



VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

inspiratie

Alles met aardbeien | **(zomer)vis**
Chefs Gemak gerecht | **Oranje** Acties
Op locatie bij FruitJuweeltjes | Sterk merk
Burgers | Opleidingen | zomerwijnen

ZOMER
2026

VOORWOORD



PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

COLOFON

Uitgever

VHC ActiFood

Concept & realisatie

Marketing VHC ActiFood

Foto's

o.a. Content troch Fardau, Steven van Kooijk, Fruitjuweeltjes, Marketing VHC

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.

©2026 VHC ActiFood

Laat de zomer smaken

De zomer is het seizoen om uit te pakken. Gasten zoeken het terras op. Ze genieten van lange avonden en hebben zin in frisse, verrassende gerechten. In dit magazine vind je volop inspiratie om daarop in te spelen. Van (zomer)vis en smaakvolle burgers tot aardbeien en verfrissende wijnen. Alles om jouw gasten deze zomer te verrassen en jouw onderneming optimaal van het seizoen te laten profiteren. Blader snel verder en ontdek de smaak van de zomer samen met VHC ActiFood.

TIP

Leer hoe Chefs Gemak je helpt om efficiënter te werken, kosten te verlagen en tegelijkertijd de kwaliteit van je gerechten te waarborgen. De Chefs Gemak voorjaar / zomer 2026 editie is te vinden op de site, boordevol zomerse gerechten.



Scan de QR-code voor meer info en inspiratie.

Van gerechten met aubergine tot inspiratie met croissants.





4 Leverancier in beeld



9 Geroosterde Kingfish



11 Yakitori spiesjes van zeewolf



12 Salade van octopus



14 Burgers



24 Leverancier in beeld



30 Zomerse wijnen



33 Opleidingen



34 Perfecte koffiekoekjes



**"DE ALLERBESTE VIS
LEVEREN AAN HORECA
EN CATERING,
DAT IS DE MISSIE
VAN ATL SEAFOOD"**

Duncan Nienhuis
Directeur ATL Seafood

VHC ActiFood en ATL Seafood

De vis van ATL Seafood wordt dagelijks vers gevangen en ingekocht op de verschillende visafslagen. Verser wordt het niet! ATL Seafood levert ook vis uit andere delen van de wereld en koopt met de grootste zorg in. Ze staan niet alleen bekend om hun hoge kwaliteit, maar ook om hun betrouwbaarheid, creativiteit, flexibiliteit en duurzaamheid.



Een leverancier met diepgang

Elke gepassioneerde kok wil zijn of haar gasten het beste serveren. ATL Seafood deelt die passie. Iedereen binnen ATL Seafood heeft een achtergrond in de horeca. De vertegenwoordigers hebben ervaring als chef-kok in hotels, brasserieën en sterrenrestaurants. ATL Seafood zet die ervaring graag in om jou te helpen.

Producten met een eigen verhaal

Alle producten hebben een eigen verhaal. Waar wordt de dorade gevangen? En hoe wordt zeekraal geogst? De vertegenwoordigers van ATL Seafood vertellen je graag alles over de bron van de producten. Zo kun je deze kennis weer doorspelen aan jouw klanten.

Koks voor Koks

Een goede kok heeft een oneindige passie voor verantwoorde en lekkere ingrediënten en wil zijn of haar gasten uitsluitend het beste aanbieden, maar de consument is kritisch en de concurrentie is groot. ATL Seafood

helpt koks de beste te zijn én te blijven, zodat jouw gasten tevreden het restaurant verlaten en graag nog een keer terugkomen.

Meedenken

Naast viskennis hebben de medewerkers van ATL Seafood ook hun roots in de keuken. De eigen koks delen de passie van de koks in de restaurants. Zij begrijpen als geen ander wat voor jou belangrijk is. Samen met jou zorgen zij voor een optimale afstemming. En of het nu gaat om een nieuw menukaart, bereidingen of logistieke afstemming, ze denken natuurlijk graag met je mee.



DE VOORDELEN VOOR JOU

- ✓ Een zeer ruim assortiment
- ✓ Eerlijke producten, direct van de bron
- ✓ MSC- en ASC gecertificeerd
- ✓ Duurzaam met hun bijvangst
- ✓ Vaste aanspreekpunten
- ✓ Vandaag besteld, morgen in huis



VISKALENDER

Scan de QR-code en ontdek de seizoenskalender van ATL Seafood. Zo kies je altijd voor verse en duurzame vis.



ZOMERVIS



Irish Gold Oester 4215019 nr3, 4215020 nr4

De Irish Gold is een exclusieve oester uit de ongerepte baaien van Kerry, Ierland. Deze oester groeit over een periode van drie tot vier jaar uit tot een volwaardig product met een stevig visgewicht en een subtiel zoetige, verfijnde smaak. Doordat hij op tafels wordt gekweekt, krijgt hij de ruimte om zich optimaal te ontwikkelen en wordt hij geselecteerd op kwaliteit en vorm. Alleen de allermooiste exemplaren verdienen de naam Irish Gold.

De zomer vraagt om lichte, frisse en smaakvolle gerechten. Vis past daar perfect bij. Of het nu gaat om een verfijnd voorgerecht, een salade of een gerecht van de barbecue, met de juiste visproducten zet je moeiteloos de smaak van het seizoen op tafel. Hieronder een overzicht van onze zomerse favorieten.



Dorade (kweek) 4104009

Dorade is een veelzijdige, gekweekte en veelgebruikte vis in de keuken. Van grillen, in zijn geheel op de bbq of een mooie ceviche. Deze vis heeft alles voor een mooie culinaire zomer.



Mosselen

4213005 super 4213003 jumbo 4213008 Imperial
‘Mosselen eet je als de r in de maand zit’. Dat is een fabel. Vroeger gold deze regel, omdat mosselen in de koelere maanden beter houdbaar waren. Tegenwoordig is dit niet meer aan de orde. Het mosselseizoen loopt nu van half juli t/m begin april.



Rode mul / Rouget 4013010

Rode mul komt voornamelijk voor in de wat warmere wateren, zoals de Middellandse zee. Vanaf juni verkrijgbaar, maar in de late zomer t/m de herfst op zijn best, omdat ze dan wat vetter en smaakvoller zijn.



Kreeft 4011019

Ze worden gevangen met speciale kreeftenkorven. Vrouwtjes met eitjes moeten direct worden teruggezet in de oceaan. Kreeften hebben 1 schaar om mee te kraken en 1 schaar om mee te snijden.



Snoekbaars 401036

Deze vis is een echte jager in het zoete water. Het liefst in troebel water, want hij kan supergoed zien door zijn lichtgevoelige ogen. De vangstperiode is gesloten van 1 april t/m de laatste zaterdag van mei.



Tong 4119052

Tong is een van de meest gewaardeerde vissoorten in de keuken, bekend om zijn fijne, zachte smaak en stevige structuur.



Schol 4019087 of 4019080

Wist je dat de schol oranje stippen heeft om zich te camoufleren voor roofdieren? En ze zwemmen net als andere platvissen als larve rechtop en langzamerhand veranderen ze naar platvis.



Harder 4008064

Door hun dieet van algen hebben ze een milde, delicate smaak en worden ze steeds vaker als een culinaire delicatessie beschouwd.

Harders zijn in de zomermaanden met name te vinden rondom pieren en in de havens van de Waddenzee en de Deltawateren.



De kingfish (officieel: Yellowtail Kingfish of geelstaartkoningsvis) is een hoogwaardige, subtropische roofvis uit de makreelfamilie. Hij staat culinair bekend om zijn stevige, sappige structuur en milde, lichtzoete smaak.

Culinair

De smaak wordt vaak omschreven als een kruising tussen tonijn en zwaardvis. Het vlees heeft een hoog vetgehalte, waardoor het heerlijk mals blijft.

Toepassing

Door de boterzachte textuur is deze vis perfect voor rauwe bereidingen zoals sushi, sashimi en ceviche. Ook leent hij zich uitstekend om te grillen of bakken. In de Japanse

keuken staat de vis bekend als Hamachi of Hiramasa.

Herkomst & Duurzaamheid

In het wild komt de vis voor in de Grote Oceaan en wateren rondom Australië. Lokale en duurzaam gekweekte varianten (zoals de bekende Dutch Yellowtail uit Zeeland) worden wereldwijd geprezen, omdat ze worden gekweekt zonder antibiotica en met minimale milieubelasting.

The Kingfish Company

Gevestigd in Zeeland, haalt The Kingfish Company haar Yellowtail (Seriola Lalandi, Hiramasa, vaak ook Hamachi genoemd) uit het kristalheldere water van de Oosterschelde, een Natura 2000-gebied.

Het resultaat is een gezonde, antibioticavrije delicatessen, geschikt als hoogwaardige sashimi, gegrild of gerookt, en een 'Green Choice' van de Good Fish Foundation.





Geroosterde kingfish met appel-komkommerrelish

4011067 100 gr Kingfish

806730 boter

814406 Salad Pea

695726 Tahoon cress

Appel-komkommerrelish

800560 1 Granny Smith-appel

683175 100 gr snackkomkommer

295302 1 sjalot

902983 10 gr mosterdzaad

805048 5 gr honing
zout & zwarte peper

Werkwijze relish

- Snijd de appel en komkommer in kleine blokjes. Meng in een kom.
- Snijd ook de sjalot fijn en fruit

deze met de mosterdzaadjes in wat neutrale olie tot ze glazig zijn.

- Voeg honing toe en laat het geheel iets inkoken.
- Meng alles met de overige ingrediënten, breng op smaak met zout en peper en zet het mengsel koud weg.

Werkwijze gevlamde kingfish

- Verwijder de huid van de kingfish en snijd deze in zeer fijne reepjes. Leg deze plat op een koud bord.
- Verhit boter in een kleine pan tot deze goudbruin is (notenboter) en giet deze vervolgens door een fijne zeef.

- Bestrijk de kingfishsreepjes met de warme boter.
- Flambeer kort met een flambébrander – net genoeg om het aroma vrij te laten komen en de vis licht te garen.
- Verdeel de relish over het midden van de geflambeerde kingfish.
- Werk het geheel af met Salad Pea en tahoon cress.

Salad Pea heeft een subtiele smaak van verse doperwtten, met een zoete, nootachtige nasmaak en knapperige bite.



SCHAAL & SCHELPIEDIEREN IN DE DUTCH OVEN

Ingrediënten (voor 4 personen)

4213003	450 gr mosselen jumbo
4011023	450 gr kleine kokkels
4008057	Heilbotfilet
904964	450 gr gambas 16/20
792373	Scheutje olijfolie
291927	1 middelgrote ui
310964	1 middelgrote venkelbol gehalveerd en in dunne plakjes
127765	3 teentjes knoflook geperst
920504	1/2 tl gemalen rode pepervlokken
922989	2 el tomatenpuree
802375	240 ml witte wijn
765090	50 ml pastis (ricard of pernod)
654620	0.5 kg gepelde Italiaanse pruimtomen
250554	350 ml kippenbouillon
117110	1 laurierblad

678287	1 tl gedroogde oregano
728551	1 tl zout
728489	1 tl suiker
117552	1/2 tl gedroogde tijm
117277	1/4 tl zwarte peper
254576	Italiaanse peterselie
254517	Partjes citroen

Bereidingswijze

Bereid de barbecue voor op direct grillen op middelhoog vuur (180° tot 200 °C). Verwarm een Dutch Oven middelheet op het rooster. Doe een scheutje olijfolie in de Dutch Oven. Voeg de gesnipperde ui en venkel toe. Fruit op direct middelhoog vuur tot de ui en venkel zacht worden zonder te kleuren.

Voeg de knoflook en rode pepervlokken toe en bak tot ze geurig zijn. Roer de tomatenpuree erdoor en laat nog ongeveer 30 seconden

fruiten onder voortdurend roeren. Voeg de witte wijn toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de tomaten, kippenbouillon, laurier, oregano, zout, suiker, tijm en zwarte peper toe. Laat het geheel op direct middelhoog vuur, met gesloten deksel, 20 minuten sudderen. Roer af en toe door.

Voeg de mosselen en kokkels toe aan de Dutch Oven. Dek de pan gedeeltelijk af met het deksel en sluit de deksel van de barbecue. Kook tot de mosselen en kokkels opengaan (ongeveer 3 minuten). Roer één of twee keer tussendoor.

Voeg de garnalen en de heilbot toe. Laat kort verder sudderen op middelhoog vuur met de pan onafgedekt en het barbecuedeksel gesloten. Kook tot de garnalen en de heilbot helderder van kleur worden en ondoorzichtig zijn in het midden (nog ongeveer 5 minuten). Roer af en toe.

Haal de Dutch Oven van de barbecue. Schep de stoofpot in schaalpjes. Garneer met gehakte Italiaanse peterselie en serveer met partjes citroen.



YAKITORI SPIESJES VAN ZEEWOLF MET SAUS ZOMERVIS



Tip

Serveer met rijst,
komkommersalade
of gegrilde paksoi
280712.



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4026175 600 gr zeewolffilet
zonder huid en graten
(blokjes van 1 x 1 cm)
- 296759 bosui in stukjes
- 252204 bamboespiesjes ± 25 cm

Yakitorisaus

- 380229 100 ml sojasaus
- 922359 100 ml mirin
- 650080 50 ml sake
(of droge witte wijn)
- 728489 2 el suiker
- 127765 1 teentje knoflook, gekneusd
- 295248 1 cm verse gember in plakjes
- 910179 of Yakitorisaus k&k Gemak

Garnering

- 814494 sesamzaad knoflook
- 302457 limoen

Bereidingswijze

Snijd de zeewolf in blokken van ongeveer 1 x 1 cm. Rijg om en om een stuk vis en eventueel een stukje bosui aan de bamboespiesjes. Vul de spiesjes tot ze mooi dun en gelijkmatig gevuld zijn. Doe sojasaus, mirin, sake, suiker, knoflook en gember in een steelpan. Breng aan de kook. Laat 10–15 minuten zachtjes inkoken tot een licht stroperige saus. Zeef de saus en laat afkoelen. Verhit de barbecue tot middel-hoog vuur (±175/200 °C).

Grill de spiesjes ongeveer 2 minuten per kant. Bestrijk tijdens het grillen meerdere keren met de yakitorisaus voor extra glans en smaak. Serveer zodra de spiesjes (bijna) gaar zijn. Bestrooi met sesamzaad of shichimi.

Dit gerecht is te vinden in het BBQ inspiratie magazine, scan de QR-code voor meer.



ZOMERVIS

OCTOPUS – SHARING

*Salade van octopus, olijven,
groene asperge, doperwtten,
gegrilde limoen en rode peper*



Wijn tip

Niel Joubert Enita
Sauvignon Blanc
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 813430

CHEFS
GEMAK



Polpo gegaarde tentakels

Per 1,5 kilo
Art. nr.: 4116013



Rode pepers

Per kilo
Art. nr.: 800297



Groene asperges

Per bos
Art. nr.: 295256



Doperwtten schoon

Bak à 200 gr
Art. nr.: 800583



Basis dressing

Emmer à 1 lt
Art. nr.: 907463



Zwarte olijven

Bak à 800 gr
Art. nr.: 654647



Limoen

Per stuk
Art. nr.: 302457

NON FOOD



Professionele resultaten in minuten

Dankzij de slimme combinatie van hete lucht, magnetron-technologie en stoom creëer je moeiteloos gerechten met een perfecte textuur: knapperig van buiten, sappig van binnen.

Of je nu een professionele keuken runt of dagelijks verse maaltijden bereidt, de High-speed oven "CombiTurbo" helpt je om consistente kwaliteit te leveren, keer op keer.

**Meer snelheid.
Meer gemak.
Meer smaak.**

**Voor meer informatie kun je contact opnemen met
Non-Food
nonfood@actifood.nl**

Scan de QR-code om de brochure te bekijken en meer informatie te vinden over de High-speed oven "CombiTurbo" op pagina 6.



 **HENDI**
Tools for Chefs

Pre-Smashed burger

Ingrediënten

- 908268 Smashed burger
- 814041 Sesam bun
- 574597 Little gem
- 808466 Cheddar saus
- 806134 Tomato relish
- 802662 Sweet pickeld relish
- 922660 Fried pickles

Werkwijze

Grill of bak de Pre-Smashed Halal Burger op een hete grill of in de pan tot hij goed gaar is en mooi krokant aan de buitenkant.

Ontdooi de bun, een tip:

Even kort toasten voor de beste smaak en de extra bite.

Smeer een laagje tomaten relish op de onderste helft van het broodje.

Leg wat blaadjes little gem en de

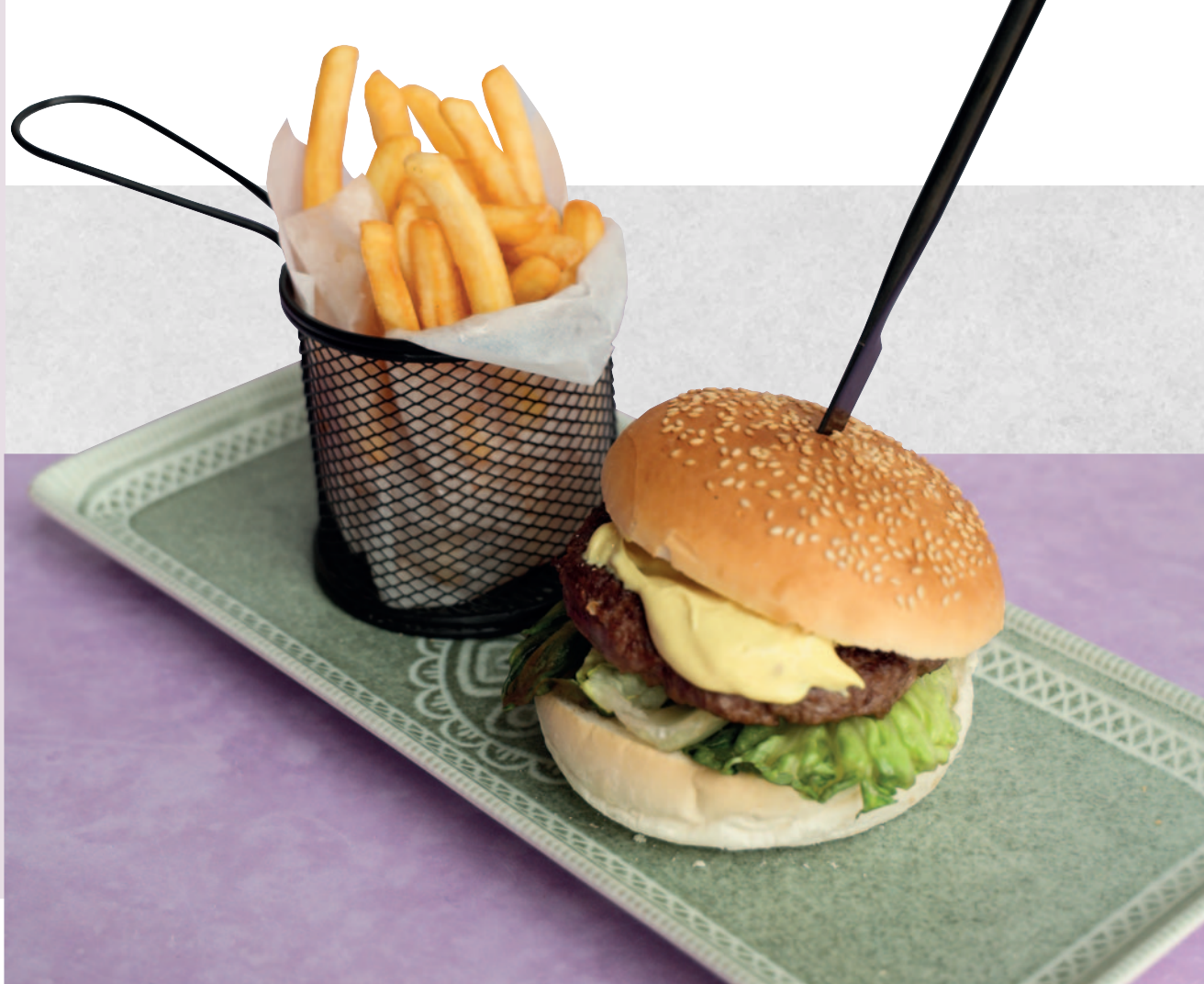
burger op de relish, top af met

warme cheddarsaus en voor een

frisse smaak voeg je een laagje

pickle relish toe.





Lakenvelder burger met mosterdcompote

Ingrediënten

809063 1 Lakenvelderburger
814505 1 Sesam bun
574597 Beetje little gem

254517 sap van halve citroen
254576 15 gr peterselie
295167 10 takjes tijm
354155 10 gr dragon

samen met het citroensap.
Geleidelijk de olijfolie toevoegen,
niet te snel anders gaat het schiften.
Er moet in de cutter een mooie
mayonaiseachtige massa ontstaan.
Als laatste de kruiden erdoorheen
draaien en op smaak brengen.

Mosterd compote

Ingrediënten

583073 2 eidooiers
374202 200 gr zachte mosterd
325864 200 gr ketchup
792373 0,5 ltr olijfolie
600164 0,5 dl brandy
(eventueel zachte whisky)
525596 100 gr fijn geraspte
Parmezaanse kaas

Werkwijze

Burger aanbakken en garen tot
gewenste gaarheid.
Broodje beleggen met little gem,
burger en aftoppen met de
mosterdcompote.
De geraspte Parmezaanse kaas
samen met de dooiers en de brandy
fijndraaien in de cutter en daarna de
ketchup en de mosterd toevoegen





Vegan paprika hamburger bun



NY Roll



Brioche potato bol

De zomerhit op het menu: **burgers**

CHAUPAIN®

Zodra de temperaturen stijgen, verschijnen burgers overal weer op de kaart. Op het terras, tijdens festivals, bij strandtenten of gewoon van de barbecue. Het blijft de ultieme zomerfavoriet. Lekker casual, makkelijk te eten en eindeloos te combineren. Juist daarom maakt het broodje het verschil.

Met de burgerbuns van Chaupain geef je iedere burger direct meer uitstraling en smaak. Klassiek, verrassend of helemaal van nu, er is altijd een bun die past bij jouw concept.

De Vegan Paprika Hamburger Bun is een echte allrounder voor de

zomerkaart. Het broodje is vegan, luchtig en al voorgesneden, wat zorgt voor extra gemak in de keuken. De lichte paprikasmaak geeft nét wat extra karakter. Heerlijk met rucola, gegrilde groenten, ingelegde rode ui, kiemgroenten en feta.

Mag het wat spannender? Dan is de NY Roll een opvallende keuze. Deze bun is gemaakt van croissantdeeg en heeft daardoor een lichtzoete, boterachtige smaak. Juist dat maakt hem verrassend lekker in combinatie met hartige toppings. Denk aan een smashburger met cheddar, sla, tomaat, rode ui en jalapeño chutney. Een echte blikvanger op de kaart.

Voor wie graag uitpakt met een

stevige burger is de Brioche Potato Bol een sterke basis. De buitenkant is mooi strak en licht krokant, terwijl de binnenkant zacht en luchtig blijft. Met het brede assortiment burgerbroodjes van Chaupain is er voor iedere zaak een passende bun te vinden. Vegan, luxe, klassiek of juist opvallend. Geschikt voor restaurants, lunchrooms, foodconcepten én snackbars die deze zomer nét wat extra aandacht aan hun burgers willen geven.

Producten

- 807114 vegan paprika hamburger bun
- 904145 NY Roll
- 908387 brioche potato bol

BURGERS

INSPIRATIE

Mini-hotdog

811930 mini-hotdog
811929 mini-hotdog classic
649767 zuurkool
120901 krokante uitjes
118249 curry
392529 mosterdsaus

Mini-brioche hamburger

716189 brioche met sesam
802986 mini-hamburger
125500 coleslaw
803301 gefrituurde uiringen
812587 tomatenrelish

Mini-brioche mini-shrimpburger

729914 mini-brioche
925089 mini-shrimpburger
612227 tauge
125190 bosui
814672 sriracha mayonaise

Mini-steambun rendang

803363 mini-steambunslider
807523 rendang
529346 atjar tjampoer
120901 krokante ui

Mini-brioche pulled chicken

729914 mini-brioche
807077 pulled chicken
808265 bbq saus
586285 augurk
597449 rode koolsalade

Mini-broodje ibericofingers

807424 ibericofingers
zoet-zure komkommer
reepjes
118974 knoflooksaus
925999 romaine sla

Mini hamburgers

Sommige avonden vragen niet om één gerecht, maar om samen proeven, delen en genieten. Onze mini-hamburgerplank is daarom samengesteld als een kleine ontdekkingsreis vol smaak.

Van een klassieke rundvleesburger tot een verrassende hotdog variant, een sappige pulled chicken burger en een smaakvolle rendangcreatie - elke mini-burger heeft zijn eigen karakter.



ACTIES

Kaastengels old Amsterdam

60 st | 803357 | Topking

23¹⁵



Empanada carne pasteitje

60 st 25 gr | 809091 | Party Bites

27⁶⁹



Franse mosterd emmer

10 l | 810997 | Kuhne

20¹⁰



Bitterbal rundvlees

54 st 30 gr | 609161 | Prima

10⁷⁵



Mini mix 8 soorten

64 st | 911243 | Party Bites

33²⁵



Kroket truffel mini vegan

48 st 30 gr | 814797 | Cas & Kas

19⁶⁹



Cocktail Spritz

75 cl | 907330

Spritz

3¹⁰

Prijzen zijn geldig bij leveringen van 23 juni t/m 5 juli 2026

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

ACTIES

Vietnamese loempia kip

20 st 70 gr | 814090

van Reusel

15⁴⁴



Japanse yakitori sate

30 st 25 gr | 900407 | Hekos

11⁷⁵

Vlammetjes

72 st | 113530 | Topping

24⁴⁵



Ichiban kara kipstukje

900 gr | 813807 | Yama

13⁶⁰



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

ACTIES



Curry ketchup

10 lt | 582824 | Remia

23⁹⁰



Bier skuumkoppe

24 fl 30 cl | 737380 | Texels

31⁴⁵



Nacho chips naturel

475 gr | 722820 | Santa Maria

2⁵⁵



ACTIES

Olijven groen/zwart olie

1100 gr | 654655 | Sollegiato

8⁴⁵

Zure room

1 lt | 284076 | Campina

4³⁵

Hoemoes

6 bak 200 gr | 719641 | Maza

8⁵⁰

Prijzen zijn geldig bij leveringen van 23 juni t/m 5 juli 2026

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

STERK MERK

Premium brandpasta

Bij Fire & Flame vind je de perfecte oplossing voor het warm houden van voedsel: premium brandpasta. Dankzij deze hoogwaardige brandpasta blijft al je eten goed warm, of het nu in een chafing dish of ander warmhoudapparaat is. Het product is gemaakt van natuurlijke (bio)ethanol alcohol, gemengd met water en een verdikkingsmiddel.

Eenvoudig en veilig

Het gebruiken van brandpasta is een eenvoudige en veilige manier om warmhoudapparatuur te verhitten.

De brandpasta is ideaal in situaties waarin een brandduur van ongeveer drie uur of langer nodig is. Daarmee is het de perfecte oplossing voor buffetten of cateringgelegenheden.



fire & flame

Fire & Flame
Refills religit
24 uur transparant
916101
doos à 96 stuks



Fire & Flame
Theelicht 8 uren wit
916108
zak à 100 stuks

Fire & Flame
Houtskool restaurant
803012
zak à 10 kilo





Bighawk Barbecue original
100cm(h) x 72cm(b) x 72cm(d)
Art.nr. 930878 **795.00**



Eerste keer aansteken

Maakproces



- **Nederlands vakmanschap**, volledig lokaal geproduceerd
- **Grotendeels cortenstaal** dat niet doorroest en een **duurzame beschermlaag** vormt
- **Bakplaat** van normaal staal die werkt als een grote wokpan
- **Minder rookvorming** door extra zuurstoftoevoer langs de bakplaat
- **Olie en etensresten** lopen via de gleuf direct de trechter in, niet op het terras
- **Volledig demontabel** en daardoor compact op te bergen
- **Makkelijk te verrijden** door zwenkwielen met rem
- **Houtopslag** in de sokkel
- **Afneembaar tafeltje** dat links of rechts geplaatst kan worden
- **Grillstuk** in de bakplaat
- **Uitneembare asopvang** en stookrooster
- **Inclusief plaatmes** en handvat
- Gaat **jarenlang** mee
- **Sterk geprijsd** voor de kwaliteit

Leverancier in beeld



Daan Woltinge, inkoper AGF

**"WIJ GEVEN MAXIMALE
AANDACHT EN ZORG AAN
DE AARDBEIENPLANTEN"**



Regionaal sterk: de aardbeien van Familie Schwering bij VHC ActiFood

Bij VHC ActiFood vinden we het belangrijk om te weten waar producten vandaan komen. Zeker als het gaat om verse producten zoals aardbeien. Daarom gingen Martin Dijkema, accountmanager AGF, en Daan Woltinge, inkoper AGF, op bezoek bij Aardbeienkwekerij Schwering in de Noordoostpolder. De teler achter de smaakvolle aardbeien die via VHC ActiFood hun weg vinden naar horeca, zorginstellingen en andere professionele keukens.

Een sterke regionale samenwerking

De samenwerking tussen VHC ActiFood en Aardbeienkwekerij Schwering sluit perfect aan bij onze visie op regionale producten en korte ketens. Door samen te werken met betrouwbare telers uit de regio kunnen wij onze klanten niet alleen verse producten van hoge kwaliteit bieden, maar ook een transparant verhaal achter het product.

Aardbeienkwekerij Schwering is een echt Hollands familiebedrijf met jarenlange ervaring in de aardbeienteelt. Vanuit de Noordoostpolder werkt de familie dagelijks met passie en vakmanschap aan het telen van aardbeien die bekendstaan om hun smaak, uitstraling en constante kwaliteit.

Met liefde geteeld

Onder het kwaliteitsmerk FruitJuweltjes teelt familie Schwering aardbeien die met veel zorg worden geproduceerd. Het merk werd in 2009 geïntroduceerd en staat sindsdien voor smaakvolle aardbeien van Nederlandse bodem. Om gedurende een groot deel van het jaar de beste kwaliteit te kunnen leveren, wordt gebruikgemaakt van

verschillende teeltmethoden. Van half april tot eind december worden de aardbeien geteeld in kassen, tunnelkassen en op verhoogde stellingen in de buitenlucht. Dankzij deze gespreide teelt kunnen de aardbeien optimaal groeien onder de omstandigheden die het seizoen vraagt.

Het resultaat? Smaakvolle aardbeien met een constante kwaliteit gedurende vrijwel het hele seizoen.

Van teler naar klant

Voor VHC ActiFood is het samenwerken met regionale streekleveranciers zoals Aardbeienkwekerij Schwering van grote waarde. Het zorgt voor korte lijnen, betrokkenheid en een product waarvan we precies weten hoe het is geteeld.

Tijdens het bezoek kregen Martin en Daan een kijkje achter de schermen bij het familiebedrijf. Zij zagen met eigen ogen hoeveel aandacht er wordt besteed aan de teelt, oogst en kwaliteitscontrole van iedere aardbei. Die betrokkenheid sluit naadloos aan bij de kwaliteitsstandaard die VHC ActiFood aan haar klanten wil bieden.



Producten uit de streek

Steeds meer klanten kiezen bewust voor producten uit de streek. Niet alleen vanwege de versheid, maar ook omdat zij het belangrijk vinden om lokale ondernemers en regionale producenten te ondersteunen. Door de samenwerking met Aardbeienkwekerij Schwering kan VHC ActiFood haar assortiment verrijken met aardbeien van een vertrouwde teler uit de regio.

Zo brengen we het beste van dichtbij naar onze klanten: vers, smaakvol en regionaal sterk. Een mooi voorbeeld van hoe een lokale samenwerking bijdraagt aan kwaliteit op het bord én een sterkere verbinding tussen producent, groothandel en eindgebruiker.

Aardbeienslof

Ingrediënten

Voor het deeg

- 252794 250 gr bloem
- 584894 180 gr roomboter
(op kamertemperatuur)
- 904348 140 gr witte basterdsuiker
- 564885 1 eidooier
- 764744 10 gr bakpoeder
- 254517 rasp van een halve citroen
snufje zout

Voor de frangipane vulling

- 813762 300 gr amandelspijs
- 584894 75 gr boter
- 583073 1 ei
- 252794 10 gr bloem

Decoratie

- 250872 250 ml slagroom
- 574392 500 gr verse aardbeien
of andere rode fruit soorten
- 814654 eventueel afgeleren met
abrikozenjam voor de glans

Werkwijze

Deeg maken:

Meng de boter, suiker, citroenrasp en zout tot een romig geheel. Voeg de eidooier toe. Meng vervolgens de bloem en het bakpoeder erdoor tot je een stevige bal hebt. Laat het deeg minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Frangipane bereiden

Meng de amandelspijs met zachte boter, voeg het ei toe en meng tot het volledig is opgenomen. Roer daarna de bloem erdoor tot een egale massa.

Bodem vormen

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 1 cm.

Neem een lange sloffenvorm, smeer deze in met roomboter en bekleed de vorm met bakpapier. Druk het slofmodel een beetje in het deeg om het zo uit te snijden. Bestuif het deeg voorzichtig met bloem en pak een rolstok en rol het deeg om de stok heen om het daarna gelijk weer uit te rollen op de slofvorm, druk het deeg gelijkmatig in de vorm en zorg dat het overal aansluit.

Vullen en bakken

Verdeel de frangipane op de bodem van het deeg in de vorm over het midden van het deeg in de lengte, maar laat ongeveer 1 tot 1,5 cm van de randen vrij. Bak de slof in ca. 25-30 minuten goudbruin en gaar. Verwijder de vorm, na het bakken, als de vorm een beetje is afgekoeld en laat de bodem volledig verder afkoelen.

Opmaken

Verdeel hierover de gewassen, gehalveerde en ontkroonde aardbeien. Bestrijk de aardbeien eventueel met een beetje verwarmde abrikozenjam voor een mooie glans.



Of ga voor gemak en kies een tartelette bodem van Chaupain 809684



Maanzaad parfait 10 personen

Ingrediënten

250872	0,8 dl lobbige geslagen room
781150	merg van een half vanillestokje
509434	20 gr maanzaad
728489	50 gr suiker
	75 cc water
583073	10 eieren
728489	150 gr suiker

Werkwijze

Begin met het lobbige slaan van de room en zet koud tot je het nodig hebt. Zet de vanillemerg, maanzaad, water en suiker samen op en breng rustig aan de kook, dit alles 20 minuten laten trekken en het maanzaad vol laten zuigen.

Vervolgens samen met het eiwit en suiker lobbige au bain-marie lauwwarm opkloppen tot ongeveer 40 °C. Daarna de massa in het bekken onder de machine koud kloppen. Als de massa koud, stijf en heel luchtig is geklopt, de van tevoren lobbige geslagen room en erdoorheen spatelen. De parfait massa in de kleine siliconen vormpjes storten en daarna minimaal 12 uur aanvriezen op ongeveer -18 °C voor gebruik.

Aardbeien-rabarbersoep

10 personen

Ingrediënten

302287	300 gr rabarber, mooi rijp!
574392	400 gr aardbeien
728489	150 gr suiker
781150	1 vanillestokje
254517	zeste van 1 citroen
322261	blaadjes citroenmelisse

Werkwijze

Rabarber voorbereiden:

Was de rabarberstelen en snijd ze in stukken van ongeveer 2 cm. Schillen is meestal niet nodig, tenzij de stelen erg stug zijn. Doe de rabarber in een pan met de suiker, het opgeschraapte vanillestokje (inclusief merg) en de citroenzeste. Voeg een klein scheutje water of sinaasappelsap toe. Laat het geheel circa 10-15 minuten zachtjes koken tot de rabarber volledig uit elkaar valt.

Soep pureren

Verwijder het vanillestokje. Voeg de helft van de aardbeien toe aan de afgekoelde massa en pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde zijdezachte 'soep'. Snijd de resterende aardbeien in kwarten of kleine blokjes. Roer deze door de soep voor extra textuur.

Serveren

Giet de soep in diepe borden of brede glazen. Stort de parfait van maanzaad (zie recept rechts) uit kleine vormpjes en leg deze in het midden van de soep, werk af met verkruimelde meringuestaafjes voor een krokante beet en de verse blaadjes citroenmelisse of munt voor een aromatische finishing touch.

Ze zitten bomvol vitamine C. Slechts 7 tot 8 middelgrote aardbeien leveren evenveel vitamine C als een hele sinaasappel.

De vezels in aardbeien zorgen voor een goede spijsvertering en dragen bij aan een verzadigd gevoel na het eten.

Ze bestaan grotendeels uit water en bevatten slechts ongeveer 29 kcal per 100 gram.

Ze bevatten veel antioxidanten en door de aanwezigheid van het mineraal kalium helpen aardbeien om je bloeddruk op peil te houden.

Aardbeien zijn lekker én gezond

Zomersalade*

Ingrediënten

574392 150 gr tot 200 gr aardbeien
699772 2 handjes basilicumblaadjes
283886 1 kleine rode ui
572608 75 gr botersla (hoeveelheid naar eigen invulling)
285552 100 gr cherrytomaatjes
380881 1 el pijnboompitjes
801964 balsamico
792373 olijfolie

Bereiding

Snijd aardbeien en cherrytomaatjes door midden en de rode uien in ringen.

Scheur de sla in stukjes en was deze goed. Scheur de basilicum in kleinere stukjes.

Voeg alle ingrediënten samen, meng goed door elkaar en maak de salade af met Balsamico, pijnboompitjes en eventueel een beetje olijfolie.



Aardbeiencocktail*



Ingrediënten

574392 225 gr aardbeien
302457 4 limoenen
300330 200 ml witte rum
341908 4 el rietsuiker
699772 8 gr verse basilicum

Bereiding

Halveer de aardbeien en doe ze in de vriezer voor circa 2 uur. Check of de aardbeien bevroren zijn.
Halveer de limoenen en pers ze uit. Doe het sap samen met de rum, bevroren aardbeien en rietsuiker in de blender en pureer 1 min. tot de aardbeien fijn zijn.
Schenk in de glazen en garneer met de blaadjes basilicum en citroen.

★ Deze recepten en foto's zijn afkomstig
van de website Fruitjuweeltjes.nl

kant & klaar

de Kuyper
Strawberry Daiquiri 0%
811967



kant & klaar

Dutch Cocktail Club
Strawberry Daiquiri
810812



Een **friszoete cocktail**
met rum, aardbei en limoen

AIX Rosé biedt stijlvolle noten van bloemen, watermeloen en aardbeien in een heldere, levendige, pure stijl met een medium tot lichte body. Deze perfect doordrinkbare rosé is moeilijk te weerstaan.

Aix Rosé
Provence, Frankrijk
art.nr. 683906

Licht strogeel met delicate koperkleurige reflecties. Fris en elegant in de neus, met duidelijke tonen van peer en groene appel, subtiel aangevuld met florale nuances. In de mond is de wijn droog, strak en verfrissend.

Bertino
Pinot Grigio
Piemonte, Italië
art.nr. 812066

Intens krachtig bouquet van steenfruit met rokerige aroma's van kruiden. Perfect in balans, delicaat met steeds nieuwe facetten in de smaak.

Gérard Fiou
Sancerre Blanc
Loire, Frankrijk
art.nr. 809006

De wijn heeft een heldere, bleekgele kleur met groene reflecties. In de neus presenteert de wijn aroma's van tropisch fruit. In de mond is de 3 Pasion White fris en soepel. Het smaakpalet wordt gekenmerkt door tonen van appel en sappige ananas.

3Pasion
Verdejo
Extremadura, Spanje
art.nr. 805325



Santé! **Zomer wijnen**

*Cooler
Tip*



ICE WIJNKOELER ZWART VACU VIN

Altijd perfect gekoelde wijn

Met de Vacu Vin Rapid Ice wijnkoeler geniet je in slechts vijf minuten van een heerlijk gekoelde fles wijn. Dankzij het uitneembare koelelement blijft je favoriete witte, rosé- of mousserende wijn op de ideale temperatuur. Het strakke zwarte design maakt deze praktische wijnkoeler een stijlvolle toevoeging aan elke zomerse tafel.



Salute!

art.nr. 811079

De wijn heeft een mooie lichtgele kleur. In de neus elegante aroma's van fruit en bloemen, aangevuld met tonen van geroosterde noten en brioche. In de mond vol en harmonieus met een zachte, elegante afdronk waarin het hout en het fruit perfect in balans zijn.



**Les 3 Terres
Chardonnay
Pays d'Oc, Frankrijk
art.nr. 921736**

De wijn heeft een diepe robijn-rode kleur met aroma's van bramen, zwarte bessen en peper. Soepel en gestructureerd in de mond met kruidige garrigue-tonen.



**Les 3 Terres
Syrah
Pays d'Oc, Frankrijk
art.nr. 921722**

De Wagram DAC Grüner Veltliner heeft een heldere, strogele kleur met een groene tint. Het aroma opent zich met verfrissende tonen van groene appel, citrusvruchten en een vleugje witte peper, met fruitige smaken van limoen, groene appel en een klein vleugje perzik ondersteund. De afdronk is fris, met een subtiele kruidigheid.

**Waldschütz
Grüner Veltliner
Oostenrijk
art.nr. 919328**

Knisperend frisse wijn met elementen van citrus, appel en geel steenfruit. De smaak is zeer rijk aan mineralen, met een vriendelijk rond mondgevoel en een spannende afdronk.

**Domaine Vrinaud
Chablis
Bourgogne, Frankrijk
art.nr. 809331**

Licht, helder robijnrood met de karakteristieke transparantie van de Nebbiolo-druif. Een delicaat bouquet met verfijnde aroma's van viooltjes en zuivere, heldere aromatische nuances. In de mond is de wijn droog en fruitig, met een fluweelzachte textuur die is ontwikkeld tijdens de houtrijping.

**Bertino Langhe D.O.C.
Nebbiolo
Piemonte, Italië
art.nr. 926279**

Cheers!

Bleekroze van kleur met fonkelende reflexen. Elegante neus met tonen van witte perzik en een frisse, minerale ondertoon. In de mond levendig en soepel, gedragen door frisse zuren en een fijne balans.



**Château Thuerry
Grenache, Syrah,
Rolle, Cinsault
Provence, Frankrijk
art.nr. 921729**

Proost!





Mediterranean PARTY MIX *Tasty Mini Bites*



NIEUW!

DIE GAAN ER LEKKER IN DEZE ZOMER!

SNELLE BEREIDING – 48 STUKS – 4 SOORTEN



Art.nr. 931543



MERRYCHEF
2 MIN.



AIRFRYER
8 MIN.



OVEN
10 MIN.



PARTYBITE.NL



BORREL BITES

De lekkerste borrel bites van over de hele wereld
in 2 varianten. **SUCCES GEGARANDEERD!**

NIEUW

FRITUUR

OVEN/AIRFRYER/
MERRYCHEF



48 STUKS, 6 SOORTEN



FRITUUR
<4 MIN.



MERRYCHEF
2 MIN. OVEN/AIRFRYER
7-8 MIN.

Frituur
Art.nr. 931536

Oven/airfryer/Merrychef
Art.nr. 811746



The Tapas Factory BV
mixoftheworld.nl



OPLEIDINGEN

SVH LEERMEESTER

27 oktober 2026

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



Scan voor meer informatie over **OPLEIDING LEERMEESTER**

SVH KOK

startdatum: 5 & 7 oktober 2026

(24 weken, met elke week

1 praktijkgerichte les)

Speciaal voor horecamedewerkers met (enige) ervaring in de keuken hebben we een eigen opleidingsprogramma ontwikkeld. Bij dit studieprogramma draait het om praktische kennisdeling.

In 24 lessen stomen we onze studenten klaar voor het examen van gediplomeerd SVH-kok.

wat kun je verwachten

- Erkend **SVH-diploma**
- Volledige vakopleiding
- Ervaren docenten
- Carrièremogelijkheden



Scan voor meer informatie over **OPLEIDING BASIS KOK**

SVH ZELFSTANDIG WERKEND KOK

**Start: 6 en 8 oktober 2026
OOSTERWOLDE**

**Start: 2 november
TERSCHELLING**



Scan voor meer informatie over **OPLEIDING ZELFSTANDIG WERKEND KOK**

Het doel van onze opleiding is om naast de uitvoerende werkzaamheden als kok, je aan te leren op welke manier je:

- Menu's bedenkt, samenstelt en de bijbehorende kostprijsberekening
- Hoe je nieuw personeel of leerlingen helpt en aanstuurt om hun werkzaamheden juist uit te voeren.
- Je plant zelf hoe en wanneer je de werkzaamheden uitvoert.
- Je begeleidt en bewaakt de rol van hulpkrachten.

EENDAAGSE CURSUS SOCIALE HYGIËNE

14 oktober

- Leren omgaan met lastige situaties
- Erkend **SVH-diploma**
- Cursus van **1 dag!**
- Inclusief lunch!



Scan voor meer informatie over **SVH SOCIALE HYGIËNE**





De perfecte koffiekoekjes.

Om elk moment van te genieten.

Een goed kopje koffie verdient een koekje dat net zo bijzonder smaakt. Daarom brengt Mescoo koffiekoekjes van VHC, een assortiment vol ambacht, karakter en pure verwennerij.

Van krokante klassiekers tot verrassende combinaties met fruit, caramel en chocolade: elk koekje zorgt voor een warm genietmoment bij iedere koffiepauze.

**NIEUW
BIJ VHC**



Koekjes allerhande los

930955 | 1500 gr in doos



Koekjes cranberry los

930969 | 1500 gr in doos



Koekjes krakeling los

930990 | 1500 gr in doos



Koekjes spritstoeft los

930934 | 1500 gr in doos



Koekjes choc chip los

930927 | 1500 gr in doos



Koekjes kersen witte choco los

930983 | 1500 gr in doos



Koekjes nougatine los

930948 | 1500 gr in doos



Koekjes appel caramel los

930962 | 1500 gr in doos



Koekjes jan hagel los

930976 | 1500 gr in doos



Koekjes marmerhartje los

930941 | 1500 gr in doos

CONTACTGEGEVENS



Verkoop Binnendienst

0516 567 107 | verkoop@actifood.nl



Training & Experience Center

Bauwien de Jong

06 3190 0415 | bauwien@actifood.nl

Gerja van Veen

06 4461 2133 | gerja@actifood.nl



Horeca Vakcollege Noord

Edwin van Lambalgen

06 2126 3369 | lambalgen@actifood.nl

Emiel Oosting

06 2194 4022 | emiel@actifood.nl



Wijn & Gedistilleerd

Marco Scheffer

06 1179 9419 | scheffer@actifood.nl



Non-Food

0516 567 107 | nonfood@actifood.nl



Kerstpakketten & Geschenken

Minke Harmsma & Anouk Beijert

06 1534 0305 | geschenken@actifood.nl



Marketing

0516 567 107 | marketing@actifood.nl



Slagerij

Marco van der Haar

06 2244 9159 | marco.vanderhaar@actifood.nl



AGF

Martin Dijkema

06 2186 5688 | martin.dijkema@actifood.nl

Alle Kruizinga

06 5346 3046 | kruizinga@actifood.nl



Vis

Edwin Bokkers

06 4614 2497 | bokkers@actifood.nl

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

alles
voor een
**slimme
zaak**

