### ALIOLI CHIPOTLE

Alioli met Spaanse knoflook, chipotle, paprika en limoen. Licht pittig, rokerig en romig, ideaal bij BBQ en streetfood.

Bresco

U: 178.02.041 F: 4604003  
1 kg

Alioli à l'ail espagnol, chipotle, paprika et citron vert. Légèrement piquante, fumée et onctueuse, idéale avec BBQ et streetfood.



WK-SM 19-20

**NEW**

10%

### ALIOLI SMOKED

Alioli met gerookte knoflook. Romig, subtiel rokerig en mooi in balans, ideaal bij grill, groenten en burgers.

Bresco

U: 178.02.042 F: 4604004  
1 kg

Alioli à l'ail fumé. Onctueuse, subtilement fumée et équilibrée, idéale avec grillades, légumes et burgers.



WK-SM 21-22

10%

### GROENE PESTO PESTO VERDE

Costa Ligure

U: 179.00.310 F: 2004073  
800 g

# KRUIDEN I ÉPICES



10%

## ZEEZOUT VLOKKEN SEL DE MER FLOCONS

Maldon  
U: 178.01.703 F: 4701024  
1.4 kg



WK-SM 21-22

10%

## GEHAKTKRUIDEN SPECIAAL ÉPICES SPÉCIALES HACHIS

Degens  
U: 384.88.202 F: 5711006  
5 kg



10%

## FRESH PASTE MERQUEZ

Verstegen  
U: 222.97.217 F: 5626008  
3.2 kg



10%

## SATÉKRUIDEN MET ZOUT ÉPICES DE SATÉ AU SEL

Verstegen  
U: 222.98.475 F: 5632001  
3.2 kg



10%

## SPARE RIB KRUIDEN ÉPICES POUR SPARERIB

Verstegen  
U: 222.98.476 F: 5623042  
1.6 kg



## RECEPT / RECETTE



# SAVOURETTE & SHORTRIBS DORDOGNE

*savourette = licht gepekeld varkensvlees: mals, sappig en perfect voor BBQ*

### INGREDIËNTEN:

- 1 kg mignonette / varkenskroon of buikribben
- 40 g World Grill Basic seasalt & lampong pepper pure (U: 222.98.075 - F: 5627011) **10%**
- 15 g Dordogne kruiden grof (U: 222.98.629 - F: 5624029) **10%**

*Spuitpekel*

- 1 l water
- 100 g Spuitpekelmix (U: 222.98.533 - F: 5618058) **10%**
- 68 g Colorozout (U: 222.97.128 - F: 5639001) **10%**

### BEREIDING:

- Spuit de mignonette/varkenskroon/buikribben in met 20% spuitpekel.
- Laat 1 dag in de koeling rusten.
- Strijk lichtjes in met World Grill basic seasalt & Lampong pepper.
- Bestrooi met de Dordogne kruiden.
- Idealiter voor verkoop in krimpzakken.

### TIPS:

- Dordogne kruiden grof: ideaal als kruiding voor camembert in de oven.
- Fantastisch als kruiding voor tomaat farcie en gehaktbroodjes.
- Ideaal voor traybake, cote à l'os, feta in de oven en gebakken geitenkaasjes.
- Dordogne kruidenboter: 1 kg boter, 30 g Dordogne kruiden, 30 g peterselie



*savourette = viande de porc légèrement saumuré: plus tendre, plus juteuse et parfaite pour le BBQ*

### INGRÉDIENTS :

- 1 kg mignonette / carré de porc ou travers de porc
- 40 g World Grill Basic seasalt & lampong pepper pure (U: 222.98.075 - F: 5627011) **10%**
- 15 g Epices Dordogne (U: 222.98.629 - F: 5624029) **10%**

*Saumure*

- 1 l eau
- 100 g Mélange de saumure (U: 222.98.533 - F: 5618058) **10%**
- 68 g Sel Colorozo (U: 222.97.128 - F: 5639001) **10%**

### PRÉPARATION :

- Injecter la mignonettes/carré de porc/travers de porc avec 20% de saumure.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 jours.
- Pasteuriser à 74°C jusqu'à une température à coeur de 68°C (± 10 min par cm de diamètre).
- Laisser refroidir pendant 24 heures.
- Badigeonner avec le World Grill basic seasalt & Lampong pepper.
- Saupoudrez d'herbes Dordogne.
- Parfaite pour vente en sacs rétractables.

### ASTUCES :

- Epices Dordogne : idéal pour assaisonner le camembert au four.
- Elle est fantastique comme assaisonnement pour les tomates farcies et les pains de viande.
- Parfait pour les traybake, cote à l'os, la feta au four et les petits fromages de chèvre rôtis.
- Beurre aux herbes (maison) = 1 kg beurre, 30 g Epices Dordogne, 30 g persil

# KRUIDEN | ÉPICES



20%

## BEEFBURGER AMERICAN SEASONING

Raps

U: 210.70.275 F: 5404053  
1 kg



15%

## MERGUEZ FORTE

Raps

U: 210.70.048 F: 5404011  
1 kg



15%

## MERGUEZ DOUCE

Raps

U: 210.70.076 F: 5404010  
1 kg



20%

## HAMBURGERMIX SPECIAAL MIX HAMBURGER SPÉCIAL

Raps

U: 210.70.071 F: 5404022  
1 kg



15%

## FIJNE PEPPERROOMSAUS SAUCE AU POIVRE CRÈME FINE

Raps

U: 210.70.114 F: 5404086  
900 g



10%

## WITTE SAUS SAUCE BLANCHE

Raps

U: 210.70.132 F: 5404059  
1 kg



15%

## BRUINE SAUS SAUCE BRUNE

Raps

U: 210.70.109 F: 5404048  
3.5 kg



ZIE RECEPT  
VOIR RECETTE

15%

## WESTERN SMOKY RUB

Raps

U: 210.70.079 F: 5404097  
800 g



ZIE RECEPT  
VOIR RECETTE

20%

## BARBECUESAUS SAUCE BARBECUE

Raps

U: 210.70.157 F: 5404069  
1.1 kg

## RECEPT • RECETTE

### WRAP MET PULLED PORK WRAP AVEC PULLED PORK



#### INGREDIENTEN

##### *Pulled pork:*

1000 g Spiering  
25 g **WESTERN SMOKY RUB** (210.70.079 - 5404097)

##### *Wrap:*

6 stuks Tortillas  
1000 g Pulled pork  
100 g Rode ui ringen  
80 g **BARBECUE SAUCE** (210.70.157 - 5404069)  
20 g Zoetzure paprika  
Verse peterselie

#### VERWERKING

- Wrijf de spiering in met de WESTERN SMOKY RUB.
- Laat in een vacuümzak minimaal overnacht liggen.
- Gaar bij 20% luchtvochtigheid, 120°C graden, tot een kerntemperatuur van 88°C graden. Rooster bij 170°C graden en 0% luchtvochtigheid tot een kerntemperatuur van 92°C graden.
- Laat minimaal een half uur rusten bij kamertemperatuur. Trek vervolgens met twee vorken het vlees uit elkaar.
- Koel terug.

##### *De wrap samenstellen*

- Meng het vlees met ruim de helft van de rode ui.
- Verdeel het vlees over de tortillas.
- Rol de tortillas dicht en stop in een verpakking.

#### BEREIDING

- 15 minuten in de oven bij 160°C graden.

#### TIP

Door de saus bovenop de tortilla te smeren wordt deze niet klef.

#### INGRÉDIENTS

##### *Pulled pork :*

1000 g Spiringue  
25 g **WESTERN SMOKY RUB** (210.70.079 - 5404097)

##### *Le wrap :*

6 pièces Tortillas  
1000 g Pulled pork  
100 g Oignon rouge, en rondelles  
80 g **SAUCE BARBECUE** (210.70.157 - 5404069)  
20 g Poivron, aigre-doux  
Persil, frais

#### TRAITEMENT

- Mélangez le spiringue avec le WESTERN SMOKY RUB.
- Laissez-le dans un sac sous vide au moins toute la nuit.
- Cuisez à 20 % d'humidité, 120 °C, jusqu'à une température au cœur de 88 °C. Torrifier à 170 °C et 0 % d'humidité jusqu'à une température au cœur de 92 °C.
- Laissez reposer à température ambiante pendant au moins une demi-heure. Ensuite, à l'aide de deux fourchettes, séparez la viande.
- Faire refroidir.

##### *Assemblage du wrap*

- Mélangez la viande avec plus de la moitié de l'oignon rouge.
- Divisez la viande sur les tortillas.
- Fermez les tortillas et mettez-les dans un emballage.
- Badigeonnez avec la sauce, garnissez avec les ingrédients restants.

#### PRÉPARATION

- 15 minutes au four à 160 °C.

#### ASTUCE

En étalant la sauce sur la tortilla, elle ne devient pas détrempée.

**PROMO**

KEUKENINSPIRATIE & PROMO'S /  
INSPIRATION POUR LA CUISINE & PROMOTIONS

MEI / MAI

GELDIG VAN - VALABLE DU 01/05/2026  
TOT - JUSQU'AU 31/05/2026

# HUPPA

## SUPER DEALS!



Knorr Professional Tomatino Tomatensaus /  
Sauce Tomato (Zak / Poche 3 kg)

Knorr Professional Blanke Roux /  
Roux Blanc (1 kg)

Knorr Professional Vleesbouillon in Pasta /  
Bouillon de Viande en Pâte (1,5 kg)

Knorr Primerba Knoflook / Ail (690 g)

**-20%**



**-10%**

Knorr Professional  
Kippenbouillon in  
Pasta / Bouillon de  
Poule en Pâte  
(1,65 kg)

**PROMOPACK**  
10% MEER INHOUD /  
DE CONTENU EN PLUS



**-15%**

Knorr Primerba  
Bouquet all'Italiana (340 g)  
Tijn / Thym (340 g)

**-10%**

Knorr Professional  
Pasta / Pâtes  
Spaghetti (3 kg)



**ONZE SELECTIE VOOR JOU AAN -10%  
SÉLECTIONNÉ POUR VOUS À -10%**



**NIEUW /  
NOUVEAU**

Knorr Professional  
Soepen / Potages  
Thai Tom Kha Kai (1 kg)

**SAUZEN / SAUCES**

Knorr Professional  
Garde d'Or  
Kaassaus / Sauce  
au Fromage (1 l)  
Witte Wijnsaus /  
Sauce Vin Blanc (1 l)



Knorr  
Professional  
Sauzen / Sauces  
Demi-Glace (1 l)



**BOUILLONS**

Knorr Professional  
Bouillon in Pasta / en Pâte  
Kippenbouillon / Bouillon  
de Poule (1 kg)



Knorr Professional Bouillon  
in Poeder / en Poudre  
Kippenbouillon /  
Bouillon de Poule (1 kg)

**-10%**

**SALADES**

Knorr Professional  
Béarnaise Saus /  
Sauce Béarnaise (2,7 kg)



**TASTEMAKERS**



Knorr Professional  
Specerijenpures / Purées d'Épices  
Pepermix / Mélange de Poivres (750 g)  
Knoflook / Ail (750 g)  
Paprika / Poivron (750 g)

# DIEPVRIES I SURGELÉ



€ 4,79 /KG

€ 4,49 /KG

PER 10 KARTONS / PAR 10 CARTONS

**SPARE RIBS 10-12 CM**

U: 521.82.101 F: 6106044  
ca. 10 kg ❄️



- € 5 2 KARTONS  
2 CARTONS

**SPEKFAKKELS NATUUR  
TORCHE LARD NATURE**

U: 210.82.025 F: 6106041  
8 x 10 st-pc (35 g) ❄️



- € 10 2 KARTONS  
2 CARTONS

**ARROSTICINIS LAMSBROCHETTES  
ARROSTICINIS BROCHETTES D'AGNEAU**

U: 839.00.001 F: 6105028  
2 kg ❄️



€ 10,69 STUK  
PIÈCE

€ 9.99 STUK  
PIÈCE

PER 10 KARTONS / PAR 10 CARTONS

**SCAMPI RAUW-GEPELD 13/15  
SCAMPI DÉCORTIQUÉES ET  
DÉVEINÉES 13/15**

Epic  
U: 178.01.647 F: 6206001  
1 kg ❄️



**1+1**



**KLASSIEKE AARDAPPELKROKET  
CROQUETTE DE POMME DE TERRE CLASSIQUE**

Klassieke aardappelpkroketten met goudbruine, krokante korst. Direct diepgevroren. Na ontdooien: vers en klaar voor gebruik. THT: 14 dagen.

Croquettes de pommes de terre classiques à la croûte dorée et croustillante. Surgelées après production. Après décongélation: prêtes à l'emploi. DLC: 14 jours.

Deprez  
U: 328.79.002 F: 6000081  
18 x 12 st-pc ❄️

**PROMO STUNT  
COUP PROMO**

WK-SM 19-20



# DIEPVRIES I SURGELÉ



10%

**CONCHIGLIETTE**

Smiling Cook

U: 397.82.008 F: 6704067

4 x 2.50 kg ❄️



10%

**TOMAAAT MOZZARELLA SPIES  
BROCHETTE TOMATES-MOZZARELLA**

Hejaco

U: 178.01.617 F: 6000003

40 x 17 g ❄️



WK-SM 19-20

10%

**KALKOEN GEHAKTBALLETJES  
BOULETTES DE DINDE HACHÉE**

Volys

U: 034.80.002 F: 6101042

4 x 1 kg ❄️



WK-SM 21-22

10%

**KEBABREEPJES  
LAMELLES KEBAB**

Volys

U: 034.80.022 F: 6101034

4 x 750 g

U: 034.80.021 F: 6101035

5 x 2 kg



# FOODPAIRING



**FOODPAIRING**



**LEPINJA ROND**

**10%**

Pastridor  
U: 322.82.143 F: 6407127  
60 x 100 g



**WK-SM 19-20**

**10%**

**PESTO CULINAIR**

Granoliva  
U: 435.60.005 F: 2004193  
800 g



**WK-SM 19-20**

**15%**

**HALFGEDROOGDE TOMAAT  
TOMATES SEMI-SÉCHÉES**

Auténtico  
U: 178.00.384 F: 2004150  
1 kg



**DENNENPITTEN CHEFS IDEAS  
PIGNONS DE PIN CHEFS IDEAS**

De Notekraker  
U: 178.01.470 F: 5304112  
1.25 kg



**WK-SM 19-20**

**20%**

**SERRANO HAM RESERVA 12 MAAND  
JAMBON SERRANO RESERVA 12 MOIS**

Subirats  
U: 261.00.003 F: 0699018  
7 x 500 g (32 sneden/tranches)



**WK-SM 19-20**

**20%**

**ITALIAANSE HAM GESNEDEN  
JAMBON ITALIEN PRÉTRANCHÉ**

Galbani  
U: 843.45.004 F: 0604051  
500 g



**GRANA PADANO SCHILFERS AOP  
PETALES DE FROMAGE GRANA PADANO AOP**

Soresina  
U: 082.59.017 F: 7408024  
1 kg

# DIEPVRIES | SURGELÉ



15%

**STOKBROOD BRUIN 26 CM**  
**BAGUETTE GRISE 26 CM**

Pastridor

U: 322.82.116 F: 6407029  
50 x 135 g ❄️



10%

**PAIN BAGNAT WIT 13 CM**  
**PAIN BAGNAT BLANC 13 CM**

Pastridor

U: 322.82.093 F: 6407021  
4 x (11x105 g) ❄️



15%

**HOT DOG BROODJE CLASSIC WIT**  
**PAIN HOT DOG CLASSIC BLANC**

Pastridor

U: 322.82.109 F: 6407047  
4 x (15 x 72 g) ❄️



10%

**ASSORTIMENT PRESTIGE**

Pastridor

U: 322.82.108 F: 6407014  
5 x 20 st-pc ❄️



10%

**ASSORTIMENT MINI SANDWINO 6 X 6 CM**

Pastridor

U: 322.82.118 F: 6407032  
8 x (10 x 35 g) ❄️

20%

**MINI NAANTA POCKET BREAD 8 CM**

Ambachtelijke broodjes geïnspireerd op naan en pita. Voorgesneden, vezelrijk en laag in zout. Zacht kruim, flexibele korst, perfect voor take-away en elke vulling.

Pains artisanaux inspirés du naan et de la pita. Pré-tranchés, riches en fibres et pauvres en sel. Mie moelleuse, croûte souple, parfaits pour le take-away et toutes les garnitures.

Pastridor

U: 322.82.136 F: 6407114  
40 x 37 g ❄️



# DIEPVRIES I SURGELÉ



15%

**COUNTRY STOKBROOD 57 CM**  
**BAGUETTE COUNTRY 57 CM**

La Lorraine

U: 178.01.753 F: 6405119  
24 x 300 g ❄️



15%

**FITNES STOKBROOD BREED 57 CM**  
**BAGUETTE FITNESS LARGE 57 CM**

Dauphine

U: 850.82.008 F: 6405002  
20 x 300 g ❄️



**NEW**

10%

**ROYAL CARAMEL**

Luchtige joconde biscuit, krokant gezouten karamel, mousseline van licht gebrande karamel, crumble met chocolade versiering.

Mekabe

U: 178.01.972 F: 6501106  
14 x 60 g ❄️

Biscuit joconde aërien, croquant au caramel salé, mousseline au caramel légèrement torréfié, crumble avec décoration en chocolat.



**NEW**

10%

**RASPBERRY PLEASURE**

Biscuit framboos met krokant, mousse champagne, coulis framboos, namelaka vanille, crispy rice poppers, crèmeux witte chocolade.

Mekabe

U: 178.01.973 F: 6501104  
12 x 100 g ❄️

Biscuit à la framboise avec croquant, mousse au champagne, coulis de framboise, namelaka à la vanille, riz soufflé croustillant, crèmeux au chocolat blanc.



**NEW**

10%

**YUZU LOVE**

Chocoladebiscuit, krokant van yuzu, vanille quenelle, crèmeux van passie, krokante parels, spuit namelaka yuzu, spongecake pistache.

Mekabe

U: 178.01.974 F: 6501105  
11 x 60 g ❄️

Biscuit au chocolat, croquant au yuzu, quenelle à la vanille, crèmeux à la passion, perles croustillantes, namelaka yuzu en spray, biscuit genoise à la pistache.



15%

**BRESILIENNETAARTJE**  
**TARTELETTE BRÉSILIANNE**

La Lorraine

U: 179.00.205 F: 6405134  
28 x 129 g ❄️

# DIEPVRIES | SURGELÉ



**Ontdek heerlijke promo's van Ardo! Découvrez les promotions d'Ardo!**

[www.ardo.com](http://www.ardo.com)



5%

Sjalotten  
Echalote  
8x250g  
U: 716.82.027  
F: 6301042



5%

Gesneden selder  
Garniture de céleri  
4x2,5kg  
U: 716.82.096  
F: 6301171



8%

Gegrilde groentemix  
italian style  
Mélange de légumes  
grillés italian style  
10x1kg  
U: 178.00.956  
F: 6301023



5%

Gesneden ajain  
Oignons coupés  
4x2,5kg  
U: 716.82.038  
F: 6301005



We preserve nature's gifts



20%

**GEGRILDE AUBERGINES IN SNEDEN  
AUBERGINES GRILLÉES EN TRANCHES**

Bonduelle  
U: 263.82.062 F: 6302051  
7 x 1kg ❄️



20%

**GROENTEGRILL ANDALUSIE  
GRILLADE DE LÉGUMES ANDALUCIA**

Bonduelle  
U: 178.01.843 F: 6302037  
6 x 1kg ❄️



20%

**RODE & GELE PAPRIKASTRIPS GEGRILD  
LAMELLES DE POIVRONS  
ROUGES ET JAUNES GRILLÉ**

Bonduelle  
U: 178.01.844 F: 6302041  
6 x 1kg ❄️

# DIEPVRIES I SURGELÉ



**7%**  
**12%**  
BIJ 3 KARTONS / À 3 CARTONS

**BONENBUNDELTJES MET SPEK  
FAGOTS HARICOTS VERTS AU LARD**

Greens  
U: 611.82.022 F: 6300001  
50 x 40 g ❄️



**10%**

**GROENE ASPERGES  
ASPERGE VERTE**

Greens  
U: 179.00.718 F: 6301064  
10 x 1 kg ❄️



**10%**

**PUREE GOURMAND**

Lutosa  
U: 089.79.024 F: 6601020  
4 x 2.5 kg ❄️



**20%**

**FRIETEN 10 X 10 MM  
FRITES 10 X 10 MM**

Primprom  
U: 089.79.062 F: 6601054  
10 x 1 kg ❄️



**20%**

**FRIETEN 7 X 7 MM  
FRITES 7 X 7 MM**

Primprom  
U: 089.79.063 F: 6601055  
10 x 1 kg ❄️



## ZO SMAAKT WELKOM LE GOÛT DE L'ACCUEIL

RECEPT / RECETTE

# PANINI

### INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

(1 panini) :

- 1 klein paninibroodje / petit pain panini
- 50 g bloemkool / de chou-fleur
- 10 g olie of margarine / d'huile ou de margarine
- 5 g fijngehakte sjalotten / d'échalotes finement hachées
- 20 g rauwe ham / de jambon cru
- **Maredsous® Dubbelroom / Double Crème**
- zout en peper / sel et poivre



### BEREIDING

- Fruit de bloemkool met de sjalotten in de olie en breng op smaak met zout en peper.
- Besmeer het broodje met **Maredsous® Dubbelroom**.
- Leg vervolgens de ham op het broodje en bedek deze met de bloemkool.
- Rooster het broodje enkele minuten in een broodrooster of een panini-pers.

### PRÉPARATION

- Faites revenir le chou-fleur avec les échalotes dans l'huile, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Tartinez le pain de **Maredsous® Double Crème**.
- Ajoutez ensuite le jambon dans le panini et recouvrez-le de chou-fleur.
- Faites griller le panini quelques minutes dans un grille-pain ou une presse à panini.

**NEW**



**Maredsous®  
Terrine  
Dubbelroom /  
Double Crème 1 kg**

U: 179.00.878 F: 7307011

**-20%**

# ZUIVEL | LAITIERS



**5%**  
**7%**  
 BIJ 3 KARTONS / À 3 CARTONS  
**10%**  
 BIJ 5 KARTONS / À 5 CARTONS

**CULINAIRE ROOM 20%**  
**CRÈME CULINAIRE 20%**

Debic  
 U: 075.61.014 F: 9003062  
 2 x 5 l



**5%**  
**7%**  
 BIJ 3 KARTONS / À 3 CARTONS  
**10%**  
 BIJ 5 KARTONS / À 5 CARTONS

**CULINAIRE ROOM 20%**  
**CRÈME CULINAIRE 20%**

Debic  
 U: 178.01.690 F: 9003004  
 6 x 2 l



**5%**  
**7%**  
 BIJ 3 KARTONS / À 3 CARTONS  
**10%**  
 BIJ 5 KARTONS / À 5 CARTONS

**CULINAIRE ROOM 20%**  
**CRÈME CULINAIRE 20%**

Debic  
 U: 631.61.006 F: 9003002  
 6 x 1 l



**5%**  
**7%**  
 BIJ 3 KARTONS / À 3 CARTONS  
**10%**  
 BIJ 5 KARTONS / À 5 CARTONS

**BOTER BAKKEN EN BRADEN**  
**BEURRE CUIRE ET RÔTIR**

Debic  
 U: 879.00.090 F: 9002045  
 6 x 1 l



**7%**  
**12%**  
 BIJ 3 STUKS / À 3 PIÈCES

**ILLERTALER BLOK**  
**ILLERTALER BLOC**

U: 709.59.004 F: 7201003  
 ca. 2.8 kg



**WK-SM 22-23**

**10%**

**ARNOUITS CHOCO PRALINÉ**

Arnouts  
 U: 187.59.045 F: 5202029  
 1.5 kg

# DRANKEN | BOISSONS



- € 3 1 KARTON  
1 CARTON

## PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT

Terra Serena

U: 178.01.705 F: 9404013  
6 x 75 cl



- € 3 1 KARTON  
1 CARTON

## PROSECCO D.O.C.G. EXTRA DRY SUPERIORE

Terra Serena

U: 178.01.706 F: 9404015  
6 x 75 cl



- € 3 1 KARTON  
1 CARTON

## PROSECCO ROSÉ D.O.C. BRUT

Terra Serena

U: 178.01.707 F: 9404016  
6 x 75 cl



- € 10 2 KARTONS  
2 CARTONS

## O'VIN PICON

Kant-en-klare picon met 'amer' en witte wijn. Fris, licht bitter en zoet, met kaneel en kruidnagel.

Picon prêt à l'emploi à base d'amer et de vin blanc. Frais, légèrement amer et doux, aux notes de cannelle et de clou de girofle.

U: 210.96.004 F: 9405027  
6 x 75 cl



- € 3 1 KARTON  
1 CARTON

## BAL DE LA ROSE PAYS D'OC

U: 178.01.708 F: 9403094  
6 x 75 cl

- € 3 1 KARTON  
1 CARTON

## PINOT GRIGIO BEAVITA DOC

Een elegante, frisse wijn met toetsen van witte perzik, groene appel en een subtiele amandelhint. Zacht en mooi in balans, met een licht bittertje in de afdronk. Perfect bij vis, lichte pasta's, wit vlees en verse kazen.

Un vin élégant et frais aux notes de pêche blanche, pomme verte et une touche subtile d'amande. Doux et bien équilibré, avec une légère amertume en finale. Parfait avec poissons, pâtes légères, viandes blanches et fromages frais.

U: 178.02.047 F: 9403138  
6 x 75 cl



# NEW

# 4+1 GRATIS\*

\*MAXIMUM  
2 colli's  
per klant /  
2 colis  
par client.

BIJ AANKOOP VAN / À L'ACHAT DE

2X



30x 0,33L  
SLEEK CAN  
COCA-COLA  
ZERO SUGAR

U: 172.96.053 F: 9407046

2X



30x 0,33L  
SLEEK CAN  
COCA-COLA  
ORIGINAL TASTE

U: 172.96.046 F: 9407015



=

## GRATIS

30x 0,33L SLEEK CAN  
COCA-COLA ORIGINAL TASTE

U: 172.96.046 F: 0006317



\* Zolang de voorraad strekt / Jusqu'à épuisement du stock.

© 2026 The Coca-Cola Company. COCA-COLA and COCA-COLA ZERO are registered trademarks of The Coca-Cola Company.  
ER/VU - Coca-Cola Europacific Partners Belgium srl/bv - Chaussée de Mons 1424 Bergensesteenweg, 1070 Bruxelles/Brussel - RPM/RPR BE 0425071420.

# FRESH FOOD PARTNER

# HUPPA

Zandvoordestraat 370 | 8400 Oostende | T +32 (0)59 80 47 47  
Waregemseweg 28 | 9790 Wortegem-Petegem | T +32 (0)56 68 95 75  
info@huppa.be | www.huppa.be

Onder voorbehoud van drukfouten | Sauf erreur d'impression