

WERELDKUKEKEN & RIJST - CUISINE DU MONDE & RIZ



www.thesmilingcook.com

Paella

Beleef een culinair avontuur en ontdek de beste en meest gekende gerechten uit de wereldkeuken. Deze kant-en-klare gerechten prikkelen de smaakpapillen en wekken zeker een vakantiebeleving bij jouw klanten op.

Vivez une aventure culinaire et découvrez les meilleurs et plus renommés plats de la cuisine mondiale. Ces plats prêts à l'emploi éveillent les papilles et créent certainement une expérience de vacances pour vos clients.



Ref B7

Paella Valencia

Traditionele Spaanse kant-en-klare schotel met gele rijst, kippenvlees, koolvis, rode paprika, chorizoworst, roze garnalen, tomaat, mosselvlees, erwten, inktvisringen, ajuin, saffraan, kruiden en plantaardige olie.

Bereiding/préparation

- 8 min. in een hete pan met een druppel olijfolie en regelmatig mengen.
- 8 min. dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive et mélanger régulièrement.



Plat Espagnol traditionnel, prêt à l'emploi avec du riz jaune, viande de poulet, colin, poivron rouge, rondelles de chorizo, crevettes roses, tomates, chair de moules, petits pois, rondelles de calamar, oignons, safran, épices et huile végétale.

Ref B12

Mac & Cheese

Mac & Cheese is alom gekend en wordt wereldwijd gegeten, al dan niet gegratineerd. De lekkere macaroni, Emmenthalerkaas en room in dit eenvoudig gerecht zorgen ervoor dat men bij elke hap weer naar de volgende hap verlangt.

Mac & Cheese is sowieso vegetarisch en laat gemakkelijk toevoegingen toe met bv. broccoliroosjes of prei. Ook de traditioneel Belgische macaroni met ham en kaas is in een oogwenk klaar door toevoeging van hamblokjes.

Mac & Cheese est largement connu et consommé dans le monde entier, qu'il soit gratiné ou non. Les macaronis savoureux, le fromage Emmenthal et la crème de ce plat simple garantissent qu'on en désire plus. De plus, Mac & Cheese est végétarien et permet des personnalisations avec par exemple des fleurons de brocoli ou des poireaux. Le macaroni belge traditionnel au jambon et fromage est également prêt en un rien de temps en ajoutant des cubes de jambon.



Bereiding/préparation

- 2 tot 3 min. verwarmen in een hete pan en regelmatig mengen.
- réchauffer pendant 2 à 3 min. dans une poêle chaude et mélanger constamment.

Mac & Cheese

Risotto

Ref B13

Risotto

Kant en klare basisrisotto, gecoat met een neutrale kaasroomsaus. Langzaam gegaard in een groentebouillon en opgewerkt met een neutrale kaas. Laat gemakkelijk toevoegingen toe. Deze risotto werd IQF diepgevroren en heeft een lange houdbaarheid van 18 maanden.

Risotto de base prêt à l'emploi, enrobé d'une sauce crémeuse au fromage neutre. Cuit lentement dans un bouillon de légumes et finalisé avec un fromage neutre. Permet facilement des personnalisations. Ce risotto à été congelé IQF permettant une longue durée de conservation de 18 mois.



Bereiding/préparation

- *verwarm 2 tot 3 min. in een hete pan onder constant mengen. Opgelet: bereik een kerntemperatuur van +85° C voor een goede binding van de risotto.*
- *réchauffer 2 à 3 min. dans une poêle chaude et mélanger constamment. Attention: obtenez une température à cœur de +85° C pour une bonne liaison du risotto.*

Ref B11

Taboulé

Een heerlijke en gezonde gebruiksklare salade op basis van voorgedroogde couscous, tomaten, rode en groene paprika's, komkommer, uien, zwarte olijven, witte rozijnen, groene munt, koriander. Op smaak gebracht met een kruidige saus.

Kan koud of warm opgediend worden.

Une salade prête à l'emploi, délicieuse et saine avec ces ingrédients: couscous précuit, tomates, poivrons rouges et verts, concombre, oignons, olives noires, raisins blanc sec, menthe verte et coriandre. Assaisonnée avec une sauce épicée.

Peut être servi froid ou chaud.



Bereiding/préparation

- Gewoonweg laten ontdooien in de koelkast, olijfolie toevoegen en mengen.
- Laisser décongeler simplement au frigo, ajouter de l'huile d'olive et mélanger.

Taboulé

Rijst - Riz

Rijst is een van de meest verbouwde graansoorten ter wereld en in Azië ook het allerbelangrijkste voedingsmiddel. Er bestaat kortkorrelige (met veel zetmeel en ideaal voor risotto of nagerechten) en langkorrelige rijst (minder zetmeel en ideaal voor luchtige rijstrecepten). De langkorrelige rijst van The Smiling Cook is minimum 6 mm lang, werd voorgedroogd, IQF ingevroren en kleeft niet.

Le riz est l'une des céréales les plus cultivées au monde et l'aliment le plus important en Asie. Il y a du riz à grains courts (riche en amidon et idéal pour le risotto ou des desserts) et du riz à grains longs (moins riche en amidon et idéal pour des recettes de riz). Le riz à grains longs de The Smiling Cook fait au moins 6 mm de long, il est cuit, surgelé IQF et ne colle pas.



Ref E1
Witte rijst
Riz blanc



Ref E4
Basmati rijst
Riz Basmati



Ref E1-BIO
Witte rijst Bio
Riz blanc Bio



Ref E1-200
Witte rijst - portie 200 g
Riz blanc - portion 200 g

Bereiding/préparation

- 30 sec. in heet (95° C) licht gezouten water/dans de l'eau chaude (95° C) légèrement salée
- 4 min. in steamer/au four vapeur (100% steam)
- portie rijst/portion riz 200 g: ongeopend zakje 30 sec. in de microgolf / sachet fermé 30 sec. au micro-ondes (1800 W):

Ref/réf	Naam/nom	Verpakking Emballage	THT/DLC			
E1	Witte rijst/Riz blanc	4 x 2,5 kg	24 mnd/mois	●	●	●
E4	Basmati rijst/Riz Basmati	4 x 2,5 kg	24 mnd/mois	●	●	●
E1-BIO	Witte rijst Bio/Riz blanc bio	4 x 2,5 kg	24 mnd/mois	●	●	●
E1-200	Witte rijst portie/Riz blanc portion	25 x 200 g	18 mnd/mois	●	●	●
B7	Paella Valencia	2 x 2,5 kg	18 mnd/mois		●	
B11	Taboulé	2 x 2,5 kg	24 mnd/mois	●		●
B12	Mac & Cheese	2 x 2,5 kg	24 mnd/mois	●		
B13	Risotto	5 x 1 kg	18 mnd/mois	●		