



Wraps tortillas

Wrap Italian style

+ Wrap		81590
+ Hero pesto dressing	25 g	69022
+ Serranoham	25 g	20010
+ Rucola	20 g	51947
+ half gedroogde tomaat	25 g	80051
+ Parmezaanse kaas	10 g	66862
+ Pijnboompit	5 g	69059

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met de Hero pesto dressing en beleg deze met serranoham, half gedroogde tomaten en rucola.
- + Rol de wrap mooi strak dicht, snij hem in 2 en presenteer hem in de pagoda platter verpakking. Werk het geheel af met een "Vers voor u gemaakt" bandsticker

Adviesverkoop prijs
6.95€



Wrap Indian style

+ Wrap wortel fairytales		69690
+ Hero kerrie dressing	20 g	69026
+ Kippewit gebraden strips	50 g	47981
+ Mangoblokjes	35 g	78714
+ Geraspte wortel	25 g	29544
+ Romeinse sla	25 g	39936

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met de Hero kerrie dressing, beleg hem met gebraden kippenwit, romeinse sla.
- + Snij de mango blokjes in vier en garneer op de wrap samen met de geraspte wortel
- + Rol de wrap mooi strak dicht, snij hem in 2 en presenteer hem in de pagoda platter verpakking. Werk het geheel af met een "Vers voor u gemaakt" bandsticker

Adviesverkoop prijs
6.95€



Wrap Nordic style

+ Wrap		81590
+ Hero mosterd dille dressing	25 g	69021
+ Gerookte zalm gold	50 g	12518
+ Rucola	20 g	51947
+ Dille	5 g	31645
+ Komkommer	20 g	3974

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met de Hero mosterd dille dressing en beleg deze met gerookte zalm en rucola
- + Snijd de komkommer overlangs in 2, verwijder de zaadlijst en snij in fijne reepjes, garneer de reepjes op de wrap samen met enkele plukjes dille.
- + Rol de wrap mooi strak dicht, snij hem in 2 en presenteer hem in de pagoda platter verpakking. Werk het geheel af met een "Vers voor u gemaakt" bandsticker

Adviesverkoop prijs
7.95€



Wrap Barbecue style

+ Wrap		81590
+ Hero Tom-Chi topping	40 g	75585
+ Cms pulled pork	70 g	52927
+ Paprikablokjes	35 g	47208
+ Gemengde sla	25 g	75476

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met de Tom-Chi topping en beleg met gemengde sla en paprika reepjes en leg hierbovenop de pulled pork
- + Rol de wrap mooi strak dicht, snij hem in 2 en presenteer hem in de pagoda platter verpakking. Werk het geheel af met een "Vers voor u gemaakt" bandsticker



Adviesverkoopprijs
6.95€

Wrap Kimchee style

+ Wrap		81590
+ Japanse Kewpie mayonaise	40 g	69127
+ Kimchee base	25 g	75131
+ Japanse sesamsaus	25 g	73008
+ Fijn gesneden spitskool	50 g	33384
+ Edamame bonen	30 g	75136
+ Geraspte wortel	20 g	29262
+ Kip wakadori	75 g	75313
+ Pagoda + deksel 12 x 22 cm		70977
+ Bandsticker		69555

Bereiding:

- + Marineer de kip met de kimchee base en de Japanse sesamsaus,
- + Strijk de wrap in met de Japanse kewpie mayonaise
- + Leg onderaan de fijngesneden spitskool en daarop de geraspte wortel en verdeel de gemarineerde kip slices over de groenten
- + Werk af met de edamame bonen en een extra swirl kewpie mayonaise
- + Rol de wrap mooi strak dicht, snij hem in 2 en presenteer hem in de pagoda platter verpakking. Werk het geheel af met een "Vers voor u gemaakt" bandsticker



Adviesverkoopprijs
6.95€



Wrap Dutch style

+ Wrap		81590
+ Toverkaas met prei	35 g	69343
+ Gemengde salade	30 g	75476
+ Kip slices top table	50 g	47981
+ Geraspte wortel	20 g	29262
+ Geroosterde uitjes	5 g	51025
+ Hero Tom-Chi	10 g	75585

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met toverkaas en beleg deze met sla en geraspte wortelen
- + Snijd de komkommer overlangs in 2 en verwijder de zaadjes en snij in fijne reepjes
- + Garneer de komkommer reepjes op de wrap en snij de tomaat cerise in partjes
- + Dresseer de Tom-Chi topping over de groenten
- + Rol de wrap mooi strak dicht, snij hem in 2 en presenteer hem in de pagoda platter verpakking. Werk het geheel af met een "Vers voor u gemaakt" bandsticker



Adviesverkoopprijs
6.95€



Sushi wrap

+ Wrap	81590
+ Pokebowlrijst kant-en-klaar	80647
+ Gemengde sla	75476
+ Japanse mayonaise Kewpie	69127
+ Roasted sesamdressing	69128
+ Hero Wasabi mayonaise	69035
+ Wortel geraspt	29544
+ Komkommerblokjes	75502
+ Rode ajuin	59762
+ Mais	45941
+ Gebakken ajuin	51025
+ Gegaarde kippendij Yakatori Yama Wakadori (optie bij kip variant)	75313

Bereiding:

- + Vermeng de rijst, komkommer, rode ajuin, wortel, mais met de roasted sesamdressing
- + Smeer daarna de wrap in met Japanse mayonaise en leg in het midden een baan gemengde sla
- + Leg daarop de vermengde rijst. Doe over de groenten een swirl wasabi mayonaise HeRo en rol de wrap strak op
- + Als u een kipvariant wil, blokjes gegaarde kippendij yakatori toevoegen aan de vermengde rijst
- + Rol de wrap mooi strak dicht, snij hem in 2 en presenteer hem in de pagoda platter verpakking. Werk het geheel af met een "Vers voor u gemaakt" bandsticker

Worteltortilla Italiaans

+ Worteltortilla 25cm	69690
+ Verse groene pesto	69323
+ Mozzarella geraspt	54573
+ Halfzongedroogde tomaten	75831
+ Pijnboompitten Premium quality	69059
+ Gandaham snippers	49040

Bereiding:

- + Belangrijk: Beleg slechts de helft van de tortilla en beleg deze niet te dik
- + Besmeer de worteltortilla met verse pesto
- + Leg daarop een laagje mozzarella in schijfjes of geraspt.
- + Leg daarop een dun laagje fijngehakte half zongedroogde tomaatjes.
- + Voeg extra kleur toe d.m.v. rucola, pijnboompitjes, verse basilicum, verse tomatenblokjes...
- + Voor een vleesvariant kan u eventueel snippertjes Gandaham toevoegen
- + Vouw de worteltortilla dubbel en daarna nog eens dubbe
- + Verwarm deze in een contactgrill/panini-ijzer/croque monsieur

Worteltortilla met chilikip

+ Worteltortilla 25cm	69690
+ Kip in Chilisaus Bonfait	68910
+ Basis Kaas-Chili saus Bonfait	68915
+ Geraspte Emmentaler kaas	51908

Bereiding:

- + Vermeng de kip in chilisaus van Bonfait met gegaarde wokgroenten naar keuze
- + Leg in het midden van de tortilla een baan van de gemengde kip chili en groenten
- + Belangrijk, rol de tortilla strak op! Plaats de tortilla in een Smoothwall verpakking (zie achterzijde)
- + Overgiet de tortilla met de basis kaas-chilisaus en de geraspte kaas
- + Plaats de tortilla in een voorverwarmde oven van 180 graden en laat een kwartiertje opwarmen



Adviesverkoopprijs
6.95€

Wrap Deli-Pickle

+ Wrap		81590
+ Deli-Pickle topping	25 g	81382
+ New York beef Pastrami	25 g	70705
+ Rascal Sweet & Sour komkommer	15 g	78710
+ Paprika rood, blokjes	35 g	80371
+ Rucola	25 g	79243
+ Pagoda 12x22cm		69538
+ Pagoda deksel		69539
+ Sticker 'Vlees'		76830
+ Bandsticker 'Vers voor u gemaakt'		69555

Bereiding:

- + Laat de Sweet & Sour komkommers uitlekken (±6 schijfjes/wrap)
- + Smeer de wrap in met de Deli Pickled topping en leg in het midden een lijn rucola met daarop paprikablokjes en de komkommerslices
- + Werk het geheel af met 3 sneetjes Pastrami
- + Rol de wrap mooi strak dicht, snij hem in 2 en presenteer hem in de pagoda platter verpakking. Werk het geheel af met een "Vers voor u gemaakt" bandsticker

Wrapadel

+ Wrap tortilla	80066
+ Gewone frikandel of ovenfrikandel	629 of 76192
+ Tom-Chi topping	75585
+ Curry ketchup	9604
+ Gebakken ajuin	51025
+ Ajuin	49015

Bereiding:

- + Snijd met mes de frikandel in zoals bij een frikandel speciaal
- + Frituur de frikandellen, en laat ze daarna afkoelen.
- + Vul daarna de frikandel met streepje Tom-Chi topping
- + Rol dan de frikandel op in de wrap en snijd de uiteinden van de wrap af.
- + Leg daarna 3 opgerolde frikandellen in de aluminium schaal.
- + Voorzie elke frikandel van een streepje curry aan de bovenzijde, en verdeel dat netjes.
- + Strooi daarna de gebakken en verse ajuin over de frikandellen
- + Adviseer uw klanten om het bakje 10 min op 180 graden in voorverwarmde oven te verwarmen



WRAP ADEL

Worteltortilla met tonijn

+ Worteltortilla 25cm	69690
+ Mediterrane Smikkelpot Bonfait	69599
+ Half gedroogde tomaten	80051
+ Tonijn naturel in zak	18269

Adviesverkoopprijs
6.95€

Bereiding:

- + Besmeer de worteltortilla met Mediterrane smikkelpot van Bonfait
- + Beleg het onderste gedeelte met vers gesneden ijsberg- of gemengde sla
- + Leg daarop een laagje tonijn naturel
- + Daarna wat rode ajuin en bieslook snippers, half zongedroogde tomaatjes en wat wortel toevoegen

Worteltortilla met selder en bacon

+ Worteltortilla 25cm	69690
+ Basis Selderijsalade Bonfait	69608
+ Basis Selderijsalade Bonfait	68931
+ Crispy Bacon spekblokjes	56557

Adviesverkoopprijs
6.95€

Bereiding:

- + Bereid de seldersalade: Basis Selderijsalade van Bonfait met toevoegingen naar keuze (verse selder, fijne stukjes appel, walnoten etc.)
- + Bereid de seldersalade: Basis Selderijsalade van Bonfait
- + Verdeel hierover vers gesneden ijsbergsla of witlofreesjes
- + Leg daarop een laagje crispy bacon
- + 5 Voeg extra kleur toe d.m.v. geraspte wortel, geraspte biet, ijsbergslareepjes of appelfjulienne.

Carpaccio wrap

+ Wrap	81590
+ Pesto dressing HeRo	69022
+ Alternatief: Truffelmayonaise Hero	81488
+ Carpaccio Runds roos	76432
+ Pijnboompitten	69059
+ Gemengde sla	75476
+ Rucola sla	75309
+ Half gedroogde tomaten	80051
+ Parmesan schilfers	66862

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met pesto dressing HeRo of met de truffelmayonaise van Jean Baton, en voorzie daarna de wrap van een baan carpaccio
- + Leg daarop de gemengde en rucola sla.
- + Verdeel daarna de pijnboompitten, parmesan en de half zongedroogde tomaatjes.
- + Rol de wrap strak op en snijd hem in twee
- + Presenteer deze in een Pagoda platter verpakking en voorzie deze van een stijlvolle bandsticker



Adviesverkoopprijs
6.95€

Sweet Honey

+ Wraps 30cm	69690
+ Geitenkaas Buche zonder korst	51328
+ Hero Honing mosterd dressing	69025
+ Red Pickled onions	78729
+ Gemengde sla	80451
+ Pijnboompitten	69059
+ Pitloze druivenmix	29573



Adviesverkoopprijs
6.95€

Bereiding:

- + Bak de pijnboompitten kort aan en laat ze afkoelen
- + Snij de druiven overlangs in 2
- + Laat de red pickled onions uitlekken en snij de buche in fijne sneetjes
- + Smeer de wrap in met de Hero honing mosterd dressing en leg in het midden van deze wrap een streep gemengde sla
- + Vul vervolgens aan met druiven, red picled onion, pijnboompitten en sneetjes geitenkaas
- + Rol de wrap mooi strak dicht, snij hem in 2 en presenteer hem in de pagoda platter verpakking. Werk het geheel af met een "Vers voor u gemaakt" bandsticker

Hummus Heaven

+ Wraps 30cm	69690
+ Medline Hummus	80649
+ Gegrilde paprika, mix rood & geel	74992
+ Komkommerstaafjes	73308
+ Rucola	79243
+ Fetakaas blokjes	64158



Adviesverkoopprijs
6.95€

Bereiding:

- + Laat de gegrilde paprika's en feta uitlekken en snij ze de paprika in reepjes
- + Leg in het midden van de wrap een lijntje rucola, aangevuld met komkommerstaafjes, gegrilde paprika en feta blokjes
- + Rol de wrap mooi strak dicht, snij hem in 2 en presenteer hem in de pagoda platter verpakking. Werk het geheel af met een "Vers voor u gemaakt" bandsticker

Caprese Lovers

+ Wraps 30cm	69690
+ Mozzarella de lucia	34971
+ Half gedroogde tomaten	80051
+ Italian (pesto) dressing Hero	69022
+ Pijnboompitten	69059
+ Rucola	79243
+ Balsamico crème	72972



Adviesverkoopprijs
6.95€

Bereiding:

- + Snij de mozzarella in plakjes en laat de half gedroogde tomaatjes ontdooien
- + Bak de pijnboompitten aan en laat ze afkoelen
- + Smeer de wrap in met de Hero Italian Pesto dressing en leg in het midden van de wrap een lijntje rucola en vul dit aan met de pijnboompitten en de half gedroogde tomaten
- + Leg vervolgens de plakjes mozzarella erop en werk het af met een swirl balsamico crème
- + Rol de wrap mooi strak dicht, snij hem in 2 en presenteer hem in de pagoda platter verpakking. Werk het geheel af met een "Vers voor u gemaakt" bandsticker



The Essentials



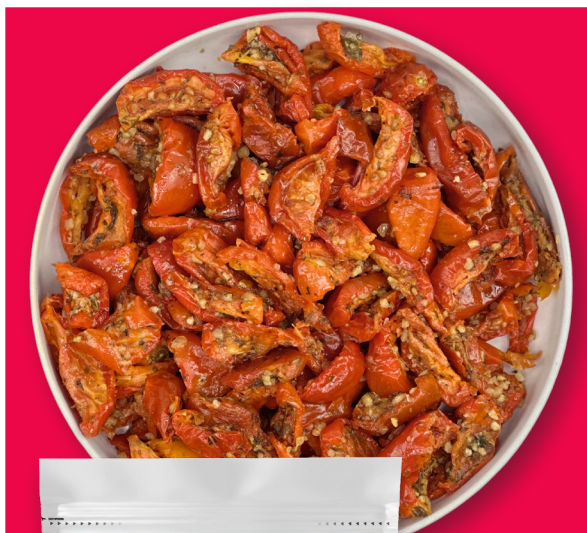
Wraps Ø30cm
ART. 81590 - 18 stuks



Worteltortilla Ø25cm
ART. 69690 - 10 stuks



Pijnboompitten Premium
ART. 69059 - 900g



Half gedroogde tomaten
ART. 80051 - 907g



Pagoda Platter 12x22cm
ART. 70977 - 50 stuks



Bandstickers 'Vers voor u gemaakt' 300x25mm (Ø50mm)
ART. 69555 - 500 stuks per rol



Gegaarde kippendij Ichiban
ART. 75313 - 5x175g



Naturally Flavored
HERO

Een dikkere dressing met een zoete, pittige twist.

ART. 75585 - 1000ml



Naturally Flavored
HERO

De perfecte balans tussen pittige mosterd en aromatische dille maakt deze dressing veelzijdig en onweerstaanbaar. Heerlijk bij zalm en kaas

ART. 69021 - 1000ml



Naturally Flavored
HERO

Een heerlijke, Italiaans getinte dressing met basilicum, pijnboompitten, kruiden en specerijen.

ART. 69022 - 1000ml



Naturally Flavored
HERO

Een romige saus met een verfijnde smaak van pickles voegt een frisse, licht zurige en toch zoete touch aan uw wraps

ART. 81382 - 1000ml



Naturally Flavored
HERO

Een luxueuze, romige topping met de diepe, aardse smaak van zwarte zomerturffel.

ART. 81488 - 1000ml



Naturally Flavored
HERO

Een heerlijke dressing met een zachte smaak en een vleugje kerrie.

ART. 69026 - 1000ml