

HE



SMAAKMAKERS
VOOR DE PROFESSIONAL

RO

eurofresh.



Typische Vlaamse smaken

Wij zijn echte saus- en dressinglovers. Zoetig, zoutig, hartig, pittig, oranje, groen, met stukjes, zijdezacht, exotisch of net oer-Vlaams. We houden van ze allemaal! Zoveel dat we bij Eurofresh enkele jaren geleden besloten om ons eigen assortiment sauzen en dressings te lanceren. A new HeRo was born...

Op basis van jarenlange ervaring in de branche stelden we zorgvuldig dit arsenaal aan smaaksensaties samen. Belegde broodjes? Poke bowls? Pasta's? Wraps? Salades? Voor elke culinaire lekkernij hebben wij de perfecte match.

Wacht. Er is meer. Onze sauzen en dressings zijn allemaal glutenvrij en bevatten weinig suikers, weinig vetten en weinig zout. En als producent behouden wij de totale controle over onze producten. Dat wil simpelweg zeggen dat enkel de beste en lekkerste ingrediënten onze goedkeuring krijgen.

De smaak bepalen we zelf!

P.S. wist je dat HeRo staat voor een samensmelting tussen He(nnie) en Ro(bbie)? De trotse zaakvoerders van Eurofresh!



Hennie



Robbie

HERO

een eigen productie van
Eurofresh.

eurofresh.



art. nr. 69032



Basis Rauwkost

Kenmerken

Deze basis rauwkostsaus van HERO is een frisse, romige saus op basis van ananas, wortel, appel en peterselie.

Ideaal voor het bereiden van koude (pasta/aardappel) salades, te combineren met onder andere paprikablokjes, spekblokjes, wortel, maïs, bleekselderij, kip etc.

Verpakt in een emmer van 2.5 kg.

De saus is niet opwarmbaar of invriesbaar.

Amerikaanse coleslaw

Witte kool	900g
Wortelen geraspt	550g
HERO Basis rauwkost	550g
Totaal	2000g

Bloemkool Broccoli

Bloemkool	450g
Broccoli	450g
Penne	450g
HERO Basis rauwkost	650g
Totaal	2000g



art. nr. 69033



Basis Provençaals

Kenmerken

Deze Basis Provençaals van HERO is een rode, frisse zoetige saus op basis van ananas, wortel, appel, rozemarijn afgekruid met Parmezaanse kaas.

Ideaal voor het bereiden van koude (pasta/aardappel) salades, panini's en bij pasta. Combineren met onder andere paprikablokjes, spekblokjes, wortel, maïs etc.

Verpakt in een emmer van 2.5 kg.

De saus is niet opwarmbaar of invriesbaar.

Pasta Crispy Bacon

Penne gekookt	500g
Half gedroogde tomaten	300g
Pijnboompitten	50g
Parmezaanschilders	250g
Gebakken spek/kip	100g
HERO Basis Provençaals	300g
Totaal	1500g

Vlaamse krieltjessalade

Fijne krieltjes	600g
Paprikamix	350g
Gebakken spekblokjes	250g
HERO Basis Provençaals	300g
Totaal	1500g



art. nr. 76138



verse Cocktailsaus

Kenmerken

- + Smaakt vol en smeug
- + Blijft goed rond pasta plakken
- + Onttrekt het vocht niet uit de groenten
- + Zeer geschikt bij salades en als dipsaus

Pastasalade van het huis

Hero Verse Cocktailsaus	200g
Rauwkost Tartaarsaus	200g
Bonfait	
Ei, in blokjes	400g
Half gedroogde tomaatjes, in blokjes	400g
Ajuinpijpjes gesneden	100g
Macaroni elleboogjes	700g
Totaal	2000g





art. nr. 69035



Wasabi topping

Kenmerken

Smaakvolle zachte wasabi mayonaise, die zeer geschikt is voor gebruik in o.a. Poke-bowls, Salades en sushiproducten!

Heel lekker bij: pokebowls, sushi, gegrilde tonijn, vis en vlees wraps, broodjes vis maar ook bij visburgers, beef en rauwkost.

VEGETARISCHE POKEBOWL

Ingrediënten: winterwortel (julienne), komkommer, sushirijst met sushi seasoning, sojabonen (edamame), radijs, maiskorrels, mango blokjes, lente-ui, wakame salade, vegan zalm, koriander, **HERO Wasabi Mayonaise**

Bereiding

- Snijd, wanneer nodig, de winterwortel, de komkommer, de radijsjes, de mango, de lente-ui en de koriander.
- Bereid de zalm en de sushi rijst volgens de verpakking. Pak een mooie schaal en verdeel hier de sushirijst in. Beleg een gedeelte met de vegan zalm.
- Verdeel vervolgens in partjes in de schaal de wortel, de komkommer, de sojabonen, de radijsjes, de maiskorrels, de mangoblokjes en de wakame salade. Strooi er vervolgens wat gesneden lente-ui overheen en blaadjes koriander. Maak de poke bowl af met wat strepen **HERO Wasabi Mayonaise**.



art. nr. 69021



Mosterd-dille dressing

Kenmerken

De ultieme smaakmaker voor over getrancheerde zalm of Gravlax. Heerlijk over een salade met oude kaas, op broodjes met boerenkaas of als dipper bij een kaasplank. Maar ook perfect te gebruiken voor broodje gekookte ham, gerookte, zalm, toastjes met paling of over een salade met vismix.

ZALMBONBON

Ingrediënten: 1 pak gerookte zalm plakken, 1 zak gemengde sla, 1 bosje bieslook, HERO Mosterd-Dille, **HERO Bourgondisch**

Bereiding

- Klein kopje koffie insmeren met HERO Mosterd-dille
- Leg in het kopje dakpansgewijs de gerookte zalm over elkaar
- Sla aanmaken met HERO Bourgondisch en deze goed mengen
- Het kopje met zalm vullen met de sla
- Zalm dicht klappen en draai de zalm bonbon er voorzichtig uit
- Garneren met **HERO Mosterd-Dille en een takje bieslook**



art. nr. 69026



Kerrie dressing

Kenmerken

Een heerlijke dressing met een zachte smaak en een vleugje kerrie. Deze dressing is perfect geschikt voor afwerking van allerhande salades, wraps of als dipsausje.

Combineer met: salade kip, gebraden fricandeau, belegen kaas, broodje hamburger, rijstsalade met ananas en rozijntjes, Noorse garnalen, gebraden drumsticks, gehaktballetjes.

KERRIE RATATOUILLE

Ingrediënten: gegaarde couscous, rode paprika in blokjes, mango in blokjes, krentjes, komkommer in slinteren, gewassen spinazie, balsamico, suiker, olijfolie, bieslook, noten, **HERO Zachte kerrie**

Bereiding

- Meng de couscous, rode paprika, mango, krentjes door elkaar en besprenkel het royaal met **HERO Zachte kerrie**.
- Mix de komkommer en de spinazie met wat balsamico, suiker en olijfolie.
- Maak op een bord of schaal een bedje van de couscous. Drapeer hier boven op de gemarineerde groenten. Garneer met bieslook, kervel en eventueel noten



art. nr. 69025



Honing-Mosterd dressing

Kenmerken

Dressing voor een salade met kip of runder/zalm carpaccio met belegen, oude of geitenkaas. Maar ook lekker over een broodje gezond, koude pastasalade of een salade met rosbief of fricandeau.

SALADE GEITENKAAS

Ingrediënten: 200 gram jonge groene sla, 200 gram geitenkaas, 1 elstar appel, 1 conference peer, 2 stengels lente-ui, 150 gram snippers gerookte zalm, **HERO Honing-Mosterd**

Bereiding

- Snijdt de elstar appel en peer in blokjes of reepjes en de lente ui in ringetjes
- Meng de sla met de appel, ui en de snippers gerookte zalm en schik dit op een mooi bord of schaal
- Brokkel de geitenkaas in wat grotere stukken en leg deze op de salade.
- Schenk op het laatste moment **HERO Honing-Mosterd** over de salade
- Afgarnen met ringetjes lente ui



art. nr. 69022



Pesto dressing

Kenmerken

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

Perfect te combineren met (Italiaanse) salades, wraps, broodjes en koude pasta-salades.

WRAP CARPACCIO

Ingrediënten: wrap naar keuze, 80 gram dun gesneden carpaccio, gewassen rucola, boerenkaassnippers, pijnboompitjes, gesneden bieslook, **HERO Pesto**

Bereiding

- Rooster de pijnboompitjes lichtjes in een koekenpan
- Besmeer de wrap met HERO Pesto en verdeel de carpaccio over de wrap
- Strooi de rucola, boerenkaas snippers, pijnboompitjes en gesneden bieslook over de carpaccio
- Rol de wrap op, snij deze schuin door midden en spuit wat strepen **HERO Pesto** over de wrap



art. nr. 75585



Tom-Chi topping

Kenmerken

Geef uw gerechten en salades een zoete, spicy twist met deze heerlijke, romige Tom-chi dressing! Deze topping is de ideale dip voor Salades, brood, tosti's, vlees, vis, kip en rauwkost. Of besmeer broodjes en sandwiches met deze topping in plaats van boter. Maar bovenal ook erg handig om over gerechten streepjes of druppeltjes mee te spuiten of op borden als garnering en smaakmaker.

Benodigheden

Hero Tom-Chi topping (75585) Garnalen (73027) Litte gem sla (55122) Tomaat cerise mix (73110) Komkommer (3974) Panko (75102) Panchetta (74558) Look (45562) Bieslook (39693) Eco foodbowl 900ml (71651) Of Jars 750ml (75354)

Bereiding

- Hak de pancetta en de look fijn, bak deze in olijfolie en voeg de panko toe, bak crunchy en laat afkoelen
- Meng de garnalen met de **HERO tom-chi topping**
- Ciseleer de little gems, snijd de kerstomaatjes in partjes en de komkommer in reepjes
- Afwerking: leg de sla, tomaatjes en komkommer in de eco foodbowl, dresseer hierbij de garnaltjes met tom-chi, werk af met een extra swirl tom-chi topping, pancetta crumble en fijn gesneden bieslook.



art. nr. 69027



Bieslook dressing

Kenmerken

De bieslookdressing is een frisse dressing op basis van raapolie, azijn, mosterd, kruiden en specerijen. Deze dressing laat zich omwille van zijn zachte smaak makkelijk combineren met allerlei soorten rauwkost.

FRISSE RAUWKOSTSALADE

Ingrediënten: 100 gram spitskool, 100 gram wortel (julienne), 1 paprika, 2 stengels bleekselderij, 1 appel, Granaatappelpitjes, 1 bosui, **HERO Bieslook**

Bereiding

- Snijd de spitskool in dunne reepjes. Snijd de paprika in kleine blokjes. Spoel de bleekselderij en snijd deze in kleine plakjes. Snijd de bosui in ringetjes en de appel in kleine blokjes
- Meng de groentes in een kom en voeg **HERO Bieslook** hier aan toe
- Serveer de rauwkostsalade met granaatappelpitjes



art. nr. 70380



Bourgondische dressing

Kenmerken

De Bourgondische dressing wordt bereid met o.a. mosterd, knoflook, kruiden en specerijen. Deze dressing is een heel toegankelijke dressing die bij vrijwel iedere salade past.

Heerlijk bij aspergegerechten, gerookte kip, rauwkost, salade, vis. Ook erg lekker bij een broodje gezond.

SCHARRELSALADE

Ingrediënten: 200 gram gewassen kropsla, 1 ui in halve ringen, 2 tomaten in partjes, 1 appel in blokjes, 150 gram boerenkaas schilfers, 4 hardgekookte eieren, 150 gram rauwe ham, 2 bruine boterhammen, **HERO Bourgondisch**

Bereiding:

- Snij de boterhammen in blokjes en bestrooi deze met kempische kruiden en wat olie
- Bak de croutons goudbruin in een voorverwarnde oven op 200°C of in een koekenpan
- Meng in een kom de sla met **HERO Bourgondisch**
- Garneer de sla met ham, appel, ei, ui, tomaat en kaas schilfers.
- Strooi op het laatste moment de broodcroutons over de salade



art. nr. 69024



Mosterd dressing

Kenmerken

Een gele, romige dressing met mosterdsmaak. Ietsje pittig voor de liefhebber.

Heerlijk om te verwerken in verschillende salades, wraps of bij kaasschotels.



art. nr. 69030



Saladesaus

Kenmerken

De Hero Saladesaus is een witte, oliehoudende saus met een 'aangename smaak'. Met toetsen van mierikwortel, verschillende kruiden en specerijen. De saus is zeer lekker in allerlei rauwkostsalades, wraps of als dipsaus.



art. nr. 69676



Pizzasaus

Kenmerken

Ambachtelijke pizzasaus met een garnering van groenten en kruiden. Deze saus is de ideale basis voor het bereiden van al uw verse pizza's, pasta's, lasagne etc.



art. nr. 71178



Croutons met fijne kruiden

Kenmerken

Deze knapperige croutons hebben een heerlijke smaak met een subtiele, fijne kruiding. Dankzij de handige portieverpakking van 12 gram per zakje zijn ze perfect om toe te voegen aan take-away gerechten zoals salades en soepen. De individuele verpakking zorgt ervoor dat de croutons krokant blijven, zonder invloed van vocht. Eén emmer bevat 60 zakjes.

Luikse salade

Krielaardappeltjes	1000g
Fijne groene boontjes	350g
Rode ui	250g
Hard gekookte eieren	150g
Gedroogde peterselie	20g
Wortelen geraspt	300g
Gerookte spekblokjes	350g
HERO Mosterddressing	500g
Totaal	2920g

Bulgursalade

Grof gemalen bulgur	350g
Gele paprika	100g
Groene paprika	100g
Tomaten ontpit	200g
Rode ui	100g
Komkommer ontpit	250g
Witte druiven ontpit	150g
Gedroogde peterselie	20g
HERO Mosterddressing	650g
Totaal	1920g

Tonijnsalade Carcassonne

Gekookte pasta	450g
Fijne groene boontjes	350g
Tonijn in eigen nat	650g
Hard gekookte eieren	150g
Tomaat zonder pit	500g
Gedroogde peterselie	20g
Wortelen geraspt	300g
HERO Saladesaus	500g
Totaal	2920g

Couscoussalade

Couscous	500g
Kikkererwten	350g
Komkommer	800g
Rode ui	150g
Tomaat zonder pit	400g
Groene paprika	150g
Rode paprika	150g
Gedroogde dillepunten	10g
HERO Saladesaus	500g
Totaal	3010g

Pizza Parma & Geitenkaas

Pizzabodem bloemkool	Art.nr.71032
HERO Pizzasaus	Art.nr.69676
Geitenkaasblokjes	Art.nr.58792
Culatello di parma	Art.nr.60675
Honing	Art.nr.7638
Citroenthijm	Art.nr.51086
Gegrilde courgette	Art.nr.4574
Verse rucola	Art.nr.51947





Bloemkool pizzabodem Ø22cm

Kenmerken

Helaas wordt pizza altijd gezien als een ongezonde en calorierijke maaltijd. Bij Eurofresh dachten we dat het tijd was voor verandering. We kwamen zo bij het merk 'Magioni' uit, zij maken pizza's die bestaan uit 40% groenten, in dit geval bloemkool.

Bloemkool is erg naturel van smaak en heeft daarom geen invloed op de authentiek, gekende pizzasmaak zoals iedereen deze kent.

Het perfecte product...

... In uw take-away vitrine. Verpak de pizza's in onze glasheldere, transparante pizzaschalen met een deksel dat geen condens zal veroorzaken wanneer deze gekoeld staan.

Werk deze verpakking af met onze 'Gezonde pizza' stickers, communicatie is heel erg belangrijk om uw klant duidelijk te maken dat dit niet een gewone standaardpizza is die ze elders ook kunnen vinden.

Zorg voor onderscheiding met dit gezond pizzaconcept!



De perfecte verpakking voor de gezondste en lekkerste pizza's



art. nr. 70980



eurofresh.

! BROODJES • MET SMAAK



eurofresh.

