

alles
voor een
**warme
winter**

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

inspiratie

WINTER
2024

Gerechten | Winter BBQ | Chefs Gemak | Op locatie | Acties

VOORWOORD

Wat fijn dat je onze wintereditie erbij hebt gepakt! De wintermaanden zijn hét moment om samen te komen en te genieten van rijkelijke gerechten en sfeervolle momenten aan tafel. In deze editie vind je volop inspiratie voor feestelijke menu's, winterse klassiekers en een selectie van drankjes om elke gelegenheid speciaal te maken.

Veel lees- en kookplezier!



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



De prijzen in dit magazine zijn geldig bij leveringen van 26 november t/m 17 december 2024. Aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, zet- en drukfouten en zolang de voorraad strekt. Alle prijzen zijn exclusief btw.

De eierbal, een echte Hollandse snackklassieker, heeft zijn oorsprong in het noorden van Nederland. Een heerlijke snack van ei, omhuld met (kerrie)ragout en een knapperig laagje paneermeel. Deze snack komt oorspronkelijk uit Groningen, waar hij al jarenlang een (vegetarische) favoriet is in snackbars. Inmiddels is de eierbal populair geworden door heel Nederland. En je bestelt 'm bij VHC ActiFood, kant-en-klaar en perfect voor de aankomende feestelijke borrelmomenten, een elegante eierbal met een kwarteleitje.

TIP

**Eierbal mini
met kwartelei
artnr. 810453**



INHOUD

Winter 2024



4 Makreel



6 Winter BBQ



16 Op locatie | shared dining



18 Drinkjes



25 Suikerbrood bitterbal



27 Non-food



28 Terugblik



30 Op locatie | pannenkoeken



34 Workshops en trainingen

Makreel in zoutkorst

Makreel in een zoutkorst is een klassieke bereiding die de vis vochtig en vol van smaak houdt. Door de buikholte te vullen met kruiden en de makreel in een stevige laag zout te verpakken, blijft alle smaak behouden terwijl de vis in de oven gaart. Het resultaat is een heerlijk sappige makreel die je eenvoudig kunt presenteren.

Ingrediënten:

1	571709	makreel (400-500 gram)
250 g	324248	grof zeezout
50 g	564893	eiwit
NB	310964	venkel
NB	378151	laurier
NB	295213	dille
NB	800835	citroen
NB		peper en zout
500 g	746185	gnocchi di patata

Bereidingswijze:

Spoel de makreel onder koud water af en dep droog. Kruid de buikholte met zout en peper, en vul deze met venkel, laurier, dille en schijfjes citroen. Meng het eiwit met het zeezout tot een natte zandachtige substantie. Leg een laagje van het

mengsel op een bakplaat met bakpapier en plaats de makreel erop. Bedek de vis volledig met de rest van het zoutmengsel.

Plaats de schaal in een voorverwarmde oven van 200°C en bak de makreel 15-20 minuten. Breek de zoutkorst voorzichtig open voor het serveren.

Serveer met antiboise, beurre blanc en gnocchi.

NB = naar behoefte



Antiboise

Antiboise is een heerlijke en veelzijdige smaakmaker, perfect voor het opfleuren van salades, gerechten of als dip. Deze mediterrane kruidenmix combineert zoet, zuur en hartige smaken.

Ingrediënten

1	571709	makreel
100 g	295302	sjalotten, fijn gesnipperd
½ dl	327735	aceto balsamico
1 dl	554995	sushi azijn
4 t	127765	knoflook, geperst
25 g	306932	bruine suiker
5 g	324248	gemalen zeezout
¼ bos	354155	dragon
¼ bos	295205	basilicum
¼ bos	254576	peterselie
	302481	tomatenblokjes van 8 tomaten, ontdaan van zaad (0,5 - 1 cm)
1 takje	322288	rozemarijn, fijngesneden
2 takjes	295167	tijm, fijngesneden
½ liter	792373	extra vergine olijfolie



Bereidingswijze

Verhit de aceto balsamico, sushi azijn, knoflook, bruine suiker, zeezout, rozemarijn en tijm met de sjalotten 5 minuten op een laag pitje. Haal van het vuur en voeg de kruiden en tomatenblokjes toe. Meng voorzichtig de olijfolie erdoor en doe het mengsel in weckpotten. Zet de potten op de kop en laat minimaal 1 dag trekken voor gebruik.



NON FOOD TIP

Weckpot 50cl

Fido Rocco Bormioli
artnr. 585602

Beurre blanc

met saffraan

Beurre Blanc is een klassieke Franse saus, rijk en vol van smaak. Deze versie met saffraan geeft een luxe twist, perfect voor bij visgerechten. Met de juiste balans van ingrediënten creëer je een zachte, romige saus die indruk maakt.

Ingrediënten:

½ liter	250562	visbouillon
1	291927	fijn gesnipperde ui
3 dl	802375	witte wijn
1 dl	813375	witte wijnazijn
6	813800	laurierblaadjes
10	117269	witte peperkorrels
1 takje	295167	tijm
1 takje	322288	rozemarijn
½ liter	250872	ongezoete slagroom
	808147	(vingerkneepje) saffraandraadjes
ca. 250 g	728403	koude blokjes boter

Bereidingswijze

Fruit de ui met de kruiden aan. Voeg de witte wijn, azijn en visbouillon toe en laat inkoken tot de bodem zichtbaar is. Voeg de slagroom toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Zeef de saus en voeg de saffraan toe. Laat zachtjes trekken tot de saus egaal geel is. Voeg net voor het serveren de koude blokjes boter toe en mix luchtig met een staafmixer. Serveer direct voor de beste smaak en textuur.



Het beste van seizoensproducten en langzaam gegaarde grotere stukken vlees

Een winterbarbecue biedt een unieke kans om samen te komen in de frisse buitenlucht en te genieten van hartige, seizoensgebonden gerechten die ons warm houden. Een barbecue in de winter vraagt om een andere aanpak dan in de zomer, met een focus op grotere stukken vlees, langzame garing op lage temperatuur, en het gebruik van wintergroenten en streekproducten.

Grote stukken vlees garen op de barbecue

In de winter leent de barbecue zich perfect voor grotere stukken vlees zoals een Brisket (klapstuk), Varkens-procureur, Runderlende of Cote de boeuff (runder-ribstuk). Door langzaam te garen worden deze stukken boterzacht en sappig. Ze krijgen een intense, gerookte smaak die alleen de barbecue kan geven.

Een techniek die hierbij goed van pas komt is 'indirect grillen', waarbij je het vlees niet direct boven de kolen legt, maar op een rooster of keramische plaat ernaast. Zo wordt het gelijkmatig gegaard zonder te verbranden.

Langzaam garen op lage temperatuur

Langzaam garen, ook wel low & slow genoemd, is een essentiële techniek voor een winterbarbecue. De temperatuur blijft hierbij tussen de 100 en 120 graden, waardoor het vlees de tijd krijgt om mals te worden en zijn natuurlijke sappen

en smaken te behouden. Deze methode vraagt geduld, maar de beloning is groot: een prachtig stuk vlees dat bijna uit elkaar valt en doordrenkt is met rooksmaak. Om deze techniek goed toe te passen, is het belangrijk om een barbecue met deksel te gebruiken en eventueel een thermometer voor nauwkeurige temperatuurcontrole

Wintergroenten op de barbecue

Bij een winterbarbecue horen

uiteeraard ook winter- en vergeten groenten zoals pompoen, winterpeen, knolselderij, spruitjes en pastinaak. Gegrild op de barbecue krijgen deze groenten een diepe, zoete smaak die perfect aansluit bij de winterse setting.

Probeer bijvoorbeeld halve pompoenen te roosteren of spruitjes met een beetje olie en specerijen in een grillmandje te bereiden. Wintergroenten zijn



Côte de boeuf

Meathammer

Short rib

Met de juiste technieken en ingrediënten kun je in de winter net zo goed, of zelfs beter, barbecueën dan in de zomer.

Klapstuk

Tomahawk



voedzaam en stevig, en behouden hun structuur goed tijdens het grillen.

Uiteraard vergeten we niet de koningsoesterzwam die heerlijk gegrild kan worden en gelakt met een daarvoor speciale lak.

Streekproducten voor authentieke smaak

Door streekproducten te gebruiken, geef je een lokaal tintje aan de

winterbarbecue. Denk aan vlees van lokale boerderijen, ambachtelijke kazen en honing van de imker in de buurt.

Deze producten voegen niet alleen smaak toe, maar ondersteunen ook de lokale economie en verminderen de ecologische voetafdruk. Gebruik bijvoorbeeld een lokale BBQ-saus of marinades met kruiden en specerijen uit de streek voor een persoonlijke touch.

Een winterbarbecue is een pure ervaring waarbij je geniet van puur eten in goed gezelschap. Met de juiste technieken en ingrediënten kun je in de winter net zo goed, of zelfs beter, barbecueën dan in de zomer.

De combinatie van langzaam gegaard vlees, geroosterde wintergroenten en authentieke streekproducten maakt van iedere winterbarbecue een feestje.

Meathammer, rub en glaze

Ingrediënten rub

5 g	804307	gemalen jeneverbes
12 g	756598	gemalen peperkorrels
15 g	902983	gemalen mosterdzaad
6 g	555010	gemalen venkelzaad
5 g	756601	gemalen komijnzaad
15 g	799882	gerookte paprikapoeder (zoet)
15 g	116963	madras kerriepoeder
5 g	803205	gemalen nootmuskaat
5 g	811325	gementpoeder
12 g	902976	gemalen kruidnagel
200 g		fijn zout
125 g	306932	bruine basterdsuiker
10 g	717851	knoflookgranulaat

Ingrediënten glaze

	370657	worcestersaus
100 ml	813932	barbecue saus
100 ml	570524	kalfjus
100 g	728403	boter

Bereidingswijze

Meng de ingrediënten voor de glaze goed door elkaar en verwarm het mengsel op laag vuur terwijl je regelmatig roert. Zet apart tot gebruik. Meng alle ingrediënten voor de rub in een afgesloten bakje. Wrijf de meathammer in met wat worcestersaus en vervolgens met de rub. Laat het vlees een paar uur marinieren.

Verwarm de barbecue tot 150°C. Plaats een hitteschild met een gietijzeren drupschaal onder het rooster voor indirecte warmte en leg enkele stukken vochtig rookhout op de kolen. Leg de meathammer op het grillrooster, sluit de barbecue en probeer de temperatuur op minimaal 120°C te houden. Laat de beefhammer ongeveer 4 uur roken. Steek een kerntemperatuurmeter in het midden van het vlees en breng de barbecue naar 150°C, met een ingestelde kerntemperatuur van 75°C. Laat de meathammer ca. 2 uur garen tot de gewenste temperatuur is bereikt. Leg twee grote vellen vetvrij papier of aluminiumfolie, ingevet met olie, op de werkbank en plaats het vlees hierop. Smeer het in met de glaze en vouw het pakket dicht. Leg het op het rooster, steek de kerntemperatuurmeter weer in het vlees en sluit de barbecue. Stel de temperatuur in op 92°C en laat het vlees ca. 4 uur garen totdat het op temperatuur is. Haal het vlees uit de verpakking, serveer de meathammer op een mooie plank en druppel het lekvocht erover.

Klapstuk van de BBQ

Brisket is een klassiek barbecuegerecht, geliefd om zijn volle smaak en malse textuur na urenlang garen. Door het gebruik van een kruidige rub en het langzaam roken op lage temperatuur, krijgt het vlees een onweerstaanbare smaak.

Ingrediënten

1 stuk 526444 brisket (ca. 5 kilo)

Ingrediënten

Voor de rub:

2 el	799882	paprikapoeder
1 el	555010	gemalen venkelzaad
1½ el	811332	knoflookpoeder
½ el	756601	gemalen komijnzaad
1½ el	717878	tijm
1½ el	902990	oregano
1½ el	306932	donkere basterdsuiker
1½ el	756598	zwarte peper
1 el	324248	zeezout

Bereidingswijze

Meng de ingrediënten voor de rub. Wrijf de brisket in met de rub en laat het 1 uur buiten de koeling intrekken. Verwarm de barbecue indirect tot 135°C. Voeg rookhout of rookmot toe aan het houtskool wanneer de BBQ op temperatuur is. Leg de brisket op het rooster en rook deze tot een kerntemperatuur van 72°C. Verpak de brisket in aluminiumfolie en gaar verder tot 90-92°C. Laat het vlees na het garen 30 minuten rusten voor het aansnijden.



Meer tips voor een goede rub? Deze staan op pagina 10

Aflaksaus voor short ribs van rund

Deze aflaksaus geeft je short ribs een heerlijke, rijke smaak.

Perfect voor een barbecue, deze saus maak je je gerecht extra speciaal.

Ingrediënten

1 291927 ui, fijn gesnipperd
50 g 728403 boter
250 ml 813096 Guinness
250 ml 798495 tomatenketchup
1 el 306932 bruine suiker
4 el 728020 appelstroop
1 el 813349 chilivlokken

Bereidingswijze

Fruit de gesnipperde ui in de boter in een steelpan. Voeg de Guinness, tomatenketchup, bruine suiker, appelstroop en chilivlokken toe. Meng goed en laat zachtjes inkoken tot de saus indikt, dit duurt ongeveer 30 minuten. Kook langer door als de saus nog niet stroperig genoeg is. Bereid ondertussen de BBQ voor op

directe bereiding bij ongeveer 250°C. Grill de short ribs 3 tot 5 minuten per kant en houd ze goed in de gaten. Lak de ribs aan beide kanten met de aflaksaus en plaats ze opnieuw op de BBQ tot ze krokant zijn.

Serveer de short ribs met extra saus, eventueel bestrooid met sesamzaadjes en bosui.



Voor rundvlees is het in het algemeen voldoende om peper en zout te gebruiken. Rundvlees zit langer in de smoker dus neemt heel veel smaak op van de rook. De keuze van de houtsoort is daarom erg belangrijk.

Voor een dik stuk vlees als een brisket is eiken-beukenmix erg geschikt. Appel en kers geven subtielere smaken af als je niet van een te aanwezige rookmaak houdt.

Mocht je toch liever een rub samenstellen, dan hieronder een suggestie.

Rundvlees rub

45 g paprikapoeder gerookt
45 g paprikapoeder mild
100 g zout (liefst zeezout of koosjer)
45 g rietsuiker
30 g basterdsuiker
30 g uiengranulaat
30 g knoflookgranulaat
30 g zwarte peper gemalen
10 g chili peper

10 g rozemarijn
5 g komijn

Aan te vullen met verrassende smaakjes zoals koffie, cacao en als je een echte Amerikaanse zwarte bark wilt hebben wat actieve koolstof. Kies wel die van kokosnoten, deze wordt meer gebruikt in voedselproducten.

Met varkensvlees is het leuk experimenteren. Ook hier zou je kunnen gaan voor alleen peper en zout, maar is het net zo leuk om allerlei kruiden toe te voegen.

Een rub voor varkensvlees is

75 g zout
75 g paprikapoeder
75 g gerookte paprika
75 g rietsuiker
35 g basterdsuiker
30 g knoflook granulaat (geen poeder!)
30 g uien granulaat
15 g gemalen zwarte peper grof

5 g cayenne peper
5 g mosterdpoeder
5 g kaneel
10 g tijm
10 g basilicum

Voor een eigen twist, kun je de onderste 3 kruiden natuurlijk aanvullen of vervangen met je favoriete smaken.

Met kip kun je helemaal los gaan. Over het algemeen ook een op paprika gebaseerde rub, omdat men dit associeert met kippensmaak.

Omdat kip een open structuur heeft en snel gaart zou je ook een natte marinade kunnen gebruiken, bijvoorbeeld Epos ketjap saté marinade art.nr. 697133.

Rub voor kip

60 g paprikapoeder
30 g gerookte paprika
30 g zout
75 g rietsuiker
30 g witte basterdsuiker (bruin mag ook maar met witte basterdsuiker krijgt je rub een rodere kleur)
50 g knoflook granulaat
30 g uien granulaat
15 g gemalen zwarte peper
5 g chilipeper
10 g rozemarijn
10 g tijm
1 el citroenrasp





Gerookte Hutspot

Gerookte hutspot is een heerlijke variatie op de traditionele versie. Het roken van de aardappelen geeft een unieke, diepe smaak die perfect samengaat met de zoete winterwortel en de uien. Dit gerecht is eenvoudig te maken en brengt een verrassende twist aan een klassiek gerecht.

Ingrediënten:

1 kg	805373	kruimige aardappels geschild
600 g	125450	winterwortel fijn gesneden
500 g	291927	gele uien, in ringen gesneden
1 el	252964	suiker
2 tl	728551	zout
50 g	728403	roomboter peper en zout
	391387	aluminiumfolie
	807342	melk

Bereidingswijze:

Steek de barbecue aan en breng deze op 120°C met indirecte hitte, gebruik een keramische schaal. Spoel de geschilde aardappels af met koud water en leg ze op een rooster bedekt met aluminiumfolie, met de randen omgevouwen als een schaal. Voeg vochtig rookhout toe en rook de aardappelen tot ze gaar zijn. Kook ondertussen de wortel en uien met water, suiker en zout tot

ze zacht zijn. Giet af en vang wat kookvocht op. Stamp de gerookte aardappelen bij de wortel en uien in de pan, voeg de gesmolten roomboter toe en meng goed. Maak het geheel smeuïger met kookvocht of warme melk en breng op smaak met zout en peper.



GEMENGDE (VERGETEN) WINTERGROENTEN

Een kleurrijke mix van wintergroenten gegrild tot perfectie, met een pittige kick van Fajita kruiden.

Ingrediënten

- 378143 pastinaak
- 805439 oranje, gele en paarse peen
- 648345 flespompoeen
- 814667 fajita kruiden

Bereidingswijze

Schil de pastinaak, peen en flespompoeen, en snijd ze in gelijke stukken. Blancheer de groenten kort tot ze beetbaar zijn. Dep de groenten droog, besmeer ze met olie en bestrooi met de Fajita kruiden. Grill de groenten indirect op de BBQ bij 200°C tot ze mooi geroosterd en gaar zijn. Serveer de gegrilde groenten als bijgerecht of als onderdeel van een vegetarische maaltijd.

GEMENGDE (VERGETEN) WINTERGROENTEN



Ingrediënten

- 805373 1 kg aardappelen
- 254262 ½ liter room
- 285587 ½ liter melk
- peper en zout
- (eventueel een snufje nootmuskaat)
- 2 teentjes knoflook
- 754269 knoflook grof gehakt
- 322288 20 naalden rozemarijn, fijngesneden
- 127810 3 takjes tijm, fijngesneden
- 734306 geraspte oude kaas of Gruyère

Bereidingswijze

Verwarm de melk en room in een pan en breng op smaak met peper, zout en eventueel nootmuskaat. Voeg de fijngesneden knoflook, rozemarijn en tijm toe en laat het mengsel kort koken. Snijd de aardappelen in dunne plakjes (spoele ze niet af) en leg ze dakpansgewijs in een ingevette ovenschaal, waarbij je de lagen licht aandrukt en kruidt. Giet het warme roommengsel erover tot de aardappelen net onderstaan.

AARDAPPELGRATIN

Aardappelgratin, ook wel bekend als gratin dauphinois, is een klassiek bijgerecht dat veel gasten blij maakt. De romige combinatie van aardappelen, kruiden en kaas zorgt voor een rijke smaak die perfect past bij vlees, vis of een frisse salade. Een eenvoudig gerecht met een verrassend luxe resultaat.



GEVULDE AARDAPPELEN



AARDAPPELGRATIN

Bak de schaal 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Strooi de geraspte kaas erover en bak nog even tot de bovenkant goudbruin is.

GEVULDE AARDAPPELEN

Gevulde aardappelen zijn een heerlijk en vullend gerecht. Met een romige vulling van kruidenkaas, bieslook en kaas zijn ze perfect als bijgerecht of hoofdgerecht. Dit gerecht is eenvoudig te maken en zal zeker in de smaak vallen!

Ingrediënten

- 800639 4 dikke aardappelen (bintjes)
- 284076 zure room
- 363529 of roomkaas met kruiden
- 734306 180 g geraspte kaas
- 295302 1 sjalot
- 255300 50 g verse bieslook, gehakt
- 728403 40 g boter
nootmuskaat, peper en zeezout

Bereidingswijze

Kook de aardappelen in gezouten water (max. 20 minuten) en laat ze afkoelen. Snijd het hoedje eraf en hol ze voorzichtig uit. Plet het vruchtvlies en meng met zure room of kruidenkaas, sjalot en bieslook. Breng op smaak met peper en zout. Vul de aardappelen met de puree, druk de geraspte kaas aan en leg een klontje boter bovenop. Plaats de gevulde aardappelen 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Houd rekening met extra gaartijd als de oven koud is om uitdrogen te voorkomen.

NATUREL GEPOFTE AARDAPPELEN

Was de aardappelen (bijvoorbeeld bintjes) en wikkel ze afzonderlijk in aluminiumfolie. Pof ze ongeveer 1½ uur in een voorverwarmde oven op 210°C. Serveer met kruidenboter of crème fraîche, en bestrooi met zeezout, gemalen peper en bieslook.



Gegrilde coquille

Ingrediënten

3	385247	coquilles
2	747246	king oyster paddenstoelen
	904418	olijfolie
NB		peper en zout
	754005	borage cress

Lak voor de king oyster

2 el	380229	sojasaus
1 el	736503	sesamolie
1	127765	teentje knoflook fijngehakt
1 cm	295248	gember, fijngehakt
sap	302457	½ limoen

Bereidingswijze

King oyster

Meng de sojasaus, sesamolie, knoflook, gember, en limoensap tot een marinade. Snijd de king oyster paddenstoelen in dunne plakken en marineer ze 15 minuten. Grill de plakken vervolgens op de BBQ tot ze gaar zijn.

Coquille

Verwarm de BBQ tot 220°C. Smeer de coquilles licht in met olijfolie en grill ze kort, tot ze een mooie bruine grillstreep hebben. Breng op smaak met olijfolie, peper, en zout.

Afwerking

Serveer de coquilles en king oyster met borage cress als garnering.

Hollandaisesaus

Hollandaisesaus, ook wel castric sabayon, is een klassieke, romige saus die perfect past bij groenten, vis en eieren. Deze rijke saus, gemaakt met eidooiers en geklaarde boter, heeft een delicate smaak die elke maaltijd kan verheffen.

Ingrediënten voor de Castric

2	295302	sjalotten, grof gesnipperd
2 takjes	354155	dragon
1 tl	117269	peperkorrels
50 ml	802375	witte wijn
50 ml	813375	wittewijnazijn
250 g	728403	boter
4	564885	eidooiers zout
	814774	cayennepeper
	254517	citroensap

Voor het gemak:

een kant-en-klare vloeibare basissaus art.nr. 298069





Bereidingswijze:

Doe alle ingrediënten voor de castric in een pannetje en breng aan de kook. Laat het inkoken tot er ongeveer $\frac{1}{3}$ van het vocht over is. Zeef de castric en houd deze apart; je kunt het in een afgesloten flesje bewaren voor later gebruik.

Smelt de boter en schep de geklaarde boter voorzichtig af met een pollepel, zodat de gestolde eiwitten en het resterende vocht achterblijven. Zet ondertussen een pan met heet water op een zachte pit. Klop de eidooiers met een scheut van de castric “au bain-marie” in een kom tot je een luchtige saus krijgt en het mengsel een lichte glans heeft.

Haal de saus uit de au bain-marie en klop 20 seconden door. Roer beetje voor beetje de gesmolten boter erdoor terwijl je blijft kloppen. Breng op smaak met zout, cayennepeper en eventueel wat citroensap.

Ingrediënten

2	747246	king oyster
	904418	olijfolie
NB		peper en zout
	754005	borage cress

Lak voor de king oyster

2 el	380229	sojasaus
1 el	736503	sesamolie
1	127765	teentje knoflook fijngenhakt
1 cm	295248	gember, fijngenhakt
sap	302457	$\frac{1}{2}$ limoen

Werkwijze King oyster

Meng voor de marinade de ingrediënten. Snij de king oyster in dunne plakken. Marineer de king oyster 15 min in de marinade. Grill de plakken op de BBQ tot de juiste gaarheid.

Stam van de king oyster

Verhit de barbecue tot 220°C. Besmeer de king oyster dun met olijfolie.

Leg de king oyster op het grillrooster en sluit de klep. De echte barbecuesmaak komt zo het beste tot uiting.

Laat kort garen en zorg dat er een bruine grillstreep ontstaat.

Druppel er goede olijfolie over en bestrooi met zout en peper.

Garneer het gerecht af met borage cress.

Shared Dining - samen genieten

Shared Dining is een populaire trend die je steeds meer in Nederlandse horecazaken ziet. Het concept draait om samen genieten van eten: meerdere kleine gerechten worden op tafel gezet om te delen met je gezelschap. Of je nu fan bent van traditionele smaken of juist graag nieuwe gerechten ontdekt, Shared Dining biedt voor iedereen iets lekkers.

Waarom Shared Dining populair is:

- Gezelligheid: het delen van gerechten creëert een informele, gezellige sfeer waarin gasten samen proeven en ervaringen delen.
- Veelzijdigheid: de keuze aan gerechten is heel divers; van klassieke tapas en Aziatische dim sum tot fusion-gerechten. Zo kun je verschillende keukens combineren.
- Duurzaam en efficiënt: door te werken met kleinere porties kunnen restaurants gevarieerder inkopen en verspilling beperken, wat goed is voor zowel de kosten als het milieu. Daarnaast is Shared Dining perfect voor het organiseren van thema-

avonden. Denk aan avonden met Spaanse tapas, Italiaanse antipasti of Japanse sushi. Zo kunnen je gasten telkens weer worden verrast met een unieke culinaire ervaring: en goeie reden om terug te komen.

Op locatie:

VANDAAG ETEN & DRINKEN

Bij VANDAAG ETEN & DRINKEN staat Shared Dining centraal. Gasten delen kleine gerechten aan tafel, waardoor

de maaltijd een sociale ervaring wordt. Het draait om samen eten en genieten in een informele sfeer.

Wat werkt goed aan het concept?

Met de Proeverij van Vandaag krijgt de gast een selectie van verschillende kleine gerechten die op tafel worden gezet om samen te delen. Perfect voor veel afwisseling en veel proeven. Het seizoensgebonden menu zorgt voor een wisselend aanbod, zo blijft het menu interessant en komen gasten graag terug om nieuwe gerechten te proberen. Daarnaast ligt de focus op samen eten: lachen en praten horen erbij, wat bijdraagt aan de beleving van de avond.



HAPPERIJ plank met o.a.

- 902899 kruidenboter
- 322075 mosterdsoep
- 343595 roomboter

- 803203 flatbread italian
- 609161 bitterballen
- 655066 pesto
- 348147 mozzarella
- 697729 mayonaise
- 801500 pulled pork
- 901681 gegrilde kip

- 782262 crispy chicken
- 639753 butterfly shrimps
- 678929 loempia's
- 801275 patat
- 349690 nacho's

OP LOCATIE



Tips voor de horeca:

- Zet in op delen: Het delen van eten maakt de ervaring interactiever en stimuleert gesprekken aan tafel.
- Organiseer thema-avonden: Bijvoorbeeld met tapas, waarbij je gerechten van verschillende keukens aanbiedt. Dit trekt terugkerende gasten en biedt variatie.
- Denk aan passende dranken: Een goed afgestemde wijn of andere drank kan gerechten versterken en zorgt voor een completere ervaring.



Een klassieker:

JAN STRUUN BURGER

met o.a.:

- 364479 verse runderburger
- 814129 bagnat
- 801500 pulled pork
- 5355 bacon
- 283886 rode ui
- 349690 nacho's
- 644242 cheddar
- 809262 whiskeysaus



Er zijn divers belegde flatbreads of verse burgers uit de oven met de meest bijzondere namen, zoals TUUT OP FLAT, PLUKT ZWIEN, en DAT ZAL 'M LEREN ontstaan door uitspraken van het team!

Plank met broodjes met o.a.:

- 762679 baguette meergranen
- 804680 kipfilet
- 804672 coburger ham
- 115193 tonijn salade
- 550841 filet americain
- 293296 kip kerrie salade
- 607347 brie
- 290181 baguette wit
- 696099 walnoten
- 255742 komkommer
- 699772 basilicum
- 800451 peterselie
- 127505 china rose
- 586285 augurk



Vandaag in Leek:

“Genieten doe je samen!”

De winter vraagt om dranken die ons verwarmen: letterlijk én figuurlijk. Op deze pagina's vind je een selectie van wijnen, bubbels, whisky's en speciaalbiere die perfect passen bij de feestdagen. Of je nu kiest voor een verfijnde champagne om het nieuwe jaar in te luiden, een volle rode wijn bij het diner, of een warme whisky na een lange dag buiten: er is voor iedere smaak en gelegenheid een passend drankje.



MVSA Cava Brut

MVSA Brut heeft een groengele nuance en een levendige sprankeling in het glas. In de neus fruitige aroma's van rijpe meloen, banaan en vooral groene appel. Deze cava heeft een droge, pittige en harmonieuze smaak met een mooie zuurgraad. De afdronk is vol, elegant en fruitig.

art.nr. 805936 | 37.5 cl

Champagne de Castellane Commodore Brut

Bleekgoud van kleur. Aroma's van citrus, witte bloemen en wit fruit. Levendig van smaak, fris en elegant.

Heerlijk als aperitief. Kaviaar, tonijn en schaal- schelpdieren.

art.nr. 802697 | 75 cl



Cava Clos Foreses

Lichtgeel in het glas met een gouden gloed. Aroma's van gedroogde noten en een vleugje getoast brood. In de mond een goed uitgebalanceerde smaak en een delicate afdronk. Verfijnd aperitief. Past ook uitstekend bij uitgebreide tapas, pasta, gegrilde vis en inktvis.

art.nr. 812696 | 20 cl

art.nr. 811578 | 75 cl



Pasqua Prosecco Romeo & Juliet

Hij is levendig en fris en op vele momenten te nuttigen. Helder strogeel van kleur met duidelijke groene hints. Fruitig en vrij intens in de neus, fris en evenwichtig in de mond. Daarbij ook aromatisch en een goede lengte met een aangenaam pittige en minerale afdronk. Heerlijk als aperitief maar ook goed bij pasta en salades.

art.nr. 813726 | 75 cl

Schlumberger Grüner Veltliner

Schlumberger Grüner Veltliner is een mousserende wijn met intense fruitige aroma's en opvallende kruidige tonen.

De wijn heeft een fijne bubbel, een uitgebalanceerde harmonieuze smaak en een lange afdronk.

art.nr. 804811 | 75 cl

Porta Leone Frizzante

De kleur is zacht strogeel. In de neus fruitige aroma's zoals tonen van appel, peer en abrikoos. De wijn heeft bloemige tonen van witte kleine bloemen. In de smaak mooie zuren in combinatie met een zachte mousse.

art.nr. 778524 | 75 cl

MOUSSERENDE WIJN



Louis Roederer Collection

Vanaf het begin is de textuur vol en genereus en integreert hij op een vrij onverwachte manier een rijpheid die wordt geassocieerd met fruitigere en meer verfrissende tonen.

De wijn heeft een frisse, feestelijke finesse en in de mond heeft de wijn structuur, rijkdom en lengte. Het is een volle, complexe wijn die zowel modern als krachtig is en tegelijkertijd een geweldige klassieker blijft.

art.nr. 809448 | 75 cl

WINTER WHISKY



Clonakilty Port Cask Whiskey

Een Ierse whiskey die heeft gelagerd op ex-bourbon en port vaten. Deze combinatie geeft mooie tonen van rozijnen, rood fruit en chocola.

art.nr. 812071 | 70 cl



Clonakilty Galley Head Single Malt Whiskey

Deze whiskey is gemaakt van 100% gemoute gerst en is drie keer gedistilleerd. De whiskey geeft smaaktönen van appel, peer, vanille en chocola. Het drie keer distilleren zorgt voor een mooie zachte afdronk.

art.nr. 812069 | 70 cl



Clonakilty Double Oak Whiskey

Gelagerd op meerdere vaten waaronder NEOC vaten, dit zijn vaten die ze opnieuw schuren en branden om de whiskey andere smaaktönen te geven. Het resultaat is een whiskey met smaken van vanille, hazelnoot en leer.

art.nr. 811491 | 70 cl

Slàinte!

WINTER COCKTAILS

Fizzy Ginger

40 ml	812074	Takamaka Rum Blanc
25 ml	812765	Kings Ginger Liqueur
35 ml	801765	Amaro
15 ml	807439	Limoensap
60 ml	801774	Bruisend water

Vul een highball glas met ijs.
Schenk alle ingrediënten in het glas.
Roer alle ingrediënten door elkaar.
Garneer met een sinaasappelschijf en twee rietjes.
De amaro geeft de cocktail mooie smaken van winterse kruiden. De gemberlikeur zorgt voor een verwarmende bite.
Een heerlijke winterse cocktail, die makkelijk te maken is.

highball glas art.nr. 281026

Cheers!



White Chocolate Espresso Martini

40 ml	812074	Takamaka Rum Blanc
20 ml	732060	White Chocolate Liqueur
15 ml	769177	Suikersiroop Sucre de canne
30 ml		Koffie

Schenk alle ingrediënten in een shakebeker.
Shake alle ingrediënten voor 12 seconden met ijs.
Double strain de cocktail in een martini glas.
Garneer met een stuk witte chocola of 3 koffiebonen.
Deze cocktail is perfect voor in de winter. De zoetheid van de witte chocola gaat perfect samen met het bittertje van de koffie. De Takamaka rum zorgt voor een beetje extra complexiteit in de cocktail.

martini glas art.nr. 809990



TRIPEL KARMELIET

Tripel Karmeliet is net zo uniek als het glas waaruit het gedronken wordt. Tijdloos en complex, waardoor alle zintuigen worden geprikkeld. Tripel Karmeliet wordt nog steeds gebrouwen volgens een authentiek bierrecept uit 1679, afkomstig van het oude Dendermondse Karmelietenklooster. Dit meer dan 300 jaar oude bierrecept beschrijft het gebruik van de 3 graansoorten waar het merk naar vernoemd is: tarwe, haver en gerst.

Driedubbel genieten van Tripel Karmeliet

Tripel Karmeliet is ontstaan uit een droom van een Belgische familie die een uniek en prachtig bier wilde ontwikkelen. Zeven generaties lang heeft de Bosteels familie de kunst van het brouwen geleerd en hebben ze gestreefd naar perfectie. Geduldig en vol passie verfienden ze een historisch en uniek driegranen recept, totdat ze een tijdloos en perfect bier hadden gebrouwen. Tripel Karmeliet wordt nog steeds gebrouwen volgens een authentiek bierrecept uit 1679, afkomstig van het oude Dendermondse Karmelietenklooster. Dit meer dan 300 jaar oude bierrecept beschrijft het gebruik van de 3 graansoorten: tarwe, haver en gerst. Uit vele proefbrouwsels voor meergranen-tripels, ondernomen door onze brouwerij in de jaren 90, is gebleken dat die specifieke historische combinatie van die 3 graansoorten, nog steeds de ideale samenstelling is.



Tripel Karmeliet

fust 801593
fles 642657



AROMA

Fruitig met banaan en vanille, citrus en kruidig

SMAAK

Frisheid van tarwe, romig van haver, kruidig en citroen

MONDGEVOEL

Verfijnd, complex, vol, romig en fris

ALCOHOL

8,4%

BITTERHEID

Gemiddeld

Oliebol van pompoen blauwe kaas, walnoot en muhamarra dip



Pompoen beslag

emmer à 3 kg
art.nr. 903746



Danish blue

pak à 125 gr
art.nr. 782459



Muhammara

bak à 1500 gr
art.nr. 704431



Walnoten stukjes light

bak à 1000 gr
art.nr. 696099



Shiso purper

per bakje
art.nr. 127595



Rock chives

doos à 16 stuks
art.nr. 903774

CHEFS
GEMAK

Dankzij een selectie van hoogwaardige ingrediënten zet je in een handomdraai heerlijke gerechten op tafel. Dit betekent een hogere productiviteit en minder stress in de keuken. Met Chefs Gemak maken we het zo eenvoudig mogelijk voor horecaondernemers, zonder dat het ten koste gaat van de kwaliteit. Chefs Gemak maakt het mogelijk om je gasten op een simpele en snelle manier te verwennen met gerechten van topkwaliteit!

Roadkill met bier gestoofde groenten



Grill kip Roadkill

kant & klaar
pak 1 stuk à 675 gr
art.nr. 807428



Herfstbock

doos 24 stuks à 33 cl
art.nr. 811505



Waspeen geschrappt

zak à 1 kg
art.nr. 125450



Uien rood

per kilo
art.nr. 283886



Prei gesneden 10 mm

zak à 1 kg
art.nr. 581011



Relish crispy green

pot à 300 gr
art.nr. 813899



Harissa mayonaise

emmer à 500 ml
art.nr. 814587



Friet 14 mm met schil

2x10 kg
artikel nr.: 804010



Smoked sea salt flakes

doos à 125 gr
art.nr. 807912



CHEFS
GEMAK

Tarte Tatin van stoofpeer

Een klassieke Franse dessert omgetoverd met een winterse twist door het gebruik van stoofperen. De karamel en het bladerdeeg zorgen voor een perfecte combinatie van zoet en krokant.

Ingrediënten:

2 613770 stoofperen
of 514039 stoofperen (gemak)
250 g 728489 suiker
60 g 728403 boter
300 g 203122 bladerdeeg

Bereidingswijze:

Schil de stoofperen, snijd ze in kwarten en verwijder het klokhuis. Karamelliseer de suiker in een pan en blus af met 100 ml van het pocheervocht en de boter. Laat de karamel op laag vuur smelten tot een egale massa. Giet de karamel in een rond bakblik (18-20 cm doorsnede).

Snijd de stoofperen in dunne plakjes van 2 mm en leg ze in een spiraalvorm in de karamel. Bedek de peren strak met het bladerdeeg, zorg dat de randen goed aansluiten. Prik een gaatje in het midden van het deeg voor ventilatie. Bak de tarte tatin 20-22 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Serveertip: Keer de tarte tatin direct na het bakken om op een bord en serveer warm.



Bitterbal van sukerbôle



Ingrediënten

0,6 l	803161	volle melk
0,6 l	374253	room
300 g	252964	suiker
1/2	781150	vanillestokje gespleten
80 g	306991	aardappelzetmeel
150 g	708968	eidooiers
1 klein	806432	suikerbrood
4	335916	geweekte blaadjes gelatine

Bereidingswijze

Breng de melk, met de helft van de room, suiker, gespleten vanille-stokje en de helft van het suikerbrood (in blokjes gesneden) aan de kook.

Dit melkmengsel op rustig vuur tien minuten zachtjes laten trekken, haal daarna het halve vanillestokje eruit. Het melkmengsel met het suiker-

brood met een staafmixer fijn draaien.

Ondertussen de andere helft van het suikerbrood in dunne plakken snijden en deze ongeveer een 1 ½ uur drogen op droogstand in de rational combi-oven op 80 graden, daarna af laten koelen en fijndraaien in de magimix.

De maizena, eidooiers en de suiker met de rest van de room losroeren. Het melkmengsel opnieuw aan de kook brengen en het maizena/eigeel mengsel onder voortdurend roeren toevoegen, geheel al regelmatig roerende aan de kook brengen en 1 minuut voorzichtig laten doorkoken. Vervolgens de gelatine erin op lossen en goed mengen met de gehele massa.

De suikerbrood salpicon in een schone afruimbak doen en bedekken

met slagersfolie en af laten koelen.

Als de massa koud is, bolletjes knijpen met 30 mm ijsknijper en aanvriezen.

Daarna in een bak met bloem doen en bolletjes van draaien, de eiwitten los kloppen en vervolgens de bolletjes suikerbrood salpicon in het eiwit doen, daarna door een mengsel van panko en paneermeel van suikerbrood rollen. Herhaal dit minimaal 2 keer en dan een dag op laten stijven, evt. licht aanvriezen.

Vervolgens de frituur voorverwarmen op 180 graden Celcius, dan laten zakken in het frituurmandje en ongeveer 4/5 minuten frituren tot ze krokant en goudbruin zijn, uit laten lekken op een beetje keukenpapier en serveren.

Nieuw van CoolBreak milkshake smaak: bitterkoekjes

Bitterkoekjes
milkshake siroop
artnr. 901940

**NIEUWE
MILKSHAKE SMAAK!**
Proef nu
BITTERKOEKJES!




CHAUPAIN



Brioche wentelteefjes

Ben je op zoek naar een overheerlijk ontbijt- of brunchgerecht dat makkelijk te maken is en waar je gegarandeerd indruk mee maakt? Dan zijn wentelteefjes met brioche brood de perfecte keuze.

Wentelteefjes met brioche brood zijn een heerlijke variatie op de klassieke traktatie. Het zachte en zoete brioche brood geeft de wentelteefjes een extra dimensie van smaak en textuur. En met het voorgesneden brioche brood 25mm kun je binnen een mum van tijd wentel-teefjes voorschotelen aan jouw gasten.

Ingrediënten

	805978	sandwich brood
		brioche
500 g	776661	perziken
3	661198	eieren
60 g	811328	kaneel
60 g	807666	roomboter
500 ml	803161	melk
500 g	110000	vanille ijs

Bereidingswijze

Laat het brioche brood ontdooien op kamertemperatuur. Klop het ei, de helft van de kaneel en de melk los in een diep bord. Wentel de brioche broodplakken hier 1 voor 1 door. Bak de twee plakken op middelhoog vuur goudbruin. Herhaal met de rest van de plakken. Verhit in een pan de roomboter, de suiker en de rest van de kaneel. Laat een klein beetje karamelliseren. Voeg de partjes perzik toe en laat 3-4 minuten pruttelen. Leg twee plakken wentelteefjes schuin op elkaar en verdeel de gekaramelliseerde perzik eroverheen.

Serveren als dessert?

Garneer dan met een bolletje vanille ijs.





Ons aankomende 25-jarig jubileumjaar willen we graag samen met jou vieren!



Ben je benieuwd naar de nieuwste trends en mogelijkheden om je tafelpresentatie te verrijken?

Kom dan naar onze huisbeurs op 21 & 22 januari 2025 en plan samen met mij een afspraak voor een inspiratiesessie.

We delen graag ideeën, en natuurlijk hebben we een exclusieve jubileumaanbieding voor je klaarstaan!

Kunnen we op je komst rekenen?

25 ACTIFOOD
JAAR

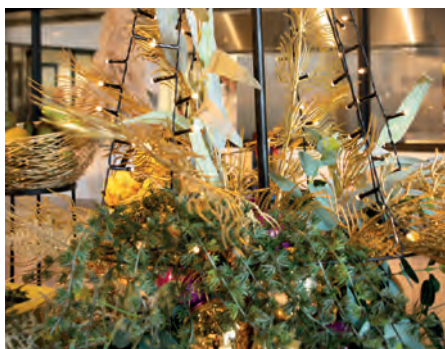


Op 22 oktober organiseerden we het All you need is Christmas Event, een middag/avond vol inspiratie voor de aankomende feestdagen. Bezoekers werden ondergedompeld in een warme kerstsfeer, met sfeervol gedekte tafels, inspirerende workshops en een uitgebreid aanbod aan kerstproducten en -pakketten. Het evenement bood een ideale gelegenheid om nieuwe ideeën op te doen voor creaties in de keuken, stijlvolle tafeldecoraties en natuurlijk kerstgeschenken voor personeel.

Hoogtepunten van het evenement

- Tafelwedstrijd “Wie dekt de mooiste tafel”: Creativiteit stond centraal in deze competitie, waarbij de mooiste tafeldekkingen werden gepresenteerd.
- Kerstpakket inspiratie: Bezoekers kregen volop ideeën aangereikt om medewerkers te verrassen met originele kerstpakketten voor de feestdagen.
- Patisserie demo’s door Edwin en Emiel: De patissiers van het ActiFood Experience Center gaven demonstraties en lieten zien hoe patisserie een feest op zich kan zijn.
- Kookdemo’s en menu-inspiratie door Rational: In het ActiFoodLab werden de nieuwste kooktechnieken en gerechten getoond, met speciale aandacht voor kerstmenu’s die een unieke draai krijgen.
- Trends in servies en tafelstyling: De nieuwste trends op het gebied van servies, bestek en tafeldecoratie gaven bezoekers volop inspiratie om hun kersttafel op een stijlvolle manier te dekken.
- Sfeervolle tafelaankleding door Winanda: Winanda van Winanda’s Jaargetijden liet zien hoe kerstafels kunnen worden aangekleed om de perfecte feestelijke sfeer neer te zetten.
- Wijninspiratie: Onze wijnspecialist Marco gaf tips voor passende wijnkeuzes om elk kerstmenu naar een hoger niveau te tillen.





Pannenkoeken - veelzijdig en geliefd

Pannenkoeken - veelzijdig en geliefd
Pannenkoeken zijn een vaste waarde in de Nederlandse horeca. Van eenvoudige klassiekers met stroop tot luxe varianten met zalm of spek: pannenkoeken zijn geliefd bij jong en oud. Het concept is flexibel, waardoor pannenkoeken goed aansluiten bij verschillende eetmomenten en doelgroepen. Met een beetje creativiteit kun je pannenkoeken nieuw leven inblazen en je gasten keer op keer verrassen. Waarom zou je pannenkoeken alleen als hoofdgerecht aanbieden? Denk bijvoorbeeld aan het serveren van dunne pannenkoekenrolletjes met

roomkaas, dille en zalm als voorgerecht. Of in de vorm van een nagerecht als appel-cinnamon crêpe. De mogelijkheden zijn eindeloos!

Waarom pannenkoeken populair zijn:

- Toegankelijk en herkenbaar: Pannenkoeken zijn voor iedereen bekend en geliefd. Dit maakt ze een veilige keuze voor families, groepen en toeristen.
- Veelzijdigheid: Van hartige opties met kaas en ham tot zoete varianten met fruit en chocolade. Er is altijd iets dat de gast aanspreekt.

• Snel en eenvoudig: Pannenkoeken zijn relatief makkelijk te bereiden. Door hun korte bereidingstijd zijn ze ideaal voor een snelle lunch of een informele maaltijd. Daarnaast bieden ze een hoge marge door het gebruik van basisingrediënten.

De veelzijdigheid van pannenkoeken biedt ruimte voor creativiteit op de menukaart. Denk aan seizoensgebonden varianten, zoals een herfstpannenkoek met appel en kaneel of een zomerversie met verse aardbeien en slagroom. Dit zorgt ervoor dat gasten telkens iets nieuws kunnen proberen.





Op locatie: Sprookjeshof Pannenkoekenhuis

Bij het Sprookjeshof Pannenkoekenhuis in Zuidlaren draait alles om beleving. Het restaurant speelt in op de populaire combinatie van een kindvriendelijke omgeving en een uitgebreid pannenkoekenmenu. Gasten worden ondergedompeld in een sprookjesachtige sfeer, met themakamers en decoraties zoals een ridderzaal en een heksenkeuken. Dit maakt het eten van een pannenkoek tot een echte ervaring.

Wat maakt het concept van Sprookjeshof sterk?

Het is een kindvriendelijke omgeving: de focus ligt op gezinnen. De unieke inrichting en het entertainment zorgen ervoor dat kinderen zich vermaken, waardoor ouders rustig kunnen genieten van hun maaltijd. Daarnaast zijn er themapannenkoeken, vernoemd naar sprookjesfiguren, bijvoorbeeld de "Pannenkoek de Draak" met pittige kip of de "Pannenkoek Ollie" met kleurrijke snoepjes.

Voorbeelden van themapannenkoeken:

Bonestaak: paprika 255882, ui 802861, champignons 255777, ananas 804311, rucola 680141

Roodkapje: geitenkaas 599350, pecannoten 367354, rucola 680141, balsamico 761044

Ariel: gerookte zalm 517526, roomkaas 628646, rucola 680141

De Draak: pittige kip 512443, rode ui 802840, paprika 255882, kaas 286494

Goudlokje: Nacho's 768995, pittige kip 512443, barbecuesaus 801521

Tips voor de horeca:

- **Speel in op beleving:** Een bijzondere omgeving of decoratie kan de ervaring versterken. Dit maakt het eten meer dan alleen een maaltijd; het wordt zo echt een uitstapje.
- **Zorg voor variatie:** Bied specials aan om gasten iets nieuws te laten proberen. Denk bijvoorbeeld aan een winterse pannenkoek met speculaas of een frisse variant met citroen en ricotta in de lente.
- **Richt je op gezinnen:** Creëer een kindvriendelijke omgeving met speelhoeken of activiteiten, zodat het hele gezin kan genieten van het bezoek.



ACTIES



Camembert bites
1 kg | 808881 | McCain

12⁷⁵



Kipkorn
36x80 gr | 112739 | Mora

28⁸⁰



Brander mayonaise
10 ltr | 697729 | Oliehoorn

25⁹⁵



Aardappel kroketten
4x2500 gr | 114049 | Aviko

20⁵⁰



Souflesse mozzarella
20x75 gr | 652016 | Swinkels

13¹⁵



Pommes Duchesses
4x2500 gr | 509809 | Farm Frites

25¹⁵



Minisnacks XL
64 stuks | 755516 | Elite

19⁵⁰



Dressing balsamico
1 ltr | 578193 | Hellmann's

9²⁵



Bitterbal 20%
100x 20 gr | 114413 | Prima

9²⁰



Satesaus kant en klaar
10 kg | 293822 | Wijko

36⁷⁵



Sojasaus

1 ltr | 380229 | Kikkoman

4⁹⁵

Nougatine ijstaart

1000 ml | 358452 | Van Gils

8¹⁵



Flensjes crepes

30x40 gr | 240273 | Veldt

8⁶⁰



Crème brûlée

1 ltr | 391107 | Debic

5⁶⁵

Schepijs chocolade

5 ltr | 110027 | Ola

7⁹⁵



Crepes spinazie / mozzarella

30x80 gr | 382221 | Veldt

33⁴⁵



Apfelstrudel

48x125 gr | 671770
Panesco

48¹⁵



Appelflap roomboter

40x160 gr | 802738
Chaupain

35³⁵



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

Prijzen zijn geldig bij leveringen van 26 november t/m 17 december 2024

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

SVH Sociale Hygiëne

Ben jij werkzaam in de horeca?

Bijvoorbeeld als horecaondernemer, als leidinggevende of medewerker? Dan is het aan te raden om het diploma SVH Sociale Hygiëne te halen. En nu kan dit nóg makkelijker! Middels onze 1-daagse cursus. Tijdens de openingstijden van ieder (horeca)bedrijf, stichting, evenement, instellingen of sportverenigingen waar alcohol geschonken wordt, dient volgens de Dranken- en Horecawet iemand aanwezig te zijn die in het bezit is van het SVH-diploma Sociale Hygiëne.

Dinsdag 7 januari 2025

kijk voor meer info op onze site



WORKSHOPS & TRAININGEN



CookingLive Rational

CookingLive is een actieve demo van de kooktechnisch adviseurs van RATIONAL Nederland.

U bent van harte welkom bij VHC ActiFood in Oosterwolde. In het ActiFoodlab laten de kooktechnisch adviseurs van RATIONAL u de iCombi® Pro en de iVario® uitgebreid zien. Er is ruimte voor uw vragen en we gaan graag in op uw kooktechnische uitdaging.

Maandag 2 december 2024

Dinsdag 4 februari 2025

Dinsdag 4 maart 2025

kijk voor meer info op onze site

Leermeester

Na deze 3-daagse cursus heb je gelijk je diploma op zak en mag je leerlingen officieel gaan begeleiden!

Wil jij met stagiaires werken om de volgende generatie in het horecavak te kunnen begeleiden? Met de training Leermeester wordt jij een onmisbare schakel in de ontwikkeling van horecamedewerkers. Je deelt je kennis en zorgt voor een goede begeleiding van de volgende generatie.

Woensdag 18 december 2024

Woensdag 8 januari 2025

Donderdag 23 januari 2025



kijk voor meer info op onze site



voorjaar 2025

Opleiding basis chocolatier, door PATISSERIE ACADEMY ON TOUR

Tijdens onze Basis Chocolatier opleiding leer je alles over chocola. Het proces 'bean to bar', tempereren, bonbonbereiding en het maken van chocoladetaart.

kijk voor meer info op onze site



Training bedieningspersoneel

Werken in de bediening: Hoe ontvang je je gasten? Hoe neem je een bestelling op? Hoe dek je een tafel, en hoe haal je deze weer uit? Het inwerken van nieuw personeel kost altijd een tikkeltje extra aandacht. En bij die taak helpen wij graag mee! **OP AANVRAAG**

LEVERANCIERS



Chudin



BRESC
Produits Culinaires



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



25 JAAR EVENT

20&21 januari

EN EEN
BIJZONDERE
PRIMEUR,
EXCLUSIEF VOOR
DIT EVENT!

- 170 leveranciers
- nieuwste trends & innovaties
- kijkje achter de schermen
- live demonstraties van topchef Rudolph van Veen
- vers-foodcourt met streekproducten
- live podcast met branche-experts
- feestelijke afsluiting

Tijd
voor een
Feestje!

TIJD

Beurs 14:00 tot 20:00 uur
Eindfeest 20:00 tot 23:00 uur

WEBSITE

www.actifoodevent.nl

LOCATIE

VHC ActiFood B.V.
Buurstede 1, Oosterwolde

AANMELDEN

Aanmelden kan via de QR-code of ga naar
www.actifoodevent.nl/aanmelden



Volg ons

