eurofresh.

XMAS inspiratie

van aperitief tot dessert



Nieuw! Gegrilde groentenmix

84025
Dell'Orto Gegrilde groentenmix
1000g

Beschikbaar vanaf 05-11-2026

Een kleurrijke mix van **langzaam geroosterde paprika, courgette, aubergine en tomaat, verfijnd met knoflook en mediterrane kruiden**.

Dankzij het langzame roosterproces ontwikkelen de groenten een volle, rijke smaak. Gebruiksklaar na ontdooien en ideaal voor salades, pasta's, wraps, sandwiches of als smaakvolle garnituur bij warme gerechten.

ALCOHOLVRIJ APERITIEVEN



71018
Appel-Peer-Gembersap Schulp
6x750ml

84598
Pompelmoessap Schulp
6x750ml

Hef het glas met deze feestelijke tapas!



69009
Ansjovis gemarineerd
1000g



74966
Italiamix olijven
1900g



74965
Knoflookolijven
1900



75048
Pomamore Parmesan basilicum 440g



75059
Koningsolijven
460g



78425
Olijvenmix Bella
1000g



69326
Zwarte olijven knoflook
1100g



69322
Tomaat Soet-o-Son
1000g



69343
Toverkaas met prei
1100g



69344
Toverkaas Sweetpepper
1100g



69464
Peppedew roomkaas
1000g



84787
Regendruppels rood
150g



78140
Hamrolletjes met Friese geitenkaas 150g



84786
Verse groene pesto
125g



84785
Bruschetta
125g



79689
Houmous naturel
150g



84789
Romige Toverdip
Peppadew 125g



73855
Friese geitenkaas
Italiaans 350g

SCAN QR

VOOR ALLE TAPAS



feestelijke Dippers

Bonfait
– FOOD WITH A SMILE –

3 smaakvolle varianten met grissini

Italiaanse dipper

65566	Tomatenpuree	100g
79746	Bruschettamix	50g
69624	Bonfait Rauwkost Selderijsaus	1350g

Knoflook dipper

45570	Knoflookpulp	20g
80376	Peterselie gesneden	20g
80395	Bieslook gesneden	10g
54434	Room	200g
69624	Bonfait Rauwkost Selderijsaus	1250g

Pesto dipper

69323	Pesto Italiano	200g
69624	Bonfait Rauwkost Selderijsaus	1300g

EXTRA BENODIGDHEDEN

77859	Apero grissini seasalt
69586	Topperpack deksels
82320	Beker 400ml
77548	Sticker 'Hemels lekker'



Kostprijs **Italiaanse** dipper	€1.95/st
Kostprijs **Knoflook** dipper	€1.73/st
Kostprijs **Pesto** dipper	€1.77/st

Adviesverkoopprijs €4.50/st

eurofresh.



Rundstartaar HAPJE

EEN FEESTELIJKE SMAAKBELEVING

Kostprijs €3.32/st
Advies VKP €7.50/st
±56% marge

Een verfijnd hapje met smaakvolle CMS rundstartaar, Tokyo Truffle dressing, frisse Salad Pea en een subtiele Hero Wasabi topping. Afgewerkt met een krokante crumble van Noriten Seasalt Crackers voor extra bite.

BEREIDING

1. Meng de CMS rundstartaar met de Tokyo Truffel dressing naar smaak.
2. Plaats onderaan het glaasje wat Salad Pea.
3. Leg hierop de aangemaakte rundstartaar.
4. Werk af met de Hero Wasabi Topping.
5. Maak van de Noriten Seasalt Crackers een grove crumble door er enkele keren met een mes doorheen te gaan en strooi deze er bovenop.
6. Werk af met een extra blaadje Salad Pea.

TIP

Geef de Noriten Seasalt Crucnh apart mee in een klein potje.
Zo blijft de crumble heerlijke krokant tot het moment van serveren.

BENODIGDE ARTIKELEN



84338
Tokyo truffel
1500ml



69035
Hero Wasabi topping
1000ml



84321
Noriten Seasalt crackers
140g



79570
Bodegacup 180ml
300st.

79571
Deksels Bodegacup 180ml
600st.



71178
Hero Croutons met fijne kruiden in sachets
60x12g

Kostprijs €6.27/Ltr
Advies VKP €13.99/Ltr
±55% marge
inclusief verpakking

INGREDIËNTEN

82747	**Dell'Orto half zongedroogde tomaten**	**1400g**
42989	Soepgroenten	2200g
79203	Rode paprika	8 stuks
45570	Lookpuree	70g
81887	Laurierblad	8 stuks
81881	Tijm	12g
81934	Verse tomaten	2400g
8730	Kippenbouillonpasta	160g
67340	Groentenbouillon blokjes	4 stuks
78697	**Rascal Classic Chilisaus**	**100g**
16091	Culinaire Room	800ml
80395	Fijn gesneden bieslook	4 bussels
	Water	8Ltr
69053	**Soeppot 1ltr met zwart deksel**	**1st**

RUSTIEKE TOMATENSOEP MET EEN MEDITERRANE TOETS

Een heerlijk volle tomatensoep waarin de intense, rijke smaak van Dell'Orto halfgedroogde tomaten centraal staat.

Door het zorgvuldig drogen krijgen de tomaten een geconcentreerde, lichtzoete smaak die de soep extra diepgang geeft. Afgewerkt met aromatische kruiden en een subtiele toets van chili voor een verrassend pittige afdronk.

Een pure smaakbeleving die de mediterrane zon op de feesttafel brengt.

Feestelijke eendgyoza

met vijg & geitenkaas



Kostprijs €6.44/st
Advies VKP €15.95/st
±60% marge

BENODIGDHEDEN

81374	**Appel Gyoza**
72242	CMS Eendenfilet warm gerookt
37647	CMS Paté eend met porto
77600	Jorba Crumble tijm-honing
66340	Verse vijgen
75196	Veldsla
58791	Geitenkaas crumble
69025	**Honing-Mosterd dressing Hero**
69540	**Pagoda platter 16x22cm**
69541	**Deksels voor pagoda platters**
74023	**Sticker 'Fijne feestdagen'**

Stoom de appelgyoza's 4 minuten op 100°C. en laat afkoelen. Schik de veldsla, vijgen, gerookte eend en Paté op de Pagoda Platter. Voeg vervolgens de appelgyoza's toe. Werk af met geitenkaas en crumble. Druppel tot slot enkele druppels Hero Honing Mosterd Dressing over de veldsla. Klik het deksel op de pagoda en werk af met de sticker Fijne Feestdagen.

Zalm Tataki belle vue

Een feestelijke fusion van klassieke Belle Vue en Aziatische zalmtataki

Omwentel de zalm in de furikake kruiden en bak kort aan op hoog vuur, ongeveer 30 seconden aan elke kant. Laat even rusten en snijd de zalm vervolgens in fijne tranches. Vermeng de Hero basis cocktailsaus (2500g) met de Rabeko ZERO Ketchup (350g) en een scheutje whisky (120ml), dit is ideaal voor 85 porties. Schik de gemengde sla op de Pagoda platter en verdeel er de komkommer, edamameboontjes, rode kerstomaatjes en partjes ei over. Leg de fijngesneden zalmtataki mooi bovenop de salade. Werk af met fijn gesneden dille, een partje citroen en een royale swirl van de cocktailsaus over de zalm. Strooi tot slot nog wat extra furikake kruiden over het geheel.



BENODIGDHEDEN

71953	Zalmfilet zonder vel
69126	**Furikake kruiden**
29653	Gemengde sla
3974	Komkommer
75136	Edamame boontjes
3995	Rode kerstomaatjes
9126	Eieren
81876	Dille
75568	Citroen
76138	**Hero Basis Cocktailsaus**
78027	Zero Ketchup
3047	Whisky black label
69540	**Pagoda platter 16x22cm**
69541	**Deksels voor pagoda platters**
69262	**Bandstickers 'Fijne feestdagen'**
76831	**Sticker 'Zalm'**



Kostprijs €3.97/st
Advies VKP €11.95/st
±67% marge

TAPAS UIT JAPAN 日本



BENODIGDHEDEN

77899	Bao buns
75313	Wakadori kip
75144	Gyoza scampi
75143	Gyoza veggie
75142	Gyoza kip
80883	Gyoza beef
84337	Spicy chicken saus
84336	Dumpling saus
75140	Kara-Age
81590	Wraps 30cm
80647	Pokebowlrijst
69128	Kewpie roasted sesam
69127	Kewpie mayonaise
76151	Edamame boontjes
74884	Furikake kruiden
82846	Yakitorispiesjes
74926	Noriten wasabi crackers
84588	**Premium foodbox**
69338	Foodsharing 1 vaks
69639	Foodsharing 3 vaks
75124	Sesamzaadjes wit

Japanse Tapasbox - Een wereld van Japanse smaken, feestelijk verpakt!

Verras je klanten met een originele tapaservaring vol Aziatische smaken. Combineer heerlijke gyoza's, sappige yakitorispiesjes, krokante karaage, gevulde bao buns en verrassende bijgerechten tot een unieke Japanse tapasbox.

Met het assortiment van Eurofresh stel je eenvoudig je eigen creaties samen. Presenteer ze in onze stijlvolle Premium Foodbox en bied je klanten een feestelijk, kant en klaar concept om thuis van te genieten.

Jij creëert, wij bieden de ingrediënten en de perfecte presentatie!

Complete set – 3 boxen
Voor 4 personen

Kostprijs €24.33/3 boxen
Advies VKP €49.95/3 boxen
±51% marge

BEREIDING

1. **Mini pokebowls**
Ontdooi de pokebowllijst en verdeel deze over de transparante cups. Doe op de rijst een beetje roasted sesam dressing en Kewpie mayonaise. Werk af met edamameboontjes, gerookte zalm, mangoblokjes en een kerstomaatje. Bestrooi met furikakekruiden.

2. **Gyoza**
Stoom de gyoza's 4 minuten op 100°C in de combisteamer. Laat ze daarna volledig afkoelen voordat je ze in de foodsharing legt.

3. **Golden Chicken bao buns**
Stoom de diepgevroren bao buns 8 minuten op 100°C en laat ze afkoelen. Snijd de chilipeper in de lengte doormidden en verdeel in fijne reepjes. Snijd de wakadori kip in reepjes en verdeel over de buns. Werk af met Kewpie mayonaise, chilipeper, fijngesneden lente-ui en sesamzaadjes.

4. **Kimchee wraps**
Smeer de wrap in met Kewpie mayonaise. Leg de geraspte wortel, witte kool en edamamebonen in een reep in het midden van de wrap. Leg hierop de kip wakadori en werk af met Spicy Sticky Chicken saus. Rol stevig op en snijd in kleine stukjes.

5. **Yakitori spiesjes**
Ontdooi de yakitori spiesjes. Werk af met Japanse sesamsaus, sesamzaadjes en fijngesneden lente-ui.

6. **Japanse rauwkost**
Meng 480 g geraspte wortel, 960 g spitskool, 360 g Hero Basis Rauwkost en 200 g Hero Wasabi Topping. Werk af met 25 g wasabi crackers.

7. **Kara Age kip**
Neem 4 stuks kara-age en bereid deze in de airfryer of oven volgens de bereidingswijze op de verpakking. Snijd elke kara-age in twee en verdeel over de foodsharing.

8. **Dipsauzen & samenstellen**
Doe de dipsauzen in aparte potjes. Dumplingsaus voor bij de gyoza en spicy sticky chicken voor bij de Kara Age.

9. **Noriten crackers**
Leg de Noriten mee in de foodsharing, bij de koude bereidingen.

10. **Samenstellen**
Verdeel alle bereide onderdelen over de foodsharings en plaatst in de box zoals op de foto, zorg dat de koude en warme onderdelen apart gehouden worden. De warme onderdelen van de box kunnen eenvoudig door de klant opgewarmd worden in de microgolf zonder verpakking. Verwarm bij voorkeur in korte intervallen.

PREMIUM FOOD BOX

VUL DEZE DOOS MET UW EIGEN PRODUCTEN

SHARE ENJOY TOGETHER





ANTIPASTA



CHARCUTERIE



KAASPROEVERIJ

ASIAN BITES



GOURMET



FONDUE



SALADES



BRUNCH



DESSERT TASTING



CHOCOLATE EXPERIENCE



COOKIE TASTING



KIDS PARTY

2 KOPEN 1 GRATIS

ZOLANG DE VOORRAAD STREKT

84588
Premium foodbox
150 stuks per doos



BROOD & DIP



MEZZE

Afmetingen 26x26cm
Kijkvenster 19x19cm

eurofresh.

Gourmet *met*
een nieuwe, Japanse twist

eurofresh.

BENODIGDHEDEN

81373 Gyoza eend
75144 Gyoza scampi
75142 Gyoza kip
80883 Gyoza beef
69538 Pagoda platter 12x22cm
69539 Deksels voor pagoda platter

INNOVATIE

Verras je klanten met een vernieuwende kijk op de klassieke gourmet! Met onze gyoza's in verschillende smaken geef je de vertrouwde gourmetavond een verrassende Aziatische twist.

Krokant vanbuiten, sappig vanbinnen en eenvoudig te bereiden op de gourmetplaat.

Een origineel en feestelijk concept waarmee je als slager je assortiment onderscheidt, klanten inspireert en extra verkoopkansen creëert tijdens de feestdagen.

De gezelligheid van gourmet, de verrassende smaken van Azië!



BEEF - EEND - KIP
Kostprijs €3.75/ 6st
Advies VKP €8.95/6st
±58% marge

SCAMPI
Kostprijs €4.75/ 6st
Advies VKP €8.95/6st
±47% marge

Gevulde kalkoen
met rode grütze en appelgyoza



Kostprijs €6.49/st
Advies VKP €16.95/st
±62% marge

BENODIGDHEDEN

81374 Appel Gyoza
72076 CMS Kalkoenfilet veenbessen en rozijnen
68849 Bonfiture rode grütze
41456 Kelderman kroketten

BEREIDING

Bereid de kalkoen in de oven zoals aangegeven op de verpakking. Verwarm de rode grütze in een sauspan, steam de gyoza's 4min op 100°C en frituur de kroketten. Geef er een vleessaus naar keuze bij.

COVER RECEPT

Nieuw! Gegrilde groentenmix



84025
Dell'Orto Gegrilde groentenmix
1000g

Beschikbaar vanaf 05-11-2026

Kostprijs €1.57/st
Advies VKP €4.25/st
±63% marge

BEREIDING

Haal de Dell'orto gegrilde groenten tijdig uit de diepvries en laat ze volledig ontdooien in de koelkast. Laat ze vervolgens goed uitlekken in een vergiet.

Snijd het rustiek brood in 8 mooie sneden van ongeveer 60 g en bestrijk ze licht met olijfolie.

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de sneden rustiek brood op een bakplaat en rooster gedurende 5 à 7 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Verdeel ongeveer 50 g gegrilde groenten over iedere snede geroosterd brood. Laat de buffelmozzarella bolletjes goed uitlekken en verdeel ongeveer 25 g over iedere Bruschetta. Snijd grotere bolletjes eventueel doormidden.Plaats de Bruschetta 's nog 2 à 3 minuten onder de grill, zodat de buffelmozzarella licht smelt en de groenten warm worden. Werk af met verse basilicum. Voeg naar wens een fijne streep balsamicocrème toe.

Voor aperitiefhapjes: Snijd iedere Bruschetta in twee kleinere stukken. Zo bekom je 16 hapjes.

BENODIGDHEDEN

81129	Rustiek brood	8 sneden - 480g
84025	Dell'Orto Gegrilde groenten	400g
62597	Buffelmozzarella bolletjes (uitgelekt)	200g
52291	Olijfolie	20ml
83276	Verse basilicum	8g
72975	Basamicocrème *(optioneel)*	20g

TRAITEUR TIP

Geef je dit gerecht mee als traiteur? Verpak dan het rustiek brood, de gegrilde groenten, de buffelmozzarella en de afwerking afzonderlijk. Zo kan de klant de bruschetta's thuis zelf samenstellen en afwerken. Dit zorgt voor een optimaal krokant resultaat.

eurofresh.

Feestelijke SALADEBUFFET



Japanse Rauwkost

29262	Geraspte wortelen	480g
33384	Spitskool	960g
69032	**Hero Basis rauwkost**	**360g**
69035	**Hero Wasabi topping**	**200g**
74926	**Wasabi crackers**	**25g**



Oriental Kerrie
rijstsalade

80848	Bleekselderij, schijfjes	150g
80365	Zoete puntpaprika in blokjes	150g
80347	Lente-ui, fijn gesneden	60g
80300	Rode chilipeper, fijn gesneden	40g
68908	**Basis mediterrane rijstschotel** *Bonfait*	**1000g**
69609	**Basis Kerriesalde** *Bonfait*	**600g**



Creamy Chicken

33055	Fussili pasta	890g
76288	Paprikamix, blokjes	110g
75502	Komkommer, blokjes	65g
3995	Halve kerstomaatjes	65g
47971	Kippenhaasjes	270g
69032	**Basis rauwkostsaus** *Hero*	400g
81488	**Truffeltopping** *Hero*	**200g**



Broccoli's Eve

39691	Broccoli fijn gesneden	700g
16032	Appel Granny Smith	200g
29544	Wortel fijn geraspt	100g
81884	Bieslook fijn gesneden	20g
79378	Munt fijn gesneden	20g
66637	Walnoten gedroogd	100g
80823	Veenbessen gedroogd	100g
3974	Komkommer partjes	200g
49687	Rode ajuinringen	100g
70194	spekblokjes	200g
69627	**Rauwkost Yoghurtsaus**	**250g**



Feestelijke pasta

25418	Fusilli tricolore gekookt	750g
75502	Komkommer blokjes	200g
80371	Paprikamix, blokjes	250g
3995	Halve kerstomaatjes	200g
69033	**Hero Basis Provençaals**	**600g**



Parelcouscous
Provence

80428	Parelcouscous gekookt	910g
78425	**Olijven bellamix**	**180g**
82747	Half gedr. tomaten	180g
82494	Paprikamix, blokjes	180g
29544	Wortelen, julienne	90g
69033	**Basis Provençaals** *Hero*	**460g**



Ruby Red *Kerstsalade*

26418	Knolselder geraspt	800g
16045	Rode biet blokjes	500g
16031	Jonagold appels	300g
75563	Granaatappelpitjes	100g
80347	Pijpajuin	50g
69624	**Rauwkost selderijsaus**	**250g**



Herfstsalade topper

39601	Gerookte kip in reepjes	470g
26418	Knolselderij, julienne	270g
60892	Jonagold in blokjes	270g
29544	Wortel, julienne	200g
80823	Gedroogde veenbessen	130g
66637	Walnoten, grof gehakt	100g
83255	Lente-ui, fijn gesneden	100g
76138	**Basis cocktailsaus Hero**	**460g**



Violet Sparkle
Salade

73937	Rode spitskool fijn	1000g
44170	Appelsien in partjes	150g
66640	Rozijnen Sultana	150g
9792	Kaneel naar smaak	
69608	Basis Selderijsalade *Bonfait*	700g

*alle recepturen zijn uitgewerkt voor ca. 2kg

eurofresh.

Kartoffelsalade *Superieur*



NIEUWE AARDAPPELSALADE MET ROMIGE SMAAK



83535
Kartoffelsalade superieur Bonfait 5000g

Heerlijk zoals hij is, eindeloos te variëren!

Een smaakvolle aardappelsalade met aardappelschijfjes in een romige, verfijnd gekruide saus.

Direct klaar om te serveren, ideaal als bijgerecht, op een buffet of bij een feestelijke maaltijd.

Liever een eigen creatie? Verrijk de salade eenvoudig met extra ingrediënten en geef er een persoonlijke, culinaire toets aan.

Laat je inspireren door de recepten hieronder en ontdek de veelzijdigheid van deze heerlijke basis!



Aardappelspeksalade

73751	Prei in reepjes	100g
79600	Rode ui in blokjes	100g
56557	Gebakken spekblokjes	300g
83535	**Kartoffelsalade super.**	**1500g**



Frisse aardappel-eisalade

9126	Gekookte eieren, reepjes	350g
80347	Bosuitjes, gesneden	150g
83535	**Kartoffelsalade super.**	**1500g**



Truffel aardappelsalade

81488	**Truffeltopping** *Hero*	**200g**
79600	Rode ui, fijn gesneden	120g
80347	Bosuitjes, fijn gesneden	80g
83535	**Kartoffelsalade super.**	**1600g**

eurofresh.

Flammkuchen

Appel

Kostprijs €2.13/st
Advies VKP €6.99/st
±70% marge

INGREDIËNTEN



73499
Flammkuchen basis bodem



68874
Appelgrutze Bonfait



80121
Zoete appel in kleine stukjes



80144
Room



9792
Kaneelpoeder



1931
Vanillesuiker



34841
Amandelschaafsel



41250
Atsina Cress

Feestelijk

TOT DE LAATSTE LEPEL



Kersenmousse

Fruitig, luchtig en feestelijk verleidelijk.

Noisette Chocolade

Romig, intens & met heerlijke hazelnoten.

Café Glacé

Een elegante koffiefinale met een verfijnde toets.

kant-en-klare
Premium desserts in glas

SCAN QR

VOOR ALLE DESSERTS

eurofresh.

Truffel Carpaccio





81488 - Truffeltopping Hero 1000ml

Een luxueuze, romige topping met de diepe, aardse smaak van zwarte zomertruffel.
Deze saus combineert raapzaadolie, champignon en een vleugje knoflook tot een verfijnde, hartige truffelervaring.

Truffel Carpaccio wrap

BENODIGDHEDEN

81590	**Wraps 30cm**
81488	**Truffeltopping Hero**
82747	**Half gedroogde zontomaten**
69059	**Pijnboompitten**
76432	CMS Rundscarpaccio roos
83525	Parmesan schilfers
80280	Sla fijnproeversmix
79243	Rucola
69538	**Pagoda platter 12x22cm**
69539	**Deksels voor pagoda platters**
69555	**Bandsticker 'Vers voor u gemaakt'**
76830	**Sticker 'Vlees'**



Kostprijs €3.17/st
Advies VKP €7.95/st
±60% marge

eurofresh.

**Alle vermelde prijzen zijn gebaseerd op de actuele webshopprijzen en omvatten producten, verpakking en stickers. Prijzen zijn exclusief btw en exclusief bijkomende werkings- en personeelskosten.*