

alles
voor een
**frisse
lente**

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

inspiratie

LENTE
2025

High Brunch | 0.0 | **Op locatie** | Frisse Cress
Menukaart nodig? | Terugblikken | **IceBites**
■ **Terras Tips** | Acties

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



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

©2025 VHC ActiFood

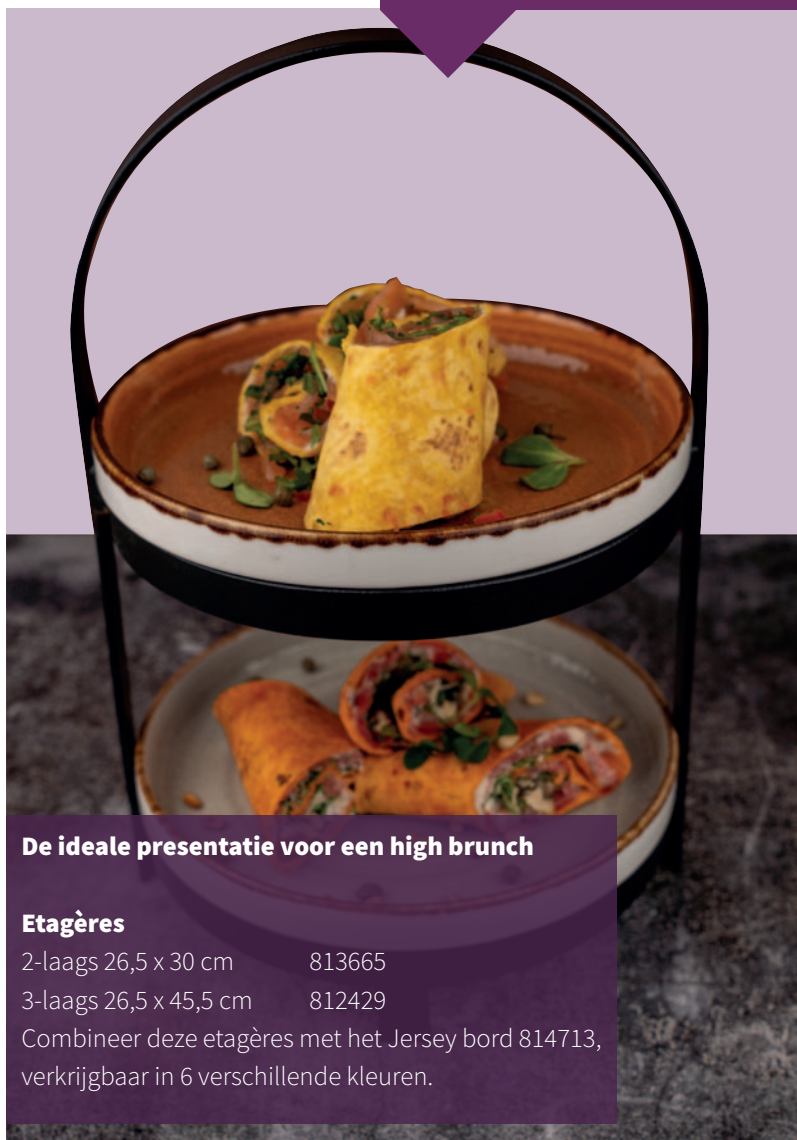
VOORWOORD

Heerlijk, de lente staat voor de deur. Het seizoen van verfrissende ideeën en een vernieuwde menukaart met kleurrijke gerechten.

Creëer een vrolijk feestje op het bord én in het glas. In dit magazine vind je volop inspiratie. Van een high brunch tot fermenteren en van smaakvolle voorjaarsrecepten tot alcoholvrije drankjes.

Laat je horecazaak bloeien samen met VHC ActiFood!

TIP



De ideale presentatie voor een high brunch

Etagères

2-laags 26,5 x 30 cm 813665

3-laags 26,5 x 45,5 cm 812429

Combineer deze etagères met het Jersey bord 814713, verkrijgbaar in 6 verschillende kleuren.



4 High Brunch



10 Op locatie



16 Menukaart



18 Terugblikken



22 Terras Tips



24 Uitgelicht



34 Alles met ananas



40 Acties



42 Workshops & trainingen

NEXT LEVEL BRUNCH Waarom kiezen tussen ontbijt en lunch als je beide kunt combineren? Met een high brunch verras je jouw gasten met een feestelijke tafel vol smaak. Heerlijke hapjes, verse ingrediënten en een vleugje luxe... laat je inspireren en maak van elke brunch een bijzonder genietmoment.

Groentewrap met gerookte runder rib-eye en truffelmayonaise

Ingrediënten

- 510998 75 gr carpaccio of gerookte runderrib-eye (dun gesneden)
- 2 groente- of tortillawraps
- 809634 wortel wrap
- 811860 tomaat wrap
- 628638 roomkaas naturel
- 799203 truffelmayonaise
- 380881 2 el gebruneerde pijnboom-pitten (of gehakt notenmengsel)
- 659258 Parmezaanse kaas (of snippers)
- 680141 handje rucola mengsel met Romainesla
- 255300 gesneden bieslook

Bereidingswijze

Leg een wrap op een snijplank en besmeer deze met roomkaas. Verdeel de sla over de wrap. Verdeel wat carpaccio over het hele oppervlakte.

Spuut met een spuitflesje de truffelmayonaise over de carpaccio en bestrooi met kaas, pijnboom-pitten en fijn gesneden bieslook. Rol de wrap op en druk goed aan, leg hem met de opening aan de onderkant op de snijplank en snijd hem scheef in 4 stukken.



**Wijngaarden
Zaanse
truffelmayonaise**

750 ml
799203





Groentewrap met gerookte zalm, bieslookroomkaas, tomaat en kappertjes

Ingrediënten

- 908828 75 gr gerookte zalm
- 2 groente- of tortillawraps
- 809634 wortel wraps
- 811860 tomaat wraps
- 628646 bieslook-roomkaas
- 805723 mayonaisse
- 328618 2 el kappertjes grof gehakt
- 639699 1 tomaat (van zaad ontdaan en in blokjes gesneden)
- 121177 komkommer (in dun gesneden plakjes)
- 528641 rucola mengsel met Romainesla
- 255300 gesneden bieslook

Bereidingswijze

Leg een wrap op een snijplanken besmeer deze met de bieslook-roomkaas. Verdeel de sla over de wrap. Verdeel wat dingesneden gerookte zalm over het hele oppervlakte. Spuit met een spuitflesje mayonaisse over de zalm. Bestrooi met de fijn gesneden bieslook, de gehakte kappertjes, tomaatblokjes en de plakjes komkommer.

Rol de wrap op en druk goed aan, leg hem met de opening aan de onderkant op de snijplank en snijd hem scheef in 4 stukken.

TIP

De wraps kun je ook een dag van te voren maken en in folie wikkelen en de dag zelf pas in stukken snijden.

Soep van pommodori-tomaat met basilicumschuim

Ingrediënten

302481 1 kg pomodori-tomaten
283886 1 rode ui gehalveerd
799882 1 tl gerookte paprikapoeder
555010 1 tl venkelzaad gekneusd
792373 3 el extra vergine olijfolie
+ 1 tl extra
335843 1,5 l groentebouillon
127420 250 gr tomaten
363618 ¼ bosje oreganoblaadjes
afgeplukt, voor erbij

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C. Pliceer de tomaten en rooster de tomaten in de oven met de paprikapoeder, venkelzaad, zout en peper en 2 el olijfolie tot ze beginnen te karamelliseren.

Doe de geroosterde groenten in een grote soeppan. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Draai het vuur lager en verwarm de soep 40-45 min. op matig tot laag vuur, tot de groenten stuk koken.

Pureer de geroosterde groenten met de bouillon van het vuur af met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Schep in kommen en bestrooi met oregano en zwarte peper.

Basilicumschuim uit de siphon

Ingrediënten

802375 100 gram witte wijn
813204 50 gram primerba basilicum
374253 300 gram kookroom 20%

Bereiding

Voeg alles samen en kook het. Haal het door een fijne zeef, vul de 0,5 l siphon en doe er 1 patroon op. Goed schudden en klaar.



Oeufs à la Florentine

**Een klassiek gerecht van
gepocheerde eieren met
spinazie en Hollandaisesaus**

Ingrediënten

117595	250 gr boter
124338	4 eidooiers
564885	of eigeel voor gemak
253278	zout
814774	cayennepeper
807440	citroensap
	50 cc castric (zelf gemaakt)

Castric / Hollandaisesaus

295302	2 sjalotten (grof gesnipperd)
354155	2 takjes dragon
811326	1 tl peperkorrels
694150	50 ml witte wijn
813375	50 ml wittewijnazijn

Doe alle ingrediënten voor de castric in een pannetje en breng aan de kook. Laat inkoken tot er ca. 1/3 van het vocht over is. Schenk de castric door een zeefje en houd apart.

Je kunt dit in een afgesloten flesje bewaren als je het nog een keer nodig hebt.



Bereidingswijze

Breng een ruime pan water met een scheutje azijn aan de kook. Breek een ei in een kopje, maak een klein draaikolkje in het water en laat daarin het ei glijden. Vorm met een lepel de eiwitsliertjes eromheen tegen het ei aan. Voeg hierna op dezelfde manier nog een of twee eieren toe. Pocheer de eieren 3,5 – 4 minuten tot het eiwit is gestold en de dooier nog zacht is. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en leg het op een (vochtig/vet) schaalte of natte servet. Verhit een klontje boter in een pan en roerbak de spinazie in ca. 2 min. gaar.

Voeg zout, peper en nootmuskaat toe. Druk in een zeef of vergiet overtollig vocht uit de spinazie. Verdeel de spinazie over borden of kommen.

Leg hierop de gepocheerde eieren en verdeel de saus erover of ernaast.

voor het gemak:



**Knorr
Hollandaisesaus**

1.55 kg
119415

Bruschetta met knoflookolie gegrild met serranoham en tomatensalsa

voor het gemak:



tomatensalsa

500 gr
807161

Ingrediënten

283886	1 rode ui
127765	2 teentjes knoflook
302481	5 rijpe pomodoritomaten
699772	0.5 bosje basilicum
792373	olijfolie extra vierge
908415	1 focaccia
800634	olijfolie om in te bakken
680672	5 plakjes serranoham

Bereidingswijze

Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook. Snijd de pomodoritomaten in gelijke stukjes. Scheur de basilicum. Meng in een kom de ui, knoflook, pomodoritomaten, basilicum en een scheut olijfolie extra vierge. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Snijd het brood in dikke plakken. Besprenkel het brood met een beetje olijfolie. Verwarm de grillpan en gril het brood om en om in circa 6 minuten goudbruin en krokant. Verdeel het tomatenmengsel royaal over het gegrilde brood en leg daarop een paar plakjes serranoham.



PROOST MET **ALCOHOL VRIJ**

De vraag naar alcoholvrije drankjes groeit nog steeds. Verras jouw gasten met een uitgebreid assortiment en maak daarmee elke high brunch, diner of terrasbezoek compleet.



Vinada
Amazing Airén gold 0%
75 cl | 805576
5⁹⁹

Vinada
Tinteling Tempranillo rosé 0%
75 cl | 805577
5⁹⁹

Amstel
Radler 0%
24x30 cl | 708534
15⁹⁵



Hoegaarden
Radler Lemon 0%
24x25 cl | 780766
19⁹⁵



Affligem
Blond 0%
24x30 cl | 808020
19⁹⁵



Sir James 101
Gin tonic alcohol vrij
12x25 cl | 807966
13⁵⁰

Sir James 101
Mojito alcohol vrij
12x25 cl | 807967
13⁵⁰

Texels
Skuumkoppe 0.0
24x30 cl | 812050
30⁴⁵



LEKKER 'ITE' EN GENIETEN

Elk seizoen biedt nieuwe kansen

Of het nu lente, zomer, herfst of winter wordt, elk seizoen biedt unieke producten. Niet alleen verser en smaakvoller, maar vaak ook voordeliger en duurzamer. Bovendien bied je jouw gasten steeds iets nieuws.

De populariteit van lokale en seizoensgebonden ingrediënten blijft toenemen. Door een dynamische kaart te bieden, laat je gasten steeds iets nieuws ontdekken. Daarbij biedt elk jaargetijde nieuwe inspiratie voor de keuken. Benut deze kansen, want een wisselend menu zorgt voor extra aantrekkingskracht.

Op locatie bij Lyf's

Bij Lyf's in Beetsterzwaag weten Martijn en Moniek daar alles van. Doorlopend wordt het menu verfijnd en aan de seizoenen aangepast. Hierdoor worden ook veel vaste gasten toch elke keer weer aangenaam verrast. Ongeveer 75% van de leveranciers van de spijs- en wijnkaart van Lyf's werkt volledig biologisch en/of biodynamisch. De seizoensproducten zijn verser en van een hogere kwaliteit, omdat ze op hun natuurlijke moment geoogst worden.

Dit verbetert de smaak en uitstraling van de gerechten. Door te kiezen voor streek- en seizoensproducten beperkt Lyf's ook bewust onnodige voedselkilometers.

Per seizoen weet Lyf's wat er verkrijgbaar is. Daar worden telkens nieuwe gerechten mee samengesteld. Aan inspiratie geen gebrek. Ook wordt geregeld een bezoek gebracht aan collega's. Aan opgedane ideeën wordt vervolgens een geheel eigen draai gegeven. Details zijn hierin heel belangrijk. Smaakvol en een genot voor het oog.

De vorige eigenaar, Theun Rooks, is bij VHC ActiFood werkzaam als product- en kwaliteitsmanager. Met ontzettend veel plezier hebben Martijn en Moniek Stroosma het Lyf's-stokje van hem overgenomen. Alles wat op het bord komt, is met passie gemaakt en wordt geserveerd met exclusieve bijpassende wijnen of een speciaal biertje van de tap.

GROENE ASPERGE PANNACOTTA

Een romige pannacotta met de verfijnde, frisse smaak van groene asperges.

Ingrediënten

295256 200 g groene asperges
250872 250 ml slagroom
803161 100 ml melk
525596 50 g Parmezaanse kaas
(geraspt)
335916 2 gelatineblaadjes
zout en witte peper, naar smaak
807440 1 tl citroensap
792624 1 tl olijfolie
voor afwerking

Bereidingswijze

Gelatine weken in koud water. Asperges blancheren, daarna pureren en zeven voor een zijdezachte textuur. Slagroom, melk en Parmezaan zachtjes verwarmen, maar niet laten koken. Gelatine oplossen in het warme mengsel en de aspergepuree toevoegen. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. In vormpjes gieten en minimaal 4 uur laten opstijven in de koelkast.

**Tips voor de horeca**

- Een seizoensgebonden menukaart biedt afwisseling en houdt de eetervaring spannend. Gasten komen vaker terug om nieuwe gerechten te proberen.
- Door lokale en seizoensgebonden producten te gebruiken, verminder je de ecologische voetafdruk. Ook zijn seizoensgebonden ingrediënten meestal goedkoper.
- De verschillende seizoenen kun je goed benutten in de marketing. Denk bijvoorbeeld aan een speciale lenteactie.

VOORGERECHT

ZOETZURE HOLLANDSE ASPERGES

Hollandse asperges met een verfrissend zoetzuur accent.

Ingrediënten

- 515086 200g witte asperges,
geschild en in schuine
plakjes
100 ml water
813375 50 ml witte wijnazijn
252964 20 gr suiker
1 tl zout
813800 1 laurierblad
117285 2 peperkorrels
902983 1 tl mosterdzaad

Bereidingswijze

Pekel bereiden: Breng water, azijn, suiker, zout, laurier, peperkorrels en mosterdzaad aan de kook. Laat 5 minuten trekken.
Asperges blancheren: Kook de asperges 1 minuut en koel ze direct terug in ijswater.
Inleggen: Giet de warme pekkel over de asperges en laat minimaal 2 uur marinieren in de koelkast.



TARTAAR VAN WILDE ZEEBAARS

Wilde zeebaars met frisse tonen van citrus en olijfolie.

Ingrediënten

- 376248 300 gr wilde zeebaarsfilet
(vers, zonder vel)
295302 1 sjalot, zeer fijngehakt
535168 1 el kappertjes, fijngehakt
255300 1 el bieslook, fijngesneden
295213 1 tl dille, fijngesneden
792373 1 el extra vierge olijfolie
302457 1 tl geraspte limoenschil
zout en witte peper

Bereidingswijze

Voorbereiden: Snijd de zeebaars met een scherp mes in fijne blokjes en doe in een koude kom.
Mengen: Voeg sjalot, kappertjes, bieslook, dille, olijfolie en limoenschil toe. Breng op smaak met zout en witte peper.
Rusttijd: Laat de tartaar 10 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.
Serveren: Gebruik een serveerring voor een strakke presentatie.

GEBAKKEN LAMSRACK

Sappig, mals en een vol diepe smaak, met een rosé kern.

Ingrediënten

910417 1 lamsrack,
schoongemaakt
792373 1 el olijfolie
343595 1 el roomboter
322288 2 takjes rozemarijn
295167 2 takjes tijm
127765 2 tenen knoflook, gekneusd
zout en versgemalen peper

Bereidingswijze

Voorverwarmen: Oven op 180°C instellen.
Kruiden & aanbraden: Wrijf de lamsrack in met zout en peper.
Bak rondom goudbruin in olijfolie op hoog vuur, voeg boter, kruiden en knoflook toe en arroseer (bedruipen met boter).

Garen: Plaats in de oven en gaar 8-12 minuten voor een kerntemperatuur van 52°C (rosé).

Rusttijd: Laat 10 minuten rusten onder folie voor optimale sappigheid.

Serveren: Trancheer en serveer met bearnaisesaus.



HOOFDGERECHT

BITTERBAL VAN LAMSZWEZERIK

Een krokante, goudbruine korst met een romige vulling, nootachtige smaak van lamszwezerik die volledig tot zijn recht komt. Een verfijnde en moderne twist op een klassieke bitterbal.

Ingrediënten (voor ca. 20 stuks)

910410 100 gr lamszwezerik, gezuiverd
117595 50 gr boter
252794 50 gr bloem
810138 300 ml glace de veau
295302 1 sjalot, fijngehakt
naar smaak, zout en witte peper
564893 100 gr eiwit, losgeklopt
296899 100 gr paneermeel

Bereidingswijze

Voorbereiden: Pocheer de zwezerik kort in gezouten water, spoel af, verwijder vliesjes en snijd fijn.

Roux maken: Fruit de sjalot in boter, voeg bloem toe en laat kort garen.

Voeg geleidelijk de lamsfond toe en roer tot een stevige ragout.

Vulling verrijken: Voeg de zwezerik, zout en peper toe. Laat afkoelen en opstijven in de koelkast.

Paneren: Knijp met de ijsknijper kleine balletjes van de massa, rol deze door de bloem, eiwit en paneermeel. Herhaal voor extra krokant resultaat. (anglaise)

Frituren: frituur op 180°C goudbruin en krokant (2 minuten). Laat uitlekken op keukenpapier.



BEARNAISESAUS

Een rijke, romige klassieker met een balans van boter, azijn en kruiden, perfect voor bij vlees of vis.

Ingrediënten

343595 250 g roomboter, gesmolten
124338 3 eidooiers
295302 1 sjalot, fijngehakt
354155 2 takjes dragon, fijngehakt
813375 1 el witte wijnazijn
694150 1 el witte wijn
807440 1 tl citroensap
zout en versgemalen peper

Bereidingswijze

Azijnmengsel maken: Verwarm azijn, wijn, sjalot en dragon in een klein pannetje en reduceer tot de helft.

Zeef het mengsel en laat afkoelen.

Eidooiers kloppen: Klop de eidooiers luchtig in een hittebestendige kom boven een pan met zacht kokend water (au bain-marie). Voeg het azijnmengsel langzaam toe.

Boter toevoegen: Voeg de gesmolten boter druppelsgewijs toe terwijl je blijft kloppen, totdat de saus dik en romig is.

Afmaken: Voeg citroensap, zout en peper toe. Breng op smaak met extra fijngehakte dragon.

OP LOCATIE

BASILICUM MERENGUE

Luchtige, krokante merengue met een subtiele basilicum-smaak.

Ingrediënten

124338 50 gr eiwitten (vers)
309893 50 gr automatusuiker
728497 50 gr poedersuiker
295205 1 el fijngehakte verse basilicum
807440 1 tl citroensap

Bereidingswijze

Eiwitten kloppen: Klop de eiwitten met het citroensap tot zachte pieken.

Suiker toevoegen: Voeg geleidelijk de suiker toe, beetje bij beetje, en blijf kloppen tot een stijve, glanzende merengue ontstaat. Basilicum en poedersuiker toevoegen: Spatel de poedersuiker en fijngehakte basilicum voorzichtig door het eiwitmengsel.

Maken van merengue: Spuit kleine rozetjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bakken: Bak de merengue 1,5 uur op 90°C (hete lucht), laat ze daarna afkoelen in de oven met de deur op een kier.



RESTAURANT LYF'S

CITROEN BAVAROIS MET GELE CHOCOLADE

Een luchtige, frisse citroen-bavarois met een zachte textuur, afgewerkt met een dunne laag gele chocolade.

Ingrediënten

Voor de bavarois

250872 250 ml slagroom
597309 200 ml volle melk
124338 3 eidooiers
252964 80 gr suiker
335916 2 gelatineblaadjes
310859 1 el citroenrasp

Voor de gele chocolade afwerking

355186 100 gr witte chocolade
806313 1 el cacaoboter
813440 1 el gele kleurstof

Bereidingswijze

Gelatine bereiden: Week de

gelatineblaadjes in koud water.

Bavaroisbasis maken: Verwarm melk en citroenrasp in een pan. Klop de eidooiers met de suiker licht en voeg de warme melk toe. Verwarm het mengsel op laag vuur tot het begint te binden (op 83°C). Voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer goed door.

Slagroom kloppen: Klop de slagroom tot zachte pieken en voeg voorzichtig

het citroensap toe. Meng dit door het afgekoelde custardmengsel. Vormen: Giet de bavarois in een vorm naar keuze en zet minstens 4 uur in de koelkast om op te stijven.

Gele chocolade afwerking: Smelt de gele chocolade met de cacaoboter en de kleurstof au bain-marie. Giet dit in een dunne laag over de gestijfde bavarois. Laat opstijven.





DESSERT

CRÈME FRAÎCHE ROOMIJS

Een romig, lichtzuur roomijs met de rijke smaak van crème fraîche.

Ingrediënten

250872 500 ml slagroom
308331 250 ml crème fraîche
252964 150 gr suiker
781150 1 vanillestokje
124338 4 eidooiers
807440 1 el citroensap

Bereidingswijze

Vanillebasis maken: Verwarm de slagroom en de vanilleboon (gespleten en geschept) in een pan tot het bijna kookt. Verwijder het van het vuur en laat het 10 minuten trekken.

Eidooiers mengen: Klop de eidooiers met de suiker tot een luchtige massa.

Giet de warme room langzaam bij de eidooiers, al roerend, om ze te temperen. Binden: Zet het mengsel terug op laag vuur en roer constant tot het mengsel dikker wordt (83°C). Afkoelen: Haal van het vuur en voeg de crème fraîche en citroensap toe. Laat volledig afkoelen.

Opdraaien: Zet het mengsel in een ijsmachine en draai tot het een romige textuur heeft.

Met dank aan Restaurant Lyf's
www.lyfs.nl

ZOETE FRAMBOZEN DRESSING

Een frisse, fruitige dressing met een subtiele zoetheid en een lichte zuurheid van frambozen.

Ingrediënten

255343 150 gr frambozen (vers)
805048 2 el honing
807440 1 el citroensap
50 ml water
309893 25 gr automaten-suiker

Bereidingswijze

Puree maken: Pureer de frambozen met een staafmixer of blender tot een gladde massa. Dressing maken: Meng de frambozenpuree met honing, citroensap, water en de automaten-suiker. Zeef de dressing: Zeef de dressing door een fijne zeef om de pitjes te verwijderen, zodat de saus glad en egaal is.

Nieuwe (lente)menukaart nodig?

Wij ondersteunen onze klanten graag in het ontwerpen van drukwerk, passend bij de huisstijl en visie van de horecaonderneming.

Zo ontwerpen wij al voor een aantal klanten o.a. de menu-, en/of wijnkaarten, afhaalfolders, flyers etc. Eigenlijk alles wat er op het gebied van vormgeving nodig is. Ook kunnen wij hulp bieden aan (horeca)ondernemers die een nieuw logo met bijpassende huisstijl nodig hebben of een bestaand logo willen vernieuwen.

Nieuwsgierig wat wij zoal gemaakt hebben en wat de kosten ongeveer zullen zijn?

Scan dan de QR-code en bekijk ons portfolio inclusief prijzen.



TIPS

Let op het **formaat** van de kaart, de indeling en vertel precies genoeg. En houd het aanbod beperkt, want je wil geen keuzestress veroorzaken aan tafel.

Werk met de **highlights** uit je keuken. Menukaarten zijn allang niet meer de standaard lange lijsten van vroeger. Voeg bijvoorbeeld je mooiste gerechten samen in een proeverij, laat door een vormgever jouw signature dish extra van de kaart spatten of geef een tip dat extra truffel op de risotto mogelijk is. Door te spelen met smakelijke toevoegingen, het slim inzetten van vormgeving en een proeverij licht je op een makkelijke en natuurlijke manier uit wat voor jou het belangrijkste is.



NON FOOD

Uitnodiging Inspiratiesessie in ons Experience Center

Ons 25-jarig jubileumjaar vieren we samen met onze klanten!

Graag nodigen we je uit voor een inspiratiesessie in ons Experience Center. Kom langs en ontdek de nieuwste trends en mogelijkheden om je tafelpresentatie te verrijken. Daarnaast hebben we een speciale jubileumaanbieding voor jou:

PROFITEER VAN 25% KORTING

Als jubileumcadeau ontvang je 25% korting op alle* tafelpresentatie uit het assortiment van Stylepoint. Bekijk de gloednieuwe catalogus alvast hier.

Plan nu je inspiratiesessie!

Mis deze unieke kans niet. Stuur een bericht of bel even om een afspraak in te plannen.

De contactgegevens van Mariëlle staan rechtsonder op deze pagina.

Deze actie is geldig voor afspraken gemaakt in april en mei 2025 en met een orderwaarde vanaf € 1.000,- excl. btw.

WIJNGLAS met logo

Bedrijfslogo op breuk-besparend wijnglas

Win, win! Geen wijnverspilling en minder breuk.

Interesse in een vrijblijvend voorstel? Scan de QR-code en vul het formulier in.



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

*Tafellampen en Studio Raw uitgezonderd

- 170 leveranciers inspireerden onze bezoekers met de nieuwste trends en innovaties.
- Het vers-foodcourt gaf een uniek kijkje in streekproducten en culinaire specialiteiten.
- Het ActiFoodlab bracht live demonstraties met o.a. Rudolph van Veen.
- En natuurlijk onze unieke primeur: de jubileumfilm 'De reis van 25 jaar VHC ActiFood'.





**Meer 25 Jaar
ActiFood foto's**



TERUGBLIK HORECAEVENTT

Drie dagen lang stond onze stand in het teken van inspiratie, vakmanschap en natuurlijk de lekkerste producten. We hebben veel klanten en relaties mogen ontvangen, mooie gesprekken gevoerd en samen de nieuwste ontwikkelingen in de foodservice ontdekt. Dit jaar was extra speciaal, want we vierden ons 25-jarig jubileum.



Eerder deden we dat al groots op onze eigen beurs, maar ook op HorecaEventT hebben we dit bijzondere moment kunnen delen met onze bezoekers. Een mijlpaal waar we trots op zijn!



BORRELMAATJES®

feliciteert ActiFood met
het 25-jarig jubileum



SCAN VOOR MEER
BORRELINSPIRATIE

BORRELMAATJES®

Grootse mini mix



CHEFS
GEMAK

Witte asperges met warm gerookte zalm en venkelsalade

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. Of je nu kiest voor gemaksrecepten met malse Runder Sucade of met heerlijke kabeljauw, Chefs Gemak maakt het mogelijk om je gasten op een simpele en snelle manier te verwennen met gerechten van topkwaliteit!

scan de QR-code
voor meer
Chefs Gemak



Witte asperges geschild

bak à 1 kg
art.nr. 537640



Mierikswortel puree

pot à 450 gr
art.nr. 814678



Warmgerookte zalmzijde

per stuk
art.nr. 692638



Franse mayonaise

emmer à 1 lt
art.nr. 907428



Venkel 3 mm halve ring

zak à 1 kg
art.nr. 770922



Melissa cress

per bakje
art.nr. 575488

TERRAS TIPS

Het is weer voorjaar en dat betekent terrastijd! Gezellig met elkaar genieten van een hapje en drankje en kijken naar voorbijgangers. We houden ervan! Maar hoe zorg jij ervoor dat gasten voor jouw terras kiezen? Gastvrijheidsdeskundige Jeannine Sok weet er alles van. We delen alvast een paar van haar beste tips. Scan de QR-code voor het complete terrasboekje, laat je inspireren en maak van jouw terras dé plek waar gasten graag neerstrijken.

Het terras is een verlengstuk van je bedrijf

Meestal is dat het eerste wat gasten zien als ze een bezoek bij jou komen brengen. Verse bloemen, parasols, dekentjes, verwarming op het terras of kussens met verwarming. Zorg voor een eyecatcher, mooie wijnkoeler of iets dat bij jouw bedrijf past.

Inrichting TIPS

- Besef dat je terras een visitekaartje voor je bedrijf is. Het geeft een eerste indruk van sfeer en kwaliteit.
- Stem de uitstraling van je terras af op je interieur. Als buiten en binnen één geheel zijn, klopt het verhaal voor de gast.
- Met parasols en luifels maak je het terras aantrekkelijker. Kijk of het

handig is parasols te kopen die je aan elkaar kunt bevestigen. Die bieden meer bescherming tegen zon, regen en wind.

- Stoelen met kussens op de zitting en de rug zitten gewoon prettiger. Plus: ze ogen aantrekkelijker.
- Verras je gasten met een eyecatcher op je terras: een opvallend meubelstuk, een spetterende loungehoek of creatieve buitenbar.
- Met goede terrasverwarming verleng je de terrasdag en het terrasseizoen. Verdiep je bij de aankoop o.a. in de capaciteit en het energieverbruik. Energiezuinige terrasverwarming kan in aanschaf duurder zijn, maar is in verbruik goedkoper.

- Gebruik krijtborden om aanbiedingen, dagschotels of een bier van de week te promoten. Controleer voortdurend of op alle tafels een drankenkaart, menukaart en eventueel tafelkaartjes met aanbiedingen staan.

De terrasmedewerkers zijn het visitekaartje van je bedrijf

Zij zijn het eerste aanspreekpunt van de gasten. Het begint met kennis van de producten, dan kijk je naar vaktechnische vaardigheden (het bereiden en serveren van dranken en gerechten) om vervolgens je medewerkers te trainen in een goede, professionele communicatie met de gast. Vermijd standaard zinnen. Met authentieke, oprechte gastvrijheid maak je het verschil. Bepaal welke omgangsvormen passen bij jouw bedrijf.

- Maak, als het kan, een gezellig praatje. (Oogcontact, een vriendelijke glimlach of een grapje is vaak tijdens topdrukke al genoeg)
- Geef aandacht aan alle gasten
- Tijdens het opnemen en serveren van bestellingen
- Kennis van de producten die je verkoopt
- Gelukkige medewerkers zorgen voor gelukkige gasten



Gastologie – de techniek om op een gastvrije manier het gedrag van je gasten op een positieve manier te beïnvloeden.

Als gasten je terras betreden, of juist ook als ze langslopen, zoek oogcontact en begroet ze direct (liefst binnen 10 seconden). Zorg dat ze een welkom gevoel ervaren. Een vriendelijk, oprechte glimlach doet echt wonderen. Maak handig gebruik van de zogenaamde sociale bewijskracht (erbij willen horen), een vol terras vol gezellige mensen trekt meer bezoekers aan, dan een leeg terras.



Logistiek TIPS

- Maak je gasten duidelijk wie wat doet door bijvoorbeeld de kleur van het shirt: bestellers rood, runners zwart en opruimers groen. Of zet functie achterop.
- Met handhelds kun je de service op het terras vergroten, omdat gasten sneller kunnen bestellen en de drankjes/gerechten vlotter uitgeserveerd krijgen. Zorg wel voor goede training van je personeel, anders werkt de techniek averechts.
- Laat de keuken voor een goede mise en place zorgen, zodat gerechten snel bereid en uitgeserveerd kunnen worden.
- Kies voor gerechten of borrelhappen die weinig handelingen vergen in de keuken, dat bevordert de snelheid.
- Volg nauwkeurig de weerberichten via weersites op internet om goed te kunnen roosteren en tijdig oproepkrachten voor het terras te bellen.

Food TIPS

- Buiten eten is een van de grootste trends in de Nederlandse horeca. Speel daar slim en creatief op in.
- Kies gerechten en fingerfood die voor de keuken weinig handelingen vergen. Snelheid telt buiten nog meer dan binnen.
- Bij de 'buitenbeleving' horen lenteachtige en zomerse gerechten zoals asperges, lamsvlees, zomersalades en visgerechten.
- Fingerfood is een ideaal product voor het terras: gasten willen toch even wat eten bij het drankje terwijl ze genieten van de buitenbeleving.
- Een leuk tafelkaartje met een aantal hardlopers, zoals tapas, bitterballen, kaasplankje en olijven, doet het altijd goed.
- Als het even wat rustiger dreigt te worden: deel wat gratis borrelhapjes uit op het terras, dat biedt kansen op extra bestellingen.

Actief verkopen TIPS

- Het terras leent zich bij uitstek voor actieve verkoop, omdat de horecagast er veel impulsaankopen doet.
- Bied op het terras naast standaardmaten ook grote glazen bier aan. Toeristen zijn er dol op.
- Maak een speciale drankenkaart met 'terrasspecialiteiten' zoals de zomerse bieren, wijnen, cocktails en 'bubbels'.
- Reserveer een krijtbord voor aanbiedingen: bijvoorbeeld de dagschotel, koffie met gebak en een speciaalbier met fingerfood.
- Benoem je rustigste terrasdag tot feestelijk terrasmoment: Monday Terrasparty, met speciale acties. Promoot je Terrasparty met flyers, via persberichtjes naar lokale media en via sociale media.

**Meer handige tips lezen?
Scan de QR-code**



UITGELICHT

Een kleine greep cressen uit ons assortiment.
Cressen zijn decoratief met een eigen smaak.

Cress



Melissa Cress | 804163 Geschikt voor Aziatische gerechten en te combineren met zware smaken, zoals lamsvlees, kaas of wild. Melissa Cress is bij uitstek geschikt om smaak en aroma toe te voegen aan (bruisend) water of dranken. Melissa Cress is een mooie, aromatische mix van muntsmaak en heeft, wanneer gekneusd, een subtiele citroengeur die doet denken aan citroen zeste.



Shiso Purple | 322253 Shiso Purple is het paradepaardje uit het Koppert Cress-assortiment en een culinaire topper. De smaak heeft iets van komijn, maar is eigenlijk op zichzelf staand. Shiso Purple is zeer breed inzetbaar, met een hoog decoratief gehalte. In combinatie met bospaddenstoelen, kaas of bouillon komt de smaak tot zijn recht.



Atsina Cress | 635200 Atsina Cress heeft een zoete anijssmaak. Deze smaak is vanzelfsprekend goed te combineren met zoete gerechten en komt prima tot zijn recht in een dessert met (witte) chocolade. Atsina Cress leent zich door de venkeltonen ook erg goed voor een combinatie met milde vissoorten, zoals zeebaars, kabeljauw, heilbot en zeewolf.



Zorri Cress | 801414 Door de pittige smaak van het product combineert het onder andere goed met frisse gerechten. De Zorri Cress is inzetbaar in koude en warme gerechten, specifiek te combineren met ravioli, schapenkaas of makreel.



Lupine Cress | 814817 Met zijn stevige bite is het een toevoeging aan zowel warme als koude gerechten. De Lupine Cress doet het uitstekend als garnering op vegetarische gerechten. En ook bij licht verteerbare vis en witvlees-gerechten komt de Cress goed tot zijn recht.

Spring Mix

De Spring Mix is een speciale mix van cressen met de kleuren en smaken van de lente.

Spring mix 814297

Affila Cress, Borage Cress, Persinette Cress, Vene Cress



Affila Cress | 695718 Affila Cress kenmerkt zich door de zeer onderscheidende en decoratieve vorm. Door de zoete smaak van het product combineert het onder andere goed met bittere, frizure gerechten. De Affila Cress is inzetbaar in koude en warme gerechten, of in salades waarin de smaak als erwt tot zijn recht komt.



Borage Cress | 754005 Borage Cress leent zich uitstekend voor een combinatie met schaal- en schelpdieren of licht gegaarde, lauw gerookte vissoorten. Voor een combinatie met vlees of steak tartare is Borage Cress een echte aanrader.



Persinette Cress | 904285 Zeer bekende decoratieve smaakmaker, voor soepen, vlees, vis en gevogelte. Toepassing vlak voor opdienen voorkomt een bitter effect op het gerecht. Vers gebruik verdient de voorkeur boven meekoken, frituren of drogen.



Vene Cress | 801720 De lichtzure smaak biedt goede mogelijkheden om deze cress veelzijdig in te zetten. Met name bij vette gerechten, zoals vette vis (makreel), zwezerik of lever, maar ook in een groene salade is Vene Cress een aantrekkelijke ingrediënt.

Brunch



Om gasten ook tijdens bijvoorbeeld de paasdagen te kunnen bedienen, kun je ervoor kiezen om een ontbijt, lunch of brunch samen te stellen met diverse zoete en hartige producten. Smeuïge roomboter croissants, heerlijke brioche broodjes, maar ook zoete lekkernijen zoals scones passen prima bij een lekker ontbijt-, lunch- of brunchmenu.

Wij hebben een heerlijke brunch samengesteld met de volgende Chaupain-producten:

- **Pinsa XL** of de **Focaccia Crosta Viva** met de klassieke roomkaas, gerookte zalm, avocado, radijs en dille
- **Wit stokbrood** of **Baguette rustiek wit** met Manchego, dadel, vijgen en balsamico dressing
- **Kaastwister** met serranoham of Ibérico ham, pesto, olijfolie en wat pijnboompitten
- **Mini quiche**
- **Pastel de nata mini**
- **Mini beignets**
- **Mini cupcakes**



Serveer er nog een heerlijke gebonden soep, burrata, olijfjes en wat smeersles bij.





IceBites

CoolBreak presenteert IceBites! Een nieuw & trendy take away softijs concept om zelf samen te stellen. Een kant-en-klaar concept met crunchy cookies, een eetbare beker softijs en plek voor 3 heerlijke dips.

Dip je cookie in heerlijk CoolBreak softijs en mix het vervolgens met je favoriete dip. IceBites tray's worden per bundel van 50 geleverd. De cookies zitten verpakt in een handige dispenser. Het enige wat je hoeft te doen is softijs tappen en de dips vullen.

Trendy, verfrissend en onweerstaanbaar.

CoolBreak brengt innovatie naar jouw slushmachine met Frozen Bubble Tea! Deze unieke creatie combineert de geliefde bubble tea met de verfrissende structuur van slush. Gemaakt in een slushmachine, behoudt het de zachte, koele textuur die klanten al kennen en waarderen, maar nu met de extra sensatie van de Boba's in verschillende smaken.

Frozen Bubble Tea is dé perfecte manier om mee te liften op een wereldwijde trend. Populair op social media en het trekt een jong en nieuw publiek naar jouw zaak.



The perfect match! **Tea & Boba's**



Frozen Bubble Tea

Tartaar van tonijn met mango, avocado en wasabi-ijs

4 personen

Ingrediënten

- 375357 diepvries tonijn
- 127955 1 avocado geschild en in blokjes (1x1 cm) gesneden
- 301701 1/2 mango geschild en in blokjes gesneden
- 903137 zwart sesamzaad
- 380229 1 dikke el Japanse sojasaus
- 754005 borage cress
- 809235 vioolbloem (paars)
- 809236 vioolbloem (geel)
- 1 bolletje wasabi-ijs

Wasabi-ijs

- 803161 1 liter volle melk
- 252964 300 gr suiker
- 553077 43 gr wasabi

Doe de melk in een passende pan en breng het samen met de suiker en de wasabi al roerende aan de kook, vervolgens als het heeft gekookt de massa zeven en af laten koelen.

De afgekoelde massa opdraaien in een ijsmachine tot de juiste dikte en in de vriezer bewaren op ongeveer -18°C.

Bereidingswijze

Snijd de tonijn in dunne plakken, daarna reepjes en dan blokjes van ongeveer 4 mm en meng het dat het wat plakt. Snijd ondertussen de mango en de avocado volgens recept en neem een ronde steker van ongeveer 6 cm doorsnede.

Bouw alles in laagjes op en begin met ongeveer 1 à 1,5 cm avocado, volgende laag wordt even hoog met tonijn en de laag erna met blokjes mango.

Druk de laagjes niet te strak aan, maar houd de laagjes wat 'rommelig', haal de steker er om weg.

Als het voorgerecht mee kan mag je een eetlepel sojasaus over het 'torentje' scheppen en een bolletje wasabi-ijs erop leggen, strooi nu wat zwart sesamzaad erover en garneer met cress en een mooi vioolbloemetje.

Voila en serveren maar!

TIP

Susana Balbo
Crios Torrontes

Helder, wit van kleur. De geur van bloemen en muskaat is overweldigend. Het ruikt exotisch en fris. De smaak biedt iets kruidigs, zoals jasmijn, maar is tegelijkertijd verfrissend en smaakopwekkend.

Aangenaam bittertje met tonen van citrus in de afdrank.

art.nr. 806522



Oosterse kip met KIMCHI

4 personen

Ingrediënten

- 807428 400 gr roadkill chicken
- 574597 Little Gem suikersla
- 814672 sriracha mayonaise
- 807178 gemarineerde gember
- 775908 of gemberpuree
- 814500 furikake wasabi zeewier crunch
- 801720 vene cress
- kimchi (zie recept p39)
- 814391 of kimchi kant-en-klaar
- 814178 of kimchi basissaus

Bereidingswijze

Snijd de onderkant van de suikersla, was de suikersla en maak hem droog.
Bereid de kimchi een aantal dagen van te voren volgens recept op pagina 39.

Neem de voorgedraaide road kill chicken en snijd een stuk van ongeveer 400 gr af. Plaats deze in een voorverwarmde oven van 190 °C gedurende 5 minuten.

Pak vier voorverwarmde borden en leg in het midden van elk bord een blaadje suikersla, doe hier een goede eetlepel uitgelekte kimchi bovenop, maak stippen van verschillende groottes om de sla heen met het flesje sriracha mayonaise.

Haal de kip uit de oven en snijd hem in 8 gelijk tranches en drapeer op de kimchi en sla. Bestrooi bovenop en iets er omheen de furikake en garneer met vene cress, bon appetit!

TIP

Chateau des Eyssards Sauvignon Blanc Semillon

Licht geel van kleur. Stuivende geur van citroen, limoen en kruisbessen. Fris in de mond met tonen van citrus en een aanhoudende afdronk. Aperitief, asperges, schaal- en schelpdieren, vis.

art.nr. 802699



Eend op Japanse wijze

4 personen

Ingrediënten

804565	1 grotere eendenborst 200/250 gr
733024	4 st geconfijte eendenbout
808409	1 pak udon noedels 100 gr verse gesneden
127490	shiitake

De lak

367885	2 el zoete ketjap
380229	1 el japanse sojasaus
805048	1 el honing
749095	1 tl zwarte gefermenteerde knoflookpuree
736503	1 eetlepel sesamololie

Goed roeren en klaar.

Bereidingswijze

Ontvlies de eendenborst en snijd de vetkant van de eendenborst in in ruitjesvorm.

Bak de eendeborst kort bruin en krokant aan de vetkant en nog even kort aan de vleeskant, dan laten rusten op de werkbank.

Kook de udon noodles voor in ruim kokend water met een scheutje olie ongeveer 4 minuten, afgieten en spoel dan koud.

Snijd ondertussen de shiitake in dunne plakjes.

Het geconfijte gare boutje op de huid aflakken, op een metalen plateautje in een voorverwarmde oven doen van 180 °C, dit ongeveer 5 minuten, vervolgens de eendenborst aflakken op de vetkant en ook in de oven plaatsen ongeveer 3 à 4 minuten.



**Kikkoman
Sojasaus**

1 ltr
380229



**Bresc
Knoflookpuree
zwart vers**

325 gr
749095





TIP

Couveys Pinot Noir

Glanzend granaatrood, verleidelijk fruitig bouquet (frambozen, kersen) met een subtiele zweem van rook en een pepertje.

Uitstekende combinaties zijn te maken met vleesgerechten (rundvlees, vleeschotels met paddenstoelen), wild (eendenborst), pasta en kaas. Verrassend goed inzetbaar bij gerookte of gegrilde zalm.

art.nr. 805937



Ondertussen de shiitake in de pan aanbakken en vervolgens voor 4 personen noodles er aan toevoegen en meebakken/verwarmen, lekker op smaak brengen met zout en peper of eventueel sojasaus. Zet 4 voorverwarmde borden onder de warmhoudlamp en dresseer de noodles en shiitake op het bord, haal ondertussen het vlees uit de oven en laat de eendenborst even rusten. Knik de bout doormidden en haal het vlees van het ondergedeelte van

de bout van het bot af, laat het bovenste gedeelte op het bot zitten. Leg het geplukte vlees op de noodles en zet het pootje met bot recht omhoog. Snijd de eendenborst in de lengte in vieren en leg deze met de rode kant naar boven op het vlees. Een eetlepel ketjapsaus om het vlees scheppen en garneren met Koppert cress.

Eet smakelijk!

Compote van ananas, chocolade mousse, spekkoek en gemberroomijs

10 personen

Ingrediënten

801374 1 verse ananas
805048 3 el honing
603120 1 spekkoek
chocolade mousse
gemberroomijs



Bereidingswijze

Schil de ananas en verwijder de harde ronde kern, snijd de rest van het vruchtvlees in blokjes van ongeveer 1 cm. Zet een pan op het vuur met een klontje roomboter en de honing, laat het smelten en uitbruisen, voeg de ananas toe en stoof het een beetje droog en beetgaar.

Af laten koelen en in een afzuigbak in de koeling zetten.

Snijd de spekkoek doormidden en snijd daarna lange dunne plakken op de snijmachinestand 4 ongeveer, pak een ronde steker ongeveer 5/6 cm doorsnede en bekleed de steker met de spekkoek, vul vervolgens de steker met de opgestijfde ananascompote en druk lichtjes aan. Pak een koud bord en zet het ronde vormpje in het midden van het bord, schep twee kleine of een grote quenelle chocolade mousse op het torentje en garneer met galet of chocoladekrul.

Doe een klein dotje ananascompote naast het torentje en plaats daar een bolletje gemberijs op, garneer met een takje mint en wat seizoensfruit.

Gemberroomijs

10 personen

Ingrediënten

807342 4 dl melk
813059 4 dl room
252964 200 gr suiker
564885 200 gr eigeel / eidooier
124338 eieren vers / maat M
295248 50 gr vers geraspte gember

Bereidingswijze

Melk, room, suiker en gemberrasp voorzichtig aan de kook brengen. De massa 10 minuten laten trekken en daarna de massa toevoegen aan de eidooiers en kort terug op het vuur. Vervolgens zeven door een bolzeef, af laten koelen en daarna opdraaien in de ijsmachine.





TIP

Tenimenti ca bianca Moscato d'Asti

Strogele kleur met geuren van muskaat, exotisch fruit en acacia. Zoete smaak met tonen van bloemen en honing.

art.nr. 802718



Pure chocolademousse

Ingredienten

- 337080 200 gr couverture puur (gesmolten chocolade)
- 813059 0,5 ltr slagroom
- 564893 75 gr eiwit
- 252964 60 gr suiker
- 564885 40 gr eidooier / eigeel
- 300365 20 cc grand marnier

Bereidingswijze

Sla de slagroom lobbij (yoghurtdikte). Bewaar de slagroom zolang in de koelkast. Dooier in een bekken met de grand marnier en loskloppen.

Voeg de chocolade toe, vermeng dit goed. Klop de 150 gr eiwit in de vetvrije bekken met een garde op, voeg tijdens het stijfkloppen de suiker rustig toe.

Spatel nu het opgeklopte eiwit door het chocolademengsel en voeg de slagroom toe als het eiwit er voor het grootste gedeelte doorheen zit.

Meng het geheel net zolang tot er geen klonten meer inzitten. Daarna koud zetten en minimaal 2 uur laten op laten stijven.



IJsmachine Hendi

2 ltr | art.nr 814619

Actieprijs 369,00 ex btw

Ananas sousvide gegaard met specerijen

Ingrediënten

801375 1 ananas
802375 100 ml witte wijn
150 ml water
252964 250 gram suiker
319414 2 kaneelstokjes
781150 1 vanillepeul / vanillestokje
322288 1 takje rozemarijn

Bereidingswijze

Verwarm het sous vide bad tot exact 83°C. Breng de witte wijn, het water en de suiker aan de kook met alle specerijen. Laat een half uurtje infuseren naast het vuur. Schil de ananas en snij in vieren. Verwijder de kern en trek 1 of 2 stukken ananas met een deel van het vocht vacuüm. Gaar 1 uur op 83°C. Koel terug op ijswater en laat in de koeling 'rijpen'. Snij de ananas in het gewenste formaat.

Sticky ananas van de BBQ

Ingrediënten

801375 1 ananas
903095 5 kardemompeulen
781150 1 vanillepeul
588628 2 steranijs
252964 250 gr suiker
535052 125 ml slagroom
647535 100 ml bruine rum

Bereidingswijze

Karamelliseer de suiker, blus af met de rum en de slagroom. Voeg de specerijen toe en laat infuseren. Steek de BBQ aan en stook hem op tot 140°C. Leg hier een hitteschild en een RVS-rooster op. Schil de ananas, laat de kroon zitten voor presentatie. Plaats de ananas rechtop in een gietijzeren schaal. Schenk de karamel erbij en zet op de kamado. Bedruip de ananas gedurende 4 uur met de karamel.



alles met **ananas**

Ananasroom

Ingrediënten

638064 1 ltr tiramisu
592161 100 gr ananas puree
776750 30 ml ananassirop

Bereidingswijze

Klop de tiramisu met behulp van de keukenrobot op tot een luchtige mousse. Voeg de ananaspuree en -sirop toe en meng kort verder. Breng over in een spuitzak.



Sorbetijs van ananas

Ingrediënten

592161 1 kilo vruchtenpuree ananas
7 dl suikerwater

Bereidingswijze

Coulis van ananas mengen met het suikerwater en opdraaien in de sorbetiere.





Corona

**NU OOK VERKRIJGBAAR
ZONDER ALCOHOL**

Corona Cero
33 cl / 330 ml e

Corona Extra
ALCOHOL
PENSCHEN MIBELO S. DE R.L. DE C.V.
MEXICO

**WATER BARLEY
BREWED WITH
100%
INGREDIENTS OF
NATURAL
ORIGIN
MAIZE HOPS**

**Koolzuurgas toegevoegd na brouwen. Geen 18, geen alcohol.*

Corona 0%

4x6x33 cl | 811348 | corona

25⁹⁵**Corona fles**

24x33 cl | 255971 | corona

24⁹⁵

Corona Cero richt zich tot consumenten die op zoek zijn naar een alcoholvrije optie zonder afbreuk te doen aan de smaak. Het biedt nog steeds de klassieke verfrissende smaak van Corona, maar zonder alcohol. Het wordt gebrouwen met 100% ingrediënten van natuurlijke origine en het best koud geserveerd met een schijfje limoen.

Irini Komodikis, Corona Marketing Director, Europa: "Corona is altijd een uitnodiging geweest om meer van de mooie momenten en het buitenleven te genieten, met goede vrienden en een biertje in de hand, met of zonder alcohol. Het gaat erom mensen zoveel mogelijk keuze te bieden en te blijven inspelen op de snelgroeende categorie van alcoholvrij bier".



Twee lagen, dubbel de smaak – deze burger is een favoriet voor elke smash-liefhebber die vol van smaak wil genieten zonder extra werk!

Pre-Smashed Burger
Smashburger van Irish grasfed beef, dun en snel klaar. Zorgt voor de perfecte karamellisatie.

Easy Smash 'n Serve Burger

De Easy Smash 'n Serve Burger brengt je de ultieme smash burger-ervaring zonder gedoe. Deze pre-smashed burger is perfect voor keukens die snel willen werken zonder concessies te doen aan smaak en kwaliteit. Met de crispy randen en sappige bite maak je gegarandeerd indruk. Perfect voor elke horecakeuken die efficiëntie én beleving zoekt.

Ingrediënten

806175 Glazed Roasted Sesame Bun
908268 Pre-Smashed Burger
812587 Ballymaloe Tomato Relish
804254 Smoky Mountains American Mustard
802662 Smoky Mountains Sweet Pickle Relish
808466 Imokilly Cheddar Cheese Sauce
281921 1 blaadje sla
(bijvoorbeeld kropsla)
565008 Een paar ringen rode ui

Bereiding

Bak de burgers: Leg de Pre-Smashed Burgers direct uit de vriezer of ontdooid op een hete bakplaat. Bak ze aan elke kant tot ze mooi krokant en gaar zijn.
Broodje voorbereiden: Rooster ondertussen het broodje kort op de bakplaat, zodat het licht krokant wordt.
Opbouwen van de burger: Plaats de onderste helft van het broodje op een bord.
Smeer een laag tomato relish op de onderste helft van het broodje.

Leg de eerste burger op de relish. Doe er wat cheddar sauce over de eerste burger voor een romige kaassmaak.
Plaats de tweede burger bovenop de cheddar sauce. Voeg een laag pickle relish toe voor een frisse en zure smaak. Leg de sla bovenop de relish, voeg dunne ringen rode ui toe voor een knapperige bite en verdeel er American mustard over. Sluit de burger af.
Plaats de bovenste helft van het broodje erop om de burger compleet te maken.



Fermenteren

is duurzaam, gezond en lekker

Fermenteren is vandaag de dag enorm populair. Je kunt met deze methode heerlijke, nieuwe smaken creëren. Maar dat is lang niet alles. Het is tevens een slimme manier om voedsel langer te kunnen bewaren, waardoor minder weggegooid hoeft te worden. Lekker duurzaam dus. Bovendien kan fermenteren voedsel gezonder maken én het is ook nog eens eenvoudig en leuk om te doen. Ben jij al aan het experimenteren?

Historie

Fermenteren is een eeuwenoude techniek om voedsel te conserveren. Al meer dan 10.000 jaar geleden werd het gebruikt om eten langer houdbaar te maken. Lange tijd werd fermenteren vooral gezien als een praktische oplossing om bederf tegen te gaan. Later werd ook duidelijk dat je er de smaak van voedsel mee kunt verbeteren.

Zo ontdekten onze voorouders zuurkool, bier, wijn en augurken. Juist de smaakverbetering is de reden dat er tegenwoordig zo veel belangstelling voor fermentatie is. Ook kun je er textuur en voedingswaarden mee veranderen. En nog een bijkomend voordeel; het draagt bij aan een gezonde spijsvertering en darmflora.

Wat is fermenteren?

Fermenteren is een natuurlijk proces waarbij goede bacteriën, schimmels of gisten voedsel omzetten en verbeteren. Denk aan yoghurt, kaas, brood en boter, maar ook aan thee, droge worst en chocolade. Tijdens fermentatie breken micro-organismen suikers en andere stoffen af en worden ze omgezet in zuren, alcohol of gassen. Hierdoor krijgen producten hun unieke smaak en textuur. Het is eigenlijk een soort gecontroleerd rotten, de 'magie' van de natuur.

Kombucha

Ingrediënten

Theezakjes, zwarte
1-2 liter kokend water
160-200 gram rietsuiker
Kombucha scoby (zwam) online te koop

Bereidingswijze

Zet een sterke pot thee in een glazen pot van ca 2 liter en voeg hier vervolgens de suiker aan toe. Roer goed, zodat de suiker oplost in het water. Laat de thee een half uur trekken. Verwijder vervolgens de theezakjes en laat de thee afkoelen. Als de thee tot kamertemperatuur is afgekoeld, voeg je de scoby (en de eventuele vloeistof die erbij zit) toe. Sluit de pot af met een schone theedoek en laat het op een warme, donkere plek staan. Nu kan het fermenteren beginnen!

Laat de kombucha fermenteren. De kleur kan iets troebeler worden en er moet een nieuwe scoby ontstaan. Proef na een paar dagen hoe je kombucha smaakt – je bepaalt zelf wat je lekker vindt. Hoe langer je de kombucha laat staan, hoe zuurder je drankje wordt. Tevreden? Bewaar de scoby met een beetje vloeistof en giet de rest van het brouwsel door een zeefje om in een fles. Hoe langer je de fles laat staan, des te meer prik (bruis) er ontstaat. Leg de scoby samen met een klein beetje vloeistof in een apart bakje in de koelkast deze kun je gewoon weer opnieuw gebruiken voor je volgende batch!



Kimchi

Ingrediënten

330280 1 st Chinese kool
127610 50 gr daikon/rettich stift
254584 50 gr winterwortel
stift 7 mm
802245 20 gr hot pepper sauce/
gefermenteerde rode peper
127770 50 gr knoflook
400 ml water
697338 100 ml vissaus
119709 50 gr maïzena
813375 50 ml witte wijnazijn
zout



**Rocco Bormioli Fles
Giara Glas**

1 liter
art.nr. 510839

Bereidingswijze

Verhit het water, vissaus, azijn en rode peper pasta tot tegen de kook. Pureer de knoflook en voeg dit samen met de rijstebloem toe. Roer deze goed glad en laat dit even doorkoken (Voor meer smaak kun je eerst de knoflook en rode peper pasta aanzweten in een scheutje olijfolie). Roer de massa klontvrij en laat deze afkoelen. Snij de Chinese kool in de lengte in 6 tot 8 stukken. Strooi tussen elke laag wat fijn zout, plaats de kool op een plateau en druk iets aan om de kool licht te kneuzen. Dek het geheel af en zet deze 30 tot 60 minuten koel. Spoel de kool goed af in koud water en knijp het goed uit.

Snij de rettich en winterwortel in stiften van 7/8 mm.

Besprenkel deze ook met zout, knijp ze iets fijn en zet weg voor ±60 minuten. Spoel ze iets af en plaats deze op een zeef. Meng de kool met de saus en zorg dat het goed tussen alle bladeren komt. Voeg de kool toe in een gedesinfecteerde weckpot. Voeg nu de rettich en de winterwortel toe en bouw zo de weckpot helemaal vol met de kool, wortel en rettich. Bewaar de kimchi tijdens het termen-talie proces op kamertemperatuur.

Let op!

Ontlucht de pot elke dag (de massa is in het begin nog dik, maar er komt nog vocht vrij). Controleer met een pH-meter of de pH-waarde onder de 4,6 is. Dan is het klaar voor gebruik.

ACTIES



Frites de mer

1 kg | 814426
Frites de mer

16⁹⁵



Mosterd sachets

264x5 gr | 119792 | Remia

9³⁵

Bourgondische bitterbal

60x30 gr | 814483 | Prima

9⁹⁵

Bourgondische kroket

20x100 gr | 814482 | Prima

10⁹⁵



Borrelmaatjes

kaas 4-soorten

48 st | 903326 | van Geloven

15⁵⁰



Garlic herbs wedges

4x2500 gr | 652458 | Aviko

20³⁰



Luxe kipfilet nuggets

60x25 gr | 678821 | Duca

18⁶⁵



Kroket augurk mini

48x30 gr | 905860

Grootmeester

11⁵⁰



Gyoza vegetarisch

35x20 gr | 813785 | Duca

7⁵⁰

Fritessaus sticks

200x20 ml | 514411 | Remia

14⁹⁵



Patat fry'n dip skin on

5x2500 gr | 803374 | McCain

32⁹⁵

Home style rustic fries

5x2500 gr | 632368

Farm frites

20⁹⁵





Groente wrap tomaat

6 st | 811860 | Knorr

1⁵⁵

Groente wrap wortel

6 st | 809634 | Knorr

1⁵⁵



Oreo donut

48x73 gr | 781592 | Molco

41⁹⁵

Milka muffin

36x110 gr | 551767 | Molco

44⁹⁵



IJS ONLINE



Prijzen zijn geldig bij leveringen van 25 maart t/m 22 april 2025



Spekkoek pandan

4x750 gram | 603120 | Hekos

28³⁵



Honing squeeze fles

500 gram | 805048 | Lencke

4²⁵



Prijzen zijn geldig bij leveringen van 1 t/m 22 april 2025

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.

Inspiratiesessie Chefs Gemak

Gemak dient de kok! Wil jij weten hoe je op een snelle en efficiënte manier smaakvolle en veelzijdige gerechten maakt? Vanuit ons concept 'Chefs gemak' helpen onze culinaire adviseurs jou.

12 mei 2025 Oosterwolde



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**

WORKSHOPS & TRAININGEN

WORKSHOPS OP MAAT

Zoek je een invulling voor een praktische training, masterclass of workshop voor jouw horecateam?

Maak dan gebruik van het aanbod van ons vernieuwde ActiFoodlab. Als horecaondernemer kun je uit een breed scala aan workshops, masterclasses en trainingen kiezen. Zoals een workshop op maat Chefs Gemak Inspiratie-sessie, cocktails and more, leren vis fileren, fermenteren of een masterclass wijn of een terrastraining.

Vertel ons wat jouw interesses en behoeften zijn, dan laten we de training hierop aansluiten.

OP AANVRAAG

**kijk voor meer
info op onze site**



Haal meer uit softijs!

**Dinsdag 20 mei Oosterwolde
van 13:00 tot 15:00 uur**

Hoe tap je een perfect softijsje? Dat is een van de vragen waarop je antwoord krijgt tijdens deze training. Onze partner Coolbreak zorgt verder voor tips en inspiratie voor het opmaken van softijs. Denk daarbij aan portionering, het juiste en efficiënte gebruik van jouw softijsmachine en het behalen van extra omzet door het aanbieden van andere softijscreaties.

Special Cacaobotertechniek – Airbrush

Ontwikkel jouw stijl. Airbrushen is hot. Met deze techniek voorzie je huisgemaakte bonbons van een spetterende kleurencombinatie. Zo geef je ze een persoonlijke touch en maakt ze onderscheidend.

Voor wie? Voor iedereen die al in de chocolaterie werkt of met bonbonverkoop wil starten. Er is geen specifieke vooropleiding nodig, maar kennis van hygiënisch werken (HACCP) is wel belangrijk.



21 mei 2025 Oosterwolde

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 Noord

Edwin van Lambalgen
06 2126 3369
lambalgen@actifood.nl



Wijn & Gedistilleerd

Marco Scheffer
06 1179 9419
scheffer@actifood.nl



Non-Food

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



Kerstpakketten & Geschenken

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

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

alles
voor een
**slimme
zaak**



Scan de QR-code voor
de **ijsfolder online**

Volg ons

