



PASTA FOR PROFESSIONALS



KATALOG - CATALOGUE

Inhalt / Content

4-5

Herstellung/Vorteile gekochter und gefrorener Pasta aus
Frischteigproduktion / advantages fresh-frozen pasta

6-7

Pasta The Smiling Cook

8-9

Praktische Verpackung/Portionsbeutel
Convenient packaging / portion packs

10

Zubereitung Pasta
Preparation pasta

11

Gefüllte Pasta The Smiling Cook
The Smiling Cook Filled pasta

12-14

Soßen / Sauces

15-16

The Smiling Cook Pasta-Konzepte
The Smiling Cook Pasta concepts

17

Paella
Reis / Rice

18

Serviceprodukte
Service products

19

POS / Werbung
POS / publicity



Heutzutage ist The Smiling Cook ein Synonym für "Pasta und Pasta Soße für Profis".

Und Sie können es sicher erraten: Pasta ist unsere Beruf, unsere Expertise ... und sicherlich unsere Begeisterung.

Mit dem besten Weizen produzieren wir frische Nudeln und kochen sie für Sie perfekt "al dente". Danach und dank eines anspruchsvollen Produktionsprozesses werden diese Produkte sofort tiefgekühlt und mit Spezialisten in ihre Küche gebracht. Sie können sie in wenigen Sekunden aufheizen und dann als frische Spitzenprodukte servieren.

Auch im die Abholmarkt verfolgt The Smiling Cook alle aktuellen Trends und ist mit seinen kompletten Nudelkonzept mit trendigen Pastabecher und mit einem breiten Sortiment an entzückenden Soßen weit über die Grenzen bekannt.

Auf diese Weise hat The Smiling Cook passende Lösungen für alle. Die Kombination von qualitativen und konsistenten Produkten mit einfachen Arbeitsmethoden, Profitabilität ohne Kompromissen bei der Lebensmittelsicherheit ist der Antrieb für unser gesamtes Sortiment. Mit diesen Produkten kann jeder Chef Wunder schaffen. Entdecke sie schnell in diesem Katalog.

Today, The Smiling Cook is synonym for "pasta and pasta sauces for professionals".

And you can certainly guess it: pasta is our profession, our expertise ... and certainly our passion.

Using the best wheat we find, we produce fresh pasta and cook it for you perfectly "al dente". Afterwards and thanks to a sophisticated production process, these products are immediately deep-frozen and brought to your kitchen by specialists. You can heat them up in a few seconds and serve them as fresh top products.

Also in the take-away market, The Smiling Cook is following the actual food trends and is successful far beyond our borders with its complete pasta concept in trendy cups and with a broad assortment of delicious sauces.

In this way The Smiling Cook has appropriate solutions for everybody. Combining qualitative and consistent products with simple working methods, profitability and no compromises on food safety is the drive for our entire range. With these products every chef can create miracles.

Discover them quickly in this catalogue.

Bart Coninx
general manager

Bob Coninx
account manager

Jan Jr. Coninx
account manager

Christophe Borgilion
key account manager

Jan Coninx
export manager



FRISCHEN PASTATEIG / FRESH DOUGH



GESTALTEN / SHAPE



'AL DENTE' COCHEN / COOKING



PORTIONIEREN UND LOSE GEROLLT EINFRIEREN
PORTIONING AND FLASH FREEZING

Herstellung von gekochter und gefrorener Pasta aus Frischteig

Unsere gekochten und gefrorenen Teigwaren aus Frischteig werden auf vollautomatischen Produktionslinien gefertigt, um unseren Kunden ein gleichbleibendes hochwertiges Convenience-Produkt anbieten zu können.

Wichtige Schritte

Der Teigwarenteig wird frisch zubereitet, indem man den Hartweizengrieß mit den anderen Grundbestandteilen wie Wasser und Salz und eventuell je nach Art der Nudeln mit Eiern (für den Geschmack und die Farbe) mischt. Diese Mischung wird zu einer homogenen Masse verknetet.

Dieser homogene Teig wird dann wieder und wieder in dünnen Schichten geformt. Das verteilt das Wasser besser und vermeidet Klumpen im Teig.

Der Teig wird durch eine Druckmaschine mit unterschiedlichen Öffnungen abhängig von der gewünschten Pastasorte gepresst. Die Paste wird dann exakt „al dente“ gekocht und leicht mit Pflanzenöl besprüht, um ein Kleben während der Regeneration zu verhindern. Die langgeschnittenen Teigwaren werden auf das gewünschte Gewicht portioniert und sofort eingefroren. Kurze Pasta wird individuell (IQF) eingefroren.

Production of fresh-frozen pasta

Our fresh-frozen pasta is manufactured on fully automated production lines in order to ensure our customer a consistent top quality convenience product.

Important steps

The pasta dough is freshly prepared by mixing the durum wheat semolina with the other basic ingredients such as water and salt, and possibly, depending on the type of pasta, with eggs (for the taste and the color).

This mixture is moulded until a homogeneous mass is obtained.

This homogeneous dough is then moulded again and again in thin layers. This distributes better the water and avoids any lumps in the dough. After this, the pasta dough is transported into different presses with openings and forms depending on the desired type of pasta. The fresh pasta is then perfectly cooked "al dente" and lightly sprinkled with vegetable oil to prevent sticking during the regeneration. Long pasta is portioned at the desired weight and immediately deep frozen. Short pasta is individually quick frozen (IQF)

Vorteile frisch gekochter und gefrorener Pasta aus Frischteig

Sie möchten Ihren Kunden im Handumdrehen „al dente“ Pasta anbieten und dies zu jeder Tageszeit? Ja, dieses ist mit der gekochten und gefrorenen Pasta aus Frischteig von The Smiling Cook sehr gut umsetzbar. Im Handumdrehen bedeutet bei uns: 30 Sekunden für Penne oder Fusilli und 75 sec. für langgeschnittene Pasta wie Tagliatelle oder Spaghetti.

Unsere Pasta wird, so wie es sein sollte, aus frischem Nudelteig u. a. aus Hartweizengrieß (durum wheat semolina) und Zutaten hergestellt. Danach wird die frische Pasta exakt „al dente“ gekocht, leicht mit einem Pflanzenöl vernebelt und dann sofort tiefgefroren.

Unsere gekochte und gefrorene Pasta aus Frischteig bietet zahlreiche Vorteile:

1 verschiedene Regenerationsmethoden

2 schnelles Erhitzen

- aus der Tiefkühltruhe direkt in heißes Wasser (95°C) für 30 oder 75 Sekunden.

3 hohe und konstante Produktqualität

- nur Verwendung von 100% natürlichen Zutaten
- immer perfekt „al dente“ gekocht
- Erhaltung der Nährwerte durch sofortiges Einfrieren

4 klebefrei

- leicht mit Öl vernebelt
- individuell oder in Nestern tiefgefroren (IQF)

5 einfach zum Portionieren

- langgeschnittene Pasta ist in Portionen von 30g oder 50g tiefgefroren
- kurze Pasta ist immer einzeln (IQF) tiefgefroren
- Das Gewicht der gefrorenen Teigwaren ist fast identisch mit dem Gewicht der gekochten Trockenteigwaren.

6 feste Nahrungsmittelkosten

7 kein Abfall

- Sie verwenden nur, was Sie tatsächlich benötigen
- Sie haben niemals Reste oder zu viel „mise en place“

8 Lebensmittelsicherheit

- Verarbeitung nur zum Zeitpunkt der Verwendung und daher keine Gefahr der Bildung von Bakterien
- vollständige Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe

9 Ersparnis an Zeit, Arbeit und Energiekosten

- braucht nur regeneriert oder erhitzt zu werden
- daher äußerst geeignet für Front-Cooking
- weniger Handling, weniger Personal notwendig, keine Vorbereitungen und weniger Verbrauch an Wasser, Gas und Strom

10 flexible Produkte und Reduzierung von Stress

- Mit dem umfangreichen Angebot können kreative und wohlschmeckende Menüs mit Pasta ganz einfach entwickelt werden.
- ideal zur Bereitung sowohl für einzelne Portionen als auch für große Mengen

11 geeignet für den direkten Einsatz in kalten Salaten

Advantages fresh-frozen pasta

Serving your customers an “al dente” pasta in an instant and at any time of the day? Yes, it is perfectly possible using the fresh-frozen pastas of The Smiling Cook. And an instant in our minds is very fast: 30 sec. for penne or fusilli and 75 sec. for long cuts such as tagliatelli or spaghetti. Our pasta is prepared with fresh pasta dough as it should be, with durum wheat semolina and the best ingredients. After shaping this fresh pasta is cooked perfectly “al dente”, lightly misted with oil and then immediately deep frozen.

Our fresh-frozen pastas therefore offer numerous advantages:

1 different reheating methods

2 fast heating

- from freezer directly into hot water (95°C) for 30 or 75 sec.

3 constant high product quality

- only use of 100 % natural ingredients
- always cooked perfectly “al dente”
- preservation of the nutritional values by directly freezing

4 never sticks together

- lightly sprinkled with oil
- deep frozen individually or in nests (IQF)

5 easy for portioning

- long cuts are deep-frozen in portions of 30g or 50g
- short pasta always individually (IQF) deep frozen
- weight of frozen pasta is nearly identical to the weight of cooked dry pasta

6 fixed food cost

7 no waste

- only use what is necessary
- never leftovers or “mise en place” errors

8 food safety

- processing pasta only at the time of use, so no danger of forming bacteria
- complete traceability of raw materials

9 savings in time, work and energy costs

- only needs regeneration/heating
- therefore ideal for front cooking
- less handling, less staff needed, no preparations and less water, gas and electricity spendings

10 flexible products, reducing stress

- the extensive range simplifies the task of composing creative and tasty menus with pasta
- ideal to prepare for both individual servings and large quantities

11 suitable for use directly in cold dishes such as salads



PASTA THE SMILING COOK



ref. A1
Fusilli
4 x 2,5 kg



ref. BUF12
Fusilli Pastaconcept
3 x 4 kg

**neu
new**



ref. A2
Fusilli Tricolore
4 x 2 kg



ref. A3
Penne
4 x 2,5 kg



ref. BUP12
Penne Pastaconcept
3 x 4 kg



ref. A4
Farfalle
4 x 2,5 kg



ref. A7
Macaroni
4 x 2,5 kg



ref. A8
Mini Macaroni
Coquillettes
4 x 2,5 kg



ref. A16
Rigatone
4 x 2,5 kg



ref. A23
Conchiglie
Schalen/shells
4 x 2,5 kg



**neu
new**

ref. A17-10
Fusilli vollkorn
Fusilli
wholewheat
4 x 2,5 kg



30 SEC. 95°C GESALZENES WASSER
95°C SALTED WATER
4 MIN. KOMBIDÄMPFER / COMBISTEAMER
3 MIN. WOK

Speziell gekocht für kalte Zubereitungen
(einfach nur auftauen)

Specially cooked for cold preparations
(just let thaw)

ref. A9
Cappellini

1 x 5 kg
nestern/nests 50 g



ref. A15
Spaghetti

1 x 5 kg
nestern/nests 50 g



ref. A19
Linguine

1 x 5 kg
nestern/nests 50 g



ref. A10
Tagliatelli

1 x 5 kg
nestern/nests 50 g



ref. A10-XL
Tagliatelle XL
(8,5 mm)

1 x 5 kg
nestern/nests 50 g



ref. A20
Pappardelle

1 x 4 kg
nestern/nests 30 g



ref. A14
Chinese nudelnest
Chinese noodles

1 x 5 kg
nestern/nests 30 g



NESTERN/NESTS

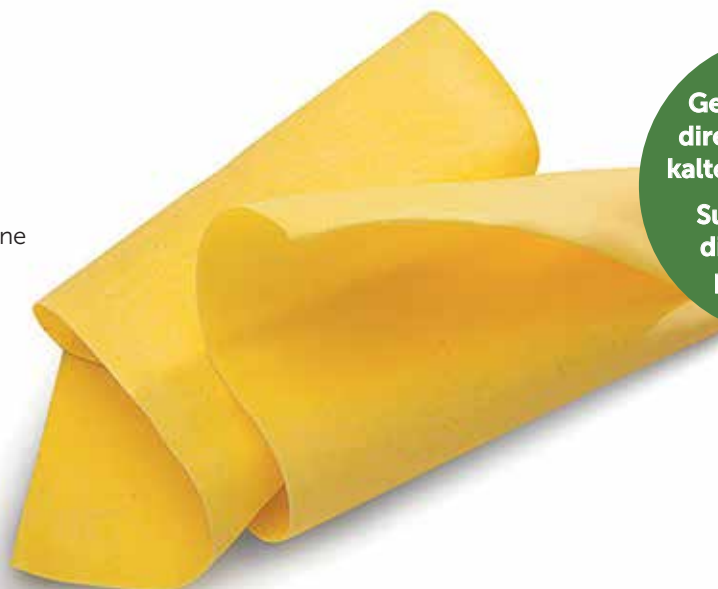
75 SEC. 95°C GESALZENES WASSER / SALTED WATER
4 MIN. KOMBIDÄMPFER / COMBISTEAMER
3 MIN. WOK

ref. A22
Lasagna

5 x 2 kg
Format/format: 1/1 GN (25,5 x 46 cm)
stück/piece: ± 167 g
2 Kg = 12 Blätter/sheets

Gekochte und IQF tiefgefrorene Lasagne
Blätter.

Boiled and IQF lasagna sheets.



100%
gekocht
Cooked

**Geeignet für den
direkten Einsatz in
kalte Zubereitungen**

**Suitable for use
directly in cold
preparations**



**PRAKTISCHE
VERPACKUNG**

**CONVENIENT
PACKAGING**

PORTIONSBEUTEL

PORTION PACKS

Jede Pasta von The Smiling Cook ist 100% «al dente» gekocht, IQF tiefgefroren und verpackt in praktischen 2 oder 2,5 kg Beutel oder 5 kg Kartons und daher gebrauchsfertig.

Die kompakte Nesterform bei langgeschnittener Pasta hat nur Vorteile: fester, weniger Bruch, kleinere Verpackung (1 x 5 kg) und länger.

Ideal für Imbisse, Kneipen und Restaurants, die immer schnell Portionen "al dente" Pasta servieren wollen.

All pasta of The Smiling Cook is 100% cooked «al dente», IQF deep frozen and packaged in convenient 2 or 2.5 kg bags or 5 kg boxes and therefore ready for use.

Compact nests for string pasta only offer advantages: firmer, less breakage, smaller packaging (1 x 5 kg) and longer strings.

Ideal for brasseries, pubs and restaurants always wanting to serve quickly portions "al dente" pasta.



**Industrie-
verpackung auf
Anfrage!**

**Industrial
packaging on
request!**



A3-200
Penne
25 x 200 g



A3-300
Penne
15 x 300 g



A15-200
Kinder Spaghetti
Child Portion
spaghetti
24 x 200 g



neu
new

A15-300
Spaghetti
16 x 300 g



MICROWAVABLE

Vorteile

- Einsatzbereit
- Schnell und einfach vorzubereiten: ungeöffneter Beutel in Mikrowelle (1800W) für:
 - Penne 200g - 60 Sek.
 - Penne 300g - 90 Sek.
 - Spaghetti (Kinderportion 200g) - 90 Sek.
 - Spaghetti 300g - 120 Sek.

Advantages

- Ready for use
- Quick and easy to prepare: unopened pouch in microwave (1800W) during:
 - Penne 200g - 60 sec.
 - Penne 300g - 90 sec.
 - Spaghetti (child portion 200g) - 90 sec.
 - Spaghetti 300g - 120 sec.

ref. E1-200
Weißer Reis
White rice 25 x 200g



Gekochter und tiefgefrorener weißer Reis im speziellen Dampfbeutel für die Mikrowelle.
Pre-cooked and deep-frozen white rice in special steam pouches for the microwave.

Zubereitung/Cooking instructions:

Den geschlossenen Beutel direkt aus dem Gefrierschrank in die Mikrowelle (1800W) geben und 60 Sekunden erhitzen.
Closed steam bag from freezer directly in microwave (1800W) during 60 sec.

ref. A16-300/GF
Rigatone
Gluten frei/gluten free
18 x 300g



Gekochter und tiefgefrorener Rigatoni aus Mais und Kichererbsen Mehl in speziellen Dampfbeutel für die Mikrowelle.
Pre-cooked and IQF deep-frozen rigatone of corn and chickpeas flour in special steam pouches for the microwave.

MICROWAVABLE

Zubereitung/Cooking instructions:

Den geschlossenen Beutel direkt aus dem Gefrierschrank in die Mikrowelle (1800W) geben und 90 Sekunden erhitzen.
Closed steam bag from freezer directly in microwave (1800W) during 90 sec.

Vorteile von glutenfreier Pasta:

- immer eine glutenfreie und schnelle Alternative zur Hand.
- „Glutenfreie Pasta verfügbar“ ist ein zusätzlicher Vorteil für jedes Restaurant und kann auf der Speisekarte als solches aufgeführt werden.
- Bestehende Gerichte können schnell angepasst werden, um auch Kunden mit Gluten-Unverträglichkeit bedienen zu können.
- Servierfertig in 90 Sekunden in einer professionellen Mikrowelle.
- Keine Abfälle: Zubereitung nur auf Nachfrage nach glutenfrei.

Advantages gluten-free pasta:

- Always a gluten-free and quick alternative at hand.
- "Gluten free pasta available" is obviously an extra asset for each outlet and can be listed as such on the menu.
- Existing dishes can be adapted "à la minute" responding to a request of an customer with a gluten intolerance.
- Ready in 90 seconds in a professional microwave.
- No waste: preparation of portions following the demand for gluten-free.



GEVULDE PASTA PÂTES FARCIES

Große Vielfalt
an Füllungen
Rich fillings



ref. D11 Cannelloni Bolognese

1 x 3 kg
Stuk/pièce: 50 g



Gut gefüllte Cannelloni (35% vorgekochte pasta, 65% Füllung), mit 41% Rinderfleisch in einer leckeren Tomatensoße.

Rich cannelloni (35% precooked pasta, filling 65%), stuffed with 41% beef meat in a tasty tomato sauce.



ref. D12 Cannelloni Ricotta e Spinaci

1 x 3 kg
Stuk/pièce: 50 g

Typische Cannelloni (35% vorgekochte Pasta, 65% Füllung), mit einer leckeren Füllung von Ricotta und Spinat.

Typical cannelloni (35% precooked pasta, filling 65%), with a tasty filling of ricotta and spinach.



30 MIN. TRADITIONELLER OFEN / TRADITIONAL OVEN
20 MIN. UMLUFTOFEN / HOT AIR OVEN

ref. D13 Cappelletti Salmone e Spinaci

1 x 3 kg
Stuk/pièce: 12 g

Gekochte und IQF gefrorene Pasta mit einer leckeren Lachsspinatfüllung.

Precooked and IQF frozen pasta with a tasty salmon-spinach filling.



50%
Füllung
filling

3 MIN. 95°C GESALZENES WASSER / SALTED WATER
4 - 7 MIN. KOMBIDÄMPFER / COMBISTEAMER

ref. D15 Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci

1 x 3 kg
Stuk/pièce: 35 g

Gekochte und IQF gefrorene dreieckige Pasta mit feinem würzigen Buffalo Ricotta und Spinatfüllung.

Precooked and IQF frozen triangular pasta with a fine-spicy buffalo ricotta and spinach filling.

MAXI
PASTA
35g



5 MIN. 95°C GESALZENES WASSER / SALTED WATER
9 - 10 MIN. KOMBIDÄMPFER / COMBISTEAMER



ZUBEREITUNG

(direkt aus der Tiefkühltruhe)

COOKING INSTRUCTIONS

(from frozen)



Unten finden Sie verschiedene Möglichkeiten für eine optimale Zubereitung unserer perfekt „al dente“ vorgekochten und IQF gefrorenen Teigwaren:

Kurze Pasta

- 30 sec in leicht gesalzenem heißen (95°C) Wasser
- 4 min im Kombi-Dampfgarer
- direkt in einer Wokschale
- direkt in einer Soße (aufwärmen bei schwacher Hitze)

Nester

- 75 sec in leicht gesalzenem heißen (95°C) Wasser
- 4 min im Kombi-Dampfgarer
- direkt in einer Wokschale
- direkt in einer Soße (aufwärmen bei schwacher Hitze)

Gefüllte Pasta The Smiling Cook

- 3 min in leicht gesalzenem heißen (95°C) Wasser
- 4-7 min. im Kombi-Dampfgarer

Maxi pasta

Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci (siehe D15)

- 5 min in leicht gesalzenem heißen (95°C) Wasser
- 9-10 min. im Kombi-Dampfgarer

Gefüllte Pasta Hilcona

- 3 min in leicht gesalzenem heißen (95 ° C) Wasser
- 3-4 min. im Kombi-Dampfgarer

Portion Packs (geschlossener Beutel in Mikrowelle - 1800 W)

- Penne (200g) + Reis (300g): 60 Sek
- Penne (300g) + Rigatone glutenfrei (300g) + Spaghetti (200g): 90 Sek
- Spaghetti (300g): 120 Sek

Below are several options for an optimal preparation of our perfect "al dente" pre-cooked and IQF frozen pasta:

Short pasta

- 30 sec in lightly salted hot (95°C) water
- 4 min in combisteamer
- straight into a wok dish
- straight into a sauce (warm over low heat)

Nests

- 75 sec in lightly salted hot (95°C) water
- 4 min in combisteamer
- straight into a wok dish
- straight into a sauce (warm over low heat)

Filled pasta The Smiling Cook

- 3 min in lightly salted hot (95°C) water
- 4-7 min. in combisteamer

Maxi pasta

Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci (ref. D15)

- 5 min in lightly salted hot (95°C) water
- 9-10 min. in combisteamer

Filled pasta Hilcona

- 3 min in lightly salted hot (95°C) water
- 3-4 min. in combisteamer

Portion packs (closed pouch in microwave - 1800 W)

- penne (200 g) + rice (300g): 60 sec
- penne (300 g) + rigatone glutenfree (300g) + spaghetti (200g): 90 sec
- spaghetti (300 g): 120 sec



SOSSEN SAUCES



Mehr als 20 Soßen

- sterilisiert
- lange Haltbarkeit ohne Kühlung
- keine Konservierungsmittel
- praktische mikrowellenfähige Beutel (1kg)
- einfach anzupassen
- minimaler Abfall: nur der leere Beutel

Wie erhitzen?

- 2 min (Mikrowelle 800W), danach den Beutel ein wenig kneten und weiteres Aufwärmen für 30 Sek.
- 12 min (im Kombi-Dampfgarer - 100°C mit Dampf)
- 30 Minuten in heißem Wasser
- die erforderliche Menge an Sauce in einer Pfanne erhitzen
- Ofengerichte: zuerst mit kalter Soße bedecken

More than 20 basic sauces

- Sterilized
- Long shelf life without refrigeration
- No preserving agents
- Practical microwavable pouches (1kg)
- Easy to customize
- Minimum waste: only the empty pouch

How to heat?

- 2 min (microwave 800W), followed by a little massage and an extra warm-up for 30 sec.
- 12 min (combisteamer - 100°C with steam)
- 30 min in hot water
- heat the required amount of sauce in a pan
- oven dishes: coat first with cold sauce

ref. H26 Mascarpone Rosso

Eine orange, glatte und cremige Mascarpone-Soße mit Tomaten, gewürzt mit fein gehackte grünen Kräutern und Gemüse. Der Geschmack von Tomaten, Käse und Kräutern dominiert. Kann auch als Grundlage für eine cremige Soße mit einem köstlichen Kalbsschnitzel oder als Topping für ein Gratin mit Cannelloni dienen.

An orange-coloured, smooth and creamy mascarpone sauce with tomatoes, little chunks of green herbs and vegetables. The taste of tomatoes, cheese and herbs predominate. Can also be used as a creamy sauce to accompany a veal "escalope" or as a topping for a gratin of cannelloni.

neu
new



Grundsoßen (6 x 1 kg)



PASTA
FISCH
FLEISCH

H22	Bolognese Classico	1 kg	30% gehacktes Rinderfleisch		●	●		
H2	Bolognese Halal	1 kg	20% gehacktes Rinderfleisch		●	●		
H1	Bolognese	1 kg	33% gehacktes Hühnerfleisch			●		
H4	Bolognese	1 kg	33% gehacktes Hühnerfleisch (Alu-Beutel von 3 kg)			●		
H3	Neapolitaner	1 kg	65% Tomaten, 10% Tomatenmark , 8% Zwiebeln, Basilikum		●	●	●	
H10	Arrabiata	1 kg	65% Tomaten, 20% Tomatenmark	●	●	●		
H23	Primavera	1 kg	gegrillte rote und gelbe Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Basilikum	●	●	●		●
H24	Puttanesca	1 kg	Tomatenmark , schwarze und grüne Oliven, Paprika	●	●	●		
H7	Käse	1 kg	Emmentaler, Sahne	●		●		
H12	4-Käse	1 kg	Emmentaler, Gouda, Mozzarella, Cheddar, Sahne	●		●		
H8	Carbonara	1 kg	geräucherter Speck, Emmentaler, Sahne	●		●		
H14	Maffioso	1 kg	Spinat, Emmentaler, rote Paprika, Knoblauch, Sahne	●		●	●	●
H15	Chicory-Käse-Schinken	1 kg	Chikory, Emmentaler, Schinken, Sahne	●		●		
H25	Mascarpone Rosso	1 kg	Tomatenmark, Mascarpone, Sahne	●		●	●	●
H17	Bandido (nacho Käse)	1 kg	Rote und grüne Jalapeños, Sahne, Cheddar, Gouda, Mozzarella, Emmentaler, Tomaten	●		●		●
H13	Forestière	1 kg	Champignons, geräucherter Speck, Sahne, Emmentaler	●		●		●
H9	Scampi Creme	1 kg	Sahne, Weißwein, Tomatenmark, Fischextrakt			●	●	
H19	Pesto	1 kg	Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan, Olivenöl (12 x 500g)	●		●	●	
H26	Curry	1 kg	Sahne, Apfel, Zwiebel, Knoblauch, Curry			●	●	●
H34	Hollandaise	1 kg	Butter, Schalotten	●			●	●
H31	Béarnaise	1 kg	Estragon, Kerbel, Essig	●				●
H33	Pfeffer-Creme	1 kg	Sahne, schwarzer Pfeffer					●
H32	Pfilz-Creme	1 kg	32% Champignons, 30% Sahne	●		●		●

Basic sauces (6 x 1 kg)



PASTA

FISH

MEAT

H22	Bolognese Classico	1 kg	30% pure minced beef		●	●		
H2	Bolognese Halal pure beef	1 kg	20% pure minced beef		●	●		
H1	Bolognese	1 kg	33% minced chicken			●		
H4	Bolognese	1 kg	33% minced chicken (3 kg aluminium pouch)			●		
H3	Neapolitan	1 kg	65% tomatoes, 10% tomato puree, 8% onions, basil		●	●	●	
H10	Arrabiata	1 kg	65% tomatoes, 20% tomato puree	●	●	●		
H23	Primavera	1 kg	grilled red and yellow peppers, zucchini, onions, basil	●	●	●		●
H24	Puttanesca	1 kg	tomato pulp, green and black olives, red peppers	●	●	●		
H7	Cheese	1 kg	Emmenthal, cream	●		●		
H12	4-Cheeses	1 kg	Emmenthal, Gouda, Mozzarella, Cheddar, cream	●		●		
H8	Carbonara	1 kg	smoked bacon, Emmenthal, cream	●		●		
H14	Maffioso	1 kg	spinach, Emmenthal, red peppers, garlic, cream	●		●	●	●
H15	Chicory-cheese-ham	1 kg	chicons, Emmenthal, ham, cream	●		●		
H25	Mascarpone Rosso	1 kg	tomato pulp, Mascarpone, cream	●		●	●	●
H17	Bandido (nacho cheese)	1 kg	Red and green jalapeños, cream, Cheddar, Gouda, Mozzarella, Emmenthal, tomatoes	●		●		●
H13	Forestière	1 kg	mushrooms, smoked bacon, cream, Emmenthal	●		●		●
H9	Scampi Creme	1 kg	cream, white wine, tomato puree, crustacean extract			●	●	
H19	Pesto	1 kg	basil, garlic, pine nuts, Parmesan, olive oil (12 x 500g)	●		●	●	
H26	Curry	1 kg	cream, apples, garlic, curry			●	●	●
H34	Hollandaise	1 kg	butter, shallots	●			●	●
H31	Béarnaise	1 kg	taragon, chervil, vinegar	●				●
H33	Pepper cream	1 kg	cream, black pepper					●
H32	Mushroom cream	1 kg	32% mushrooms, 30% cream	●		●		●



PASTA-KONZEPTE

PASTA CONCEPTS



Pasta

Die am besten geeigneten Produkte:

- Fusilli (A1 of oder BUF12)
- Fusilli Tricolore (A2)
- Penne (A3 oder BUP12)
- Rigatone (A16)
- Vollkorn Fusilli (A17-10)
- Conchiglie (A23)
- Tortelloni Carne (C10)
- Tortelloni Ricotta Spinat (C15)
- Tortelloni Tricolore Ricotta Spinat (C44)
- Tortelloni Verdi Formaggio (C45)

Soßen

18 verschiedene wohlschmeckende Pasta- Soßen.

Pastabecher

Schön dekoriert, wiederverschließbar, mikrowellenfest, modern. Die Becher sind sehr breit. Das Gericht kann daraus problemlos gegessen werden, ohne dass man sich die Hände verbrennt.

Gabeln

Spezifische Gabeln vervollständigen den Charakter dieser Pastakonzepte.

Pasta

Most appropriate products:

- Fusilli (A1 or BUF12)
- Fusilli Tricolore (A2)
- Penne (A3 or BUP12)
- Rigatone (A16)
- Fusilli whole wheat (A17-10)
- Conchiglie (A23)
- Tortelloni Carne (C10)
- Tortelloni Ricotta e Spinaci (C15)
- Tortelloni Tricolore Ricotta e Spinaci (C44)
- Tortelloni Verdi Formaggio (C45)

Sauces

18 different delicious pasta sauces.

Cups

Nicely decorated, resealable, microwave resistant, fashionable. The cups are quite wide and allow an easy meal without burning your hands.

Forks

Custom forks complete the character of these pasta concepts.

**ref. F18 Model Blanco
Small (460 ml)**

Tray: 25 st./pcs
Karton/carton: 10 x 50 st./pcs



**ref. F28 Model Blanco
Large (750 ml)**

Tray: 25 st./pcs
Karton/carton: 10 x 50 st./pcs



**ref. F38 Model Blanco
XLarge (920 ml)**

Tray: 25 st./pcs
Karton/carton: 10 x 50 st./pcs



**MAX 2 MIN
(750 W)**

**ref. F17 Model Retro
Small (460 ml)**

Tray: 50 st./pcs
Karton/carton: 6 x 50 st./pcs



**neu
new**

**ref. F27 Model Retro Large
(750 ml)**

Tray: 50 st./pcs
Karton/carton: 6 x 50 st./pcs



**neu
new**

**ref. F37 Model Retro
XLarge (920 ml)**

Tray: 50 st./pcs
Karton/carton: 6 x 50 st./pcs



**neu
new**

**ref. F21 Model Pasta/Pâtes
Small (460 ml)**

Tray: 50 st./pcs
Karton/carton: 10 x 50 st./pcs



**ref. F23 Model Pasta/Pâtes
Large (750 ml)**

Tray: 50 st./pcs
Karton/carton: 10 x 50 st./pcs



**ref. F54
Model Catering cup
"Prestige"
Small (163 ml)**

Tray: 75 st./pcs
Karton/carton: 4 x 75 st./pcs



**ref. G2
Weißer Plastik /
white plastic (18 cm)**

Tray: 100 st./pcs
Karton/carton: 30 x 100 st./pcs



**ref. G4
Schwarzer Plastik /
black plastic (15,5 cm)**

Karton/carton: 1x 1.000 st./pcs



**ref. G5
Schwarzer Plastik /
black plastic (18,5 cm)**

Tray: 100 st./pcs
Karton/carton: 10 x 100 st./pcs





PAELLA FRISCH GEFROREN FRESH FROZEN

REIS RICE

ref. B7
Paella 'VALENCIA'
2 x 2,5 kg



Paella mit Meeresfrüchten, Hühnchen und Chorizo

Traditionelles spanisches Rezept, zubereitet mit gelbem Reis, Hühnerfleisch, Seehecht, roter Paprika, geschnittener Chorizo, Garnelen, Tomaten, Muscheln, Erbsen, Tintenfischringen, Zwiebeln, Safran, Gewürzen und Pflanzenöl.

- Gastronomiequalität
- Aus der Tiefkühltruhe: wohlschmeckend und schnell im Backofen oder Wok
- Ideal für Buffet oder als Tagesgericht
- Feste Kalkulation

Paella with seafood, chicken and chorizo

Traditional Spanish recipe, ready to use with yellow rice, chicken meat, hake, red pepper, sliced chorizo, prawns, tomatoes, mussels, peas, squid rings, onions, saffron, spices and vegetable oil.

- Catering quality
- From the freezer: delicious and quickly prepared in oven, wok or stove
- Ideal for buffet or dish of the day
- Guaranteed foodcost

ref. E1 - 200
Weißer Reis
Rice (white)
25 x 200 g



ref. E1
Weißer Reis
Rice (white)
4 x 2,5 kg
Vorgekocht / pre-cooked



ZUBEHÖR / SERVICE PRODUCTS

Ref. SP12/SP13/SP16 - GNliner Schutzfolie für GN

Hitzebeständige Schutzfolie (bis + 204°C) für Profiküchen.
Geeignet für Bain-Marie, traditionellem Backofen, Mikrowelle und Kombi-Dampfgarer.
Verschiedene Formate nach den internationalen GN-Normen.

Vorteile

- Vermeidung von Verbrennung und Austrocknung von Lebensmitteln
- hält Speisen bis zu 8° C wärmer und verbessert ihre Qualität
- spart Zeit und Geld (Reduzierung der Geschirrspülzeit, reduzierter Wasser- und Reinigungsmittelbedarf usw.)
- verbessert die Hygiene

Praktische Hinweise

- den GN-Behälter vor dem Auftragen mit Wasser abwischen (die Schutzfolie haftet besser an der Innenseite)
- vermeiden Sie immer direkten Kontakt zwischen Ihrem GNliner und den Heizelementen eines Ofens oder einer Fritteuse

Ref. SP12 / SP13 / SP16 - GNliner Protective foil for GN

Heat-resistant protective foil (up to +204°C) for professional kitchens.
Suitable for bain-marie, traditional oven, microwave and combisteamer.
Different formats according to the international GN standards.

Advantages

- avoids combustion and dehydration of food
- keeps dishes up to 8° C warmer and improves their quality
- saving time and money (reducing dishwashing time, reduced use of water and cleaning products, etc.)
- improves hygiene

Practical hints

- wet your GN container inside with water before applying the GNliner (the protective film will adhere better to the inside)
- always avoid direct contact between your GNliner and the heating elements of an oven or fryer



ref	Beschreibung Description	Abmessungen Dimensions	Stück/Karton pcs/ct
SP12	1/2 GN Deep	610 x 365 mm	100
SP13	1/3 GN Deep	500 x 360 mm	100
SP16	1/6 GN Deep	355 x 460 mm	100

ref. SP1 Pastakörbe / Pasta Baskets

2x 1 st / 2x 1 pc.

- Abmessungen/dimensions: 135 x 105 mm
- Tiefe/Depth: 180 mm
- Edelstahl/Stainless steel: 18/10
- Für jede Konfiguration:
 - p.e. 1 oder 2 Körbe in einer Fritteuse
 - p.e. 2 oder 3 Körbe in einem normalen Kochtopf
 - p.e. 6 Körbe in einem professionellen Pastakocher
- For each configuration:
 - p.e. 1 or 2 baskets in a simple fryer
 - p.e. 2 or 3 baskets in a normal cooking kettle
 - p.e. 6 baskets in a professional pasta cooker



100%
wiederverwendbar
recyclable





POS - WERBUNG

POS - PUBLICITY

neu
new

Auf Anfrage stellen wir Ihnen folgende Artikel kostenlos zur Verfügung:

- Preislisten (30x45cm)
- Poster (30x45cm / 50x70cm)
- digitale Bilder
- 3D-Rahmen (30x30cm / 50x50cm)

On simple request and free of charge:

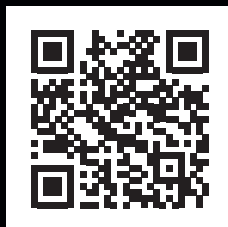
- price lists (30x45cm)
- posters (30x45cm / 50x70cm)
- 3D-frames (30x30cm / 50x50cm)
- digital pictures



**GRATIS
INTERNETSEITE
FREE
WEBPAGE**

www.mypastabar.com





d'Lis Food n.v. / s.a.
Turnhoutsebaan 49, B-3290 Diest
T +32(0)13 35 10 09
F +32(0)13 35 10 08
info@dlisfood.com

