

verse

COCKTAILSAUS

PREMIUM



COCKTAILSAUS

- Smaakt vol en smeuïg
- Blijft goed rond pasta plakken
- Onttrekt het vocht niet uit de groenten
- Ook zeer geschikt bij salades en als dipsaus

KIPCOCKTAIL

- Kipblokjes toptable 250 GR
 - Jonagold appel in blokjes 200 GR
 - Sjalot, fijn gesneden 150 GR
 - Pijnboompitten 100 GR
 - Half zongedroogde tomaatjes 150 GR
 - Komkommer strips 150 GR
 - Gemengde sla 200 GR
 - Verse Cocktailsaus Hero 300 GR
- TOTAAL 1500 GR**

Besprenkel de appel met een beetje citroensap, meng vervolgens alle ingrediënten met de Hero Cocktailsaus en werk het geheel af met geroosterde pijnboompitten, half zongedroogde tomaatjes en fijne komkommer strips.

SCAN onderstaande QR codes om de producten toe te voegen aan uw winkelmandje



KIPBLOKJES
TOPTABLE



PIJNBOOMPITTEN



HALF ZON-
GEDROOGDE
TOMAATJES



COCKTAILSAUS

TOMAAT-GARNAAL

- Gekookte eitjes in partjes
- Coeur de boeuf tomaat
- Gele tomaten (of ananas)
- Groene tijger tomaat
- Garanalen
- Fijn gesneden dille
- Gemengde sla
- Verse Cocktailsaus Hero

Snij de verschillende tomaten in partjes, meng vervolgens de garnalen met de fijngesneden dille. Neem de Eco Foodbowl van 900ml en leg onderaan de gemengde sla, plaats de partjes tomaat kleurgewijs rondom de bowl, leg de garnalen in het midden en tussen de tomaten, werk in het midden af met de verse cocktailsaus, de takjes dille en de partjes gekookt ei.

SCAN onderstaande QR codes om de producten toe te voegen aan uw winkelmandje



ECO FOOD-
BOWL 900ML



COCKTAILSAUS

RAUWKOST GARNAALSALADE

- Gekookte eitjes 250 GR
 - Lente-ui in fijne ringen 200 GR
 - Tomaten in blokjes 250 GR
 - Garnalen 300 GR
 - Bieslook 100 GR
 - Chinse kool, fijn gesneden 250 GR
 - Verse Cocktailsaus Hero 400 GR
- TOTAAL 1500 GR**

Hak de gekookte eitjes in fijne stukjes, haal de eitjes, tomatenblokjes en fijn gesneden lente-ui door elkaar. Meng vervolgens de Chinse kool, garnalen, bieslook met de verse cocktailsaus. Werk het geheel af met bieslook, lent-ui, tomatenblokjes en schijfjes ei.

SCAN onderstaande QR code om het product toe te voegen aan uw winkelmandje



COCKTAILSAUS

SALSA PASTA DI MIO

Gekookte penne	400 GR
Paprikablokjes mix	150 GR
Komkommer in blokjes	150 GR
Pijnboompitten	100 GR
Half zongedroogde tomaatjes	150 GR
Ham in fijne reepjes	200 GR
Bieslook fijn gesneden	100 GR
Verse Cocktailsaus Hero	350 GR
TOTAAL 1600 GR	

Meng de gekookte pasta met alle ingrediënten en de verse Hero Cocktailsaus. Werk het geheel vervolgens af met geroosterde pijnboompitten, bieslook en half zongedroogde tomaten.

SCAN onderstaande QR codes om ze toe te voegen aan uw winkelmandje



COCKTAILSAUS



PIJNBOOMPITTEN



HALF ZON-
GEDROOGDE
TOMAAJTJES

SALADE BELLE VUE

Tataki van zalm
Komkommer in schijfjes
Dille, fijn gesneden
Edamame boontjes
Rode kerstomaatjes
Partje citroen
Gemengde sla
Eitjes gekookt in partjes
Verse Cocktailsaus Hero

Meng de gemengde sla met de fijn gesneden dille en leg deze onderaan de Eco Foodbowl, vervolgens leg je hierop de tataki van zalm, garneer je het met de kerstomaatjes, edamame boontjes, ei en de komkommer schijfjes. Dresseer schuin over de zalm een mooie portie verse Cocktailsaus, werk vervolgens af met een takje dille en een partje citroen. Kan ook gemaakt worden met gerookte of gekookte zalm.

SCAN onderstaande QR codes om ze toe te voegen aan uw winkelmandje



ECO FOODBOWL
1200ML



COCKTAILSAUS



EDAMAME
BOONTJES



pastasalade **VAN HET HUIS**



- • • Kostprijs
• • • ±€3.49 /kilo
• • •
• • •
• • • Verkoopprijs
• • • ±€14.95 /kilo

- Half gedroogde tomaatjes in blokjes 400 GR
- Ei in blokjes 400 GR
- Ajuinpijpjes, fijn gesneden 100 GR
- Macaroni elleboogjes 700 GR
- Verse Cocktailsaus Hero 200 GR
- Rauwkost Tartaarsaus Bonfait 200 GR
- TOTAAL 2000 GR**



HALF GEDROOGDE
TOMAATJES



RAUWKOST
TARTAARSAUS



COCKTAILSAUS

