



PASTA TO GO





Opstarten met een pastaconcept

Het pastaconcept van The Smiling Cook is vrij eenvoudig en vereist eigenlijk geen investeringen. Dit trendy concept werkt omzetverhogend en is eenvoudig te implementeren in broodjesbars, snackbars en frituren, school- en sportkantines, foodtrucks, etc.

Deze brochure is een praktisch hulpmiddel om je op weg helpen met de opstart van een pastaconcept, onder welke vorm dan ook. Producten, bereidingswijzen, apparatuur worden hier kort toegelicht, en doorspekt met een aantal praktische tips.

Aarzel zeker niet om ons te contacteren (tel. 013-35 10 09 of info@dlistfood.com) mocht je nog bijkomende vragen hebben.

Veel leesgenot en uiteraard veel succes met de opstart van jouw pastaconcept!

Démarrer un concept à pâtes

Le concept de pâtes de The Smiling Cook est simple et ne nécessite pratiquement aucun investissement. Ce concept à la mode augmentera les ventes et s'intègre facilement dans des sandwicheries, snacks et friteries, cantines d'écoles ou de clubs sportifs, foodtrucks, etc.

Cette brochure est un outil pratique pour vous aider à démarrer un concept à pâtes, n'importe sa forme. Produits, méthodes de préparation et équipement passent la revue, y inclus quelques tuyaux pratiques.

Ne hésitez certainement pas à nous contacter (tél. 013-35 10 09 ou info@dlistfood.com) en cas de questions supplémentaires.

Bonne lecture et bien sûr beaucoup de succès en démarrant votre concept à pâtes!

Pasta / Pâtes

De verse pasta van The Smiling Cook wordt perfect "al dente" gekookt, lichtjes beneveld met plantaardige olie en dan onmiddellijk individueel diepgevroren. Vanuit de diepvries slechts 30 sec. in heet (95° C) licht gezouten water en de pasta is klaar om op te dienen.

Les pâtes fraîches de The Smiling Cook sont cuites parfaitement «al dente», légèrement embrumées avec de l'huile végétale et ensuite directement congelées individuellement. Réchauffement ne demande que 30 sec. dans de l'eau chaude (95° C) légèrement salée et les pâtes sont prêtes à être servi.



Ref A1
Fusilli



Ref A2
Fusilli Tricolore



Ref A3
Penne



Ref A4
Farfalle



Ref A7
Macaroni



Ref A8
**Mini Macaroni
Coquillettes**



Ref A16
Rigatone



Ref A17-10
**Fusilli
Volkoren/Compleet**



Ref A23
Conchiglie



Ref A25
Serpentini



Ref A32
Farfalle Tricolore



Voordelen vriesverse pasta:

- verpakkingen op maat: zakken van 2, 2,5 of 4 kg.
- steeds perfect "al dente" gekookt
- kleefvrij.
- gewicht van opgewarmde diepgevroren pasta is quasi identiek aan het gewicht van gekookte droge pasta.
- nooit verlies: enkel verbruik van het nodige, nooit overschotten of te weinig "mise en place".
- voedselveilig
- tijd-, werk- en energiebesparend
- ideaal om zowel individuele porties als grote hoeveelheden klaar te maken
- perfect verwerkbaar in koude lijn

Avantages pâtes fraîchement congelées:

- des emballages sur mesure : sachets de 2, 2,5 ou 4 kg.
- toujours parfaitement cuites "al dente"
- non-adhésives.
- le poids des pâtes fraîchement congelées est presque identique au poids des pâtes sèches cuites.
- jamais des pertes: jamais des surplus ou de la "mise en place" trop courte.
- sécurité alimentaire.
- économies en temps, travail et énergie.
- idéal pour préparer des portions individuelles ou des grandes quantités.
- se travaillent facilement en ligne froide.

Portieverpakkingen / Portions individuelles

Enkele korte pasta's werden verpakt in speciale stoomzakjes, geschikt voor opwarming met een microgolf. Dit verhoogt het gebruiksgemak voor aardig wat horecaondernemers.

Certaines pâtes courtes ont été emballées dans des poches vapeur spéciales, conçues pour un réchauffement aux micro-ondes. Cela augmente la facilité d'utilisation pour de nombreux chefs.



Ref A3-200
Penne 200 g

Ref A3-300
Penne 300 g



Ref A16-250/GF
**Rigatone glutenvrij-
sans gluten 250 g**

Portieverpakkingen bieden extra voordelen

- snelle handling: met 1 greep steeds de juiste hoeveelheid pasta.
- controle van stock en medewerkers: u weet precies hoeveel porties verkocht werden.
- nooit verlies: een genomen verpakking wordt een verkochte portie.
- vaste foodcost: je weet snel en precies wat elke portie kost en opbrengt.
- hygiëne: de pasta blijft beschermd tegen mogelijke contaminatie tot op het moment van consumptie.

Les avantages supplémentaires des portions individuelles

- manipulation rapide: toujours la bonne quantité de pâtes.
- contrôle des stocks et des collaborateurs: vous savez exactement combien de portions ont été vendus.
- aucune perte: un emballage pris est une portion vendue.
- foodcost fixe: vous connaissez précisément le coût et le rendement de chaque portion.
- hygiène: les pâtes restent à l'abri de n'importe quelle contamination jusqu'au moment de la consommation.

TIP / TUYAU

Er zijn ook verschillende sliertenpasta's verkrijgbaar. Voor pasta in bekertjes raden we echter aan steeds korte pasta's te gebruiken.

Il existe également diverses pâtes longues. Cependant, nous recommandons toujours d'utiliser des pâtes courtes en cornets

Sauzen / Sauces

De meer dan 25 kant-en-klare en lekkere basissauzen van The Smiling Cook kunnen uiteraard zo gebruikt worden, maar laten zich ook even gemakkelijk combineren of personaliseren. Ze hebben een constante kwaliteit en werden speciaal ontworpen in functie van voedselveiligheid, eenvoudige bewaring, optimaal gebruiksgemak en vermindering van afval.

Avec plus de 25 sauces de base savoureuses et prêtes à l'emploi de The Smiling Cook s'utilisent telles quelles, mais se laissent aussi facilement combiner ou personnaliser. Dotées d'une qualité constante, elles ont été spécialement conçues en fonction de la sécurité alimentaire, de la conservation et l'usage simple, et pour limiter les déchets d'emballages.



Naast een risicoloze voorraad door de lange houdbaarheid buiten koeling, bieden deze doypacks van 1 kg verschillende opwarmmogelijkheden in functie van de keuken of van de situatie waarin u zich bevindt.

En plus d'un stock sans risque grâce à la longue durée de conservation hors frigo, ces doypacks de 1 kg offrent différentes options de réchauffement en fonction de la cuisine ou la situation dans laquelle vous vous trouvez.

 1 min. (1800 W) 2 min. (800 W)	 12 min. steam 100° C	 15 min. water/eau 95° C
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Lange houdbaarheid op kamertemperatuur !

Longue durée de conservation à température ambiante !

De voordelen van de sauzen zijn legio en op maat van elke keuken:

1) lange houdbaarheid buiten koeling

Deze sauzen bevatten geen bewaarmiddelen, maar door sterilisatie of pasteurisatie verkrijgen ze een lange houdbaarheid van 9 tot 24 maanden.

2) verpakt in doypacks van slechts 1 kg (of 150 g)

Verlies of overschot is eigenlijk onmogelijk. Eens geopend, bewaren deze sauzen gedurende 2 à 3 dagen op max. 4° C.

3) gemakkelijk op te warmen

Een gesloten zak kan zowel in een microgolfoven, combisteamer of gewoonweg in heet water opgewarmd worden. Eens opgewarmd wordt de saus in een bain-marie bewaard.

4) gemakkelijk te personaliseren

Ze kunnen gepersonaliseerd worden met fond, bouillon, fumet, room, volle melk, kaas, verse kruiden, boter, olijfolie, al dente groenten, spekblokjes, etc. Ze laten tevens aanlenging met water, melk of room toe als bv. verdamping is opgetreden door langdurige verwarming in de bainmarie.

5) meer dan 25 sauzen beschikbaar

Les avantages des sauzen sont multiples et adaptés à chaque cuisine.

1) longue conservation hors frigo

Ces sauzen ne contiennent pas des conservateurs; elles ont été stérilisées ou pasteurisées, d'ou leur longue durée de vie entre 9 et 24 mois.

2) emballées en doypacks de seulement 1 kg (ou 150 g)

Pertes ou excédents réellement impossibles. Une fois ouvertes, ces sauzen se conservent pendant 2 à 3 jours à 4°C maximum.

3) facile à réchauffer

Une poche fermée se réchauffe dans un four à micro-ondes, un four vapeur ou simplement dans de l'eau chaude. Ensuite, la sauce se conserve facilement dans un bain-marie.

4) faciles à personnaliser

Elles se personnalisent avec fond, bouillon, fumet, crème, lait entier, fromage, herbes fraîches, beurre, huile d'olive, légumes al dente, crevettes, lardons, etc.

Elles permettent dilution avec de l'eau, du lait ou de la crème, si évaporation a eu lieu en raison d'un réchauffement prolongé au bain-marie.

5) plus de 25 sauzen disponibles



Ref H3

Napolitana

o.a. tomaten, uien, wortelen, basilicum en olijfolie.
e.a. tomates, oignons, carottes, basil et huile d'olive.



Ref H10

Arrabiata

o.a. tomaten, zongedroogde tomaten, uien, chili en kruiden.
e.a. tomates, tomates séchées, oignons, piments et épices.



Ref H23

Primavera

o.a. stukjes gegrilde uien, groene, rode en gele paprika's, courgettes en basilicum.
e.a. morceaux d'oignons grillés, poivrons verts, rouges et jaunes, courgettes et basilic



Ref H24

Puttanesca

o.a. stukken zwarte en groene olijven en rode paprika.
e.a. morceaux d'olives vertes et noires et de poivrons rouges.



Ref H30

Pomo-d'Oro

100% natuurlijke en pure tomatenbasis (zonder toevoegingen).
Une base de tomates à 100% naturelle et pure (sans additifs).



Ref H22

Bolognese Classico

o.a. zongerijpte tomaten, groenten, italiaanse kruiden en 20% gebakken rundsgehakt.
e.a. tomates séchées, légumes, épices Italiennes et 20% de haché pur boeuf cuit.



Ref H38

Bolognaise du Chef

o.a. 28% varkensvlees, uien, paprika, champignons en wortelen.
e.a. 28% de viande de porc, oignons, poivrons, champignons et carottes.



Ref H1

Bolognese Kip/Poulet

o.a. 33 % kippengehakt, tomaten, uien en kruiden.
e.a. 33 % haché de poulet, tomates, oignons et épices.



Ref H2

Bolognese Halal

o.a. 20 % puur rundsgehakt 'halal', zongerijpte tomaten en Italiaanse kruiden.
e.a. 20 % haché pur boeuf 'halal', tomates séchées et épices italiennes.



Ref H29

Pesto

o.a. 33 % basilicum, knoflook, kaas en pijnboompitten.
e.a. 33 % basilic, ail, fromage et pignons de pin.



Ref H26

Curry

o.a. room, curry, appelmoes, look.
e.a. crème, curry, compote de pommes, ail.



Ref H39

Thai Curry

o.a. kokosmelk (35%), sjalot, koriander, komijn, gember, chili, Thaise basilicum en look.
e.a. lait de coco (35%), échalote, coriandre, cumin, gingembre, piment, basilic thai et ail.

nieuw
nouveau



Ref H9

Scampi Crema

o.a. schaaldieren, witte wijn en room.

e.a. crustacés, vin blanc et crème.



Ref H12

Quattro Formaggi

o.a. room, kruiden, Mozzarella, Emmenthal, Gouda en Cheddar.

e.a. crème, Emmenthal, Gouda, Mozzarella et Cheddar.



Ref H13

Forestière

o.a. gerookte spekblokjes en champignons.

e.a. lardons fumés et champignons.



Ref H14

Maffioso

o.a. kaas, spinazie, rode paprika's, uien en look.

e.a. fromage, épinards, poivrons rouges, oignons et ail.



Ref H15

Witloof/ham/kaas

Chicons/jambon/fromage

o.a. Emmenthal, witloof en hamblokjes.

e.a. Emmenthal, chicons et jambon.



Ref H25

Mascarpone Rosso

o.a. Mascarpone, tomaten, kruiden en stukjes groenten.

e.a. Mascarpone, tomates, fines herbes et pièces de légumes.



Ref H7

Formaggio

o.a. 14 % Emmenthal en verse room.

e.a. 14% Emmenthade et crème fraîche.



Ref H8

Carbonara

o.a. room, Emmenthal en gerookte spekblokjes.

e.a. crème, Emmenthal et lardons fumés.



Ref H32

Archiduc

o.a. 32% champignons, room en groentebouillon..

e.a. 32% de champignons, crème et bouillon de légumes.



Ref H17

Bandido

o.a. kaas, rode en groene jalapeños.

e.a. fromage, jalapeños verts et rouges.



Ref H35

Premium Cheddar

o.a. room en Cheddar.

e.a. crème et Cheddar.

TIP / TUYAU

Voorzie steeds 1 vegetarische, 1 lactose- en 1 glutenvrije saus op uw menukaart!

Prévoyez toujours 1 sauce végétarienne, 1 sauce sans lactose et 1 sans gluten sur votre menu!

Bekers / Cornets

Mooi gedecoreerd, afsluitbaar en trendy. De bekens zijn breed en men kan er makkelijk uit eten zonder de handen vuil te maken of te verbranden. Joliment décorés, refermables et à la mode. Les cornets sont assez larges et permettent un repas à l'aise sans se brûler les mains.



Ref F17
Beker/Cornet "Retro"
Small - 16 oz (460 ml)



Ref F27
Beker/Cornet "Retro"
Large - 26 oz (750 ml)



Ref F37
Beker/Cornet "Retro"
XLarge - 32 oz (920 ml)



Ref F21
Beker/Cornet "Pasta"
Small - 16 oz (460 ml)



Ref F23
Beker/Cornet "Pasta"
Large - 16 oz (460 ml)



Ref F54
Catering cup "Prestige"
5,5 oz (163 ml)



Ref F19
Beker/Cornet "ECO"
Small - 16 oz (460 ml)



Ref F29
Beker/Cornet "ECO"
Large - 26 oz (750 ml)

TIP / TUYAU

Bijkomende verkoopopportunities: een beker gewoonweg koud vullen met pasta en saus en zo meegeven aan uw klant, die het bij gelegenheid even kan opwarmen in zijn microgolf!

Des opportunités de vente supplémentaires: remplir le cornet avec des pâtes et de la sauce froide et le transmettre ainsi à vos clients, qui peuvent le réchauffer à l'occasion dans son micro-ondes!



Ref F18
Beker/Cornet "Blanco"
Small - 16 oz (460 ml)



Ref F28
Beker/Cornet "Blanco"
Large - 26 oz (750 ml)



Ref F38
Beker/Cornet "Blanco"
XLarge - 26 oz (920 ml)

Toppings / Garnitures

Een take away pastabeker hoeft niet alleen pasta en saus te bevatten. Toppings tillen uw pastabeker gemakkelijk naar een hoger niveau en de uitgesproken smaken en kleuren presenteren mooi, waardoor een eventuele meerprijs ervoor verantwoord is. Naast een aantal evidente toppings zoals geraspte kazen, rucola of basilicumblaadjes, is de lijst van mogelijkheden onbeperkt. Hieronder enkele voorbeelden:

Un cornet à pâtes à emporter ne devra pas seulement contenir des pâtes et de la sauce. Les garnitures soulèvent facilement votre cornet à un niveau plus élevé et leurs goûts distincts et belles couleurs se présentent bien, d'où un coût supplémentaire est justifié. En plus d'un certain nombre de garnitures évidentes tels que le fromage râpé, roquette ou basilic, la liste des possibilités est illimitée. En voici quelques exemples:

Emmenthal

Gruyère

Parmezaan schilfers / copeaux

Grana Padano

Mozzarella

Cheddar

Tomatenblokjes / dés de tomates

Mini paprika / poivrons Inca

Gebakken uitjes / oignons grillés

Gedroogde tomaten / tomates séchées

Artisjok / artichaut

Rucola / roquette

Zeekraal / salicorne

Grijze garnalen / crevettes grises

Scampi

Hamblokjes / dés de jambon

Champignons

Gerookte spekblokjes / lardons

Olijven / olives

Gegrilde kipreepjes / dés de poulet grillés

Peterselie / persil

Verse room d'Isigny / Crème d'Isigny

Pijnboompitten / pignons de pin

Basilicum / basilic

Bieslook / ciboulette

Kappertjes / câpres

TIPS

- Prijzettingen voor uw beker, waarin bv. enkel toppings naar keuze inbegrepen zijn, kunnen omzetverhogend werken.
- Toppings kunnen zowel koud als warm zijn. Maar: een grote hoeveelheid koude toppings kan uw pastabeker aanzienlijk doen afkoelen!
- Snij uw toppings ook steeds klein: het oogt mooier, eet gemakkelijker en verkleint de kans op afkoeling.

TUYAUX

- Le prix de vente pour votre cornet, y compris des garnitures aux choix, augmentera votre chiffre d'affaires.
- Garnitures peuvent être chaudes ou froides. Mais: trop de garnitures froides peuvent refroidir considérablement votre cornet !
- Coupez finement vos garnitures: visuellement parfait, facile pour manger et diminution du risque de refroidissement des pâtes.

Opwarming pasta / Réchauffement pâtes

De vriesverse pasta van The Smiling Cook is perfect 100% al dente gekookt. Het opwarmings-principe is daardoor eenvoudig: het volstaat om onze pasta rechtstreeks vanuit de diepvries gedurende 30 sec onder te dompelen in kokend (95°C) licht gezouten water en de pasta is klaar om op te dienen.



Les pâtes fraîchement surgelées de The Smiling Cook sont cuites à 100% « al dente ». Le réchauffement est donc simple: plonger les pâtes directement du congélateur pendant 30 sec. dans de l'eau chaude (+/- 85-90 °C) légèrement salée et les pâtes sont prêtes à servir.



Een pasta-kookketel van The Smiling Cook is eigenlijk de goedkoopste en toch meest rendabele aankoop om de pasta op te warmen in een to go-activiteit. Deze kookketel heeft een inhoud van 22 liter en is geschikt voor alle warmtebronnen (elektrisch, inductie en gas). Er passen perfect 6 pastamandjes in.

Le cuiseur pâtes de The Smiling Cook est en fait l'achat le moins cher et le plus rentable pour réchauffer les pâtes. Cette cuiseur a une capacité de 22 litres et convient à toutes les sources de chaleur (électrique, induction et gaz). et est parfaitement adaptée pour 6 paniers de pâtes.

- ref. SP1 - Pasta-kookketel / Cuiseur pâtes (1 x 1 st./pc.)
- ref. SP2 - Mandje / Panier (2 x 1 st./pc.)

Warm houden sauzen / Garder au chaude des sauces



Gesloten doypacks saus zijn gemakkelijk op te warmen in de microgolf, combi-steamer of in heet water. De sauzen zijn bain-marie bestendig. Gebruik echter altijd een beschermfolie in jouw GN-bakken.

Les poches de sauces fermées sont faciles à réchauffer aux micro-ondes, au four vapeur ou dans l'eau chaude. Les sauces restent stables au bain-marie. Cependant, utilisez toujours un film protecteur dans vos bacs GN.

- hittebestendig tot +203°C
- verhindert aanbranden/uitdrogen van gerechten
- houd uw gerechten tot 8°C warmer



- thermorésistant jusqu'à +203°C
- évite la brûlure et la déshydratation des plats
- conserve vos plats à 8°C plus chaud

Koeling pasta en toppings / Refroidissement pâtes et sauces

Een open koeling voor het pasta-assortiment in het zicht van de klant oogt professioneel, aantrekkelijk en smakelijk. Leg bij voorkeur jouw toppings ook in dezelfde koeling: zo ziet de klant meteen wat je in dit gamma kan aanbieden.



Un refroidissement ouvert pour votre assortiment en pâtes à la vue du client renvoie une image professionnelle, attrayante et savoureuse. Présentez de préférence vos garnitures également dans la même saladette: de cette façon, le client reconnaîtra immédiatement votre offre en la matière.

Goede communicatie naar klanten of toekomstige klanten is uiteraard van belang om jouw aanbod van lekkere pasta alle slaagkansen te geven. Zonder een les in marketing te willen geven, moeten jouw huidige of toekomstige klanten uiteraard weten dat je met pasta begint. Uit ervaring weet elke horeca-ondernemer wel best wat kan, wat moet en vooral ... wat werkt! Het hoeft niet altijd duur te zijn: eenvoudige acties zoals een proevertje, een affiche in de zaak, een deurstickertje of een eenvoudige flyer als jouw zaak in een kantooromgeving ligt, werken altijd.

De la bonne communication vers des clients ou futurs clients est extrêmement importante pour donner un maximum de chances de réussite à votre offre de pâtes savoureuses. Sans vouloir donner une initiation en marketing, vos clients actuels ou potentiels doivent être au courant de votre nouvelle offre en pâtes. Chaque entrepreneur sait par expérience ce qui est possible, ce qui doit et surtout... ce qui fonctionne ! Cela ne devra pas être très coûteux: de simples actions telles qu'offrir un petit échantillon, une affiche dans l'établissement, un autocollant à la porte d'entrée ou un simple dépliant si votre entreprise est située dans un environnement de bureaux fonctionnent toujours.



Aankondiging menu

Zorg er voor dat elke binnenkomende klant alle mogelijkheden van jouw pasta-aanbod in een oogopslag kan overschouwen. Vier chronologische stappen zijn belangrijk: geef eerst een keuze over de grootte/inhoud van de pastabeker (1), geef een overzicht van jouw aanbod in pasta (2) en sauzen (3), gevolgd door alle mogelijkheden van inbegrepen of betalende toppings (4).

Annonce menu

Assurez-vous que chaque client entrant peut voir en un coup d'œil les possibilités de votre offre en pâtes.

Quatre étapes chronologiques sont importantes: d'abord, laissez un choix sur la taille/contenu du cornet de pâtes (1), puis donnez un aperçu de votre offre en pâtes (2) et sauzes (3), suivi de toutes les options en garnitures incluses ou payantes (4).

PERMANENT TOT UW DIENST EN PERMANENCE À VOTRE SERVICE

Weet je niet goed hoe je met een pasta-to-go moet beginnen? Heb je twijfel over hoe je een dit moet implementeren in jouw bestaande zaak? Of twijfel je over de toestellen die je kan gebruiken? Geen probleem: geef ons een seintje en we helpen je graag op weg of lossen het probleem op!

Vous ne savez pas par où commencer avec un pasta-to-go ? Vous avez des doutes sur la façon de mettre cela en œuvre dans votre entreprise existante ? Ou vous n'êtes pas sûr des appareils que vous pouvez utiliser ? Pas de problème : prévenez-nous et nous vous aiderons sur votre chemin ou résoudrons le problème !

Enkele ideeën voor warme pastabekers

Quelques idées pour des cornets de pâtes chaudes

Hieronder lichten we een sluis op van de creatieve mogelijkheden met onze sauzen door mengeling van sauzen, door toevoeging van toppings of door verrijking met extra ingrediënten. Onderstaande suggesties zijn eenvoudige creaties van onze koks, die jarenlang ideeën hebben opgedaan met het vullen en verkopen van pastabekers:

Ci-dessous, nous retrouverez quelques possibilités créatives pour les sauces par le mélange de sauces ou en ajoutant des garnitures ou des ingrédients supplémentaires. Les suggestions suivantes sont des créations de nos chefs, à base de leurs expériences avec les cornets de pâtes depuis des années:

- **Carbonara ref H8** met erwtes of broccoli roosjes, witte wijn en scheutje room.
- **Forèstiere ref H13** met kiplokjes of lichtgebakken blokjes varkensvlees.
- **Arrabiata ref H10** met gegrilde paprika en aubergine, zwarte olijven.
- Halloween: 1/3 **Bolognese ref H1**, 2/3 **Bandido ref H17**, kiplokjes, gegrilde groenten.
- Bolognese van 't huis: zelfgebakken gehakt met **Primavera ref H23**.
- **Kaassaus ref H7** met spinazie en gerookte zalm.
- **Kaassaus ref H7** met ham of krokant gebakken spekblokjes, champignons en basilicum.
- **Kaassaus ref H7** met extra kaas (roquefort, grana padano, etc.) en spinazie.
- **Witloof-Ham-Kaassaus ref H15** met extra gestoofde witloofsnippers.
- **Mascarpone Rosso ref H25** met ruccola, parmezaanschilders en pijnboompitten.
- **Scampi Crème ref H9** met tomatenblokjes, champignons en grijze garnalen.
- **Puttanesca ref H24** met kappertjes, ansjovissnippertjes en look (reeds een overvloed van zwarte en groene olijven standaard in deze saus).
- **Pesto ref H29** met artisjok, kersttomaatjes, bloemkoolroosjes en pecorino.
- Tomato Cremozo: 2/3 **Kaassaus ref H7**, 1/3 **Arrabiata ref H10**.
- Mauresque: **Arrabiata ref H10** met room en **gele curry ref H26**.
- **Kaassaus ref H7** met witte wijn, peterselie, bieslook, tijm en een beetje look.
- **Kaassaus ref H7** met gorgonzola, room, broccoli en fijne erwtes.
- **Forèstiere ref H13** met gebakken bospaddestoelen.
- **4-Kazensaus ref H12** met gekookte ham en gestoomde preisnippers.
- **Pesto ref H29** met gegrilde groenten en blokjes geitenkaas.
- **Maffioso ref H14** met gebakken kiplokjes.
- **Kaassaus ref H7** met broccoliroosjes.
- **Kaassaus ref H7** met gorgonzola.
- **Bandido ref H17** met gebakken kiplokjes en paprika.
- **Scampi Crème ref H9** met **Arrabiata ref H10**, **gele curry ref H26**, room en grijze garnalen.
- **Witloof-Ham-Kaas ref H15** met knolseldersnippers.
- **Carbonara ref H8** avec des petits-pois ou des dés de brocoli, du vin blanc et de la crème.
- **Forèstiere ref H13** avec des cubes de poulet ou de porc légèrement cuites.
- **Arrabiata ref H10** avec des poivrons et aubergines grillées et olives noires.
- Halloween: 1/3 **Bolognaise ref H1**, 2/3 **Bandido ref H17**, des cubes de poulet et légumes grillés.
- Bolognaise maison: du haché cuit avec de la **Primavera ref H23**.
- **Sauce Fromage ref H7** aux épinards et saumon fumé.
- **Sauce Fromage ref H7** avec du jambon ou des lardons croustillants, champignons et basilic.
- **Sauce Fromage ref H7** avec du roquefort, grana padano, etc. et épinards.
- **Sauce Chicons-Jambon-Fromage ref H15** avec des dés chicons braisés.
- **Mascarpone Rosso ref H25** avec de la roquette, parmesan et pignons de pin grillés.
- **Scampi Crème ref H9** avec des tomates en dés, champignons et crevettes grises.
- **Puttanesca ref H24** avec des câpres, filets d'anchois et un peu d'ail (déjà suffisamment d'olives noires et vertes dans cette sauce).
- **Pesto ref H29** aux artichauts, tomates cerises, chou-fleur et pecorino.
- Tomato Cremoso: 2/3 **sauce Fromage ref H7**, 1/3 **Arrabiata ref H10**.
- Mauresque: **Arrabiata ref H10** avec crème et **curry jaune ref H26**.
- **Sauce Fromage ref H7** au vin blanc, persil, ciboulette, thym et un peu d'ail.
- **Sauce Fromage ref H7** au gorgonzola, crème, brocoli et petits-pois.
- **Forèstiere ref H13** avec des champignons cuits.
- **4-Fromages ref H12** avec du jambon cuit et des poireaux.
- **Pesto ref H29** avec légumes grillés et fromage de chèvre.
- **Maffioso ref H14** avec des cubes de poulet cuites.
- **Sauce Fromage ref H7** avec du brocoli.
- **Sauce Fromage ref H7** au gorgonzola.
- **Bandido ref H17** avec dés de poulet cuits et poivrons.
- **Scampi Crème ref H9** avec **Arrabiata ref H10**, **curry jaune ref H26**, crème et crevettes grises.
- **Chicons-Jambon-Fromage ref H15** avec du céleri-rave.

Enkele ideeën voor koude pastasalades

Quelques idées pour des salades à pâtes froides

Jouw klanten zullen tevreden zijn als je ze in de zomer kan verrassen met frisse pastasalades op het terras! Koude pastasalades zijn zeer eenvoudig te bereiden vermits u geen pasta moet koken. De vriesverse pasta van The Smiling Cook is reeds perfect "al dente" gekookt. Laat de pasta simpelweg ontdooien en meng daarna al jouw andere ingrediënten (groenten, vlees, vis, dressings en sauzen, etc.) eronder.

Vos clients seront satisfaits si vous les surprenez avec des salades à pâtes en terrasse pour l'été! Et ces salades à pâtes se préparent facilement car vous n'avez pas besoin de cuire les pâtes. Les pâtes fraîchement congelées de The Smiling Cook ont été déjà cuites parfaitement «al dente». Laissez simplement décongeler, puis mélangez-les avec vos autres ingrédients (légumes, viande, poisson, vinaigrettes et sauces, etc.).

TIP / TUYAU




Hebben jouw klanten liever een zachtere pasta in hun salade? Geen probleem! We hebben enkele korte pasta's hiervoor speciaal wat zachter gekookt: Rigatone (A16), Conchiglie (A23) et Serpentine (A25).




Vos clients préfèrent-ils des pâtes plus douces dans leur salade? Aucun problème ! Nous avons spécialement cuit quelques pâtes courtes un peu plus douces: Rigatone (A16), Conchiglie (A23) et Serpentine (A25).

- **Rigatone ref A16, pesto ref H29**, groene asperges, erwtjes.
- **Fusilli Tricolore ref A2**, gerookte zalm, citroensap, olijfolie, bieslook, dille, zout en peper.
- **Conchiglie ref H23**, tonijn, paprika, tomaatblokjes, zwarte olijven, gehakte sjalotten, citroensap, peterselie, olijfolie, peper en zout.
- **Farfalle ref A4**, tomaat, komkommer, sjalotten, verse dragon, azijn, olie, peper en zout.
- **Farfalle ref A4**, rosé gebakken rundsblokjes, tomaat, sjalotten, azijn met mosterd, peterselie, peper en zout.
- **Macaroni ref A7**, gegrilde kiblokjes, vinaigrette, tomaat, basilicum, look, peper en zout.
- **Conchiglie ref A23**, hardgekookt ei, dragon, sjalotten, peterselie, grijze garnalen, citroensap, vinaigrette met wat mosterd, peper en zout.
- **Rigatone ref A16**, Ganda ham, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, olijfolie, basilicum, peper & zout, garnituur Parmezaan schilfers.
- **Conchiglie ref A23**, hamblokjes, salamiblokjes, augurkenschijfjes, gehakte peterselie, met water verdunde mayonaise, tomatenblokjes.
- **Fusilli ref A1**, tomatenblokjes, gegrilde kiblokjes, zwarte olijven, rode wijnazijn, olijfolie, bieslook, look, peper & zout.
- **Rigatone ref A16**, gerookte zalmsnippers, jonge rauwe spinazieblaadjes, dille, bieslook, citroen, olijfolie, peper & zout.
- **Serpentine ref A25**, zongedroogde tomaatjes, kerstomaatjes, look, rucola, basilicum, olijfolie, peper & zout.
- **Fusilli Tricolore ref A2**, Ricotta, gremolata (look, peterselie, zeste van citroen).
- **Rigatone ref A16, pesto ref H29**, asperges vertes, petit-pois.
- **Fusilli Tricolore ref A2**, saumon fumé, jus de citron, huile d'olive, ciboulette, aneth, poivre et sel.
- **Conchiglie ref A23**, thon, poivrons, tomates en dés, olives noires, échalotes hachées, jus de citron, persil, huile d'olive, sel et poivre.
- **Farfalle ref A4**, tomates, concombre, échalotes, estragon frais, vinaigre, huile, poivre et sel.
- **Farfalle ref A4**, dés de bœuf cuits rosé, tomates, échalotes, vinaigre, moutarde, persil, sel et poivre.
- **Macaroni ref A7**, cubes de poulet grillées, vinaigrette, tomates, basilic, ail, sel et poivre.
- **Conchiglie ref A23**, œufs durs, estragon, échalotes, persil, crevettes grises, jus de citron, vinaigrette avec de la moutarde, sel et poivre.
- **Rigatone ref A16**, jambon Ganda, tomates séchées, noix de pin, huile d'olive, basilic, sel et poivre, garnir avec des copeaux de parmesan.
- **Conchiglie ref A23**, dés de jambon, saucisson en dés, cornichons, persil haché, mayonnaise diluée avec de l'eau, tomates en cubes.
- **Fusilli ref A1**, dés de tomates, cubes de poulet grillées, olives noires, vinaigre de vin rouge, huile d'olive, ciboulette, ail, sel et poivre.
- **Rigatone ref A16**, dés de saumon fumé, feuilles d'épinards jeunes, aneth, ciboulette, citron, huile d'olive, sel et poivre.
- **Serpentine ref A25**, tomates séchées, tomates cerises, ail, roquette, basilic, huile d'olive, sel et poivre.
- **Fusilli Tricolore ref A2**, Ricotta, gremolata (ail, persil, zeste de citron).

Ref/réf	Naam/nom	Inhoud Emballage	Verpakking Emballage
F17	Beker/cornet "Retro" - SMALL	16oz (460 ml)	6 x 50 st./pcs.
F27	Beker/cornet "Retro" - LARGE	26oz (750 ml)	6 x 50 st./pcs.
F37	Beker/cornet "Retro" - X-LARGE	32oz (920 ml)	6 x 50 st./pcs.
F19	Beker/cornet "ECO" - SMALL	16oz (460 ml)	6 x 50 st./pcs.
F29	Beker/cornet "ECO" - LARGE	26oz (750 ml)	6 x 50 st./pcs.
F21	Beker/cornet "Pasta" - SMALL	16oz (460 ml)	10 x 50 st./pcs.
F23	Beker/cornet "Pasta" - LARGE	26oz (750 ml)	10 x 50 st./pcs.
F18	Beker/cornet "Blanco" - SMALL	16oz (460 ml)	10 x 50 st./pcs.
F28	Beker/cornet "Blanco" - LARGE	26oz (750 ml)	10 x 50 st./pcs.
F38	Beker/cornet "Blanco" - X-LARGE	32oz (920 ml)	10 x 50 st./pcs.
F54	Catering cup "Prestige"	5,5oz (163 ml)	4 x 75 st./pcs.

Ref/réf	Naam/nom	Verpakking/emballage	THT/DLC
A1	Fusilli	4 x 2,5 kg	18 mnd/mois
A2	Fusilli tricolore	4 x 2 kg	18 mnd/mois
A3	Penne	4 x 2,5 kg	18 mnd/mois
A4	Farfalle	4 x 2 kg	18 mnd/mois
A7	Macaroni	4 x 2,5 kg	18 mnd/mois
A8	Mini Macaroni	4 x 2,5 kg	18 mnd/mois
A16	Rigatone	4 x 2,5 kg	18 mnd/mois
A17-10	Fusilli Volkoren/Compleet	4 x 2,5 kg	18 mnd/mois
A23	Conchiglie	4 x 2,5 kg	18 mnd/mois
A25	Serpentini	4 x 2 kg	18 mnd/mois
A32	Farfalle Tricolore	4 x 2 kg	18 mnd/mois
A3-200	Portie/portion Penne 200 g	25 x 200 g	18 mnd/mois
A3-300	Portie/portion Penne 300 g	15 x 300 g	18 mnd/mois
A16-250/GF	Portie/portion Rigatone glutenfree 250 g	16 x 250 g	18 mnd/mois

Ref/réf	Naam/nom	Verpakking Emballage	THT/DLC			
H1	Bolognese (kip/poulet)	6 x 1 kg	18 mnd/mois			•
H2	Bolognese Halal	6 x 1 kg	24 mnd/mois			•
H3	Napolitana	6 x 1 kg	18 mnd/mois	•		•
H4	Bolognese (kip/poulet)	3 x 3 kg	18 mnd/mois			•
H7	Formaggio	6 x 1 kg	18 mnd/mois		•	
H8	Carbonara	6 x 1 kg	18 mnd/mois		•	
H9	Scampi Crema	6 x 1 kg	16 mnd/mois			
H10	Arrabiata	6 x 1 kg	24 mnd/mois	•	•	•
H12	Quattro Formaggi	6 x 1 kg	24 mnd/mois		•	
H13	Forestière	6 x 1 kg	18 mnd/mois		•	
H14	Maffioso	6 x 1 kg	18 mnd/mois		•	
H15	Witloof-kaas-ham/Chicons-fromage-jambon	6 x 1 kg	18 mnd/mois		•	
H17	Bandido	6 x 1 kg	24 mnd/mois		•	
H22	Bolognese Classico (runds/boeuf)	6 x 1 kg	24 mnd/mois			•
H23	Primavera	6 x 1 kg	12 mnd/mois	•	•	•
H24	Puttanesca	6 x 1 kg	12 mnd/mois	•	•	•
H25	Mascarpone Rosso	6 x 1 kg	12 mnd/mois		•	
H26	Curry	6 x 1 kg	24 mnd/mois			
H29	Pesto	6 x 1 kg	24 mnd/mois		•	
H30	Pomo-d'Oro	2 x 5 kg	12 mnd/mois	•	•	•
H32	Archiduc	6 x 1 kg	24 mnd/mois		•	
H35	Premium Cheddar	6 x 1 kg	24 mnd/mois		•	
H38	Bolognaise du Chef	6 x 1 kg	9 mnd/mois		•	•
H39	Thai Curry	NEW	6 x 1 kg	24 mnd/mois	•	

Ref/réf	Naam/nom	Verpakking Emballage	THT/DLC			
H108	Carbonara	15 x 150 g	24 mnd/mois		•	
H110	Arrabiata	15 x 150 g	24 mnd/mois	•	•	•
H112	Quattro Formaggi	15 x 150 g	24 mnd/mois		•	
H117	Bandido	15 x 150 g	24 mnd/mois		•	
H119	Pesto	15 x 150 g	24 mnd/mois		•	
H122	Bolognese Classico	15 x 150 g	24 mnd/mois			•
H132	Archiduc	15 x 150 g	24 mnd/mois		•	

Ref/réf	Naam/nom	Verpakking/emballage
SP1	Pastamandje/panier pâtes (135 x 105 x 180 mm)	2 x 1 st./pc.
SP2	Kookketel pasta/cuiseur pâtes (22 L)	1 x 1 st./pc.

Ref/réf	Naam/nom	Verpakking/emballage
SP12	GN-Liner 1/2 diep/profond (610 x 365 mm)	100 st./pcs
SP13	GN-Liner 1/3 & 1/4 diep/profond (500 x 360 mm)	100 st./pcs
SP16	GN-Liner 1/6 diep/profond (355 x 460 mm)	100 st./pcs

POS-materiaal Matériel publicitaire

