

# HUPPA

FRESH FOOD  
PARTNER

**'26** LENTE - ZOMER  
PRINTEMPS - ÉTÉ

CHARCUTERIE  
SALADES

# INHOUD CONTENU

---

## CHARCUTERIE

---

<b>PATÉ   PÂTÉ</b>	<b>4</b>
<b>SALAMI</b>	<b>6</b>
<b>KOOKWAREN   PRODUITS CUIITS</b>	<b>10</b>
<b>GEVOGELTE &amp; RUND   VOLAILLE &amp; BŒUF</b>	<b>13</b>
<b>GEKOOKTE HAMMEN   JAMBONS CUIITS</b>	<b>17</b>
<b>MEDITERRAANS   MÉDITERRANÉENNE</b>	<b>18</b>

---

## SALADES

---

<b>OM TE SMEREN   À TARTINER</b>	<b>22</b>
--------------------------------------	-----------

---



# CHARCUTERIE

# PATÉ | PÂTÉ



## DE PERFECTE PATÉ IN DE TOONBANK

- Presenteer in nette, strakke sneden voor een ambachtelijke uitstraling
- Wissel af in kleuren en structuren
- Geef duidelijke productinformatie over smaak, ingrediënten en herkomst
- Een verzorgde en gevulde toonbank verhoogt vertrouwen en stimuleert verkoop

## LA PRÉSENTATION PARFAITE DU PÂTÉ

- Présentez en tranches nettes et régulières pour une image artisanale et soignée
- Variez les couleurs et les textures
- Fournissez des informations claires sur le goût, les ingrédients et l'origine
- Un comptoir bien garni et soigné renforce la confiance et stimule les ventes



### LENTEPATÉ MET ASPERGES PÂTÉ DE PRINTEMPS AUX ASPERGES

De Beauvoorder  
U: 009.28.020 F: 0103315  
2.1 kg

De Beauvoorder  
U: 009.28.211 F: 0103354  
2.8 kg



### PATÉ MET KRIEKEN KRIEKEPOT PÂTÉ AUX CERISES KRIEKEPOT

Verfijnde kruiden en Kriekepot-saus zorgen voor een volle smaak, met een frisse kersentoets.

Des herbes raffinées et la sauce Kriekepot offrent une saveur pleine, relevée d'une touche fraîche de cerise.

Bourgon  
U: 195.28.170 F: 0101372  
2 kg



### ASPERGEPATÉ PÂTÉ AUX ASPERGES

Bourgon  
U: 195.28.168 F: 0103127  
3 kg



### ASPERGEPATÉ PÂTÉ AUX ASPERGES

Bourgon  
U: 195.28.076 F: 0101305  
3.5 kg



### SWEETBERRY PATÉ PÂTÉ SWEETBERRY

Bourgon  
U: 195.28.148 F: 0101250  
2 kg

# PATÉ | PÂTÉ



**TOSCAANSE PATÉ**  
**PÂTÉ TOSCAN**

Bourgon

U: 195.28.1487 F: 0101097  
2 kg



**PATÉ HONING/PARMAHAM**  
**PÂTÉ AU MIEL/JAMBON DE PARME**

Fermette

U: 195.00.055 F: 0101267  
2 kg



**PATÉ MET APPEL**  
**PÂTÉ À LA POMME**

Fermette

U: 195.00.053 F: 0101279  
2 kg



**PROVENÇAALSE PATÉ**  
**PÂTÉ PROVENÇALE**

Fermette

U: 195.00.054 F: 0101311  
2 kg



**PERENPATÉ**  
**PÂTÉ À LA POIRE**

Fermette

U: 195.00.065 F: 0101280  
2 kg



**PATÉ MET DASLOOK**  
**PÂTÉ À L'AIL DES OURS**

Fermette

U: 195.00.057 F: 0101266  
2 kg



**PATÉ MET ASPERGES**  
**PÂTÉ AUX ASPERGES**

Fermette

U: 507.18.034 F: 0101268  
2 kg



**PEPER PATÉ**  
**PÂTÉ AU POIVRE**

Fermette

U: 195.00.058 F: 0101299  
2 kg



**PATÉ SERRANOHAM MELOEN**  
**PÂTÉ JAMBON SERRANO MELON**

Fermette

U: 195.00.048 F: 0101310  
2 kg

# SALAMI



## WORST MET ORVALBIER SAUCISSE À LA BIÈRE D'ORVAL

Blaise

U: 641.34.004 F: 0200002  
1.7 kg



## KALKOENSALAMI SAUCISSON DE DINDE

Fermette

U: 228.33.015 F: 0203199  
1.5 kg



## TRUFFELSALAMI SAUCISSON À LA TRUFFE

Bedford

U: 136.37.001 F: 0205000  
1.6 kg



## VENKELSALAMI SAUCISSON AU FENOUIL

Bedford

U: 136.37.006 F: 0205013  
1.7 kg



## PARMEZAAN SALAMI SAUCISSON AU PARMESAN

Stockmeyer

U: 305.37.006 F: 0205015  
1.42 kg



## TRUFFELSALAMI MET PARMEZAAN SAUCISSON À LA TRUFFE AU PARMESAN

Bourgon

U: 179.00.336 F: 0203161  
950 g



## GOURMET SALAMI PROVENÇAALSE KRUIDEN SAUCISSON GOURMET AUX HERBES PROVENÇALES

Schulte

U: 003.37.003 F: 0205032  
1.5 kg



## SALAMI STOFELOTTO SAUCISSON STOFELOTTO

Villani

U: 134.37.071 F: 0206018  
2.4 kg



## SALAMI IL GENTILE SAUCISSON IL GENTILE

Villani

U: 134.37.074 F: 0206021  
1.45 kg

# SALAMI



## PARMASALAMI FIOCCO SAUCISSON DE PARME FIOCCO

Villani

U: 134.37.050 F: 0206017  
2.7 kg

Slechts 15% vet, gemaakt van verse Parmaham. Zacht, verfijnd en heerlijk flinterdun met olijfolie en Parmezaan.

Seulement 15 % de matière grasse, élaboré à partir de jambons de Parme frais. Souple, raffiné et délicieux finement tranché avec huile d'olive et parmesan.



## SALAMI CHILI SAUCISSON AU CHILI

Schulte

U: 003.37.001 F: 0205035  
1 kg



## VARIATIE IN SALAMI

- Snij in gelijkmatige, dunne plakjes voor een verfijnde en ambachtelijke uitstraling
- Toon zowel hele worsten als aangesneden stukken voor visuele variatie en vertrouwen
- Speel met kleur en diameter voor een levendige en aantrekkelijke toonbank
- Geef duidelijke info over rijping en kruiding voor gerichte verkoop

## VARIÉTÉ DE SALAMI

- Coupez en tranches fines et régulières pour une image raffinée et artisanale
- Présentez à la fois des pièces entières et entamées pour créer de la variété visuelle et inspirer confiance
- Jouez avec les couleurs et les diamètres pour un comptoir vivant et attrayant
- Donnez des informations claires sur l'affinage et l'assaisonnement afin de stimuler les ventes ciblées



## FINOCCHIONA / VENKELSALAMI FINOCCHIONA / SAUCISSON AU FENOUIL

Villani

U: 134.37.004 F: 0206050  
2.57 kg



## SPIANATA PICCANTE

Villani

U: 134.37.078 F: 0206045  
2.24 kg



## SPIANATA ROMANA

Villani

U: 134.37.072 F: 0206020  
1.82 kg

# SALAMI



## SPIANATA PICCANTE

Umberto Boshi  
U: 086.37.011 F: 0206098  
2.5 kg



## SALAMI CONTADINO SAUCISSON CONTADINO

Umberto Boshi  
U: 086.37.009 F: 0206096  
3 kg



## LA GEGANTA

Can Duran  
U: 076.37.001 F: 0207007  
1 kg



## DISPLAY LA GEGANTA PRÉSENTOIR LA GEGANTA

Can Duran  
U: 076.37.026 F: 0207056  
20 st/pc



## LONGANIZA RESERVA

Can Duran  
U: 076.37.003 F: 0207043  
450 g



## SALAMI SPAANSE HAM TUNNEL SAUCISSON AU JAMBON ESPAGNOL TUNNEL

Casaponsa  
U: 178.01.638 F: 0207003  
3.74 kg



## ROSETTE DE LYON

Môssieur Polette  
U: 305.37.010 F: 0204065  
2.33 kg



## ROSETTE TRADITIONNELLE

Bastide  
U: 317.37.001 F: 0204064  
1.8 kg

# SALAMI



## CHORIZO ZACHT CHORIZO DOUX

Auténtico

U: 565.37.002 F: 0207054  
1.6 kg

## CHORIZO PIKANT CHORIZO PIQUANT

Auténtico

U: 565.37.003 F: 0207053  
1.6 kg



## CHORIZO IBERICO CHORIZO IBÉRIQUE

Don Raymundo

U: 178.01.636 F: 0207064  
1.4 kg



## SOPRESSA AGLIATA

Galbani

U: 279.37.013 F: 0206009  
2 kg



## LONGANISSA CELLER

Casa Figols

U: 394.37.001 F: 0207097  
1.19 kg

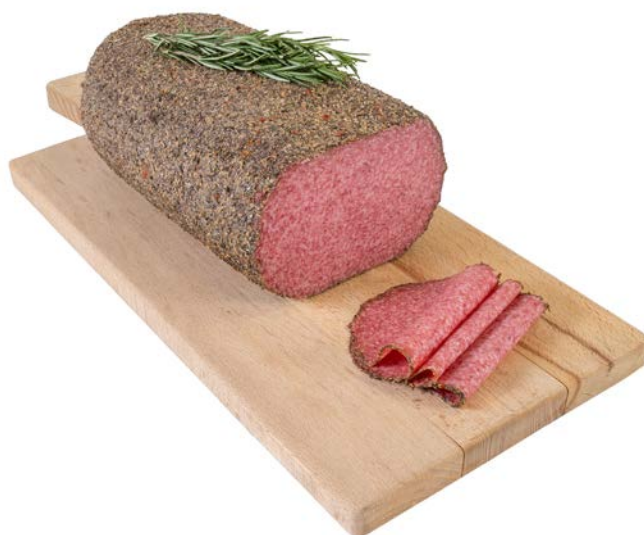
## BELGISCHE KRUIDENSALAMI SAUCISSON BELGE AUX HERBES

Een ambachtelijke specialiteit met een perfecte balans van mediterrane kruiden zoals oregano, marjolein en rozemarijn. Gedroogde pepers zorgen voor een subtiel pikante toets en een frisse, aromatische smaak in elke hap. Ideaal als snack, op een aperoplank of als smaakvolle aanvulling in je toog.

Une spécialité artisanale parfaitement équilibrée aux saveurs d'herbes méditerranéennes comme l'origan, la marjolaine et le romarin. Des poivrons séchés apportent une touche subtilement piquante et aromatique à chaque bouchée. Idéal en collation, sur un plateau apéritif ou pour enrichir votre comptoir.

Fermette

U: 507.34.001 F: 0203187  
3 kg



# KOOKWAREN I PRODUITS CUI TS

## LENTEBROOD PAIN DE PRINTEMPS

Een ambachtelijk bereid vleesbrood, gebakken in de oven en verrijkt met verse groentjes. Een echte aanrader!

Un pain de viande, faite d'une façon artisanale, cuit au four et enrichi de légumes frais. A recommander !

Bruynkens

U: 156.21.001 F: 0302009

1.7 kg



### MORTADELLA MET TRUFFEL 1/2 MORTADELLE À LA TRUFFE 1/2

Villani

U: 134.19.004 F: 0301363

2.73 kg



### MORTADELLA FESTA

Villani

U: 134.19.011 F: 0301151

3 kg



### MORTADELLA SANTO

Villani

U: 134.19.003 F: 0301161

1 kg



### MORTADELLA SOVRANA

Galbani

U: 279.00.017 F: 0301239

1.5 kg



### MORTADELLA 1/2 SOVRANA MORTADELLE 1/2 SOVRANA

Galbani

U: 279.19.002 F: 0301085

4 kg

# KOOKWAREN I PRODUITS CUI TS



**KIPPENLOOKWORST**  
**SAUCISSE DE VOLAILLE À L'AIL**

Fermette  
U: 306.18.001 F: 0301366  
8 x 170 g



**LUNCHWORST ROND**  
**SAUCISSE À TARTINER RONDE**

Bourgon  
U: 306.16.003 F: 0301400  
1.65 kg



**BIESLOOKWORST**  
**SAUCISSE À LA CIBOULETTE**

Fermette  
U: 507.19.004 F: 0301369  
1.5 kg



**WEENSE BIESLOOKWORST**  
**SAUCISSE VIENNOISE À LA CIBOULETTE**

Trunkel  
U: 036.20.001 F: 0302005  
1.6 kg



**VLEESBROOD MET KAAS**  
**PAIN DE VIANDE AU FROMAGE**

Bourgon	Fermette
U: 513.21.002	U: 133.21.004
F: 0302101	F: 0302140
1.6 kg	1.6 kg



**PROVENÇAALS VLEESBROOD**  
**PAIN DE VIANDE PROVENÇAL**

Fermette  
U: 507.21.001 F: 0302130  
2.39 kg



**PROVENÇAALS VLEESBROOD BLOK**  
**PAIN DE VIANDE PROVENÇAL EN BLOK**

Imperial  
U: 314.21.004 F: 0302022  
2.5 kg



**PROVENÇAALS VLEESBROOD 1/2**  
**PAIN DE VIANDE PROVENÇAL 1/2**

Imperial  
U: 022.21.020 F: 0302024  
2.4 kg

# KOOKWAREN I PRODUITS CUIITS



**KALFSROLLADE  
RÔTI DE VEAU**

Ernell

U: 050.21.003 F: 0305004  
2.7 kg



**KALFSROLLADE  
RÔTI DE VEAU**

Henka

U: 304.21.051 F: 0305021  
2.6 kg



**TERRINE MET GANDA HAM  
TERRINE AU JAMBON GANDA**

Fermette

U: 417.21.001 F: 0307005  
1.2 kg



**HURE IN GELEI TRADITION  
HURE EN GELÉE TRADITIONNELLE**

Val Dieu

U: 228.24.001 F: 0401007  
4.1 kg



**HURE DE LYON**

Detry

U: 179.00.675 F: 0401039  
4.2 kg



**PRESKOP MET AUGURKEN  
TÊTE PRESSÉE AUX CORNICHONS**

Père Lejeune

U: 178.01.311 F: 0401068  
3.9 kg



**KALKOEN ASPIC MET ZILVERUITJES  
ASPIC DE DINDE AUX OIGNONS GRELOTS**

Bedford

U: 136.26.003 F: 0403001  
1.9 kg

# GEVOGELTE & RUND | VOLAILLE & BŒUF



## KIPFILET ASPERGES FILET DE POULET AUX ASPERGES

Bourgon

U: 050.20.008 F: 0901128

1.4 kg



## KIPFILET BRUSCHETTA FILET DE POULET BRUSCHETTA

Fermette

U: 141.20.008 F: 0905013

1.5 kg



## KIP CURRY AUTHENTIQUE POULET AU CURRY AUTHENTIQUE

Volys

U: 034.20.145 F: 0901148

1.4 kg



## GEKOOKTE CHARCUTERIE

- Dun snijden verhoogt sappigheid en smaak
- Ideaal voor sandwiches en koude schotels, of in blokjes in salades of als apero
- Populair bij gezinnen en kinderen

## CHARCUTERIE CUIE

- Une découpe fine augmente la jutosité et la saveur
- Idéale pour les sandwiches et les plateaux froids, ou en dés dans des salades ou à l'apéritif
- Populaire auprès des familles et des enfants



## KIPFILET CURRY FILET DE POULET AU CURRY

Ernell

U: 050.20.006 F: 0901054

1.8 kg

## RECEPT / RECETTE

### GRIEKSE SALADE MET KIPFILET EN ZONGEDROOGDE TOMATEN

#### INGREDIËNTEN (10 pers)

300 g Kipfilet met zongedroogde tomaten  
3 tomaten  
1 komkommer  
50 g groene olijven  
50 g zwarte olijven  
2 rode uien  
150 g fetakaas  
Enkele takjes verse oregano  
Sap van een ½ citroen  
5 cl olijfolie  
Peper & zout

#### BEREIDING

- Snij de Kipfilet met zongedroogde tomaten in reepjes.
- Snij de komkommer in 2 en haal er de zaadjes uit. Snij daarna de komkommer in brunoise.
- Emondeer de tomaten en snij ze in blokjes.
- Snij de groene olijven en de rode ui in ringen. Hou de zwarte olijven op zijn geheel.
- Breek de fetakaas in stukjes.
- Pluk de verse oregano.
- Vermeng alle ingrediënten met het citroensap, de olijfolie, peper en zout.

### SALADE GRECQUE AVEC FILET DE POULET ET TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

#### INGRÉDIENTS (10 pers)

300 g de filet de poulet avec tomates séchées au soleil  
3 tomates  
1 concombres  
50 g d'olives vertes  
50 g d'olives noires  
2 oignons rouges  
150 g de fêta  
Quelques brins d'origan frais  
Le jus d'½ de citron  
5 cl d'huile d'olive  
Sel & poivre

#### PRÉPARATION

- Découpez le filet de poulet et les tomates séchées au soleil en lanières.
- Coupez le concombres en 2 et épépinez-le. Taillez ensuite le concombres en brunoise.
- Emondez les tomates et coupez-les en deux.
- Coupez les olives vertes et l'oignon rouge en rondelles. Gardez les olives noires entières.
- Cassez la fêta en petits morceaux. Prélevez les feuilles d'origan frais
- Mélangez tous les ingrédients avec le jus de citron, l'huile d'olive, le poivre et le sel.



# GEVOGELTE & RUND | VOLAILLE & BŒUF



## ZUIDERSE KIPFILET FILET DE POULET MÉDITERRANÉEN

Gemarineerd kippenvlees, verrijkt met wortelen en paprika.

Viande de poulet mariné, enrichi en carottes et de paprika.

Fermette

U: 034.20.104 F: 0901137

2.14 kg



## KIPPENROLADE ITALIAANSE WIJZE RÔTI DE POULET À L'ITALIENNE

Fermette

U: 034.20.022 F: 0901047

1.56 kg



## KIPFILET ZONGEDROOGDE TOMATEN FILET DE POULET AUX TOMATES SÈCHÉES

Volys

U: 034.20.105 F: 0901048

1.6 kg



## KIPFILET HONING MOSTERD FILET DE POULET MIEL ET MOUTARDE

Volys

U: 034.20.132 F: 0901121

1.3 kg



## OVENGEBAKKEN KIP AUTHENTIQUE POULET RÔTI AU FOUR AUTHENTIQUE

Volys

U: 034.20.081 F: 0901136

1.5 kg



## KIP PROVENÇAL POULET PROVENÇAL

Imperial

U: 314.20.045 F: 0901020

2 kg



## KIPPEROL MET TUINKRUIDEN ROULADE DE POULET AUX HERBES DU JARDIN

Imperial

U: 022.20.028 F: 0901022

2 kg

# GEVOGELTE & RUND | VOLAILLE & BŒUF



**KIPFILET ASPERGES KIPVORM**  
**FILET DE POULET ASPERGES EN FORME DE POULET**

Imperial

U: 314.20.044 F: 0901024  
2 kg



**KIPFILET MET GROENTEN (WORTEL/BROCCOLD)**  
**FILET DE POULET AUX LÉGUMES (CAROTTE/BROCCOLD)**

Imperial

U: 314.20.049 F: 0901109  
2.1 kg



**KIPFILET AUSTRALIAN SMOKEY BBQ**  
**FILET DE POULET BARBECUE**  
**AUSTRALIEN FUMÉ**

Barbecue op de boterham:  
kipfilet met BBQ-coating en  
subtiel rookaroma.  
Ambachtelijk en vol smaak.

Imperial

U: 314.20.025 F: 0901125  
1.65 kg

Du barbecue sur le sandwich :  
filet de poulet enrobé BBQ au  
léger goût fumé. Artisanal et  
plein de saveur.



**KIPFILET MET CURRY**  
**FILET DE POULET AU CURRY**

Imperial

U: 314.20.014 F: 0904019  
1.61 kg



**GEDROOGD RUNDVLEES RUBIA**  
**GALLEGA 1/2 BLOK 10 MAAND**  
**VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE RUBIA**  
**GALLEGA 1/2 BLOC 10 MOIS**

Corma

U: 178.01.519 F: 1101037  
700 g



**ROSBIEF 1/2**  
**ROSBIF 1/2**

Bruynkens

U: 156.11.002 F: 1102002  
2.3 kg



**ROSBIEF 1/2**  
**ROSBIF 1/2**

LMJ

U: 654.00.017 F: 1102008  
2.3 kg

# GEKOOKTE HAMMEN | JAMBONS CUIITS

## OPGETOUWDE BOERENHAM JAMBON FERMIER FIGELLE

Ambachtelijke achterham, langzaam gepekeld via de ader en 5 dagen natuurlijk gerijpt. Coburger snit, licht natuurlijk gerookt, gekookt in eigen bouillon en gepresenteerd in zijn pure, natuurlijke vorm.

Jambon supérieur artisanal, lentement salé à la veine et mûré 5 jours avant cuisson. Coupe cobourg, légèrement fumé naturellement, cuit dans son propre bouillon et présenté dans sa forme naturelle.

Bourgon

U: 462.01.003 F: 0501081  
7.5 kg



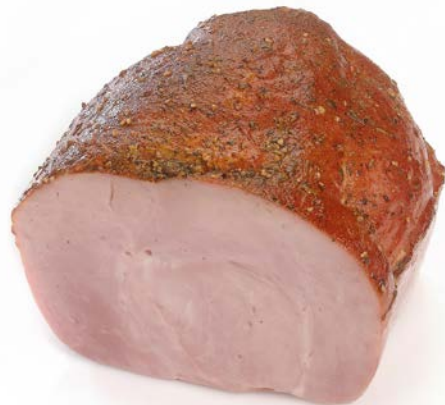
## BREYDEL NOOTHAM JAMBON BREYDEL AUX NOIX

Het noothammetje is de kleinste en meest verfijnde spier van de ham. Van nature mager en bijzonder smaakvol. Heerlijk als fijne charcuterie, maar komt ook perfect tot zijn recht dik gesneden en warm geserveerd.

La noix de jambon est la partie la plus petite et la plus noble du jambon. Naturellement maigre et particulièrement savoureuse. Délicieuse en fine charcuterie, elle révèle aussi tout son potentiel servie en tranches épaisses et chaude.

Breydel

U: 238.08.001 F: 0507000  
1.3 kg



## DOMSCHINKEN

Uit de plattebil van het varken met spek en zwoerd. Donker gerookt en gegaard. Door de specifieke wijze van bereiden blijft de textuur natuurlijk en zacht en aangenaam sappig. De smaak is uitgesproken met een duidelijke rooktoets.

Jambon de porc cuit et fumé. La méthode de préparation spécifique permet de conserver une texture naturelle, douce et agréablement juteuse. La saveur est prononcée avec un net soupçon de fumée.

Bedford

U: 136.05.001 F: 0508000  
3.1 kg



# CHARCUTERIE MEDITERRAANS | CHARCUTERIE MÉDITERRANÉENNE

**ECHE SMAAK  
HEEFT TIJD GEHAD**

**LE VRAI GOÛT  
A PRIS LE TEMPS  
DE SE DÉVELOPPER**



**COPPA STAGIONATA 1/2**

Villani  
U: 134.44.001 F: 0701012  
750 g



**COPPA MET KRUIDEN  
COPPA AUX HERBES**

Coppa van varkensspiering, perfect evenwicht tussen vet en vlees, fijn gekruid.

Brugse Ham  
U: 015.44.003 F: 0701040  
1.1 kg

Coppa de longe de porc, équilibre parfait entre gras et viande, finement épicée.



**COPPA**

Duroc d'Olives  
U: 454.44.001 F: 0701043  
1.5 kg



**GRAN COPPATA 1/2**

Villani  
U: 134.44.004 F: 0801020  
2.5 kg



# CHARCUTERIE MEDITERRAANS | CHARCUTERIE MÉDITERRANÉENNE



**CAPOCOLLO IN CARTA 1/2**

Salcis

U: 799.47.002 F: 0701047  
750 g



**PEPERBACON  
BACON AU POIVRE**

Fermette

U: 336.08.002 F: 0703011  
1.7 kg



**TOSCAANSE BACON  
BACON TOSCANE**

Fermette

U: 044.41.001 F: 0704028  
1.9 kg

## PANCETTA ARROTOLATA 1/2

Buikspek, droog gezouten en licht ingewreven met kruiden, opgerold en 6 weken gerijpt. Smeuïg van textuur en vol van smaak.

Poitrine de porc salée à sec, légèrement frottée aux herbes, roulée et affinée durant 6 semaines. Texture fondante et saveur pleine.

Villani

U: 134.44.003 F: 0801010  
1.6 kg



**PORCHETTA MONTAGNA 1/3**

BIS

U: 178.01.637 F: 0703053  
2.5 kg



**PORCHETTA**

Duroc d'Olives

U: 131.03.001 F: 0703046  
2 kg

# CHARCUTERIE MEDITERRAANS | CHARCUTERIE MÉDITERRANÉENNE

## LOMO CURADO

Gedroogde lende van het varken, eerst zorgvuldig gezouten en gekruid met o.a. paprika en knoflook, daarna langzaam gerijpt voor een volle smaak. Flinterdun gesneden komt hij perfect tot zijn recht op tapas- en charcuterieschotels. Licht kruidig, subtiel zoet en verfijnd van smaak.

Longe de porc séchée, d'abord salée et assaisonnée (paprika, ail, sel), puis lentement affinée pour développer toute sa saveur. Servie en fines tranches, elle est idéale en tapas ou sur un plateau de charcuterie. Légèrement épicée, subtilement sucrée et raffinée.

Batallé

U: 862.00.002 F: 0701014  
700 g



## GUANCIALE STAGIONATO

Italiaanse guanciale, handgezouten en 50 dagen gerijpt.

Villani

U: 134.00.005 F: 0801054  
1.5 kg

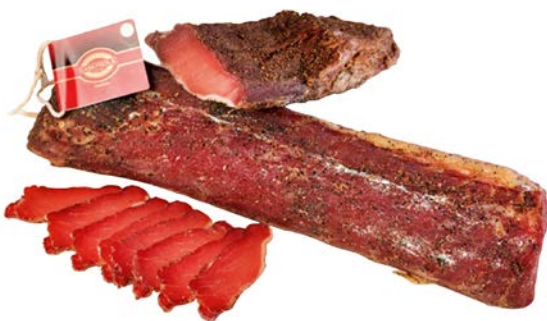
Guanciale italien, salé à la main et affiné 50 jours.



## BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Villani

U: 134.51.001 F: 1101013  
1.85 kg



## LOMO CURAT

Casa Figols

U: 394.46.001 F: 0701049  
1.09 kg



## LOMBO IN CARTA 1/2

Salcis

U: 799.47.001 F: 0701046  
1.25 kg

A close-up photograph of a dish featuring salmon salad on bread. The bread is dark and topped with sesame seeds. The salmon salad is light pink and white, garnished with green microgreens. A glass jar containing more of the salad is visible in the background. The word "SALADES" is overlaid in large white letters.

# SALADES

# OM TE SMEREN I À TARTINER

**HUP...  
SMEREN MAAR !**

**ALLEZ ...  
À VOS TARTINES !**



**KIP SWEET ONION  
POULET SWEET ONION**

Hamal  
U: 062.54.153 F: 1502196  
1 kg



**ASPERGESALADE  
SALADE D'ASPERGES**

Maurice Mathieu  
U: 085.54.029 F: 1505064  
1 kg



**ASPERGE HAM SALADE  
SALADE D'ASPERGES ET JAMBON**

Hamal  
U: 062.55.014 F: 1505002  
1 kg



**VOORJAARSALADE KIP BÉARNAISE  
SALADE DE PRINTEMPS  
POULET BÉARNAISE**

Hamal  
U: 062.54.149 F: 1503381  
1 kg



**LENTESALADE SURIMI TZAZIKI  
SALADE DE PRINTEMPS  
SURIMI TZAZIKI**

Jebo  
U: 346.54.389 F: 1503364  
1.25 kg



**SPRING SALADE SCAMPI RODE CURRY  
SALADE DE PRINTEMPS  
SCAMPI CURRY ROUGE**

Jebo  
U: 346.54.368 F: 1503286  
2.5 kg

# OM TE SMEREN I À TARTINER



**ZOMERSALADE KIP TOMAAT  
MOZARELLA**  
**SALADE D'ÉTÉ POULET TOMATE  
MOZARELLA**

Jebo

U: 346.54.390 F: 1502178  
1.25 kg



**BEACH ZOMERSALADE  
GARNAAL KRAB COCKTAIL**  
**SALADE D'ÉTÉ BEACH CREVETTES  
CRABE COCKTAIL**

Jebo

U: 346.54.355 F: 1503246  
2.5 kg



**ZOMERSALADE  
SURIMI KRAB MANGO CHILI**  
**SALADE D'ÉTÉ  
SURIMI CRABE MANGE CHILI**

Hamal Signature

U: 062.54.150 F: 1505066  
1 kg



**SMOSSALADE  
SALADE SMOS**

Jebo

U: 346.54.313 F: 1507006  
2.5 kg



**EIERSALADE  
SALADE AUX ŒUFS**

Jebo

U: 346.54.722 F: 1502084  
1 kg



**OMELET/SPEK  
OMELETTE/LARD**

Jebo

U: 346.54.758 F: 1501139  
1 kg

# OM TE SMEREN I À TARTINER



## GEBAKKEN BEENHAM SALADE SALADE DE JAMBON RÔTI

Jebo

U: 346.54.756 F: 1501138  
1 kg



## MUSEAU LYONNAIS

Pierre Martinet

U: 288.00.001 F: 1507009  
1.5 kg



## KIP SRIRACHA POULET SRIRACHA

Jebo

U: 346.54.766 F: 1502198  
1 kg



## BRETOENSE KIPSALADE SALADE DE POULET BRETONNE

Bieze

U: 386.54.030 F: 1502004  
1 kg



## ZIGEUNERKIPSALADE SALADE DE POULET BOHÈME

Hamal

U: 062.54.046 F: 1502031  
1 kg



## THAISE KIPSALADE SALADE DE POULET THAÏ

Jebo

U: 346.54.764 F: 1502036  
1 kg



## EXOTISCHE KIPSALADE SALADE DE POULET EXOTIQUE

Maurice Mathieu

U: 178.01.347 F: 1502056  
1 kg

# OM TE SMEREN I À TARTINER



## KIP SALADE BLACK PEPPER SALADE DE POULET AU POIVRE NOIR

Smeersalade op basis van gekookt kippenvlees en zwarte peper in een mayonaise

Salade à tartiner à base de viande de poulet bouillie et de poivre noir dans une mayonnaise

Tartisan

U: 407.54.218 F: 1502189  
1 kg



## KIP BALLETTJE IN BBQ SAUS BOULETTES DE POULET EN SAUCE BBQ

Hamal

U: 062.54.145 F: 1502191  
1 kg



## KIP SWEET CHILI SALADE SALADE DE POULET SWEET CHILI

Jebo

U: 346.54.749 F: 1502170  
1 kg



## KIP PITA POULET PITA

Maurice Mathieu

U: 178.01.349 F: 1502171  
1 kg



## KIP RODE PESTO POULET AU PESTO ROUGE

Jebo

U: 346.54.728 F: 1502122  
1 kg



## SMEERSALADES IN DE TOONBANK

- Structureer het assortiment in duidelijke segmenten (klassiek – premium – seizoensgebonden)
- Ververs en egaliseer het oppervlak regelmatig voor een hygiënische en verzorgde indruk
- Stimuleer combinaties met suggesties zoals “perfect bij tapasplank”
- Voorzie degustatiemomenten om nieuwe smaken sneller te introduceren

## SALADES À TARTINER AU COMPTOIR

- Structurez l'assortiment en segments clairs (classique – premium – saisonnier) pour faciliter le choix et augmenter le panier moyen
- Lissez et rafraîchissez régulièrement la surface pour une image hygiénique et soignée
- Stimulez les associations avec des suggestions telles que « parfait pour une planche tapas »
- Proposez des dégustations pour introduire plus rapidement de nouvelles saveurs

# OM TE SMEREN I À TARTINER



## SALADE VITELLO TONNATO

Een salade met 25% kalfsvlees en 15% tonijn, tomaat, ei, augurk, kappers.

Une salade avec 25% de veau et 15% de thon, tomate, oëuf, cornichon et câpres.

Hamal

U: 062.54.144 F: 1501153  
1 kg



## SALADE VITELLO TONATO

Italiaanse salade met kalfsvlees en tonijn in romige mayonaise.

Salade italienne au veau et au thon, liée à une mayonnaise onctueuse.

Jebo

U: 346.54.755 F: 1503345  
2 kg



## KING KRABSALADE SALADE DE CRABE KING

Tartisan

U: 407.54.303 F: 1503376  
3 kg

Tartisan

U: 407.54.603 F: 1503377  
3 kg



## KING KRABSALADE SALADE DE CRABE KING

Tapa food

U: 179.00.040 F: 1503389  
5 kg



## KRABSALADE SALADE DE CRABE

Tartisan

U: 407.54.308 F: 1503367  
1 kg

# OM TE SMEREN I À TARTINER

## RECEPT / RECETTE



### PANINI ITALIANO

#### INGREDIËNTEN (1 broodje)

JEBO vitello tonato  
ciabatta  
rucola  
virgine olijfolie  
parmezaan vlokken  
ansjovis  
kappertjes

#### BEREIDING

- Snijd de ciabatta open, bestrijk de bovenkant met wat extra virgine olijfolie.
- Besmeer het andere deel royaal met vitello tonato, werk af met rucola, parmezaan vlokken, een beetje ansjovis en kappertjes naar eigen wens.

### PANINI ITALIANO

#### INGRÉDIENTS (10 pers)

JEBO vitello tonato  
ciabatta  
roquette  
huile d'olive vierge  
flocons de parmesan  
anchois  
câpres

#### PRÉPARATION

- Ouvrez la ciabatta, badigeonnez le dessus avec un peu d'huile d'olive extra vierge.
- Tartinez généreusement l'autre partie avec du Vitello Tonato, terminez avec de la roquette, des flocons de parmesan, des anchois et des câpres au choix.

# OM TE SMEREN I À TARTINER



## **TIJGERGARNAAL LOOKSAUS CREVETTE TIGRÉE SAUCE À L'AIL**

Tapa food

U: 179.00.052 F: 1503387

1 kg



## **GRIJZE GARNAALSALADE SALADE DE CREVETTES GRISES**

Tapa food

U: 179.00.046 F: 1503388

1 kg



## **GARNAALSALADE SALADE DE CREVETTES**

VH

U: 062.55.047 F: 1503043

1 kg



## **GRIJZE GARNAALSALADE SPECIAL SALADE DE CREVETTES GRISES SPÉCIALE**

VH

U: 178.00.338 F: 1503045

1 kg



## **GARNAALSALADE SALADE DE CREVETTES**

Hamal

U: 062.54.004 F: 1503061

1 kg



## **GRIJZE GARNAALSALADE SPECIAL SALADE DE CREVETTES GRISES SPÉCIALE**

Jebo

U: 346.54.417 F: 1503092

1 kg

# OM TE SMEREN I À TARTINER



## **BOURGONNE VISSALADE SALADE DE POISSON BOURGUIGNONNE**

Jebo

U: 346.54.406 F: 1503103

1 kg



## **GEROOKTE FORELSALADE SALADE DE TRUITE FUMÉE**

Jebo

U: 346.54.451 F: 1503102

1 kg



## **KABELJAUWSALADE SALADE DE CABILLAUD**

Jebo

U: 346.54.452 F: 1503221

1 kg



## **KREEFT SURIMI SALADE SALADE DE SURIMI AU HOMARD**

Tartisan

U: 407.54.319 F: 1503378

1 kg

# OM TE SMEREN I À TARTINER



## SALADE ZALM BELLE-VUE SALADE DE SAUMON BELLE-VUE

Jebo

U: 346.54.455 F: 1503104  
1 kg



## VERSE KAAS GEROOKTE ZALM FROMAGE FRAIS AU SAUMON FUMÉ

Le Cobourg

U: 235.54.070 F: 1503228  
1.25 kg

## ZILTE MOSSELSALADE SALADE DE MOULES SALÉES

Heerlijke malse mosselen in een licht romig mayonaisesausje met verse uitjes, op smaak gebracht met heerlijke kruiden en mosterdzaadjes.

Salade délicieuse à base de chair de moules de haute qualité dans une mayonnaise onctueuse enrichi de petites oignons, épices et graines de moutarde.

Jebo

U: 346.54.425 F: 1503156  
1 kg



## MOSSEL TARTAAR TARTARE DE MOULES

Maurice Mathieu

U: 179.00.167 F: 1503149  
1 kg



# OM TE SMEREN I À TARTINER

## SALADE NIÇOISE

Frise salade op basis van groene boontjes, aardappelen, tonijn en tomaten, afgewerkt met ansjovis en olijffjes.

Une salade fraîche avec des haricots verts, des pommes de terre, du thon et des tomates. Finition avec des anchois et des olives.

Jebo

U: 346.54.316 F: 1507005  
2 kg



### TONIJN PIKANT THON PIQUANT

Tartisan

U: 407.54.315 F: 1503366  
1 kg

### TONIJN COCKTAIL THON COCKTAIL

Tartisan

U: 407.54.339 F: 1503369  
1 kg



### TONIJN NATUUR THON NATURE

Tartisan

U: 407.54.340 F: 1503368  
1 kg



### TONIJNSALADE RODE PESTO SALADE DE THON AU PESTO ROUGE

Tonijnsalade met rode pesto en zuiders karakter.

Salade de thon au pesto rouge, aux accents du sud.

VH

U: 062.55.023 F: 1503171  
1 kg



### TOSCAANSE TONIJNSALADE SALADE DE THON À LA TOSCANE

Tonijnstukjes in pittige tomatensaus met knapperige groentjes.

Morceaux de thon en sauce tomate relevée avec légumes croquants.

Le Cobourg

U: 235.54.016 F: 1503129  
1.25 kg

# 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