

A top-down view of two fresh fish, likely sea bream, on a teal background. The fish are garnished with lemon slices and mixed spices. Surrounding the fish are fresh herbs like thyme and rosemary, a bowl of leeks and lemons, and a bowl of oil. The overall aesthetic is clean and fresh.

HUPPA

FRESH FOOD
PARTNER

VIS POISSON

INHOUD | CONTENU

SALADES	3
KROKETTEN CROQUETTES	21
TAPAS	25
GEROOKTE VIS POISSON FUMÉ	31
TRAITEUR	35
RAUWE VIS POISSON CRU	43
TE VERWERKEN À PRÉPARER	49
SAUZEN SAUCES	53
MARINADES & KRUIDEN MARINADES & ÉPICES	57
RETAIL	61

VIS DIE IN DE SMAAK VALT

Van smeuïge salades en krokante kroketten tot gerookte vis, tapas en traiteuroplossingen: in deze folder vind je een breed en praktisch assortiment voor je winkel.

Geselecteerd met oog voor smaak, kwaliteit en gemak. Producten die vlot presenteren, makkelijk verkopen en je toonbank extra aantrekkelijk maken.

DU POISSON QUI DONNE ENVIE

Des salades savoureuses aux croquettes croustillantes, en passant par le poisson fumé, les tapas et les solutions traiteur : ce folder rassemble un assortiment large et pratique pour votre magasin.

Des produits sélectionnés pour leur goût, leur qualité et leur facilité d'utilisation. Faciles à présenter, prêts à vendre et parfaits pour rendre votre comptoir encore plus attractif.

SALADES



SALADES



GRIJZE GARNAALSALADE SALADE DE CREVETTES GRISES

Tartisan

U: 407.54.306 F: 1503391
1 kg



GRIJZE GARNAALSALADE SPECIAL SALADE DE CREVETTES GRISES SPÉCIALE

Jebo

U: 346.54.417 F: 1503092
1 kg



GRIJZE GARNAALSALADE VAN HET HUIS SALADE DE CREVETTES GRISES MAISON

VH Salades

U: 062.55.047 F: 1503043
1 kg



GRIJZE GARNAALSALADE SPECIAL SALADE DE CREVETTES GRISES SPÉCIALE

VH Salades

U: 178.00.338 F: 1503045
1 kg



GARNAALSALADE SALADE DE CREVETTES

Maurice

U: 085.54.017 F: 1503147
1 kg



GRIJZE GARNAALSALADE SALADE DE CREVETTES GRISES

Delitas

U: 179.00.349 F: 1503021
1.25 kg

SALADES



TOMAAAT GARNAAL SALADE
SALADE TOMATE-CREVETTES

Jebo
U: 178.01.363 F: 1503292
1 kg



GARNAALSALADE
SALADE DE CREVETTES

Hamal
U: 062.54.004 F: 1503061
1 kg



GARNAALSALADE EXTRA MAISON
SALADE DE CREVETTES EXTRA MAISON

Jebo
U: 346.54.418 F: 1503098
1 kg



ROZE GARNAALSALADE
SALADE DE CREVETTES ROSES

Hamal
U: 178.01.354 F: 1503063
1 kg



SALADES



TONIJSALADE NATUUR SALADE DE THON NATURE

Tartisan

U: 407.54.340 F: 1503368

1 kg



TONIJN MAYONAISE EXTRA THON MAYONNAISE EXTRA

Jebo

U: 346.54.410 F: 1503223

1 kg

Jebo

U: 346.54.456 F: 1503107

2.5 kg



TONIJN MAYONAISE THON MAYONNAISE

Hamal

U: 062.54.066 F: 1503075

1 kg

Hamal

U: 062.54.052 F: 1503179

5 kg



TONIJSALADE SALADE DE THON

Le Cobourg

U: 235.54.019 F: 1503125

1.25 kg



TONIJN EXTRA THON EXTRA

Delitas

U: 179.00.345 F: 1503316

1.25 kg



TONIJSALADE SALADE DE THON

Maurice

U: 085.54.013 F: 1503148

1 kg

SALADES



TONIJNSALADE COCKTAIL SALADE DE THON COCKTAIL

Tartisan

U: 407.54.339 F: 1503369
1 kg



TONIJN COCKTAIL COCKTAIL DE THON

Jebo

U: 346.54.412 F: 1503093
1 kg



TONIJN COCKTAIL COCKTAIL DE THON

Hamal

U: 062.54.038 F: 1503082
1 kg



TONIJN COCKTAIL COCKTAIL DE THON

Delitas

U: 179.00.348 F: 1503248
1.25 kg



TONIJN COCKTAIL COCKTAIL DE THON

Maurice

U: 085.54.014 F: 1503145
1 kg



TONIJN PIKANT THON PIQUANT

Tartisan

U: 407.54.315 F: 1503366
1 kg



TONIJNSALADE PIKANT SALADE DE THON PIQUANTE

Jebo

U: 346.54.454 F: 1503237
1 kg



TONIJN PIKANT THON PIQUANT

Hamal

U: 062.54.050 F: 1503076
1 kg

Deze aparte tonijnsalade (met tomaat, ei en ui) spreekt iedereen aan die houdt van lekker pikant.

Une salade de thon (avec tomate, œuf et oignon) assez particulière, pour ceux qui aiment le vrai piquant.

SALADES



TOSCAANSE TONIJSALADE SALADE DE THON TOSCANE

Le Cobourg

U: 235.54.016 F: 1503129

1.25 kg

**ITALIAANSE FINESSE,
HAPKLAAR GESERVEERD.**

**LA FINESSE ITALIENNE,
PRÊTE POUR
VOTRE COMPTOIR.**

VITELLO TONNATO

Italiaanse salade op basis van lekker gemalen kalfsvlees en frisse tonijn, vermengd in een huisgemaakte mayonaise met bieslook, ui en kappertjes.

Une délicieuse salade italienne à base de viande de veau hachée et de thon frais. Le tout mélangé avec de la mayonnaise maison avec de la ciboulette, de l'oignon et des câpres.

Jebo

U: 346.54.755 F: 1503345

1 kg



**ZIE RECEPT
VOIR RECETTE**

TUNA GIORGIO'S BEST

Deutsche See

U: 179.00.043 F: 1503392

1 kg

RECEPT / RECETTE

PASTA TRICOLORE MET TONIJSALADE

SALADE DE PÂTES TRICOLORE AU THON



Recept / Recette Beeck

INGREDIËNTEN (1,7 kg)

600 g gekookte pasta tricolore (U: 084.82.004 F: 6704010)
1 kg tonijnsalade Giorgio's Best (U: 179.00.043 F: 1503392)
Een scheutje olijfolie

BEREIDING

- Kook de pasta tricolore beetgaar. Spoel de pasta goed af onder koud water en meng met een beetje olijfolie. Laat volledig afkoelen.
- Meng de afgekoelde pasta voorzichtig met de tonijnsalade Giorgio's Best. Zorg dat de pasta mooi verdeeld is en de salade haar smeuiëge structuur behoudt.
- Zo bekom je een rijkge vulde, verse pastasalade met tonijn, paprika, ui, groene olijven en kappertjes in een pittige dressing.

SERVEERTIP

Ideaal als frisse toonbanksalade, maaltijdsalade of zomerse lunchsuggestie. Mooi af te werken met enkele extra olijven, kappertjes, paprikablokjes of wat fijne kruiden.

INGRÉDIENTS (1,7 kg)

600 g de pâtes tricolores cuites (U: 084.82.004 F: 6704010)
1 kg de salade de thon Giorgio's Best (U: 179.00.043 F: 1503392)
Un filet d'huile d'olive

PRÉPARATION

- Fais cuire les pâtes tricolore al dente. Rince-les soigneusement à l'eau froide, puis mélange-les avec un peu d'huile d'olive. Laisse refroidir complètement.
- Mélange délicatement les pâtes refroidies avec la salade de thon Giorgio's Best. Veille à bien répartir les pâtes tout en conservant la texture onctueuse de la salade.
- Tu obtiens ainsi une salade de pâtes fraîche et généreuse, à base de thon, poivrons, oignons, olives vertes et câpres dans une sauce relevée.

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

Idéale comme salade fraîche au comptoir, salade-repas ou suggestion estivale pour le lunch. À garnir avec quelques olives, câpres, dés de poivron ou fines herbes.

SALADES



SALADE MET KING KRAB SALADE DE KING CRABE

Tartisan

U: 407.54.303 F: 1503376
1 kg

Tartisan

U: 407.54.603 F: 1503377
3 kg



KING KRABSALADE SALADE DE KING CRABE

Jebo

U: 346.54.403 F: 1503090
1 kg



KING KRAB SALADE SALADE DE KING CRABE

Jebo

U: 346.54.383 F: 1503269
2.5 kg



SALADE KING KRAB SALADE DE KING CRABE

Delitas

U: 179.00.346 F: 1503315
1.25 kg



SURIMI MET KRAB SURIMI AU CRABE

Hamal

U: 178.01.355 F: 1503068
1 kg



SURIMI KRABSALADE SALADE DE SURIMI AU CRABE

Le Cobourg

U: 235.54.028 F: 1503127
1.25 kg

SALADES



KRABSALADE
SALADE DE CRABE

Tartisan
U: 407.54.308 F: 1503367
1 kg

Tartisan
U: 407.54.608 F: 1503407
3 kg



KRABSALADE SUPER
SALADE DE CRABE SUPER

Jebo
U: 346.54.404 F: 1503100
1 kg

Jebo
U: 346.54.304 F: 1503106
2.5 kg



KRABSALADE
SALADE DE CRABE

Delitas
U: 179.00.350 F: 1503022
1.25 kg



KRABSALADE
SALADE DE CRABE

Maurice
U: 178.01.366 F: 1503337
1 kg



SURIMISALADE
SALADE DE SURIMI

Jebo
U: 346.54.405 F: 1503097
1 kg

SURIMISALADE
SALADE DE SURIMI

Hamal
U: 178.01.356 F: 1503069
5 kg
U: 062.54.062 F: 1503247
1 kg



SALADES



SURIMI SALADE SALADE DE SURIMI

Maurice

U: 085.54.033 F: 1503158

1 kg



SURIMI PIKANT SURIMI PIQUANT

Jebo

U: 346.54.448 F: 1503362

1 kg



KRAB CHUNKS CURRY-ROOM CHUNKS DE CRABE CURRY-CRÈME

Deutsche See

U: 179.00.058 F: 1503003

1.5 kg



KWALITEIT IN ELKE LEPEL

- Een uitgebalanceerd assortiment klassieke en vernieuwende vissalades voor elke klant.
- Constante kwaliteit en gebruiksgemak voor de winkel.
- Perfect voor snelle service zonder in te boeten op uitstraling.
- Evenwichtige verhouding vis, saus en garnituur.

QUALITÉ À CHAQUE CUILLÈRE

- Un assortiment équilibré de salades de poisson classiques et innovantes pour chaque client.
- Une qualité constante et une grande facilité d'utilisation pour le magasin.
- Idéal pour un service rapide sans compromis sur la présentation.
- Un équilibre parfait entre poisson, sauce et garniture.



SALADES



ZALMSALADE
SALADE DE SAUMON

Tartisan
U: 407.54.341 F: 1503372
1 kg



ZALMSALADE BELLE VUE
SALADE DE SAUMON BELLE VUE

Jebo
U: 346.54.455 F: 1503104
1 kg



ZALMSALADE
SALADE DE SAUMON

Hamal
U: 062.54.015 F: 1503078
1 kg



ZALMSALADE
SALADE DE SAUMON

Maurice
U: 178.01.360 F: 1503141
1 kg



READY?
SPREAD.
HUPPA.



GEROOKTE ZALMFOREL
TRUITE SAUMONÉE FUMÉE

Jebo
U: 507.18.069 F: 1503357
1 kg



GEROOKTE ATLANTISCHE ZALM
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ

Hamal
U: 062.54.065 F: 1503064
1 kg



GEROOKTE ZALMSALADE
SALADE DE SAUMON FUMÉ

Delitas
U: 179.00.344 F: 1503350
1.25 kg

SALADES



HARINGSALADE TARTAAR
SALADE DE HARENG TARTARE

Jebo
U: 346.54.437 F: 1503154
1 kg



HARINGSALADE
SALADE DE HARENG

Hamal
U: 062.54.074 F: 1503066
1 kg



HARINGSALADE DILLE
SALADE DE HARENG À L'ANETH

Hamal
U: 062.54.035 F: 1503067
1 kg



HARINGSALADE IN DILLE
SALADE DE HARENG À L'ANETH

Bieze
U: 178.01.365 F: 1503302
1 kg



HARING IN DILLE
HARENG À L'ANETH

Maurice
U: 178.01.367 F: 1503355
1 kg



HARINGHAPJES DILLE
BOUCHÉES DE HARENG À L'ANETH

Deutsche See
U: 112.55.003 F: 1503395
1.5 kg



HARINGHAPJES DILLES AUS
BOUCHÉES DE HARENG
SAUCE À L'ANETH

Gilcofish
U: 214.55.013 F: 1503312
1.9 kg

SALADES



HARINGHAPJES IN TUINGROENTENSAUS BOUCHÉES DE HARENG AUX LÉGUMES DU JARDIN

Deutsche See

U: 179.00.044 F: 1503393
1 kg



HARINGHAPJES DIJON BOUCHÉES DE HARENG À LA DIJON

Deutsche See

U: 179.00.055 F: 1503394
1 kg



HARINGHAPJES YOGHURTSAUS BOUCHÉES DE HARENG SAUCE AU YAOURT

Gilcofish

U: 178.01.582 F: 1503308
2 kg



HARINGHAPJES CURRYSAUS BOUCHÉES DE HARENG SAUCE CURRY

Gilcofish

U: 214.55.014 F: 1503311
1.85 kg



HARINGHAPJES SHERRY BOUCHÉES DE HARENG AU SHERRY

Gilcofish

U: 178.01.583 F: 1503309
2 kg



SALADE HARING RODE BIET SALADE DE HARENG À LA BETTERAVE ROUGE

VH

U: 062.55.090 F: 1503398
1 kg



HARINGHAPJES RODE BIET BOUCHÉES DE HARENG À LA BETTERAVE ROUGE

Gilcofish

U: 214.55.006 F: 1503310
1.85 kg

SALADES



KABELJAUWSALADE
SALADE DE CABILLAUD

Jebo

U: 346.54.452 F: 1503221
1 kg



KREEFTSALADE
SALADE DE HOMARD

Jebo

U: 346.54.420 F: 1503089
1 kg



RIVIERKREEFT SURIMI SALADE
SALADE D'ÉCREVISSES ET SURIMI

Jebo

U: 346.54.415 F: 1505029
1 kg



KREEFT SURIMI SALADE
SALADE DE SURIMI AU HOMARD

Tartisan

U: 407.54.319 F: 1503378
1 kg



KREEFTCOCKTAIL
COCKTAIL DE HOMARD

Tartisan

U: 407.54.111 F: 1503384
1 kg



LOUISIANA RIVIERKREEFT COCKTAIL
COCKTAIL D'ÉCREVISSES LOUISIANA

Bieze

U: 178.01.362 F: 1503161
1.5 kg



SALADE RIVIERKREEFT APPEL
CALVADOS
SALADE ÉCREVISSES POMME
CALVADOS

Deutsche See

U: 112.55.005 F: 1503215
1 kg

SALADES



NOORDZEEALADE MET GARNAAL
SALADE DE LA MER DU NORD AUX CREVETTES

Jebo
U: 346.54.453 F: 1503094
1 kg



NOORDZEEALADE
SALADE DE LA MER DU NORD

Delicio
U: 179.00.048 F: 1503280
1 kg



NOORDZEEALADE GRIJZE GARNAAL
SALADE DE LA MER DU NORD CREVETTES GRISES

VH	VH
U: 062.55.086 F: 1503401	U: 062.55.087 F: 1503402
1 kg	5 kg



NOORDZEEALADE
SALADE DE LA MER DU NORD

Hamal
U: 062.55.019 F: 1503073
1 kg



NOORDZEEALADE
SALADE MER DU NORD

Maurice
U: 178.01.361 F: 1503150
1 kg



SALADES



SCAMPI LOOK SCAMPIS À L'AIL

Tartisan

U: 407.54.312 F: 1503379
1 kg



SCAMPISALADE IN DE LOOK SALADE DE SCAMPIS À L'AIL

Jebo

U: 346.54.422 F: 1503085
1 kg



SCAMPI IN LOOKSAUS (TIJGER) SCAMPIS À L'AIL (TIGRE)

Hamal

U: 062.54.064 F: 1503060
1 kg



TIJGERGARNAAL IN LOOKSAUS CREVETTES TIGRÉES À LA SAUCE À L'AIL

Delitas

U: 179.00.342 F: 1503352
1.25 kg



SCAMPI LOOK SCAMPIS À L'AIL

Maurice

U: 179.00.168 F: 1503144
1 kg



STEUR MANDARIN ESTURGEON MANDARINE

Maurice

U: 179.00.165 F: 1503151
1 kg

SALADES



SCAMPI DIABLO
SCAMPIS DIABLO

Hamal
U: 062.54.063 F: 1503218
1 kg



SCAMPI PIKANT
SCAMPIS PIQUANTS

Jebo
U: 346.54.432 F: 1503096
1 kg



SCAMPI CURRY
SCAMPIS AU CURRY

Maurice
U: 085.54.006 F: 1503143
1 kg

**FROM SEA
TO SANDWICH.**



ZEEUWSE MOSSELSALADE
SALADE DE MOULES DE ZÉLANDE

Jebo
U: 346.54.425 F: 1503156
1 kg



MOSSEL TARTAAR
TARTARE DE MOULES

Hamal
U: 062.54.005 F: 1503071
1 kg



MOSSEL TARTAAR
TARTARE DE MOULES

Maurice
U: 179.00.167 F: 1503149
1 kg

SALADES



BOURGONSE VISSALADE SALADE DE POISSON BOURGUIGNONNE

Jebo

U: 346.54.402 F: 1503095
1 kg

Rijke vissalade met grijze garnalen, huisgekookte zalm en witte vis in een verfijnde cocktailsaus met groentjes.

Salade de poisson généreuse aux crevettes grises, saumon maison et poisson blanc, dans une sauce cocktail raffinée aux légumes.



ZEEVRUCHTENCOCKTAIL COCKTAIL DE FRUITS DE MER

Jebo

U: 346.54.400 F: 1503091
1 kg



ZEEBRUGSE VISSALADE SALADE DE POISSON DE ZEEBRUGES

Jebo

U: 346.54.303 F: 1503279
2.5 kg

Jebo

U: 346.54.406 F: 1503103
1 kg



GEROOKTE FOREL SALADE SALADE DE TRUITE FUMÉE

Jebo

U: 346.54.451 F: 1503102
1 kg



VLAAMSE VISSERSALADE SALADE DE PÊCHEUR FLAMANDE

VH Salades

U: 062.55.048 F: 1503057
1 kg



SALADE ZEEFASTIJF SALADE FESTIN DE LA MER

Delitas

U: 144.54.005 F: 1503351
1.25 kg

KROKETTEN CROQUETTES



KROKETTEN I CROQUETTES



GARNAALKROKET 35%
CROQUETTES DE CREVETTES 35%

Taste & Flavor

U: 179.00.897 F: 2100076

14 x 75 g



GARNAALKROKETTEN VERS
CROQUETTES DE CREVETTES FRAÏCHES

t Werftje

U: 284.86.003 F: 2100011

15 x 80 g



GARNAALKROKET 40%
CROQUETTES DE CREVETTES 40%

Mestdagh

U: 426.81.003 F: 6000063

3 x 25 x 80 g ❄️



GARNAALKROKET 40%
CROQUETTES DE CREVETTES 40%

Mestdagh

U: 426.81.001 F: 6000065

4 x 32 x 65 g ❄️



GARNAALKROKET 33%
CROQUETTES DE CREVETTES 33%

Mestdagh

U: 426.80.011 F: 6000052

3 x 32 x 75 g ❄️



GARNAALKROKET 40% TWO BITE
CROQUETTES DE CREVETTES 40% TWO BITE

Mestdagh

U: 426.81.004 F: 6000064

35 g / 4 x 2 kg ❄️



GARNAALKROKET 33% ONE BITE
CROQUETTES DE CREVETTES 33% ONE BITE

Mestdagh

U: 426.81.007 F: 6000078

58 st/pc / 8 x 1 kg ❄️

KROKETTEN | CROQUETTES



KAASKROKET ENSOR CROQUETTES FROMAGE ENSOR

Taste & Flavor

U: 179.00.899 F: 2100078

12 x 80 g



KAASKROKETTEN CROQUETTES FROMAGE

t Werftje

U: 284.86.009 F: 2100020

15 x 75 g



KAASKROKETTEN ONE BITE CROQUETTES FROMAGE ONE BITE

Mestdagh

U: 426.81.006 F: 6000077

8 x 1 kg 🌸



KAASKROKETTEN TWO BITE CROQUETTES FROMAGE TWO BITE

Mestdagh

U: 426.81.008 F: 6000079

8 x 1 kg 🌸



KROKETTEN | CROQUETTES

ALTIJD VERS
**ONTDEK DE UNIEKE SMAAK
VAN 'T WERFTJE**

TOUJOURS FRAIS
**DÉCOUVREZ LE GOÛT
UNIQUE DE 'T WERFTJE**



'T WERFTJE

1905

VIS TAPAS TAPAS POISSON



TAPAS



**ANSJOVIS GEMARINEERD
ANCHOIS MARINÉS**

Autentico

U: 207.60.006 F: 2002012
1 kg



**ANSJOVIS ORIENTAL GEMARINEERD
ANCHOIS ORIENTAUX MARINÉS**

Autentico

U: 207.60.007 F: 2002013
1 kg



**ANSJOVIS LOOK GEMARINEERD
ANCHOIS À L'AIL MARINÉS**

Autentico

U: 207.60.009 F: 2002043
1 kg



**ANSJOVIS GEZOUTEN
ANCHOIS SALÉS**

Karras

U: 892.60.011 F: 2002015
800 g



**ITALIAANSE ANSJOVIS GEMARINEERD
ANCHOIS ITALIENS MARINÉS**

Locas

U: 178.01.985 F: 2002044
1 kg

**HAPJE ZEE?
HUPPA.**

**UN PETIT GOÛT DE MER ?
HUPPA.**

TAPAS



SCAMPI BOLLYWOOD ROOMSAUS
SCAMPIS SAUCE CRÈME BOLLYWOOD

W. Lauenroth
U: 153.60.022 F: 1503301
2 x 1.5 kg



SCAMPI LOOKOLIE
SCAMPIS À L'HUILE D'AIL

W. Lauenroth
U: 153.60.021 F: 1503358
2 x 1.5 kg



SURIMI KRABPOOTJES LOOKOLIE
PATTES DE GRABE SURIMI À L'HUILE D'AIL

W. Lauenroth
U: 153.60.024 F: 1503359
2 x 1.5 kg



MINI APERO ROLMOPS
MINI ROLMOPS APÉRITIF

Beeck
U: 077.60.005 F: 2002045
900 g



MINI SEPIA PESTOMARINADE
MINI SEICHE MARINADE PESTO

Riviera Sopida
U: 460.60.003 F: 2004219
1 kg



GEGRILDE CALAMARS
CALAMARS GRILLÉS

Riviera Sopida
U: 460.60.001 F: 2004220
1 kg

TAPAS

INSALATE DI MARE

Kant-en-klare zeevruchtensalade met mediterrane toets, rijk gevuld met malse reuzenpijlinktvis, octopus en garnalen in plantaardige olie: ideaal als antipasto of tapas.

Salade de fruits de mer prête à servir, à la touche méditerranéenne, généreusement garnie de calmar géant, poulpe et crevettes tendres dans de l'huile végétale : idéale comme antipasto ou tapas.



Locas

U: 179.00.039 F: 1503413
2 kg



ORIENTAALSE CALAMARS CALAMARS ORIENTAUX

Locas

U: 077.60.021 F: 2700006
2 kg



INKTVIS GEMARINEERD POULPE MARINÉ

Locas

U: 077.60.006 F: 2700002
2 kg



TAPAS VAN DE ZEE

- *Ideaal voor apéro, sharing boards en takeaway.*
- *Snel serveerklaar en perfect voor piekmomenten.*
- *Variatie in smaken, texturen en presentatie.*
- *Eenvoudig te combineren met salades, brood en dips.*
- *Meer beleving en extra marge in de toonbank.*
- *Perfect voor zomer, events en feestmomenten.*

TAPAS DE LA MER

- *Idéal pour l'apéro, les plateaux à partager et le takeaway.*
- *Prêt à servir rapidement, parfait pour les moments de rush.*
- *Variété de saveurs, textures et présentations.*
- *Facile à combiner avec salades, pains et dips.*
- *Plus de créativité et de marge au comptoir.*
- *Parfait pour l'été, les événements et les fêtes.*

TAPAS



SCAMPI TWISTER

U: 004.81.010 F: 6013007
1 kg ❄️



SCAMPI TEMPURA 16/20

U: 004.81.008 F: 6013008
1 kg ❄️



SCAMPI PANKO

U: 004.81.009 F: 6013009
1 kg ❄️



CALAMARESRINGEN PANKO
ANNEAUX DE CALAMARS PANKO

U: 178.02.036 F: 6013010
700 g ❄️



MINI CALAMARESRINGEN GEPANEERD 'BITE SIZE'
MINI ANNEAUX DE CALAMARS PANÉS 'BITE SIZE'

Nordic
U: 968.81.036 F: 6013022
1 kg ❄️



TARTAARS AUS
SAUCE TARTARE

Selected by Henri
U: 507.57.001 F: 4001092
5 kg

TAPAS



BOUCHEE ZALM - KAAS - FORELEITJES
BOUCHÉE SAUMON - FROMAGE - ŒUFS
DE TRUITE

Apero Deli

U: 290.82.002 F: 6017006
40 st/pc ❄️



PLATEAU PARADE GOURMANDE
4 SMAKEN
PLATEAU PARADE GOURMANDE
4 SAVEURS

Apero Deli

U: 290.82.013 F: 6017008
40 st/pc ❄️



**MILLEFEUILLE GEROOKTE ZALM/
GROENTEN**
**MILLEFEUILLE SAUMON FUMÉ/
LÉGUMES**

Apero Deli

U: 290.82.006 F: 6017028
20 x 70 g ❄️



BOOTJES BROOD
BARQUETTES EN PAIN

Apero Deli

U: 290.82.001 F: 6017078
50 st/pc ❄️



KEIZERLIJKE COQUILLE SCHELP
COQUILLE IMPÉRIALE

Primel

U: 290.82.019 F: 6017080
20 st/pc ❄️



CHOU MET GEROOKTE ZALM
CHOU AU SAUMON FUMÉ

Apero Deli

U: 290.82.017 F: 6017082
30 st/pc ❄️



KABELJAUW FISH AND CHIPS
CABILLAUD FISH AND CHIPS

U: 179.00.019 F: 6017096
5 x 1 kg ❄️

GEROOKTE VIS POISSON FUMÉ



GEROOKTE VIS | POISSON FUMÉ

GEROOKTE ZALM GESNEDEN SAUMON FUMÉ TRANCHÉ GOLD

Selected by Henri

U: 296.60.023 F: 2705063
1.2 kg



ARTISANALE GEROOKTE ZALM HANDGESNEDEN SAUMON FUMÉ ARTISANAL TRANCHÉ À LA MAIN

Taste & Flavor

U: 296.60.003 F: 2705018
1.5 kg



ARTISANAAL GEROOKTE ZALM GESNEDEN SAUMON FUMÉ ARTISANAL TRANCHÉ

Vanafish

F: 2705011
1.3 kg



ARTISANAAL GEROOKTE ZALM GEHEEL SAUMON FUMÉ ARTISANAL ENTIER

Vanafish

U: 179.00.248 F: 2705014
1.5 kg



GEROOKTE ZALM SNIJLINGEN SAUMON FUMÉ CHUTES

Vanafish

U: 282.60.003 F: 2705038
1 kg

RECEPT / RECETTE

BULGURSALADE MET GEROOKTE ZALM, KOMKOMMER & CITROENDILLE

SALADE DE BOULGOUR AU SAUMON FUMÉ, CONCOMBRE & CITRON-ANETH



INGREDIËNTEN

300 g gerookte zalm
500 g gekookte bulgur
1 komkommer
1 rode ui
150 g Griekse yoghurt of zure room
1 el mayonaise
1 citroen
Enkele takjes dille
Peper en zout
Optioneel: kappertjes, waterkers of granaatappelpitjes

BEREIDING

- Kook de bulgur gaar volgens de verpakking. Spoel koud en laat goed uitlekken.
- Meng yoghurt, mayonaise, citroensap, citroenrasp, peper en zout tot een frisse dressing.
- Snijd de komkommer in fijne blokjes en de rode ui in dunne ringen.
- Meng de bulgur met de dressing, komkommer, rode ui en dille.
- Werk af met gerookte zalmsnijlingen, extra dille en eventueel kappertjes of granaatappelpitjes.

INGRÉDIENTS

300 g de saumon fumé
500 g de boulgour cuit
1 concombre
1 oignon rouge
150 g de yaourt grec ou crème aigre
1 c. à s. de mayonnaise
1 citron
Quelques brins d'aneth
Poivre et sel
Optionnel : câpres, cresson ou graines de grenade

PRÉPARATION

- Fais cuire le boulgour selon les instructions. Rince à l'eau froide et laisse bien égoutter.
- Mélange le yaourt, la mayonnaise, le jus de citron, le zeste de citron, le poivre et le sel pour obtenir une sauce fraîche.
- Coupe le concombre en petits dés et l'oignon rouge en fines rondelles.
- Mélange le boulgour avec la sauce, le concombre, l'oignon rouge et l'aneth.
- Termine avec les chutes de saumon fumé, un peu d'aneth et éventuellement quelques câpres ou graines de grenade.

GEROOKTE VIS | POISSON FUMÉ



WARM GEROOKTE ZALM MET KRUIDEN
SAUMON FUMÉ À CHAUD AUX HERBES

Vanafish

U: 282.60.004 F: 2705013
1.1 kg



GEMARINEERDE ZALM VOORGESNEDEN
SAUMON MARINÉ PRÉTRANCHÉ

Vanafish

U: 179.00.251 F: 2705028
1 kg



GEKARAMELISEERDE GEROOKTE ZALM
SAUMON FUMÉ CARAMÉLISÉ

Taste & Flavor

U: 296.60.001 F: 2705033
1.3 kg



OOSTERS GEKARAMELISEERDE ZALM
GEROOKT
SAUMON FUMÉ CARAMÉLISÉ
À L'ORIENTALE

Taste & Flavor

U: 296.60.002 F: 2705034
1.3 kg



HEILBOT GEROOKT GESNEDEN
FLÉTAN FUMÉ TRANCHÉ

Vanafish

U: 179.00.245 F: 2705009
1.3 kg



APEROTIP

Rol gerookte zalm op met kruidenkaas, snijd in fijne hapjes en werk af met bieslook of citroenzeste.

ASTUCE APÉRO

Roulez le saumon fumé avec du fromage frais aux herbes, coupez en bouchées et terminez avec de la ciboulette ou du zeste de citron.

TRAITEUR



TRAITEUR



SCAMPI MET RODE CURRY SCAMPIS AU CURRY ROUGE

Jebo

U: 346.86.218 F: 2404132
2 kg



SCAMPI IN DUIVELSAUS SCAMPIS DIABOLIQUE

Cooking

U: 346.86.055 F: 2404004
2 kg



SCAMPI DUIVELSAUS SCAMPIS SAUCE DIABLE

Maïski

U: 054.84.546 F: 2404055
3 kg



TONGROLLETJES IN KREEFTENSAUS FILETS DE SOLE SAUCE HOMARD

Cooking

U: 346.86.056 F: 2404010
2.5 kg



TONGROL OOSTENDSE SAUS ROULADE DE SOLE SAUCE OSTENDAISE

Cooking

U: 346.86.003 F: 2404026
2.5 kg



ATLANTISCH KABELJAUWHAASJE TOMAAT GARNAAL FILET DE CABILLAUD ATLANTIQUE TOMATE CREVETTES

Maïski

U: 054.84.658 F: 2404113
3 kg



ZALM MET DUO VAN ASPERGES SAUMON DUO D'ASPERGES

Maïski

U: 054.84.612 F: 2404104
3 kg

TRAITEUR



NOORDZEEBLANQUETTE
BLANQUETTE DE LA MER DU NORD

Jebo

U: 346.86.013 F: 2404051
2 kg



VISSERSPOTJE
CASSOLETTE DU PÊCHEUR

Jebo

U: 346.86.057 F: 2404029
2.3 kg

SEA SIDE VIBES.
SHELL YEAH!



VISPANNETJE DE LUXE
CASSOLETTE DE POISSON DE LUXE

Maïski

U: 054.84.117 F: 2404096
3 kg



PALING IN HET GROEN
ANGUILLE AU VERT

Jebo

U: 346.86.050 F: 2404028
2 kg



ST.-JACOBSSCHELP PRESTIGE
COQUILLE ST.-JACQUES PRESTIGE

Cooking

U: 346.86.012 F: 2404016
4 x 190 g



GEMARINEERDE BUTTERFLY GARNALEN
CREVETTES BUTTERFLY MARINÉES

Nordic

U: 178.01.645 F: 6205005
1 kg ❄️

TRAITEUR

OESTERS FINE CHAMPAGNE HUÏTRES FINE CHAMPAGNE



Lobster fish

U: 004.81.011 F: 6203005

50 st/pc 🌸



ZALMLASAGNE MET COURGETTE LASAGNE SAUMON ET COURGETTE

Taste & Flavor

U: 234.60.009 F: 2301070

3,4 kg



ZALMLASAGNE LASAGNE SAUMON

Vamos

U: 166.60.003 F: 2301008

3 kg



LASAGNE ZALM LASAGNE SAUMON

Pasta della mama

U: 564.00.038

30 x 330 g



LASAGNE SCHAALDIEREN LASAGNE CRUSTACÉS

Pasta della mama

U: 564.82.005 F: 6700015

30 x 330 g 🌸



CANNELLONI ZALM CANNELLONI SAUMON

Pasta della mama

U: 179.00.273 F: 6700014

80 x 70 g

TRAITEUR



PAELLA ZEEVRUCHTEN KIP
PAELLA FRUITS DE MER POULET

Taste & Flavor

U: 216.60.101 F: 2406019
3 kg



PAELLA RIJSTMIX CHORIZO
PAELLA MIX DE RIZ CHORIZO

Taste & Flavor

U: 216.60.003 F: 2406020
3 kg



PAELLA RIJSTMIX ZEEVRUCHTEN
PAELLA MIX DE RIZ FRUITS DE MER

Taste & Flavor

U: 216.60.002 F: 2406014
3 kg



PAELLA VAN DE CHEF
PAELLA DU CHEF

Noyen

U: 088.58.007 F: 2406012
1.25 kg



PAELLA VALENCIANA
PAELLA VALENCIENNE

Collet

U: 178.01.576 F: 2406008
3 kg



PAELLA

Kleurrijke maaltijd-oplossing: rijk gevuld, makkelijk te portioneren en ideaal voor toonbank of takeaway.

Solution repas colorée : généreuse, facile à portionner et idéale au comptoir ou en takeaway.

TRAITEUR



**BISTRO ZALMBURGER 90 G ASC
GEPANEERD
BURGER DE SAUMON BISTRO 90 G
PANÉ ASC**

Pieters

U: 178.01.832 F: 6200007

3 kg ❄️



**SCHOLFILET PETERSELIEPANEER
FILET DE PLIE PANÉ AU PERSIL**

Deutsche See

U: 179.00.233 F: 6202034

5 kg ❄️



HAPPY FISH

Deutsche See

U: 179.00.232 F: 6202032

7 kg ❄️



**ZALMBURGER
BURGER DE SAUMON**

Deutsche See

U: 112.81.001 F: 6200026

54 x 130 g ❄️



**GROTE BURGER VAN KABELJAUW &
ALASKA KOOLVIS
GRAND BURGER DE CABILLAUD & COLIN
D'ALASKA**

Deutsche See

U: 112.81.002 F: 6200025

54 x 130 g ❄️



CRISPY STICK ZALM / SAUMON

Deutsche See

Gerookte paprika / paprika fumé:

U: 112.81.003 F: 6200023

Pesto: U: 112.81.004 F: 6200024

2.5 kg ❄️

**ZIE RECEPT
VOIR RECETTE**



**TATAKI TONIJNFILET 250/500 G GEGRILD
FILET DE THON TATAKI 250/500 G GRILLÉ**

Lobster fish

U: 004.81.016 F: 6202013

4 kg ❄️

**ZIE RECEPT
VOIR RECETTE**



**EDAMAME SOJA BONEN
FÈVES DE SOJA EDAMAME**

Ardo

U: 716.82.139 F: 6301126

10 x 1 kg ❄️

RECEPT / RECETTE

TONIJN TATAKI MET CHUKA KUKI WAKAME & EDAMAME

TATAKI DE THON AU CHUKA KUKI WAKAME & EDAMAME



INGREDIËNTEN (4 pers.)

400 g tonijn tataki (U: 004.81.016 F: 6202013)
200 g chuka kuki wakame (U: 178.02.034 F: 6300003)
150 g edamameboontjes, gaar en gepeld (U: 716.82.139 F: 6301126)
1 lente-ui, fijngesneden
1 limoen, in partjes
Sesamzaadjes

Dressing

3 el sojasaus
1 el rijstazijn
1 el sesamolie
1 tl honing
1 tl limoensap
Optioneel: gember of chili

BEREIDING

- Meng de dressing. Schik de wakame op een bord, voeg edamame en plakjes tonijn tataki toe.
- Werk af met lente-ui, sesam, enkele druppels dressing en limoen.

SERVEERTIP

Lekker met wontonchips, sushirijst of frisse komkommerpickles.

INGRÉDIENTS (4 pers.)

400 g de tataki de thon (U: 004.81.016 F: 6202013)
200 g de chuka kuki wakame (U: 178.02.034 F: 6300003)
150 g de fèves edamame, cuites et décort. (U: 716.82.139 F: 6301126)
1 oignon de printemps, émincé
1 citron vert, en quartiers
Graines de sésame

Dressing

3 c. à s. de sauce soja
1 c. à s. de vinaigre de riz
1 c. à s. d'huile de sésame
1 c. à c. de miel
1 c. à c. de jus de citron vert
Optionnel : gingembre ou chili

PRÉPARATION

- Mélangez le dressing. Disposez le wakame sur une assiette, ajoutez les edamame et les tranches de tataki de thon.
- Terminez avec l'oignon de printemps, le sésame, quelques gouttes de dressing et un quartier de citron vert.

CONSEIL DE SERVICE

Délicieux avec des chips wonton, du riz à sushi ou des pickles de concombre.

PASTA TRICOLORE MET ZEEVRUCHTEN PÂTES TRICOLORE FRUITS DE MER

Gekookte pasta tricolore in een heerlijke vinaigrette, rijk gevuld met fijne zeevruchten zoals rivierkreeft en roze en grijze garnalen.

Pâtes tricolore dans une vinaigrette délicieuse, richement garnie de fruits de mer dont des écrevisses, des crevettes roses et grises.

Jebo

U: 178.01.377 F: 1506017

2 kg



JAPANSE NOEDELSALADE SALADE DE NOUILLES JAPONAISES

Jebo

U: 346.54.004 F: 1504228

1.25 kg



SALADE SUNRISE XXL

Frostique

U: 210.80.010 F: 6000073

4 x 2 kg 🌸



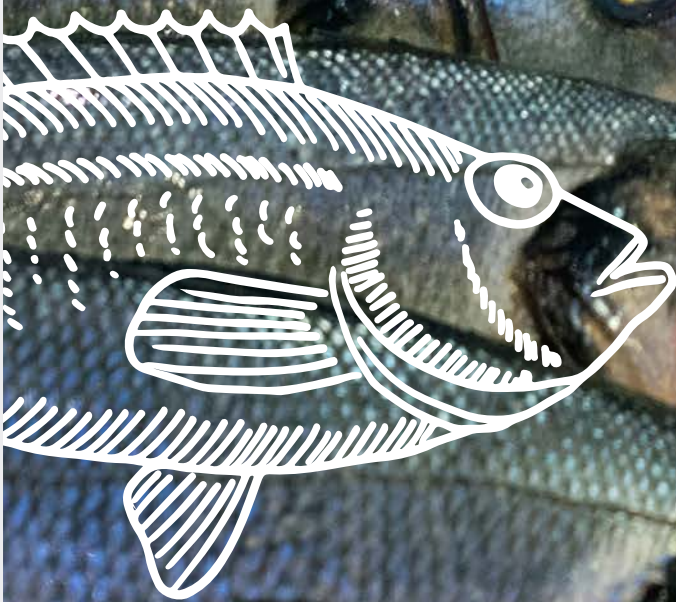
SALADE YUZORA XXL

Frostique

U: 210.80.011 F: 6000074

4 x 2 kg 🌸

RAUWE VIS POISSON CRU



RAUWE VIS I POISSON CRU



**KABELJAUWHAASJES MSC 175G
DOS DE CABILLAUD MSC 175G**

U: 109.81.003 F: 6202016
5 kg ❄️



**KABELJAUWSTAART
QUEUE DE CABILLAUD**

Deutsche See
U: 179.00.231 F: 6202033
4.5 kg ❄️



**ZALMFILET MET VEL
FILET DE SAUMON AVEC PEAU**

Vanafish
U: 179.00.252 F: 3701001
1.2 kg



**ZALMFILET ZONDER VEL
FILET DE SAUMON SANS PEAU**

Vanafish
U: 179.00.253 F: 3701002
1.1 kg



**ATLANTISCHE ZALMPORTIE 150G
TRIM E DEEPSKIN
PORTION DE SAUMON ATLANTIQUE
150G TRIM E DEEPSKIN**

U: 109.81.002 F: 6202015
5 kg ❄️



RAUWE VIS I POISSON CRU



**VISSERSPALLET
PLATEAU DU PÊCHEUR**

Franky
U: 178.01.835 F: 6202017
5 kg 🌸

PURE KLASSE UIT DE ZEE.

**L'ÉLÉGANCE PURE
DE LA MER.**



**PANGASIUS FILET ZONDER VEL ZONDER GRATEN
FILET DE PANGASIUS SANS PEAU SANS ARÊTES**

Nordic
U: 968.81.001 F: 6202019
800 g 🌸



**ZEEBARBEEL FILET MET VEL
FILET DE ROUGET AVEC PEAU**

Ocean pride
U: 968.81.016 F: 6202020
800 g 🌸

**HOLLANDSE MAATJES
MAATJES HOLLANDAIS**

Ouwehand
U: 283.80.001 F: 6202006
6 x 10 st/pc 🌸



RAUWE VIS I POISSON CRU



HUPPA VRIESVERS

- Constante kwaliteit en jaarrond beschikbaarheid.
- Praktisch in gebruik en perfect voor snelle service.
- Minder waste dankzij gecontroleerde porties.
- Ideaal voor vispannetjes, soepen, bereidingen en takeaway.
- Breed assortiment voor elke klant en elk seizoen.

HUPPA SURGELÉ, FRAÎCHEUR GARANTIE

- Qualité constante et disponibilité toute l'année.
- Pratique à l'utilisation et parfait pour un service rapide.
- Moins de pertes grâce aux portions contrôlées.
- Idéal pour les plats de poisson, soupes, préparations et takeaway.
- Large assortiment pour chaque client et chaque saison.



SCHARROL 60-80G PACIFIC MSC ROULADE DE CARDINE 60-80 G PACIFIC MSC

U: 178.01.833 F: 6202014
5 kg ❄️



SCHARTONGMÉDAILLONS 40-60G MÉDAILLON DE CARDINE

U: 968.81.035 F: 6202031
900 g ❄️



COQUILLES ZONDER KORAAAL 10/20 - 800G NET COQUILLES SAINT-JACQUES SANS CORAIL 10/20 - 800 G NET

Epic
U: 178.01.648 F: 6203004
1 kg ❄️



MINI SINT-JAKOBSSCHELPEN HALVE SCHELP 31-40 MINI COQUILLES SAINT-JACQUES DEMI-COQUILLE 31-40

Nordic
U: 968.81.038 F: 6203015
800 g ❄️

RAUWE VIS I POISSON CRU



SCAMPI BROCHETTE
BROCHETTE DE SCAMPIS

Epic

U: 179.00.782 F: 6205000

9 x 90 g 🌸



BLACK TIGER BD SPLIT GAMBA RAUW 8-12
BLACK TIGER BD SPLIT GAMBA CRUE 8-12

Ocean pride

U: 968.81.037 F: 6203016

800 g 🌸

SCAMPI DIE SCOREN.

DES SCAMPIS
QUI FONT MOUCHE.



SCAMPI RAUW-GEPELD-ONTDARMD 16/20
SCAMPIS CRUS DÉCORTIQUÉS ET DÉVEINÉS 16/20

Selected by Henri

U: 059.81.101 F: 6206027

10 x 800 g 🌸

ZEEVRUCHTENCOCKTAIL
COCKTAIL DE FRUITS DE MER



Epic

U: 059.00.001 F: 6200000

800 g 🌸



RECEPT / RECETTE



PREMIUM KRABSALADE SALADE DE CRABE PREMIUM

INGREDIËNTEN

1 kg surimi Selected by Henri (U: 346.81.001 F: 6204018)
500 g krab Albatros, goed uitgelekt (U: 178.00.802 F: 5104002)
500 g Krabido Delino (U: 206.57.051 F: 4001028)
500 g mayonaise Traiteur Sel. by Henri (U: 210.56.001 F: 4005025)
Fijngemalen witte peper
Snuifje zout

BEREIDING

- Laat de krab Albatros goed uitlekken. Meng de surimi, krab en Krabido Delino voorzichtig onder elkaar in een ruime kom.
- Voeg de mayonaise toe en meng tot een smeulige, rijkgevlude salade. Breng op smaak met fijngemalen witte peper en een snuifje zout.
- Laat de salade kort rusten in de koeling zodat de smaken mooi kunnen mengen. Presenteer gekoeld in de toonbank.

AFWERKINGSTIP VOOR DE TOONBANK

Werk af met extra stukjes surimi, enkele mooie stukjes krab, fijngesneden bieslook en een draai witte peper. Een klein partje citroen of wat citroenzeste zorgt voor een frisse, verzorgde uitstraling.

INGRÉDIENTS

1 kg de surimi Selected by Henri (U: 346.81.001 F: 6204018)
500 g de crabe Albatros, bien égoutté (U: 178.00.802 F: 5104002)
500 g de Krabido Delino (U: 206.57.051 F: 4001028)
500 g de mayonnaise Traiteur Sel. by Henri (U: 210.56.001 F: 4005025)
Poivre blanc finement moulu
Une pincée de sel

PRÉPARATION

- Égouttez bien le crabe Albatros. Mélangez délicatement le surimi, le crabe et le Krabido Delino dans un grand récipient.
- Ajoutez la mayonnaise et mélangez jusqu'à obtenir une salade onctueuse et généreuse. Assaisonnez avec du poivre blanc finement moulu et une pincée de sel.
- Laissez reposer brièvement au frais afin que les saveurs se mélangent bien. Présentez bien frais au comptoir.

CONSEIL DE FINITION POUR LE COMPTOIR

Décorez avec quelques morceaux de surimi, de beaux morceaux de crabe, de la ciboulette finement ciselée et un tour de poivre blanc. Un petit quartier de citron ou un peu de zeste de citron apportera une touche fraîche et soignée.

TE VERWERKEN À PRÉPARER



TE VERWERKEN I À PRÉPARER



**TONIJN NATUUR
THON NATURE**

Albatros
U: 178.00.799 F: 5103001
1.8 kg



**TONIJN NATUREL
THON NATUREL**

Imperial
U: 210.60.007 F: 5103002
1.7 kg



**TONIJN IN EIGEN NAT
THON AU NATUREL**

Victoria
U: 027.60.007 F: 5103018
6 x 2 kg



**TONIJN NATUUR
THON AU NATUREL**

Imperial
U: 178.01.831 F: 5103010
400 g



**TONIJN NATUREL
THON AU NATUREL**

Imperial
U: 210.60.009 F: 5103004
1.4 kg (6 zakken/sachets)



**TONIJN NATUUR
THON AU NATUREL**

Imperial
U: 210.60.010 F: 5103009
3 kg



**TONIJN IN EIGEN NAT
THON AU NATUREL EN SAUMURE**

Victoria
U: 027.60.001 F: 5103017
6 x 1350 g

TE VERWERKEN I À PRÉPARER



TONIJN IN OLIE
THON À L'HUILE

Victoria
U: 027.60.006 F: 5103019
1.35 kg



TONIJN IN OLIE
THON À L'HUILE

Violet
U: 178.00.800 F: 5103007
1.7 kg



TONIJN IN OLIE
THON À L'HUILE

Imperial
U: 210.60.008 F: 5103003
1.4 kg (6 zakken/sachets)



KRAB
CRABE

Markelbach
U: 027.60.009 F: 5104009
24 x 200 g



KRABVEES
CHAIR DE CRABE

Albatros
U: 178.00.802 F: 5104002
800 g

TE VERWERKEN I À PRÉPARER



SURIMI PREMIUM FLAKES (PAPRIKA)
FLOCONS DE SURIMI PREMIUM
SEAELECT (PAPRIKA)

Selected by Henri

U: 346.81.002 F: 6204019
 10 x 1 kg ❄️



SURIMI PREMIUM FLAKES (ROOD)
FLOCONS DE SURIMI PREMIUM
SEAELECT (ROUGE)

Selected by Henri

U: 346.81.001 F: 6204018
 10 x 1 kg ❄️



SEA-BOY CHUNKS INDIA ORANJE
CHUNKS SEA-BOY INDE ORANGE

U: 179.00.810 F: 6204002
 10 x 1 kg ❄️



KRABCHUNKS ROOD INDIA
CHUNKS DE CRABE ROUGE INDE

Galana

U: 179.00.809 F: 6204004
 1 kg ❄️



SURIMI FLAKES HANSUNG
FLOCONS DE SURIMI HANSUNG

Mowi

U: 109.81.001 F: 6204021
 10 x 1 kg ❄️



CHUNKS MET KRABSMAAK ROOD
CHUNKS SAVEUR CRABE ROUGE

U: 307.81.002 F: 6204023
 10 x 1 kg ❄️



KRABVEES ROOD CHILI
CHAIR DE CRABE CHILI ROUGE

Luxury

U: 179.00.870 F: 6204011
 400 g ❄️



DELICA KRABSTICKS
BÂTONNETS DE CRABE DELICA

Affish

U: 581.81.001 F: 6204000
 1 kg ❄️



ZEEVRUCHTEN
FRUITS DE MER

Klaaspuul

U: 591.00.001 F: 6200016
 1 kg ❄️



SAUSEN SAUCES



SAUSEN I SAUCES



WASABI MAYONAISE

Hero
U: 258.56.001 F: 4000086
1 l



VERSE TARTAARS AUS SAUCE TARTARE

Jermayo
U: 131.57.122 F: 4006023
6 kg



TARTAARS AUS SPECIAL SAUCE TARTARE SPECIAL

Rejo
U: 540.57.002 F: 5822033
7 kg



KRABMAYONAISE MAYONNAISE AU CRABE

Suprema
U: 117.56.001 F: 4004009
5 kg



KRABMAYONAISE BELGIE MAYONNAISE AU CRABE BELGIQUE

Verstegen
F: 5633059
10 kg



KRABMAYONAISE MAYONNAISE AU CRABE

Rejo
F: 5822011
5 kg



CRABIDO

Delino
U: 206.57.051 F: 4001028
5 kg



TONIJNDRESSING DRESSING THON

Jermayo
U: 131.56.085 F: 4006067
5 kg

SAUSEN I SAUCES



SOJA SAUS
SAUCE SOJA

Kikkoman
U: 831.57.001 F: 4019003
1 l



SAMBAL OELEK

Go-Tan
U: 178.00.653 F: 4033000
1 kg



KOKOSMELK
LAIT DE COCO

Go-Tan
U: 178.00.807 F: 5300018
1 l



BASISSAUS VOOR VIS
SAUCE DE BASE POUR POISSON

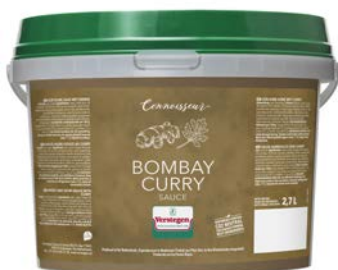
Verstegen
U: 178.00.881 F: 5633039
2.7 l

VERSTEGEN CLASSIC SAUCE 3 X 1 L

Bearnaise	U: 222.97.037 F: 5635008
Curry	U: 222.97.340 F: 5635001
Hollandaise	U: 222.97.294 F: 5635011
Nantua	U: 222.97.556 F: 5635000
Pepper	U: 222.97.656 F: 5635004



**ZIE RECEPT
VOIR RECETTE**



BOMBAY CURRY SAUS
SAUCE CURRY BOMBAY

Verstegen
U: 222.97.064 F: 5633001
2.7 l



SALSA CAJUN SAUS
SAUCE SALSA CAJUN

Verstegen
U: 222.97.742 F: 5633011
2.7 l



CREMESAUS MIX FIJN
MÉLANGE POUR SAUCE À LA CRÈME

Verstegen
U: 222.97.135 F: 5634000
1.5 kg

RECEPT / RECETTE

VISPANNETJE NANTUA CASSOLETTE DE POISSON À LA NANTUA



INGREDIËNTEN

1 l Classic Nantua sauce Verstegen (U: 222.97.556 F: 5635000)
100 g Vero vol-au-vent Verstegen (U: 222.97.982 F: 5634006)
500 ml melk
500 ml water
15 g viskruiden fijn Verstegen (U: 222.98.489 F: 5622048)
50 g emmentaler geraspt
1 kg vis (scampi, kabeljauw, schartongrolletjes, zalm, ...)
50 g peterselieblad gesneden
1 kg puree

BEREIDING

- Kook de melk met het water en voeg de Vero vol-au-vent al roerend toe.
- Voeg de Nantua saus toe en laat even koken.
- Gaar de stukjes vis in de combisteamer en kruid af met de Vis kruiden.
- Presenteer de soorten vis in een schaal en spuit toefjes puree erbij.
- Overgiet de vis met de saus en bestrooi met emmentaler.
- Garneer met peterselie.

INGRÉDIENTS

1 l de sauce Nantua Classic Verstegen (U: 222.97.556 F: 5635000)
100 g de Vero vol-au-vent Verstegen (U: 222.97.982 F: 5634006)
500 ml de lait
500 ml d'eau
15 g d'épices pour poisson fines Verstegen (U: 222.98.489 F: 5622048)
50 g d'emmental râpé
1 kg de poisson (scampis, cabillaud, rouleaux de limande-sole, saumon, ...)
50 g de persil plat ciselé
1 kg de purée

PRÉPARATION

- Fais bouillir le lait avec l'eau et ajoute le Vero vol-au-vent en remuant.
- Ajoute la sauce Nantua et laisse bouillir brièvement.
- Fais cuire les morceaux de poisson au combisteamer et assaisonne avec les épices pour poisson.
- Présente les différentes sortes de poisson dans un plat et ajoute des rosaces de purée à côté.
- Nappe le poisson de sauce et saupoudre d'emmental.
- Garnis de persil.

MARINADES & KRUIDEN MARINADES & ÉPICES



MARINADES & KRUIDEN | MARINADES & ÉPICES



**CAJUN KRUIDEN FIJN PURE
CAJUN PURE**

Verstegen

U: 222.98.636 F: 5622127
2.3 kg



**CHIMICHURRI KRUIDEN GROF PURE
CHIMICHURRI PURE**

Verstegen

U: 222.98.630 F: 5638050
1.15 kg



**PAELLA MÉLANGE COMPLEET
MÉLANGE COMPLET POUR PAËLLA**

Verstegen

U: 222.97.592 F: 5622079
1 kg

VERSTEGEN WORLD GRILL 2.5 l

**BASIC SEASALT & LAMPONG
PEPPER PURE**

U: 222.98.075
F: 5627011

FRENCH GARDEN PURE

U: 222.98.276
F: 5627036

GINGER-LEMON & CHILI PURE

U: 222.98.316
F: 5627039

GREEK PASSION PURE

U: 222.98.277
F: 5627035

HONEY MUSTARD

U: 222.98.270
F: 5627031

INDIAN MYSTERY PURE

U: 222.98.278
F: 5627038

LEMON & GREEN PEPPER PURE

U: 222.98.113
F: 5627018

MEDITERRANÉ PURE

U: 222.98.082
F: 5627016

PACIFIC OCEAN PURE

U: 222.98.085
F: 5627013

PESTO

U: 222.98.648
F: 5627061

SPANISH HARBOUR PURE

U: 222.98.091
F: 5627024

THAI ADVENTURE PURE

U: 222.98.092
F: 5627021



MARINADES & KRUIDEN | MARINADES & ÉPICES

RAPS MARINADES 2.5 l

MAGIC SEASALT BLACK PEPPER

U: 210.70.026
F: 5402020
4.5 kg

MAGIC LEMONGRASS

U: 210.70.454
F: 5402077
4.5 kg

MAGIC LEMONPEPPER

U: 210.70.254
F: 5402092
5 kg

MAGIC PINK PEPPER

ZIE RECEPT
VOIR RECETTE

U: 210.70.028
F: 5402022
4.5 kg

MAGIC TYPE KRUIDENBOTER

U: 210.70.029
F: 5402023
5 kg

MAGIC THAI CURRY

U: 210.70.288
F: 5404066
2.5 kg

MAGIC TARTUFO

U: 210.70.042
F: 5402059
2.5 kg

MAGIC FUEGO LATINO

U: 210.70.449
F: 5402108
2.5 kg

ELECTRIFYING SZECHUAN PEPPER SEASONING

U: 210.70.447
F: 5402107
500 g



KRUIDENBOTER SCHIJF 9G BEURRE AUX HERBES TRANCHE 9G

Belgian Butter

U: 179.00.663 F: 6902004

5 kg ❄️



BEURETTE (100X10G) BEURRETTE (100X10G)

Meggle

U: 289.81.003 F: 6902006

6 x 1 kg ❄️

RECEPT / RECETTE

GEMIXTE VISBROCHETTE BROCHETTE DE POISSON MIXTE



INGREDIËNTEN (1,5 kg)

1 kg mix van verse witvis, zalm en scampi
500 g groentegarnituur
70 à 90 g Magic Pink Pepper Raps (U: 210.70.028 F: 5402022)

BEREIDING

- Snijd de vis in gelijke blokjes. Marineer de vis en de scampi met de gekozen marinade of kruidenmengeling.
- Steek de gemarineerde vis en scampi op een spies en wissel af met de groentegarnituur voor een kleurrijk en aantrekkelijk resultaat.

GARING

Bak de brochettes in de pan, bereid ze in de oven of leg ze op de BBQ tot de vis mooi gaar is en de scampi een fijne roze kleur hebben.

INGRÉDIENTS (1,5 kg)

1 kg de mélange de poisson blanc frais, saumon et scampis
500 g de garniture de légumes
70 à 90 g de Magic Pink Pepper Raps (U: 210.70.028 F: 5402022)

PRÉPARATION

- Coupez le poisson en cubes réguliers. Marinez le poisson et les scampis avec la marinade ou le mélange d'épices choisi.
- Enfilez le poisson mariné et les scampis sur une brochette, en alternant avec la garniture de légumes pour un résultat coloré et appétissant.

CUISSON

Faites cuire les brochettes à la poêle, au four ou au BBQ jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit et que les scampis aient une belle couleur rosée.

RETAIL



RETAIL



GARNAALKROKET 35% CROQUETTES DE CREVETTES 35%

Dyne

U: 179.00.896 F: 2100075
4 x 75 g



GARNAALBALLETTES VERS BOULETTES DE CREVETTES FRAÎCHES

t Werftje

U: 284.86.005 F: 2100013
8 x 30 g



GARNAALKROKETTEN VERS CROQUETTES DE CREVETTES FRAÎCHES

t Werftje

U: 284.86.001 F: 2100016
2 x 80 g

U: 284.86.002 F: 2100010
4 x 80 g



RETAIL



KAASKROKET ENSOR CROQUETTES FROMAGE ENSOR

Dyne

U: 179.00.898 F: 2100077
4 x 80 g



KAASBALLETTJES VERS BOULETTES DE FROMAGE FRAÎCHES

t Werftje

U: 284.86.008 F: 210.00.18
8 x 30 g



KAASKROKETTEN CROQUETTES FROMAGE

t Werftje

U: 284.86.006 F: 2100014
2 x 75 g

U: 284.86.007 F: 2100017
4 x 75 g



KLAAR VOOR DE TOONBANK

Verpakte visproducten zijn ideaal voor snelle verkoop in de winkel. Ze zijn netjes gepresenteerd, makkelijk te stockeren en onmiddellijk klaar voor de klant.

- Direct verkoopsklaar: geen extra voorbereiding nodig in de winkel.
- Makkelijk in gebruik: ideaal voor koeling, toonbank of grab-and-go.
- Constante presentatie: elke verpakking oogt verzorgd en herkenbaar.

PRÊT POUR LE RAYON

Les produits de poisson emballés sont parfaits pour une vente rapide en magasin. Bien présentés, faciles à stocker et directement prêts pour le client.

- Prêts à vendre : aucune préparation supplémentaire en magasin.
- Faciles à utiliser : idéals pour le rayon frais, le comptoir ou le grab-and-go.
- Présentation constante : chaque emballage est soigné et reconnaissable.

RETAIL



ZEEBRUGSE VISSOEP SOUPE DE POISSON DE ZEEBRUGES

Cooking

U: 346.86.040 F: 2201000
4 x 950 ml



KREEFTENSOEP BISQUE D'HOMARD

Cooking

U: 346.86.035 F: 2201001
4 x 950 ml



VISSOEP SOUPE DE POISSON

t Werftje

U: 284.86.014 F: 2200003
6 x 1lt



GARNAALSOEP SOUPE DE CREVETTES

t Werftje

U: 179.00.222 F: 2200014
6 x 770 ml



KREEFTENBISQUE BISQUE D'HOMARD

Délice Malysse

U: 004.81.015 F: 6013003
5 l



CROUTONS NATUUR CROÛTONS NATURE

DV Foods

U: 427.62.039
F: 5302016
350 g

CROUTONS KNOFLOOK 10MM CROÛTONS À L'AIL

DV Foods

U: 178.00.816
F: 5302069
12 x 350 g

CROUTONS NATUUR CROÛTONS NATURE

DV Foods

U: 178.00.820
F: 5302090
400 x 10 g

CROUTONS MEDITERRANEAN CROÛTONS MEDITERRANEAN

DV Foods

U: 178.00.821
F: 5302092
2.5 kg

CROUTONS NATUUR CROÛTONS NATURE

Unilever

U: 251.88.007
F: 5508002
580 g

RETAIL



SALADE COUSCOUS

Maison fumée
U: 296.86.002 F: 1600006
5x250g



**QUINOA SALADE
SALADE DE QUINOA**

Maison fumée
U: 296.86.004 F: 1600007
5x250g



**PASTA SALADE
SALADE DE PÂTES**

Maison fumée
U: 296.86.003 F: 1600004
5x250g



SALADE BULGUR

Maison fumée
U: 296.86.001 F: 1600005
5x250g



CARPACCIO TONNATO

Maison fumée
U: 296.60.021 F: 2705058
5x200g



**CARPACCIO VAN
GEROOKTE ZALM
CARPACCIO DE SAUMON
FUMÉ**

Maison fumée
U: 296.60.022 F: 2705059
5x200g



**GRAVAD LAX VAN ZALM
GRAVAD LAX DE SAUMON**

Maison fumée
U: 296.60.011 F: 2705046
5x150g



**TATAKI VAN ZALM
TATAKI DE SAUMON**

Maison fumée
U: 296.60.010 F: 2705045
5x150g



U: 284.57.003 F: 4000032
Maison fumée 5x150g
**GEKARAMELISEERDE GEROOKTE ZALM ITALIENNE
SAUMON FUMÉ CARAMÉLISÉ ITALIENNE**

U: 296.60.008 F: 2705043
Maison fumée 5x150g
**GEKARAMELISEERDE GEROOKTE ZALM ORANGE
SAUMON FUMÉ CARAMÉLISÉ ORANGE**

U: 296.60.006 F: 2705041
Maison fumée 5x150g
**OOSTERS GEKARAMELISEERDE GEROOKTE ZALM
SAUMON FUMÉ CARAMÉLISÉ ORIENTAL**

U: 296.60.005 F: 2705040
Maison fumée 5x150g
**GEKARAMELISEERDE GEROOKTE ZALM KLASSIEK
SAUMON FUMÉ CARAMÉLISÉ CLASSIQUE**

U: 296.60.007 F: 2705042
Maison fumée 5x150g
**GEKARAMELISEERDE GEROOKTE HEILBOT SESAM/ZESTE SINAAS
FLËTAN FUMÉ CARAMÉLISÉ SËSAME/ZESTE ORANGE**

RETAIL



SALAD BOWL SALMON KURKUMA

Frostique

U: 210.80.005 F: 6000075

4 x 375 g 🌸

VERPAKT. VERZORGD.
VERKOOPSKLAAR.

EMBALLÉ. SOIGNÉ.
PRÊT À VENDRE.

POKE BOWL SALMON

Frisse poke bowl met rijst, gerookte zalm, edamame, mango en knapperige groentjes. Afgewerkt met een smaakvolle sesamsaus voor een heerlijke Oosterse toets.

Poke bowl frais avec riz, saumon fumé, edamame, mangue et petits légumes croquants. Le tout relevé d'une savoureuse sauce au sésame pour une délicieuse touche orientale.

Frostique

U: 179.00.923 F: 6000083

4 x 400 g 🌸



RETAIL



GEROOKTE ZALMREEPJES
LAMELLES DE SAUMON FUMÉ

Vanafish

U: 179.00.249 F: 2705024
500 g



GEROOKTE ZALM TOAST MAP
SAUMON FUMÉ TOAST MAP

Vanafish

U: 179.00.254 F: 2705031
500 g



ARTISANAAL GEROOKTE ZALM
SAUMON FUMÉ ARTISANAL

Vanafish

U: 179.00.250 F: 2705025
5 x 200 g



GEROOKTE ZALM VOORGESNEDEN
SAUMON FUMÉ PRÉTRANCHÉ

Vanafish

U: 282.60.002 F: 2705036
5 x 150 g



GEROOKTE FORELFILET
FILET DE TRUITE FUMÉE

Vanafish

U: 179.00.244 F: 2705008
10 x 110 g



RETAIL



WULKEN BULOTS

t Werftje

U: 284.86.016 F: 2700004

6 x 600 g



KREUKELS BIGORNEAUX

t Werftje

U: 284.86.015 F: 2700003

6 x 700 g



INKTVISINGEN ANNEAUX DE CALMAR

t Werftje

U: 284.86.017 F: 2700008

180 g (5 st/pc)



SINT-JACOBSSCHELP COQUILLE SAINT-JACQUES

t Werftje

U: 284.86.013 F: 2101057

300 g

ROUILLE

Huisgemaakte rouille. Een volle getomateerde looksaus, lichtjes pikant met stukjes zoete puntpaprika.

Rouille maison. Une sauce à l'ail riche et tomateée, légèrement piquante, avec des morceaux de poivron doux.

t Werftje

U: 284.57.001 F: 4000031

12 x 250 g



RETAIL

DIDDEN SQUEEZE BOTTLE 3 x 300 ml

ANDALOUSE U: 178.00.638
F: 4002043

BERNAISE U: 178.00.639
F: 4002044

COCKTAIL U: 178.00.640
F: 4002045

TARTARE U: 178.00.641
F: 4002046

MOSSLSAUS U: 040.57.065
F: 4002050

ÄIOLI U: 178.00.644
F: 4002064

SAMOURAI U: 040.57.077
F: 4002065

MARTINO U: 040.57.078
F: 4002066



SRIRACHA MAYONAISE MAYONNAISE SRIRACHA

Go-Tan
U: 178.00.650 F: 4032001
6 x 215 ml



SRIRACHA HOT CHILI

Go-Tan
U: 178.00.651 F: 4032002
6 x 380 ml

RETAIL



SOJA SAUS SAUCE SOJA

Kikkoman

U: 178.01.780 F: 4019004
12 x 250 ml



KOKOSMELK LAIT DE COCO

Go-Tan

U: 178.00.805 F: 5300002
6 x 400 ml



CUP BEARNAISESAUS CUP SAUCE BÉARNAISE

Verstegen

U: 222.98.371 F: 5603004
6 x 80 ml



CUP CHAMPIGNONSAUS CUP SAUCE AU CHAMPIGNON

Verstegen

U: 222.98.368 F: 5603000
6 x 80 ml



CUP HOLLANDAISESAUS CUP SAUCE HOLLANDAISE

Verstegen

U: 222.98.372 F: 5603005
6 x 80 ml



CUP PEPE SAUS CUP SAUCE AU POIVRE

Verstegen

U: 222.98.370 F: 5603003
6 x 80 ml

RETAIL



MOLEN GEKRUID HIMALAYAZOUT
MOULIN SEL ÉPICÉ DE L'HIMALAYA

Verstegen

U: 222.98.207 F: 5604022
6 x 80 g



MOLEN PEPER WIT
MOULIN POIVRE BLANC ENTIER

Verstegen

U: 222.98.185 F: 5604029
6 x 48 g



MOLEN PEPER ZWART
MOULIN POIVRE NOIR ENTIER

Verstegen

U: 222.98.190 F: 5604028
6 x 40 g



MOLEN ZEEZOUT
MOULIN SEL MARIN

Verstegen

U: 222.98.186 F: 5604033
6 x 85 g



KRUIDENBOTER
BEURRE AUX HERBES

Meggle

U: 320.59.002 F: 9002007
8 x 125 g



LOOKBOTER
BEURRE À L'AIL

Meggle

U: 320.59.001 F: 9002016
8 x 125 g

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