



La Gazzetta della Pasta®

Your regular newsletter with recipes, news, product launches ... and much more !



Back to school ... and more.

Time for a pasta concept !

Inderdaad. Nog een 30-tal dagen en het nieuwe schooljaar begint. De jeugd zal snakken naar haar vertrouwde pastabekers tijdens de middagpauze of tijdens het naschoolse rondhangen met vrienden.

En effet. Encore 30 jours et l'année scolaire commence. Les jeunes auront envie de leurs cornets à pâtes habituelles pendant leur pause de midi ou pendant leur moments entre amis après l'école.

Vanaf september zal het leven weer volop zijn normale gang gaan. Volle terrassen om te genieten van de najaarszon met een fris drankje en een snelle hap tussendoor. Volle winkelstraten met slenterende shoppers, die met een pastabeker in de hand een eerste verkennende ronde doen van de etalages. Grottere groepen wielertoeristen, die regelmatig halt houden voor de 1e en 2e werken van barmhartigheid.

Inderdaad: it's pasta cup time. Voldoende aanleiding om in dit nieuwe nummer speciale aandacht te schenken aan het pastaconcept van The Smiling Cook.

Ontdek op de binnenbladzijden hoe je onmiddellijk met een pastaconcept kan beginnen. Ontdek dat hiervoor eigenlijk geen investeringen nodig zijn. Ontdek hoe je steeds zonder enig risico op verlies werkt ... en hoe goed en snel je hieraan kan verdienen.

A partir de septembre, la vie reprendra son cours normal. Des terrasses remplies pour profiter du soleil d'automne accompagné d'une boisson fraîche et un snack rapide. Des quartiers commerçants remplis d'acheteurs faisants tranquillement un premier tour exploratoire des vitrines, le cornet de pâtes à la main. Des grandes groupes de cyclistes, qui s'arrêtent régulièrement pour pratiquer les 2 premiers œuvres de miséricorde.

En effet : it's pasta cup time. Raison suffisante pour focaliser sur le concept de pâtes de The Smiling Cook dans ce nouveau numéro.

Découvrez à l'intérieur comment vous pouvez vite lancer un concept de pâtes. Découvrez que cela ne nécessite en fait aucun investissement. Découvrez comment vous pouvez toujours travailler sans risque de pertes ... et comment vous pouvez rapidement gagner de l'argent avec ce concept.

Interesse voor het pastaconcept?
Intéressé par le concept de pâtes ?

Contacteer ons / contactez-nous:
info@dlisfood.com
tel. 013-35 10 09



Het pastaconcept van The Smiling Cook

... makkelijk te integreren en omzetverhogend!



Een snelle en omzet-verhogende productlijn voor elke frituur, snack- of broodjesbar, foodtruck, ijssalons, school- en sportkantines of op evenementen.

PASTA

- meer dan 50 soorten
- 100% al dente voorgekookt
- 18 maanden houdbaar
- kleefvrij
- klaar in 30 sec.
- ook verkrijgbaar in portiezakjes voor de microgolf

SAUZEN

- meer dan 25 smaken
- kant-en-klaar
- tussen 9 en 24 maanden houdbaar buiten koeling
- snelle opwarming in de microgolf
- bainmarie-bestendig
- verkrijgbaar in kookzakken van 1 kg of portiezakjes van 150g

BEKERS

- in alle standaardmaten en afsluitbaar
- speciaal ontworpen om verbranding aan handen tegen te gaan

GRATIS PUBLICITEIT



Voorbeeld kostprijsberekening voor een afgewerkte pastabeker met een maaltijd van +/- 450 g (pasta en saus)

Penne (A3)	300 g	0,66 €
Bolognese saus (H1)	150 g	0,69 €
Retro-beker 26oz (F27)	1	0,16 €
Vorkje 18 cm	1	0,05 €
Garnituur		0,10 €
Kostprijs		1,86 €
Bruto verkoopprijs		5,50 €
Uw marge		3,32 €

Pasta dello Chef



Ingrediënten

- Fusilli (A1) of Penne (A3) - 300 g
- Bolognaise du Chef (H38) of Quattro Formaggi saus (H12) - 150 g
- Beker "Eco" 26oz (F29) - 1 st

Bereiding

Verwarm de saus volgens de instructies op de verpakking.

Dompel de pasta 30 sec. onder in licht gezouten kokend water en laat uitlekken.

Giet de fusilli of penne in de beker en bedek met 150 g saus.

Tip

Om altijd dezelfde porties te kunnen geven, kies je een maat van pollepel die het beste bij je past.

Ingrédients

- Fusilli (A1) ou Penne (A3) - 300 g
- Bolognaise du Chef (H38) ou sauce Quattro Formaggi (H12) - 150 g
- Cornet "Eco" 26oz (F29) - 1 pc

Préparation

Réchauffer la sauce suivant les instructions sur l'emballage. Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 30 sec. et égouttez-les.

Verser les fusillis ou pennes dans le cornet et napper de 150 g de sauce.

Tuyau

Afin de toujours donner les mêmes portions, trouvez le calibre de louche qui vous convient le mieux.

Een breed gamma pastabekers in diverse maten

Mooi gedecoreerd, trendy en afsluitbaar. De bekers zijn breed en je kan er makkelijk uit eten zonder de handen vuil te maken of te verbranden. Vraag ernaar bij jouw groothandel!

Une large gamme de cornets en différentes tailles

Joliment décorés, à la mode et refermables. Les cornets sont assez larges et permettent un repas à l'aise sans se brûler les mains. Sollicitez votre grossiste!



Op zoek naar inspiratie?

Kijk vlug op de volgende bladzijde voor een hele reeks ideeën voor een lekkere en appealing pastabeker!

En quête d'inspiration ?

Jetez un coup d'œil à la page suivante pour une multitude d'idées pour des cornets à pâtes savoureuses et appétissantes !

**Eenvoudige ideeën
van onze chef voor
warme pastabekers**



- Carbonara met erwten of broccoli roosjes, witte wijn en scheutje room.
- Forèstiere met kipblokjes of lichtgebakken blokjes varkensvlees.
- Arrabiata met gegrilde paprika en aubergine, zwarte olijven.
- Halloween: 1/3 Bolognese, 2/3 Bandido, kipblokjes, gegrilde groenten.
- Bolognese van t' Huis: zelfgebakken gehakt met Primavera.
- Kaassaus met spinazie en gerookte zalmsnippers.
- Kaassaus met ham of krokant gebakken spekblokjes, champignons en basilicum.
- Kaassaus met extra kaas (roquefort, grano padano, etc.) en spinazie.
- Witloof-Ham-Kaassaus met extra gestoofde witloofsnippers.
- Mascarpone Rosso met rucolla, parmezaanschilfers en gerosterde pijnboompitten.
- Scampi Crème met tomatenblokjes, champignons en grijze garnalen.
- Primavera met een scheutje olijfolie en rucolla.
- Puttanesca met kappertjes, ansjovissnippertjes en look (reeds een overvloed van zwarte en groene olijven standaard in deze saus).
- Pesto met artisjok, kersttomaatjes, bloemkoolroosjes en pecorino.
- Tomato Cremozo: 2/3 Kaassaus, 1/3 Arrabiata.
- Mauresque: Arrabiata met room en gele curry.
- Kaassaus met witte wijn, peterselie, bieslook, tijm en een beetje look.
- Kaassaus met gorgonzola, room, broccoli en fijne erwten.
- Forestière met gebakken bospaddestoelen.
- 4-Kazensaus met gekookte ham en gestoomde preisnippers.
- Pesto met gegrilde groenten en blokjes geitenkaas.
- Maffioso met gebakken kipblokjes.
- Kaassaus met broccoliroosjes.
- Kaassaus met gorgonzola.
- Bandido met gebakken kipblokjes en paprika.
- Scampi Crème met Arrabiata, gele curry, room en grijze garnalen.
- Witloof-Ham-Kaas met knolseldersnippers.

**Des idées simples
de notre chef pour des
cornets à pâtes chaudes**

- Carbonara avec des petits-pois ou des dés de brocoli, du vin blanc et de la crème.
- Forestière avec des cubes de poulet ou de porc légèrement cuites.
- Arrabiata avec des poivrons et aubergines grillées et olives noires.
- Halloween: 1/3 Bolognaise, 2/3 Bandido, des cubes de poulet et légumes grillés.
- Bolognaise de la maison: du haché cuit avec de la Primavera.
- Sauce au fromage aux épinards et saumon fumé.
- Sauce au fromage avec du jambon ou des lardons croustillants, champignons et basilic.
- Sauce au fromage avec du fromage supplémentaire (roquefort, grana padano, etc.) et épinards.
- Sauce Chicons-Jambon-Fromage avec des dés chicons braisés.
- Mascarpone Rosso avec de la roquette, parmesan et pignons de pin grillés.
- Scampi Crème avec des tomates en dés, champignons et crevettes grises.
- Primavera avec un peu d'huile d'olive et roquette.
- Puttanesca avec des câpres, filets d'anchois et un peu d'ail (déjà suffisamment d'olives noires et vertes dans cette sauce).
- Pesto aux artichauts, tomates cerises, chou-fleur et pecorino.
- Tomate Cremoso: 2/3 sauce fromage et 1/3 Arrabiata.
- Mauresque: Arrabiata avec crème et curry jaune.
- Sauce Fromage au vin blanc, persil, ciboulette, thym et un peu d'ail.
- Sauce Fromage au gorgonzola, crème, brocoli et petits-pois.
- Forestière avec des champignons cuits.
- 4-Fromages avec du jambon cuit et du poireaux en julienne, cuits à la vapeur.
- Pesto avec légumes grillés et fromage de chèvre.
- Maffioso avec des cubes de poulet cuites.
- Sauce fromage avec du brocoli.
- Sauce fromage au gorgonzola.
- Bandido avec dés de poulet cuits et poivrons.
- Scampi Crème avec Arrabiata, curry jaune, crème et crevettes grises.
- Chicons-Jambon-Fromage avec du céleri-rave.



Fusilli

ref. A1 (4 x 2,5 kg)

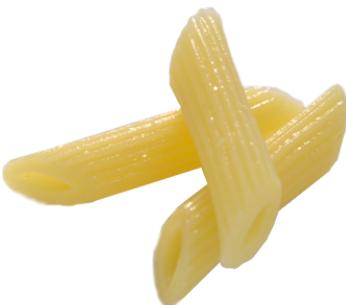


Gedraaide stukjes pasta met spiralen en glad oppervlak, voorgekookt, geolied en gezouten, individueel diepgevroren en niet klevend.

Pâtes tournées en spirale, surface lisse, précuites, légèrement huilées et salées, surgelées individuellement et non adhésives.

Penne

ref. A3 (4 x 2,5 kg)



Buisvormige pasta, schuin afgesneden, met geribd oppervlak, voorgekookt, geolied en gezouten, individueel diepgevroren en niet klevend.

Pâtes formées en tubes avec surface rayée, coupées et talus, précuites, légèrement huilées et salées, surgelées individuellement et non-adhésives.

Quattro Formaggi

ref. H12 (6 x 1 kg)



Een klassieker van de Italiaanse keuken: een pittige kaassaus met room, kruiden, Mozzarella, Emmenthal, Gouda en Cheddar, voor een meer uitgesproken smaak.

Une classique de la cuisine italienne. Riche en goût et à base de crème, épices, Emmenthal, Gouda, Mozzarella, Cheddar pour un goût plus prononcé.

Bolognais du Chef

ref.H38 (6 x 1 kg)



Een nieuwe en typische Belgische bolognaisesaus op basis van varkensvlees en groenten, en met een smaakbeleving die aan een "zelfgemaakte" saus doet denken.

Une nouvelle sauce bolognaise typiquement belge à la viande de porc et des légumes avec une expérience gustative d'une sauce « faite-maison ».

Vriesvers onder de loep



Wel, de term 'vriesvers' zegt eigenlijk alles over onze pasta: die is vers en ingevroren. Eigenlijk zouden we de term 'vriesvers' willen omdraaien naar 'versvries': onze pasta is in de eerste plaats 'verse pasta'. Het invriezen is de bewaarmethode die puur om convenience redenen voor de horeca werd gekozen. Maar jullie zullen het met ons eens zijn dat 'versvries' niet klinkt. We houden het daarom toch maar liever bij 'vriesvers'.

Onze pasta wordt industrieel maar tegelijk ook traditioneel bereid volgens de regels van de kunst. Het deeg wordt gemaakt van de beste harde tarwegriesmeel, veelvuldig gekneed en via bronzen matrijzen in verschillende vormen geperst en gesneden. Deze verse pasta wordt onmiddellijk perfect 100% "al dente" gekookt en onmiddellijk daarna IQF (Individually Quick Frozen) ingevroren.

Invriezen is de enige bewaarmethode waardoor een product op een natuurlijke wijze en zonder conserveringsmiddelen of fumigatie (begassing) voor een lange periode kan bewaard worden. Ook de toepassing van andere behandelingen, zoals bv. pasteurisatie die toch wat invloed heeft op voedingswaarden of smaak, is volstrekt overbodig.

Met dezelfde specifieke eigenschappen inzake aroma, kleur, smaak en voedingsstoffen als huisgemaakte verse pasta, de extreem lange houdbaarheid van 18 maanden (jouw voorraad kan niet slecht worden) en een continue beschikbaarheid kan je alleen maar besluiten dat pasta van The Smiling Cook de ideale producten zijn voor de foodservice: je hoeft de pasta alleen op te warmen wanneer de klant er om vraagt.

Maar er komen nog een rits andere praktische en economische voordelen van vriesverse pasta naar boven! Het lijstje is vrij lang:

- steeds perfect 100% "al dente" gekookt.
- een houdbaarheid van 18 maanden.
- altijd kleefvrij na opwarming.
- meteen gebruiksklaar.
- portioneren is kinderspel.
- verschillende opwarmingsmethodes in functie van de aard van elke keuken.
- het gewicht van vriesverse pasta is quasi identiek aan het gewicht van gekookte droge pasta.
- steeds een vaste foodcost.
- permanente beschikbaarheid en dus geen slopend voorbereidend werk meer met zelf voorkoken.
- uitermate geschikt voor front cooking.
- voedselveilig.
- gemakkelijk verwerkbaar in de koude lijn.
- zero food waste: nooit overschotten, nooit tekorten, altijd de perfecte mise en place.

Ook hier weer een gouden raad van The Smiling Cook: met deze vriesverse pasta's neem je geen enkel risico, want ze blijven 18 maanden houdbaar vanaf productiedatum!

Probeer onze vriesverse pasta maar eens uit. Je zal verbaasd zijn van het resultaat en vooral van de positieve commentaren van jouw klanten.

Ze zullen geen onderscheid kunnen maken met huisgemaakte verse pasta.

Fraîchement congelé ... au microscope

Eh bien, le terme « fraîchement congelé » dit en fait tout sur nos pâtes: elles sont fraîches et congelées. En réalité, nous voudrions mettre l'accent sur la caractéristique « frais », le processus de congélation n'étant que la méthode de conservation choisie pour l'horeca uniquement et ce pour des raisons pratiques et de sauvegarde des aspects naturels, d'originalité et fraicheur du produit.



Nos pâtes sont préparées industriellement et en même temps traditionnellement selon les règles de l'art. La pâte de base est fabriquée à partir de la meilleure semoule de blé dur, pétrie continuellement et puis pressée en différentes formes à l'aide de matrices en bronze. Immédiatement après, ces pâtes fraîches sont parfaitement cuites à 100% « al dente » et immédiatement après congelées individuellement (IQF).

Ce processus de congélation est la seule méthode de conservation qui permet de conserver le produit de façon naturelle pendant une longue période et ce sans conservateurs ni fumigation. L'application d'autres traitements, comme la pasteurisation qui a néanmoins une certaine influence sur les valeurs nutritionnelles ou le goût, est donc totalement inutile.

Dotés des mêmes caractéristiques spécifiques en termes de couleur, de goût, de texture et de valeurs nutritionnelles que les pâtes fraîches 'faites maison', la durée de conservation extrêmement longue de 18 mois, une disponibilité continue en cuisine, vous ne pouvez que décider que ces pâtes sont des produits idéaux pour l'horeca: il vous suffit de réchauffer les pâtes lorsque le client le demande.

Mais beaucoup d'autres avantages pratiques et économiques des pâtes fraîchement congelées remontent! La liste est très longue:

- toujours parfaitement cuit 100% «al dente ».
- une longue durée de conservation de 18 mois.
- ne collent jamais après réchauffement.
- immédiatement prêt à l'emploi.
- portionner est un jeu d'enfant.
- différentes méthodes de réchauffement en fonction de chaque cuisine.
- le poids des pâtes fraîchement congelées est presque identique au poids des pâtes sèches cuites.
- toujours un foodcost fixe.
- une disponibilité permanente et donc plus de préparations exténuantes avec une pré-cuisson.
- convient parfaitement au front cooking.
- sécurité alimentaire assurée.
- se travaillent facilement en ligne froide.
- zéro gaspillage: jamais des excédents, jamais des pénuries, toujours la parfaite mise en place.

Encore une fois, un conseil en or supplémentaire: avec ces pâtes fraîchement congelées, vous ne prenez jamais de risques, car elles se conservent pendant 18 mois à compter de la date de fabrication!

Essayez nos pâtes fraîchement congelées. Vous seriez étonné du résultat et surtout des commentaires positifs de vos clients.

Il sera difficile de les distinguer des pâtes fraîches 'faites maison'.