



Pasta for professionals

2020
Katalog - Catalog

Inhalt / Content

4-5

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

6-7

Pasta The Smiling Cook

8

Praktische Verpackung
Convenient packaging

9

Portionsbeutel
Portion packs

10 - 11 - 12

Gefüllte Pasta The Smiling Cook
The Smiling Cook Filled pasta

13

Zubereitung Pasta
Preparation pasta

14 - 15

Soßen / Sauces
Portionsbeutel Soßen / Portion packs sauces

16-17

Grundsoßen
Basic sauces

18-19

Reis / Taboulé & Paella
Rice / Taboulé & Paella

20-21

Pasta-konzepte
Pasta concepts

22 - 23

Zubehör / Service products
POS / Werbung - 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
culinary advisor
tel. 013- 35 10 09

Bob Coninx
account manager
tel. 0498-97 01 69

Jan Jr. Coninx
general manager
tel. 013-35 10 09

Christophe Borglion
key account manager
tel. 0493-55 60 55

Jacques Pieters
account manager
tel. 0491-11 50 56

Jan Coninx
export manager
tel. 013-35 10 09



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 verknnetet.

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. A3
Penne
4 x 2,5 kg



ref. A2
Fusilli Tricolore
4 x 2 kg



ref. A4
Farfalle
4 x 2,5 kg



ref. A17-10
Fusili volkorn
Fusili wholewheat
4 x 2,5 kg



ref. A7
Macaroni
4 x 2,5 kg



ref. A8
Mini Macaroni
4 x 2,5 kg



ref. A1-BIO
Bio Fusilli
4 x 2,5 kg



ref. A3-BIO
Bio Penne
4 x 2,5 kg



30 SEC. 95°C GESALZENES WASSER / 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. A23
Conchiglie
Schalen
Shells
4 x 2,5 kg



ref. A25
Serpentini
4 x 2 kg



ref. A16
Rigatone
4 x 2,5 kg



Neu
new

ref. A9
Cappellini
1 x 5 kg
nestern 50g
nests 50 g



ref. A19
Linguine
1 x 5 kg
nestern 50g
nests 50 g



ref. A14
Chinese noodles
Nouilles chinoises
1 x 5 kg
nestern 50g
nests 50 g



ref. A15
Spaghetti
1 x 5 kg
nestern 50g
nests 50 g



ref. A15-VK
Vollkorn Spaghetti
Spaghetti wholewheat
1 x 5 kg
nestern 50g
nests 50 gg



Neu
New

ref. A10-XL
Tagliatelle XL (8,5 mm)
1 x 5 kg
nestern 50g
nests 50 g



ref. A10
Tagliatelle
1 x 5 kg
nestern 50g
nests 50 g



ref. A20
Pappardelle
1 x 4 kg
nestern 50g
nests 50 g



NESTERN/NESTS

75 SEC. 95°C GESALZENES WASSER
SALTED WATER

4 MIN. KOMBIDÄMPFER / COMBISTEAMER
3 MIN. WOK

SPEZIELL FÜR GROSSVERBRAUCHER

ESPECIALLY FOR CATERERS

ref. BUF12
Fusili Pastaconcept
3 x 4 kg



ref. BUF12
Penne Pastaconcept
3 x 4 kg



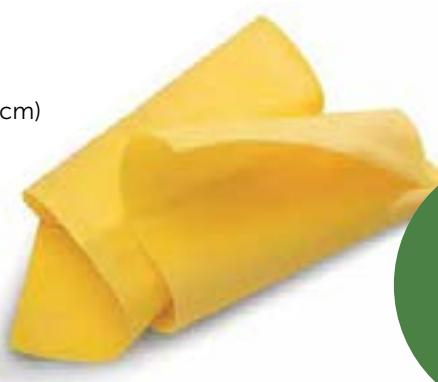
ref. A15-10
Spaghetti
1 x 10 kg
nestern 50g
nests 50 g



Neu
New

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 lasagne sheets.



100%
gekocht
Cooked

Geeignet für den
direkten Einsatz in
kalte Zubereitungen

Suitable for use
directly in cold
preparations



PRAKTISCHE VERPACKUNG

CONVENIENT PACKAGING

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!

Industriel
packaging on
request!



PORTIONSBEUTEL

PORTION PACKS

MICROWAVABLE

A3-200
Penne
25 x 200 g



A15-200
Kinder Spaghetti
Children's spaghetti
24 x 200 g



A3-300
Penne
15 x 300 g



A15-300
Spaghetti
16 x 300 g



Zubereitung:

Schnell und einfach vorzubereiten:
ungeöffneter Beutel in Mikrowelle
(1800W)

- Penne 200g - 60 Sek.
- Penne 300g - 90 Sek.
- Kinder Spaghetti 200g - 90 Sek.
- Spaghetti 300g - 120 Sek.
- Weißer Reis 200g - 60 Sek.
- Rigatone 300g - 90 Sek.

Cooking instructions:

Préparation rapide et facile:
sachet fermé aux micro-ondes
(1800W)

- Penne 200g - 60 sec.
- Penne 300g - 90 sec.
- Spaghetti
(Child portion 200g) - 90 sec.
- Spaghetti 300g - 120 sec.
- White rice 200g - 60 sec.
- Rigatone 300g - 90 sec.

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



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



Gekochter und tiefgefrorener Rigatoni aus Mais und Kichererbsen Mehl in speziellen Dampfbeuteln für die Mikrowelle.

Pre-cooked and IQF deep-frozen rigatone of corn and chickpeas flour in special steam pouches for the microwave.

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 a customer with a gluten intolerance.
- Ready in 90 seconds in a professional microwave.
- No waste: preparation of portions following the demand for gluten-free.



GEFÜLLTE PASTA / FILLED PASTA

À LA CARTE



Diese Produkte richten sich hauptsächlich an Restaurants, Bistros und alle Feinschmecker im Allgemeinen. Gefüllte Pasta in überraschenden Formen und Geschmacksrichtungen. Schnell fertig, können diese Ravioli als Appetithappen, als Vorspeise, als Hauptgericht oder als Garnituren mit bzw. Fisch und Wild verwendet werden.

These products are mainly aimed at restaurants, bistros and connoisseurs in general. Pasta in surprising forms and flavours, quickly prepared and ready for use as an appetizer, a starter, a main course or as a garnish with certain dishes (fish, game meat, etc.).

**Neu
New**

Große
Vielfalt
Rich
fillings



**ref. D16
Tortelloni Carne**

1 x 6 kg

Stückgewicht/Unit weight: 7g

Vorgekochte und IQF gefrorene Pasta mit einer leckeren Fleischfüllung auf Basis von Rinderfleisch, Mortadella und Rohschinken. Mit 35% Füllung.

Pre-cooked and IQF frozen pasta with a delicious meat filling with beef, mortadella and prosciutto. With 35% filling.

3 MIN. 95°C GESALZENES WASSER / SALTED WATER
4-5 MIN. 100°C KOMBIDÄMPFER / COMBISTEAMER



**ref. D17
Tortelloni Ricotta e Spinaci**

1 x 6 kg

Stückgewicht/Unit weight: 7g

Vorgekochte und tiefgefrorene Tortelloni mit einer ausgewogener Füllung von Ricotta und Spinat. Mit 35% Füllung.

Pre-cooked and IQF frozen Tortelloni with a balanced filling of ricotta and spinach. With 35% filling.

3 MIN. 95°C GESALZENES WASSER / SALTED WATER
4-5 MIN. 100°C KOMBIDÄMPFER / COMBISTEAMER



**ref. D18
Ravioli Quattro Formaggi**

3 x 1 kg

Stückgewicht/Unit weight: 15g

Vorgekochte und tiefgefrorene Pasta mit einer würzigen Füllung mit Ricotta, Provolone, Gorgonzola und Grana Padano DOP. Mit 50% Füllung.

Pre-cooked and frozen pasta with a spicy filling with Ricotta, Provolone, Gorgonzola and Grana Padano DOP. With 50% filling.

3 MIN. 95°C GESALZENES WASSER / SALTED WATER
4-5 MIN. 100°C KOMBIDÄMPFER / COMBISTEAMER



**ref. D19
Tortelloni Giganti Frutti di Mare**

3 x 1 kg

Stückgewicht/Unit weight: 28g

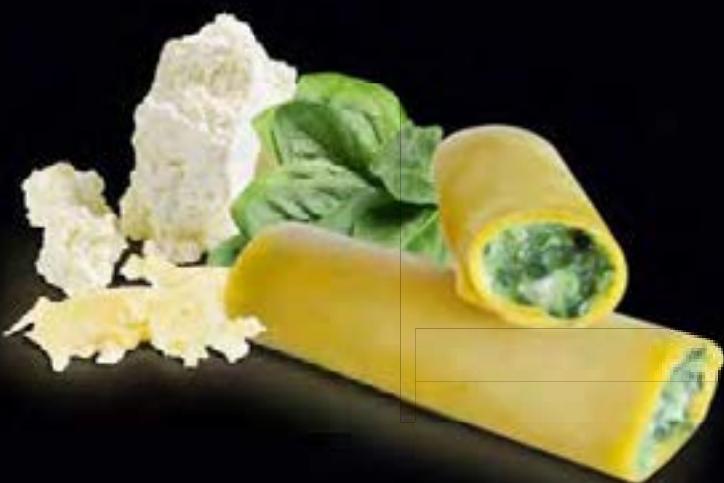
Vorgekochte und IQF gefrorene und handgemachte Pasta mit einer feiner Füllung mit Garnelen, Kabeljau und Jakobsmuscheln. Mit 45% Füllung.

Pre-cooked and IQF frozen handmade pasta with a fine stuffed with shrimps, cod and coquilles St. Jacques. With 45% filling.

5 MIN. 95°C GESALZENES WASSER / SALTED WATER
8-9 MIN. 100°C KOMBIDÄMPFER / COMBISTEAMER



ref. D11
Cannelloni Bolognese
1 x 3 kg
Stück/piece: 50 g



ref. D12
Cannelloni Ricotta e Spinaci
1 x 3 kg
Stück/piece: 50 g

30 MIN. TRADITIONELLER OFEN / TRADITIONAL OVEN
20 MIN. UMLUFT ÖFEN / HOT AIR OVEN



ref. D13
Cappelletti Salmone e Spinaci
1 x 3 kg
Stück/piece: 12 g

3 MIN. 95°C GESALZENES WASSER / SALTED WATER
4 - 5 MIN. KOMBIDÄMPFER / COMBISTEAMER

50%
Füllung
Filling

**MAXI
PASTA**
35g



ref. D15
Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci
1 x 3 kg
Stück/piece: 35 g

5 MIN. 95°C GESALZENES WASSER / SALTED WATER
8 - 9 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
- 4-5 min. im Kombi-Dampfgarer

Maxi pasta

Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci (ref. D15)

Tortelloni Giganti Frutti di Mare (ref. D19)

- 5 min in leicht gesalzenem heißen (95°C) Wasser
- 8-9 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
- 4-5 min. in combisteamer

Maxi pasta

Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci (ref. D15)

Tortelloni Giganti Frutti di Mare (ref. D19)

- 5 min in lightly salted hot (95°C) water
- 8-9 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. H29 (6 x 1 kg)
ref. H119 (15 x 150 g)

Pesto

Eine der traditionsreichsten italienischen Soßen, mit Basilikum (33%), Knoblauch, Käse und Pinienkernen zubereitet. Großartig mit Nudeln oder Gnocchi oder als Dipsoße mit Mozzarella. Auch eine schöne Marinade für Fleisch oder Fisch auf dem Grill. Vor Gebrauch gut umrühren.

One of the most traditional Italian sauces, based on basil (33%), garlic, cheese and pine nuts. Mouth-watering with pasta or gnocchi or as a dip sauce with mozzarella. Also a nice marinade for meat or fish on the BBQ. Stir well before use.



Neu
New



PORTIONSBEUTEL SOßen 150g

PORTION PACKS SAUCES 150g

Neu
New



Verfügbare Soßen in Portionsbeutel (150 g) / available sauces in portions (150 g)

H108	Carbonara
H110	Arrabiata
H112	Quattro Formaggi

H117	Bandido (nacho cheese)
H119	Pesto
H122	Bolognese Classico

H131	Béarnaise
H132	Archiduc
H133	Pfeffer-Sahne/pepper cream

Portionsbeutel Soßen

Einzelportionen von 150g für alle gängigen Saucen

Wir bieten nun auch für eine Reihe von The Smiling Cook Fertigsaucen mikrowellenfähige Portionsbeutel an. Das Gewicht von 150 g entspricht der üblichen Menge für einen Nudelbecher oder aber auch für ein Gericht mit Pilz-Sahne-Soße.

Diese Portionsbeutel erhöhen die Bedienerfreundlichkeit und auch die Rentabilität für den Kunden.

Neben den bekannten Vorteilen unserer gebrauchsfertigen sterilisierten Soßen haben diese Portionspackungen einen zusätzlichen Mehrwert durch:

- Benutzerfreundlichkeit
- schnelles Erhitzen in der Mikrowelle
- hohe Effizienz durch Zeitersparnis und Abfallvermeidung
- ideale Dosierung
- Kostenkontrolle
- Menüs können einfach variiert werden und schnelle Reaktion auf Kundenanfragen möglich
- Hygiene

Wie aufwärmen?

- Mikrowelle: den ungeöffneten Beutel \pm 30 Sek. bei 600 W erhitzen, umdrehen und erneut 30 Sek. bei 600 W erhitzen.
- Kombisteamer: 4 Min. (100 °C mit Dampf)
- heißem Wasser: \pm 6 min.

Individual portions of sauce

Individual 150 g portions for common sauces

These individual 150 g portions for a number of ready-to-use sauces are also available in microwave-resistant doypacks. The weight of 150 g corresponds to the usual amount for a pasta cup or for a dish with mushroom cream sauce and with 2 portions for the béarnaise or pepper cream sauce.

These portion packs increase the user convenience and the profitability for a large number of catering entrepreneurs.

In addition to the intrinsic advantages of our ready-to-use sterilized sauces, these portion packs have additional added value:

- quickly heating in the microwave
- efficiency: time savings and never waste
- the ideal dosage.
- easy to use.
- cost control
- easy to vary in menus or to respond quickly to specific customer questions.
- hygienic

How to warm up?

- microwave: heat the closed pouch \pm 30 sec. (600 W), turn over and again for 30 sec.
- combi steamer: 4 min. (100 °C with steam)
- hot water: \pm 6 min.

Grundsoßen (6 x 1 kg — 15 x 150g)

*auch erhältlich in Portionen von 150 g



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	Napolitaanse	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	●	●	●	●	●	
H27	Veganesca	1 kg	86% Gemüse, Kurkuma, Koriander, Zimt	●	●	●	●	●	

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 Crème	1 kg	Sahne, Weißwein, Tomatenmark, Fischextrakt					●	●
H29	Pesto	1 kg*	Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan, Olivenöl (12 x 500g)			●		●	●
H28	Nordic	1 kg	64% Obst und Gemüse, 12% Joghurt, Dill			●		●	●

H26	Curry	1 kg	Sahne, Apfel, Zwiebel, Knoblauch, Curry					●	●
H34	Hollandaise	1 kg	Butter, Schalotten			●		●	●
H31	Béarnaise	1 kg*	Estragon, Kerbel, Essig			●			●
H33	Peperroom	1 kg*	Sahne, schwarzer Pfeffer						●
H32	Champignonroom	1 kg*	Sahne, schwarzer Pfeffer			●		●	●

Basic sauces (6 x 1 kg — 15 x 150g)

* also available in portions of 150 g



						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	Napolitan	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	●	●	●	●	
H27	Veganesca	1 kg	86% vegetables, turmeric, coriander, cinnamon	●	●	●	●	●

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	champignons, lardons fumés, crème, Emmenthal			●	●	●

H9	Scampi Creme	1 kg	cream, white wine, tomato puree, crustacean extract				●	●
H29	Pesto	1 kg*	basil, garlic, pine nuts, Parmesan, olive oil			●	●	●
H28	Nordic	1 kg	64% fruit and vegetables, 12% yoghurt, dill			●	●	●

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			●	●	●



REIS

RICE



ref. E1
Weißen Reis
White rice
(4 x 2,5 kg)

Vorgekochter und tiefgefrorener weißer Reis aus der Europäischen Union

Pre-cooked and deep-frozen white rice originating from the European Union



ref. E1-BIO
Bio Weißen Reis
Organic white rice
(4 x 2,5 kg)

Neu
New

Vorgekochter und tiefgefrorener Bio weißer Reis aus der Europäischen Union

Pre-cooked and deep-frozen organic white rice originating from the European Union



ref. E4
Basmati Reis/
Basmati rice
(4 x 2,5 kg)

Neu
New

Basmati-Reis mit vollem Geschmack, vorgekocht und tiefgefroren

Basmati rice with full taste, pre-cooked and deep-frozen



ref. E1-200
Weißen Reis - Portionsbeutel
Rice (white) - Portion pack
(25 x 200 g)

Vorgekochter und tiefgefrorener langkörniger weißer Reis in speziellen Dampfbeuteln von 200 g für die Mikrowelle

Pre-cooked and deep-frozen long grain white rice in special 200 g steam pouches for the microwave

MICROWAVABLE



TABOULÉ PAELLA



Das bekannteste Gericht vom die gesunden und verfeinerte libanesische Küche.

The best known dish from the healthy and refined Lebanese cuisine.

ref. B11
Taboulé
5 x 1 kg



Ein leckerer und gesunder Salat aus vorgekochtem Couscous, Tomaten, roten und grünen Paprikas, Gurken, Zwiebeln, schwarzen Oliven, weiße Rosinen, Minze und Koriander. Mit a würzige Soße.

- gebrauchsfertig
- kann kalt oder warm serviert werden
- ideal als warme oder kalte Vorspeise, als Beilage mit Fisch oder Fleisch, als leichtes Mittagessen oder schneller Snack
- perfekt für ein vegetarisches Picknick

A delicious and healthy salad based on pre-cooked couscous, tomatoes, red and green peppers, cucumber, onions, black olives, white raisins, mint and coriander. Flavoured with a spicy sauce.

- ready for use
- can be served cold or hot
- ideal as a hot or cold appetizer, as a side dish with fish or meat, as a light lunch or quick snack
- perfect for a vegetarian picnic



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



PASTA-KONZEPTE

PASTA-CONCEPTS



Pasta

Die am besten geeigneten Produkte:

- Fusilli (A1 or BUF12)
- Fusilli Tricolore (A2)
- Penne (A3 or 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

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

Tray: 50 st./pcs

Karton/carton: 6 x 50 st./pcs

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

Tray: 50 st./pcs

Karton/carton: 6 x 50 st./pcs

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

Tray: 50 st./pcs

Karton/carton: 6 x 50 st./pcs

**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****Weißen 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





ZUBEHÖR

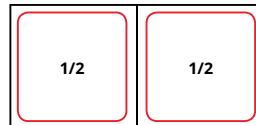
SERVICE PRODUCTS



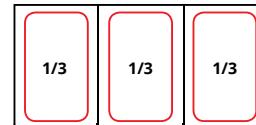
Ref. SP12/SP13/SP16 - GNLiner Schutzfolie für GN

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

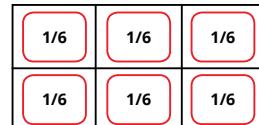
Heat-resistant protective foil (up to +204°C) for professional kitchens. Suitable for bain-marie, traditional oven, microwave and combisteamer. Different formats according to the international GN standards.



(ref. SP12)
1/2 GN Deep
610 x 365 mm



(ref. SP13)
1/3 GN Deep
500 x 360 mm



(ref. SP16)
1/6 GN Deep
355 x 350 mm

- 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

• 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

- 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

• 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. SP1 Pastakörbe / Pasta Baskets

2x 1 st./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





WERBUNG PUBLICITY



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

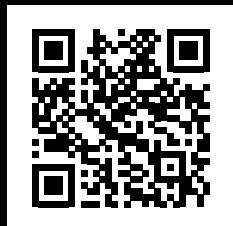
PASTA

small
large

PASTA

**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

