

alles
voor een
**heerlijke
herfst**

VHC
ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

Gerechten met wild | duif, hert, haas, eend
Op locatie | Kantines | **Zeewolf**
Koekenpannen | **Alles met chocolade**
Kerst | Acties | Winactie

inspiratie

HERFST
2024

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

COLOFON

Uitgever

VHC ActiFood BV

Concept & realisatie

Marketing VHC ActiFood

Foto's

o.a. Content troch Fardau

Rechten

Niets uit deze uitgave mag, op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Contact

VHC ActiFood
Buurstede 1
8431 NA Oosterwolde

www.actifood.nl
0516 567 107
info@actifood.nl



Deze folder is geldig van
10 september t/m 1 oktober 2024.

Aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, zet- en drukfouten en zolang de voorraad strekt. Alle prijzen zijn exclusief btw.

©2024 VHC ActiFood

VOORWOORD

Momenteel in je handen: de gloednieuwe herfstfolder van VHC ActiFood. De herfst is hét seizoen voor rijke, volle smaken en daar horen natuurlijk verrassende gerechten bij. Om het jou gemakkelijk te maken, hebben we in deze folder een selectie samengesteld van herfstige gerechten, inclusief heerlijke wildspecialiteiten, die de perfecte aanvulling bieden op jouw menu. Door te koken met het seizoen, werk je nou eenmaal met producten wanneer deze op hun best zijn. Kortom: alles voor een perfecte wisseling van de seizoenen.

Alles voor de herfst!

Dit gerecht, met verschillende soorten wild, is te vinden op www.actifood.nl/recepten



INHOUD

Herfst 2024



4 duif



5 hert



7 haas



8 eend



12 ovensteen



14 chocolade



15 rodepoonfilet



24 burgers



29 Kerst

In het geheel gegaarde **duif**

Ingrediënten duif

1	524611	duif
2	295167	takjes tijm
2	322288	takjes rozemarijn,
2	127765	tenen knoflook
1 dl	901947	gevogeltefond
1	613770	stoofpeer
50 gr	359386	vossenbessen

Ingrediënten cremes

100 gr	801052	wortel
100 gr	126270	pastinaak
	805979	room

Ingrediënten stoofpeer en vossenbessen compote

175 ml	805324	rode wijn
40 gr	728489	suiker
1	781150	vanillestokje
1	811329	kaneelstokje
1	379727	steranijs
1	304360	jeneverbes
1	117099	kruidnagel
15 ml	802870	port
25 gr	306932	bruine basterdsuiker
	807440	citroensap

Werkwijzes

Duif

Kruid het vlees met peper en zout, bak rondom aan in geklaarde boter en laat het afkoelen. Smeer de duifjes rondom in met de kruiden en trek per stuk vacuüm met 1 dl gevogeltefond. Gaar 35 minuten op 65 graden in een warmwaterbad. Snij de filet van het borstbeen af voor de presentatie.

Wortelcrème

Schil de wortel en snijd in gelijke stukken. Rooster in de oven. Draai daarna glad met een scheutje room in een thermoblender.

Pastinaakcrème

Schil de pastinaak schillen en snijd in gelijke stukken. Kook gaar, in helft water, helft room. Draai daarna glad in een thermoblender.

Stoofpeer

Schil en halveer de peren.

Kook de wijn, suiker, vanillestokje, kaneelstokje, steranijs, jeneverbes en kruidnagel. Giet dit op de peren en vacümeer het.

Sousvide garen op 82 graden (ongeveer 3 uur), totdat de peren iets zacht zijn.

Krokantje van pompoen

zie pagina 8

Vossenbessen compote

Breng de ingrediënten, (vossenbessen, port, bruine basterdsuiker, citroensap (van 1/4 citroen), kaneel en kruidnagel) samen aan de kook en laat ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder de kruidnagels en de kaneelstokken.

(voor de thermoblender zie pagina 19)

Coto Mayor Rioja Reserva

Rioja Reserva biedt aroma's van rode bessen, kersen en vanille, met een volle, zijdezachte structuur en een lange afdronk, perfect bij geroosterd vlees en wildgerechten zoals duif.

art.nr. 813722



tip



Hertencarpaccio



Ingredienten:

1 st 526894 hertenrugfilet
 50 gr 800303 witte kool
 50 gr 126315 rode kool
 10 st 251003 hazelnoten
 2/3 el 728020 appelstroop



Werkwijze:

Rugfilet strak oprollen in plastic folie en licht aanvriezen daarna dun snijden op de snijmachine. De rode en witte kool ragfijn snijden. Witte en de rode kool zoet/zuur marinieren, wel apart van elkaar in verband met de kleur. Carpaccio afgarnen met appelstroop en geroosterde hazelnoten.

Clement Daniel Côtes du Rhône Rouge

Robijnrode kleur met tonen van rood en zwart fruit en wat kruidigheid op de achtergrond. Zachte tannines die mooi zijn verweven.



art.nr. 814842

tip

WILD

Hertenrugfilet

Ingrediënten

1 st	395730	hertenrugfilet
15-20 st	800491	spruiten
1 st	561266	gele biet
1 st	309494	rode biet
200 gr	321990	bospaddenstoelen mix
2 st	126270	pastinaak
150-200 ml	314641	pepersaus
	298018	room



Werkwijze

Hertenrugfilet

De hertenrug kruiden.
Hertenrug aanbakken en garen in de oven tot 54 graden kern.

Garnituren

Wortel crème

De wortel schillen in gelijke stukken snijden en roosteren in de oven.
Daarna glad draaien met room in een thermoblender.

(voor de thermoblender zie pagina 19)

Spruiten

Blancheren tot de gewenste gaarheid.

Bieten

Schillen en dun snijden op de snijmachine.
Frituur op 180 graden in de frituur.

Bospaddenstoelen

Roerbakken op hoog vuur.

Pastinaak

Schillen en in gelijke stukken snijden.
Koken in room tot de juiste gaarheid.



Hazenrugfilet



Ingrediënten

1	358991	hazenrugfilet à 160 gram
2 st	378143	pastinaak
1	255793	wortel
	811539	room
5 st	127495	shiitake

Werkwijze

Hazenrugfilet kruiden en aanbakken.
Garen in de oven tot 48-52 graden.
Pastinaak schillen en stoven in boter.
shiitake aanbakken in de pan.

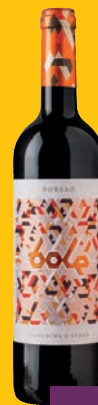
Wortel crème

De wortel schillen en in gelijke
stukken snijden.
Roosteren in de oven.
Daarna glad draaien met scheutje
room in een thermoblender.

(voor de thermoblender zie pagina 19)

Bodegas Borsao Bole

Met een bouquet van rijp fruit
en specerijen. De smaak is
levendig en mooi in
balans, met zachte en
ronde tannines.
Heerlijk bij koud vlees,
geroosterd rood vlees,
stoofschotels, wit vlees,
rijst met vlees, bonen
en peulvruchten en
beleggen kazen.



art.nr. 808738

tip

Eendenborstfilet en eendenbout

Ingrediënten

1	385662	eendenborstfilet
1	653985	eendenbout
1	374407	blik ganzenvet + kruiden (rozemarijn, tijm, knoflook en laurier)
1	568112	mini paksoi
2	747246	king oyster
6-8 st	127490	shiitake
50 gr	761052	sesamzaad
2 el	543012	appelstroop
2 dl	901947	gevogelte fond

Ingrediënten

Krokantje van pompoen

300 gr	648345	geroosterde pompoenpuree
30 gr	252778	maizena
300 ml		water
30 gr	291641	poedersuiker
10 gr	799882	paprikapoeder

Werkwijze

Eendenbout

Eendenbout peper en zouten, rondom aanbakken.

Eendenbout konfijten in ganzenvet met kruiden op 85 graden voor ongeveer 6 uur. Als de bout gaar is, aflakken met appelstroop en door sesamzaad rollen.

Eendenborst

Het vel van de eendenborst kruislings insnijden, filet vacümeren daarna 1 uur sousvide garen op 57 graden. Laat de eendenborst eventjes afkoelen.

Bak vervolgens de eendenborst kort op de vetkant in een hete pan zonder olie of boter zodat de huid krokant wordt.

Vlak voor het meegeven aflakken met appelstroop.

Garnituren en saus

Fond inkoken met appelstroop. Mini paksoi en de paddenstoelen bakken.

Krokantje van pompoen

Meng de ingrediënten in een blender tot een gladde pasta.

Smeer de pasta dun uit op een siliconenmat en bak 25 minuten op 100°C in de oven.

Maison Centauree Pinot Noir

Aroma's van rode kersen, frambozen en een lichte toets van vanille.

Frisse zuren en tonen van rood fruit en specerijen.

Past goed bij: charcuterie, lichte kazen en kip.



art.nr. 805701

tip



Gebakken reerugfilet



Ingrediënten

150-180 gr	360775	reerugfilet
½	286869	knolselderij
5 st	800491	spruiten
½	126270	pastinaak
1 st	322431	pruim
	374253	room
50 gr	808827	cranberries compote (kant en klaar)



Werkwijze

Reerugfilet kruiden en aanbakken, verder garen in de oven.
Pastinaak schillen, dun snijden en frituren op 180 graden tot krokante chips. Spruiten, blancheren en pruimen in partjes snijden.

Knolselderijcrème

Knolselderij schillen en in gelijke stukken snijden.
Gaar koken (in helft water helft room). Glad draaien in een thermoblender.

(voor de thermoblender zie pagina 19)

Pasqua Mai Dire Mai Ripasso Superiore

Ripasso Superiore heeft diepe aroma's van kersen, pruimen en specerijen, met een volle, rijke smaak en een lange, elegante afdronk, ideaal als begeleider bij vlees en wildgerechten.



art.nr. 813553

tip

Wild is de benaming voor vlees dat afkomstig is van niet gecultiveerde dieren. Dat maakt dat wild altijd vlees is, dat door middel van jacht verkregen is.

Wild vlees kan van allerlei soorten dieren afkomstig zijn. Eenden, konijnen, herten, everzwijnen, noem maar op.

We maken onderscheid tussen grof wild en klein wild. Tot het klein wild worden onder andere konijnen, hazen en fazanten gerekend. Tot het grofwild worden onder andere everzwijnen, herten en reeën gerekend.

Daarnaast wordt ook wel gesproken van waterwild. Daarbij kun je denken aan allerlei soorten eenden, ganzen en andere watervogels.

Hoewel er bij wild geen sprake is van cultivatie, worden sommige populaties van wild door de mens gereguleerd, denk hierbij onder andere aan jachtdomeinen als Het Loo. Hierbij wordt bepaald hoeveel bijvoer en afschot er nodig is om een populatie in stand te houden, dit laatste wordt uitgevoerd door jagers, die het vlees vervolgens kunnen aanbieden bij een poelier als wild vlees.



hertenbiefstuk



herten plattebil



hazenbout

fazantenpootjes met vel



hazenpeper

Herten platte- of bovenbil is heel goed geschikt om biefstukjes van te snijden met in principe weinig afval/afsnijdsel.

Het kan ook heel goed gebruikt worden om te pekelen voor eigen gemaakte hertenham, dit dan wel of niet (koud) gerookt.

Heerlijk met zoet-zure chioggia bietjes, witlofsalade en truffeldressing of -mayonaise.

Hazenbout is een prachtig klassiek gerecht. Bijvoorbeeld met een heerlijk stampotje van boerenkool of een hutspot, geserveerd met gebakken wilde bospaddestoeltjes, (vloeibare) of gefrituurde polenta en een mooie rodewijnjus.

Hazenpeper van boutpoulet op z'n ouderwets geserveerd met rode kool, spruitjes en aardappelpuree, is natuurlijk altijd lekker, ook als lunchgerechtje.

Ook altijd een succes en ontzettend lekker is een combinatie gerecht van **hertenstoof** met een gebakken **hertenbiefstuk**, met een pompoenpuree, wel of niet geserveerd met een saus van cantharellen of trompet de la morte.

Of gewoon een hertenrugfilet, heerlijk gebakken op een pompoenpuree met een saus van verse zilveruitjes en gebakken bospaddestoelen. Ook fantastisch.

Gebakken **eendenborstfilet** met een saus van geconfijte of verse cranberry's, blokjes van in boter gegaarde knolselderij en Hasselback aardappel.

Op de huid gebakken **koolgansfilet**, na het bakken mooi dun getrancheerd, geserveerd met een rilette van de eigen bout, een gekonfijte aardappel, stoofpeer en roergebakken spitskool.

Een fantastische klassieker blijft natuurlijk op het karkas of de huidgebakken **fazantenfilet**, eventueel geserveerd met een voorgegaarde fazantenbout, zuurkool en gekaramelliseerde rozemarijnus.



eendenfilet



fazantenfilet

Rauwe wildproducten:

- Wilde eend met vel per twee filets
- Fazant heel (hen of haan)
- Fazantfilet met vel per twee filets verpakt
- Fazantenboutjes geconfijnt
- Koolgans en grauwe gans panklaar heel
- Wilde gansfilet van koolgans en grauwe gans (deze zijn malser)
- Hazebouten heel om te stoven
- Hazenbout vlees gesneden (poulet) voor hazepeper
- Hazenrug heel
- Hazerugfilet
- Wilde duiffilet
- Reebout per stuk
- Reerug per stuk
- Reebout 4 technische delen
- Reerugfilet gevliest per stuk
- Herten platte of bovenbil boerderij
- Hertenrugfilet boerderij
- Hertenbout boerderij technische delen
- Hertenrugfilet wild
- Hertenbout wild
- Hertenpoulet-goulash vlees
- Duo van wild, biefstuk of/en stoof, hierin kunnen we verschillende varianten aanbieden

Kant en klare producten:

- Wild zwijnfilet
- Wild zwijnkotelet
- Wild zwijnrollade
- Wild zwijnsham koud gerookt



Dit gerecht met eend en stoofpeer is te vinden op www.actifood.nl/recepten

De ovensteen

Traditie én trendy

Hier en daar was het een traditie in landen als Bulgarije en Hongarije. Diverse Oost-Europese inwoners brachten hun beste foodspecialiteiten samen in één steen. Een soort smulsteen, want het was smullen geblazen als zo'n steen op tafel kwam. Iedereen at samen van dezelfde steen.

Intussen is dit als trendy 'shared dining'-concept ook in Tolbert te vinden. Het restaurant daar wisselde het à-la-cartegedeelte in voor een Postwagen Klassiekers Ovensteen, een soort mixed grill met de populairste specialiteiten.

Dagverse vulling

VHC ActiFood levert grotendeels de dagverse vulling van de stenen. Dan gaat het onder andere om spiesjes, malse spareribs en chicken strips. En, als alternatief, quiche, tofoe en halloumi (ongerijpte Cypriotische



grillkaas). Dit alles met soepjes en brood vooraf en een dessert na. Het idee komt van chef-kok / keukenmanager Jan Durk Schreuder. Activiteitencentrum 'Posta7' bezorgt De Postwagen 150.000 bezoekers op jaarbasis, voornamelijk groepjes. Eten van de kaart was steeds lastiger te organiseren. Jan Durk zag dé oplossing in de ovensteen.

Rust

De speciale stenen komen vanuit de oven gelijk op tafel, waarna ze nog heerlijk lang warm blijven. Zo kunnen 'tweetjes' en grotere

groepjes in alle rust uit eten.

De vulling van de ovensteen wordt op authentieke wijze gegaard, naar het vroegere voorbeeld van de Bulgaren.

Dankzij de ovensteen kunnen koks in dezelfde tijd makkelijk viermaal zoveel gasten bedienen. Daardoor draaien ze geen overuren meer en is de rust ook terug in de zaak.

De Postwagen wil zo koks beschermen, kwaliteit waarborgen en nieuwe krachten de juiste begeleiding bieden.

Inspiratie

VHC ActiFood ziet dat 'shared dining'-concepten in opkomst zijn. Verschillende invullingen en interpretaties bieden horecaondernemers inspiratie. En niet alleen inspiratie, ook een praktische oplossing tegen de personeelskrapte in de horeca. Shared dining staat voor een fijn samenzijn, voor gezelligheid in de groep, en voor verbinding. Daarnaast vinden gasten het vaak ook 'gewoon' ontzettend leuk. Ze kunnen meerdere gerechten proeven. Dit leidt tegelijkertijd tot meer interactie: het breekt het ijs en brengt meer ontspanning.



met o.a.:	
spareribs	810999
gehaktballetjes	594237
kipfilet	290947
kipsate	804711
paprika	255882
ui	254525
champignons	254576
tomaat	585947
roomkaas	545775



Het buffet

OP LOCATIE

Buffetten zijn dé oplossing voor grote groepen en evenementen, omdat ze veel keuze en gemak bieden. De zelfbediening verlaagt de werkdruk op je personeel, en van de vlotte doorstroom worden ook je gasten blij. Een buffet is efficiënt, kostenbesparend en veelzijdig, en past bij elke gelegenheid. Hoe een perfect buffet eruit ziet? Om dat in kaart te krijgen gingen we langs bij één van onze klanten.



met o.a.:

- 384038 achterham
- 115061 huzaren salade
- 598771 salami
- 5142 varkensrollade
- 301833 kipfilet
- 302546 vissalade
- 900911 salanova sla
- 299278 zalm
- 348414 garnalen
- 514837 gerookte makreel
- 379190 zongedroogde tomaten
- 374016 witte kaas
- 654647 olijven
- 255742 komkommer
- 281689 galiameleen
- 322458 cantaloupe meloen
- 281859 watermeloen
- 801375 ananas
- 255122 blauwe druiven
- 370347 bloemkool
- 800743 waspeen
- 547697 sperziebonen
- 792152 kipdij
- 530875 satésaus
- 594237 gehaktballetjes
- 254592 paprikamix
- 814639 paprikamix
- 254525 uien
- 120936 uischijven
- 255777 champignons
- 686905 tomatenblokjes
- 296112 vismix
- 765791 kokosmelk
- 738735 thai red curry
- 7447 varkensnek
- 772038 woksous hot & spicy



- 812447 schepijs bourbon vanille
- 812452 schepijs aardbei room
- 812454 schepijs chocoladechip room
- 630454 gezoete slagroom
- 366633 oubliehoorn
- 633291 fruitsalade
- 299502 ijsfontein zilver 45 sec

Zeewolffilet met regenboogwortel, hasselbackaardappelen en papier van truffelaardappel

Ingrediënten

2	511048	zeewolffilets à 80 gram
1	508551	roseval aardappel
200 gr	391182	truffelaardappel
120-150 gr	805279	regenboog wortels
10 gr	333182	kaviaar
50 gr	564893	eiwit
	900862	curry kokos citroengras marinade / dressing



Werkwijze

Zeewolffilets aanbakken en nagaren in de oven.

Snijd de roseval aardappel om de 5 mm over de breedte in. Smeer in met olie en bak deze ongeveer 30-60 minuten in de oven op 180 graden.

Truffelaardappel gaar koken in schil. Daarna schillen en door een fijne zeef draaien. Mengen met het eiwit, dun uitsmeren op een bakplaat. 30-60 minuten drogen in de oven op 80 graden.

De wortels roerbakken en als laatste de marinade toevoegen naar smaak.

Cruz del Castillo Rioja Blanco Crianza

Cruz del Castillo is een gerenommeerd wijnhuis in de Rioja-regio, gespecialiseerd in traditionele en moderne wijnbereidings-technieken. Hun Rioja Blanco Crianza biedt aroma's van citrus, groene appel en vanille, met een elegante en gebalanceerde smaak, ideaal bij gegrilde vis.

art.nr. 813857

tip

14 | Herfst inspiratie



Rodepoonfilet

met tagliatelle en bundelzwammen

Ingredienten

2	382035	rodepoonfilets
80 gr	127465	bundelzwammen
75 gr	803093	zwarte tagliatelle
	298069	hollandaise saus
6 blaadjes	801720	vene cress
lets	598801	kaviaar

Werkwijze

Tagliatelle al dente koken, koud spoelen.
De filets op de huidkant aanbakken en rustig laten doorgaren op de huidkant.
Bundelzwammen roerbakken.
Hollandaise saus opwarmen en de kidde/sifon daarmee vullen.
Tagliatelle opwarmen.
Afgarneren met de hollandaise saus en cress.



Domaine les Salices Viognier

Domaine les Salices van de familie Lurton, gevestigd in de Pays d'Oc-regio, staat bekend om hun kwaliteitswijnen die de essentie van Languedoc perfect vangen. Hun Viognier biedt aroma's van perzik, abrikoos en bloemen, met een romige textuur en een verfrissende zuurgraad, perfect bij visgerechten en salades.



art.nr. 813579

tip

Carpaccio van **zeewolf**

Ingrediënten

1 kg	283215	zeewolffilet
100 ml	800532	bietensap
2	561266	gele bieten
2	309494	rode bieten
2	700320	chioggia bieten
	813375	azijn
	313696	suiker
	900848	knoflook peterselie marinade/dressing



Werkwijze

Verpak de zeewolffilet vacuüm met het bietensap en laat 24 uur infuseren. Haal de zeewolf uit het vacuüm en dep droog, rol het daarna strak op in plasticfolie en vries het aan. Snijd op snijmachine in dunne tranches.

Kook de bieten beetgaar. Draai bolletjes uit de bieten met een pomme parisienne boor en leg ze in zoet zuur voor 30 minuten.

Dresseer de bolletjes op de carpaccio en maak het af met de peterselie knoflook dressing.



Snijmachine Profi Line 250 rood

Snijdikte gemakkelijk aan te passen t/m 12mm

Mes diameter: 250 mm

Maximale snij diameter: 180 mm

Ingebouwde messenslijper

Niet geschikt voor het snijden van kaas, alleen mogelijk met apart verkrijgbaar mes met

antikleefcoating.

art.nr. 813644



Borgo Conventi Isonzo del Friuli Pinot Grigio

Deze Pinot Grigio heeft frisse aroma's van appel, peer en citrus, met een lichte mineraliteit en een levendige, knapperige smaak, perfect bij salades en lichte visgerechten.

art.nr. 813556



tip

alles voor kantines



Terug naar school

Het nieuwe schooljaar is van start en wij staan natuurlijk klaar om alle scholen, sportverenigingen en andere instellingen hierin te ondersteunen. Met alles wat je nodig hebt voor een gezonde en gevarieerde kantine bijvoorbeeld. Van voedzame broodjes en verse salades tot verantwoorde snacks en drankjes. Met onze producten zorg je ervoor dat leerlingen en sporters de energie en voedingsstoffen binnenkrijgen die ze nodig hebben.

Laten we samen de kantine omtoveren tot een gezonde en fijne ontmoetingsplek waar we allemaal kunnen genieten van lekker eten, goede gesprekken en een prettige sfeer.

Klaar voor een slimme zaak!



Bijvoorbeeld:

800615	gele roommix	806274	Griekse yoghurt
255157	bananen	781630	optimel perzik abrikoos
321494	appels jonagold	802787	karnemelk
292958	peren hand	810509	groentemix sap bio
812674	yoghurt muesli vanille	809385	sinaasappelsap
812673	yoghurt muesli aarbei	563501	panini
719129	fijn volkoren brood vers	811620	kaas 30+
322385	bramen	813417	pesto alla genovese
322377	bosbessen	127955	avocado
372757	cruesli	801284	aardbei
		766542	vetvrij papier



Koekenpannen

Er zijn diverse soorten koekenpannen, elk geschikt voor verschillende kooktechnieken en -behoeften. Hier zijn enkele van de meest voorkomende soorten:

Antiaanbakpannen:

Deze pannen hebben een coating die voorkomt dat voedsel aan de pan blijft plakken. Ze zijn ideaal voor gerechten die weinig vet nodig hebben, zoals eieren en pannenkoeken. De coating kan van PTFE (zoals Teflon) of keramisch materiaal zijn.

Aluminium pannen:

Aluminium pannen zijn lichtgewicht en hebben een goede warmtegeleiding. Ze worden vaak gecoat met een antiaanbaklaag of geanodiseerd om ze duurzamer te maken. Ze zijn veelzijdig en geschikt voor dagelijks gebruik.

RVS (Roestvrijstalen) pannen:

RVS-pannen zijn duurzaam en bestand tegen roest en corrosie. Ze zijn vaak iets zwaarder en vereisen mogelijk wat olie of vet om te voorkomen dat voedsel blijft plakken. Ze zijn ideaal voor braden en koken op hoge temperaturen.

Gietijzeren pannen:

Gietijzeren pannen zijn zeer duurzaam en kunnen extreem hoge temperaturen verdragen. Ze hebben vaak een natuurlijke antiaanbaklaag als ze goed zijn ingebrand. Deze pannen zijn ideaal voor het bakken van vlees en gerechten die van de kookplaat naar de oven moeten.

Koperen pannen:

Koperen pannen bieden uitstekende warmtegeleiding en temperatuurregeling. Ze hebben meestal een RVS of tinnen binnenkant om te voorkomen dat voedsel in direct contact komt met het koper. Ze zijn ideaal voor sauzen en gerechten die nauwkeurige temperatuurcontrole vereisen.

Keramische pannen:

Keramische pannen zijn een populair alternatief voor traditionele anti-aanbakpannen. De coating is vaak gemaakt van natuurlijke materialen en bevat geen PTFE of PFOA. Ze zijn milieuvriendelijker en bestand tegen hoge temperaturen.

Elk van deze pannen heeft specifieke eigenschappen die ze geschikt maken voor verschillende soorten gerechten en kookstijlen. Het kiezen van de juiste pan hangt af van persoonlijke voorkeuren, het soort gerechten dat je vaak bereidt, en onderhoudsvereisten.



**Ons meest verkochte koekenpan
speciaal in de aanbieding!**



Koekenpan aluminium 'Marble Professional'

Gemaakt van duurzaam aluminium, geschikt voor alle hittebronnen en zelfs voor gebruik in ovens.

Aluminium beschikt over uitstekende warmte geleiding, hierdoor is deze pan snel klaar voor gebruik.

De handgreep is gemaakt van staal met een laag epoxy.

De 'Marble' anti-aanbakcoating heeft een hoge temperatuurbestendigheid (tot 260°C).

De coating wordt in drie lagen aangebracht en is slijtbestendig.

Zeer eenvoudig te reinigen na gebruik.

626643	Ø200x(h)40mm, bodem Ø140mm	€ 12,50
659584	Ø240x(h)42mm, bodem Ø180mm	€ 15,95
613940	Ø260x(h)45mm, bodem Ø200mm	€ 18,25
345660	Ø280x(h)50mm, bodem Ø220mm	€ 21,25
613959	Ø320x(h)50mm, bodem Ø260mm	€ 26,95
618632	Ø360x(h)50mm, bodem Ø280mm	€ 32,95
632791	Ø390x(h)50mm, bodem Ø300mm	€ 41,50

Ook in deze serie te verkrijgen:

721328	Wokpan 320x95mm	€ 33,25
728721	Wokpan 280x75mm	€ 25,75
632767	Crêpepan 320x20mm	€ 23,75
728713	Vispan 280x400x55mm	€ 38,50



549,-

excl. btw

Thermoblender

Thermoblender 2,0L Caterchef

art.nr. 811616

Een compleet apparaat voor meerdere toepassingen in zowel de warme als de koude keuken.

Naast de eigenschappen van een traditionele blender is de CaterChef Thermoblender voorzien van inductieverwarming voor het koken, stomen en bereiden van o.a. soepen, sauzen en groentes. De 2 L RVS beker is eenvoudig verwijderbaar, beschikt over een uitneembaar messtel en beveiligde deksel.


De CaterChef Thermoblender is eenvoudig te bedienen middels touchscreen en draaiknop, beschikt over een tijd klok en ingebouwde weegschaal. Door middel van inductie is er sprake van een nauwkeurige verhitting van +37°C t/m +120°C.

De volgende accessoires zijn standaard meegeleverd: spatel, garde, rijstmand en stoompan.



Prijzen zijn geldig van 10 september t/m 1 oktober 2024

alles met **chocolade**



Chaupain Double cookie	645443
Callebaut couverture puur	337080
Callebaut couverture melk	335282
Callebaut couverture wit	355186
Chaupain brownie	696226
Chaupain moulleux mini	809697
Choco ganache chaupain	813926
Dobla garnering	



*Het begin van alle chocolade,
de vrucht van de cacaoboorn*



OPLEIDING

Basis Chocolatier

Met onze vierdaagse cursus Basis Chocolatier verdiep je je in de wereld van cacao en chocolade. Of je nu al met chocolade werkt en je vaardigheden wilt verbeteren, of in een ijssalon werkt en zelf met chocolade aan de slag wilt, deze cursus biedt de perfecte kansen.

Je leert alles over het proces van 'bean to bar', inclusief de geschiedenis, herkomst en verschillende soorten chocolade zoals melk, wit, puur, Ruby, Gold en Next.

Tijdens de cursus dompelen we je onder in de kunst van tempereren, chocoladedecoraties maken, stukswerk en ganaches. Je leert een bonbon perfect op te bouwen met verschillende garnituren zoals gelei en krokantjes. Daarnaast ontdek je hoe je deze nog mooier maakt met cacaobotertechnieken. Zo ben jij straks helemaal bijgeschoold, en liggen je eigen bonbons te (letterlijk) shinen in de vitrine.

Op de laatste dag van de cursus presenteer je een chocoladetaart die je laag voor laag hebt opgebouwd uit diverse bereidingen op basis van cacao en chocolade. Denk aan semelcuit, ganache montée en chocolademousse, gecombineerd met smaakcombinaties die je het beste vond tijdens de proeverij op dag drie. Deze praktische ervaring zorgt ervoor dat je niet alleen de theorie kent, maar ook de vaardigheden hebt om indrukwekkende chocoladecreaties te maken.

De cursus Basis Chocolatier vereist geen vooropleiding, alleen genoeg passie voor chocolade. De training wordt gegeven door ervaren docenten van de Patisserie academie on tour en vindt plaats in het Experience center in Oosterwolde. Na deze cursus ben je goed voorbereid om je examen af te leggen en jouw kennis en vaardigheden in de praktijk toe te passen.

inschrijven
via de site



Bij dit magazine is een extra bijlage ingesloten met een overzicht van onze workshops, trainingen, enz.

Midden in het centrum van Bakkeveen vind je (Eetcafé) De Brink. Het café in de huidige vorm is al meer dan 100 jaar oud. Het ligt vlakbij de oorspronkelijke sluis. De sluis is met de sluiswachter en sluiswachterswoning nog steeds te bewonderen.

Momenteel kun je in de nazomerperiode op het terras genieten van een heerlijke kop koffie met een goed stuk appeltaart of één van de andere lekkere wisselende soorten gebak.

Vanaf de middag is ook de keuken geopend voor de kleine en ook zeker voor de grote trek, zoals onze echte rundvlees hamburger op een knapperig gebakken broodje, of de 3 provinciënsoep.

Drie provinciën **mosterdsoep**

Drie provinciën punt

Op de kruising van Friesland, Groningen en Drenthe ligt tussen Bakkeveen en Een sinds 1737 het officiële punt waar de drie noordelijke provincies elkaar raken.

De drie provinciën soep?

Die wordt gemaakt met Friese Riperkrite tsiis, Drentse droge worst en Groningse grove mosterd van De Marne. En natuurlijk geserveerd met ons oerbroodje van Chaupain om het helemaal af te maken. De smaken uit drie regio's in één kom!

met o.a.:

ripekrite kaas	778001
Drentse droge worst	773344
grove mosterd	900183
rustiek brood donker	728802
room	298018
groente bouillon	250511
prei	572462



Oosterse biefstukpuntjes



met o.a.:	
biefstuk	801329
roerbakgroente	125625
champingnons	255777
basmati rijst	901310
gember siroop	535125
oestersaus	797103
woksaus	570621
sesam zaad	811336

de Brink **burgers**

met o.a.

lollo verte	281727
rode ui	802840
tomaat	127425
bagnat	814129
burger rund	803818
chicken burger	814687
cheddar	707643
BBQ saus	708941

Voor de liefhebbers van een goed glas speciaalbier heeft de Brink vele speciaalbieren op fles en van de tap, dit is samen met één van de goed gevulde borrelplanken of een portie bitterballen een gouden combinatie.

In de avond is het heerlijk dineren in het sfeervolle restaurant. Op de dinerkaart staat een variatie van verse en eerlijke producten, die met zorg worden bereid door de koks.

Team

Het team bestaat uit vooral jonge dynamische mensen die erg leergierig zijn. Het is prachtig om deze mensen te begeleiden en te coachen en dan zien dat ze enorm veel plezier uit hun werk halen.



lekkere (herfst)biertjes

De herfst is de perfecte tijd om te genieten van rijke, volle bieren. Onze selectie herfstbieren biedt diepe, warme smaken met tonen van karamel, kruiden en noten. Van ... bier tot ... bier, ideaal voor gezellige avonden en robuuste herfstgerechten.

Affligem

Dubbel

art.nr. 786454

Roodbruin abdijbier, helder, met een crèmekleurige schuimkraag. Aroma's van toast, gebrande mout en karamel geven volle ronde smaken. De kruidigheid geeft nog meer diepte.

Maallust

Veldwachter

Bockbier

art.nr. 802762

De Veldwachter is een bockbier zoals het vroeger werd gebrouwen. Het bier is niet te zoet en heeft een volle, krachtige smaak. Je proeft karamel en gebrande mout.

La Trappe

Quadrupel

art.nr. 704156

Het originele, donkere trappistenbier, zwaar en stevig met een volle, verwarmende, intense smaak. Zeer rijke en complexe Quadrupel met zoete smaken van karamel, toffee en gedroogd fruit.



SCHIACCIATA ROMANA

Haal de smaak van Italië rechtstreeks naar jouw tafel met de (voorgesneden) schiacciata romana. Dit heerlijke traditionele, platte brood is perfect gebakken voor een knapperige textuur en bevat hoogwaardige ingrediënten. Bereid met extra vierge olijfolie. Ideaal voor drukke dagen, want het broodje is al voorgesneden. Gemaakt met zorg en vakmanschap, biedt dit product een onweerstaanbare combinatie van eenvoud en smaak.

Schiacciata romana

32x100 gram | Chaupain

art.nr. 814061



BOCKBIER

SEIZOEN KOMT ERAAN!

art.nr. 523801 (fust)
art.nr. 393460 (fles)

ACTIES



Sweet patato fries

5x2270 gr | 733369 | Aviko

49⁹⁹



Nochicken nuggets vegan

97 st | 807014

De Vegetarische Slager

27¹⁰



Mexicano burger

24x135 gr | 805824 | de Vries

23⁰⁵

Mexicano wrap

18x100 gr | 900092 | de Vries

21⁵⁰



Fire bites

45x18 gr | 769924 | Duca

9⁰⁵

Mini Loempia

45x20 gr | 678929 | Duca

5⁸⁰



Panaki vegan bitterbal

54x30 gr | 811493 | Oma Bobs

16⁰⁵



Kipfilet sate rauw

6x5x170 gr | 532355 | V&S

67⁷⁰

Mozzarella olijf spies

40x15 gr | 811373 | V&S

18⁹⁵



Dollar chips

4x2500 gr | 114030 | McCain

19⁸⁵



Wedges seasoned

5x2500 gr | 500771

Farm frites

24⁹⁹



Vegetarische huzarensalade

5 kg | 281956 | Fano

15⁸⁵



Tomaten paprika marinade

950 ml | 900855 | Apollo

12³⁵



Frituurvet premium vloeibaar

10 ltr | 561509 | Prima

19⁹⁵



Pompoensoep

8x1 ltr | 555126 | Fijnko

38²⁵



Boba's bubble tea rietjes

200x12 mm van koffiedik
250 st | 814791 | Equo

18²⁰

Standaard rietjes

200x6 mm van koffiedik
250 st | 814788 | Equo

10¹⁵



Stroganoffsous

975 gr | 543721 | Honig

15⁹⁹

**Prijzen zijn geldig van
10 september t/m 1 oktober 2024**



scan de QR-code voor meer acties in de online folder

Aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, zet- en drukfouten en zolang de voorraad strekt. Alle prijzen zijn exclusief btw.



MINDER M.E.P. MEER CHEESECAKE

NIEUW!



Heerlijk snelle cheesecakes met Debic Desserts

Ontdek de nieuwste dessertbasis binnen de Debic Desserts lijn: Debic Cheesecake. Of je nu kiest voor een witte chocolade cheesecake of een cheesecake met frambozen topping, deze dessertlijn bespaart je tijd en stelt je in staat om kwaliteit en creativiteit toe te voegen in de keuken. Varieer met seizoensgebonden ingrediënten en zet keer op keer een uniek dessert op het menu.

- Eenvoudig opkloppen, portioneren, koelen en serveren
- Hoge opslagcapaciteit: tot 20 porties uit een fles
- Cheesecake met een luchtige textuur: eenvoudig te portioneren

Debic. Gemaakt voor professionele handen.



**NU VERKRIJGBAAR
BIJ VHC ACTIFOOD**



Scan &
ontdek

advertentie

Kerstpakketten?

Wij hebben meerdere mogelijkheden

Zelf samenstellen

Wil je jouw Kerstpakket een persoonlijk tintje geven? Wij werken samen met verschillende bedrijven waar je zelf een pakket kunt samenstellen. Hierdoor geef je een persoonlijke touch aan de geschenken voor jouw relaties, klanten of medewerkers.

Vooraf samengestelde pakketten

Op zoek naar gemak en diversiteit voor jouw relatiegeschenk of Kerstpakket? Ontdek ons uitgebreide assortiment in diverse prijsklassen. Je kunt online met slechts een paar klikken een perfect pakket uitzoeken! Vul je gegevens in en op de aangegeven datum komen wij je pakketten afleveren.



Kijk op de site voor meer info.



Kerstmarkt

Het organiseren van een Kerstmarkt bij jouw op locatie is een geweldige manier om iedereen samen te brengen. Dit is alleen mogelijk voor minimaal 500 medewerkers. We nodigen hier lokale bedrijven voor uit. Op deze manier kunnen medewerkers zelf een pakket samenstellen door langs de diverse marktkramen te shoppen. Wij kunnen hierbij de catering, aankleding en eventuele muziek verzorgen!



Op zoek naar advies?

Maak dan een afspraak met ons. Wij helpen je graag de diverse mogelijkheden en leuke ideeën te bespreken zodat we het perfecte pakket samen kunnen stellen.

Neem hiervoor contact op met je accountmanager of met ons Kerst-specialistenteam Ans & Thirza.

0516 567 107

geschenken@actifood.nl

*All you need
is Christmas!*

EVENT

**SAVE THE DATE:
22 OKTOBER 2024**



LEVERANCIERS



MEER INFORMATIE

Heb je iets gezien in dit magazine en wil je daar meer over weten? Neem gerust contact op met VHC ActiFood, wij helpen jou graag verder.



Verkoop Binnendienst

0516 567 107
verkoop@actifood.nl



Training & Experience Center

Bauwien de Jong
06 3190 0415
bauwien@actifood.nl



Horeca Vakcollege

Edwin van Lambalgen
06 2126 3369
lambalgen@actifood.nl



Wijn, Bier & Gedistilleerd

Marco Scheffer
06 1179 9419
scheffer@actifood.nl



Non-Food

Mariëlle Klaassen-Grit
06 4614 2499
nonfood@actifood.nl



Kerstpakketten & Geschenken

Ans Veenstra & Thirza Steerenberg
0516 567 107
geschenken@actifood.nl



Marketing

0516 567 107
marketing@actifood.nl



Horecaslagerij De Vries

Marco van der Haar
06 2244 9159
marco.vanderhaar@actifood.nl



Dijkstra Groenten & Fruit

Martin Dijkema
06 2186 5688
martin.dijkema@actifood.nl



Veltman Vis

Edwin Bokkers
06 4614 2497
bokkers@actifood.nl

25 JAAR

20 & 21 JANUARI 2025

SPOT



DEEL & MAAK KANS OP EEN

Heerlijke Verspakkete!



WIL JE KANS MAKEN?

- 1 Zie jij de vrachtwagen? Pak dan snel je camera en leg 'm vast door middel van een leuke foto of video!
- 2 Plaats je foto of video vervolgens op je eigen social media-pagina en tag [@vhcactifood](#) [#25jaarActiFood](#)

DE MOOIESTE FOTO'S & LEUKSTE FILMPJES MAKEN KANS OM EEN
VERSPAKKET VAN ONZE EIGEN AGF-, VIS- OF SLAGERIJAFDELING TE WINNEN!

Deelnemen aan de actie kan tot en met **30 september**. Wij maken voor **5 oktober** de winnaars bekend!

WIN ACTIE

*Heb jij hem
al gespot?*



VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

**SAVE
THE
DATE!**

20 & 21
JANUARI
2025

Volg ons  