



# 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 appelf julienne.

## 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  
7.99€

## 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 pickled 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



**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



**Half gedroogde tomaten**  
ART. 82747 - 1000g



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