



‘Najaar
groenten
herfst
wild
winter
gevogelte’

‘Wild
stoofschotels
beleving
patés
klassiekers
confits
vers
groenten
sous vide’

Ons assortiment omvat veel meer dan alleen wilde eend, Argentijnse haas en Nieuw-Zeelands hert. Naast vers en diepgevroren bieden wij ook sous vide wildproducten aan. Maak kennis met ons uitgebreide assortiment sous vide: Altijd lekker, op maat en verrassend!



- Don Hendriks, inkoper van vlees en gevogelte -

‘Wild heeft niet alleen een typische smaak, het wordt gegeten in een seizoen dat zich kenmerkt door vraag en aanbod. Dit heeft gevolgen voor de beschikbaarheid en prijs: een wildseizoen is altijd fascinerend’

Passie voor wild

Wild is een prachtig product. Bij de inkoop van wild wordt naast de prijs en kwaliteit ook gelet op versheid, herkomst en snit. “Het mooie van wild is dat het dichterbij de natuur staat. Door de dieren in hun natuurlijke leefomgeving op te laten groeien ontstaat er een puur en eerlijk product, dat proef je!

Wild is maatwerk

Dit jaar zijn hert en haas schaarser. Dit heeft niet alleen gevolgen voor de verkrijgbaarheid, maar ook voor de prijzen. Wij hebben ervoor gekozen vroegtijdig prijzen vast te leggen. Hierdoor kunnen we wild voor de juiste prijs inkopen en de

prijsstijging beperkt houden.

Het wildseizoen kenmerkt zich door vraag en aanbod. Prijschommelingen zijn daarom niet uit te sluiten.

Wij hebben er bewust voor gekozen om maatwerk te leveren. Niet alleen op gebied van portioneren maar ook onze prijzen zijn maatwerk!

Trends in de markt

Wildsoorten met een neutralere smaak, zoals bijvoorbeeld tamme eend en hert, zijn meer in trek dan een wildzwijn. We blijven op zoek naar ‘nieuwe’ wildsoorten zoals bijvoorbeeld de Muntjak. De klant bepaalt immers de vraag.



**‘Wild,
puur en
(H)eerlijk’**

- Karl de Bruijn, poelier -

‘Het
wildseizoen
is de
mooiste tijd
van het jaar’

Voor mij als poelier is het wildseizoen de mooiste tijd van het jaar! Als de zomer ten einde gaat begint het al te kriebelen en kijk ik uit naar de eerste haas die we geleverd krijgen! Als vakman is het fantasisch om de vertaalslag te maken naar een efficiënte verwerking van wild. Hollandse haas, wild en gevogelte worden op verzoek uitgebeend, gevlied en geportioneerd. We zorgen natuurlijk voor een goede prijs-kwaliteit verhouding.

Nieuw-Zeelands hert

Het groene karakter van Nieuw-Zeeland is vermaard. De groene weilanden zijn uitgestrekt en divers. We kennen het land allemaal van hun lamsvlees, maar de kwaliteit van het hertenvlees is zeker ook de moeite waard. Lekker mals, mooie vlees-vet verhouding en een goede kwaliteit spreken allemaal in het voordeel van het Nieuw-Zeelands hertenvlees.

In het voorjaar heeft onze inkoper van vlees en gevogelte, Don Hendriks, Nieuw-Zeeland en Australië bezocht. Hij heeft met eigen ogen het leefklimaat en de verwerking van de dieren kunnen aanschouwen. Het dierenwelzijn staat er hoog in het vaandel. Dit komt de kwaliteit van het vlees ten goede!

Hoe komt het dat er steeds meer behoefte is naar vlees uit Nieuw-Zeeland?

De uitgestrekte groene weilanden in Nieuw-Zeeland liggen aan de basis. De boeren gebruiken het gebied om verschillende diersoorten in hun natuurlijke leefomgeving te laten opgroeien. De dieren hebben een zéér grote mate van bewegingsvrijheid en een natuurlijk voedingspatroon. Dit heeft tot gevolg dat de malsheid van het vlees optimaal is.

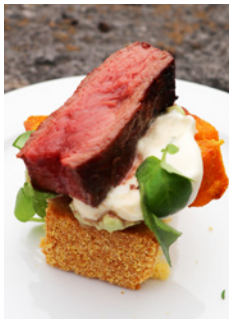
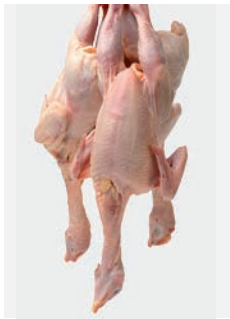
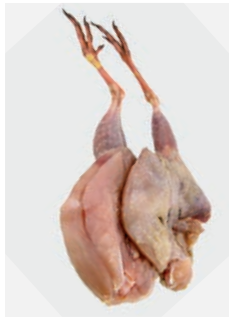
Constante kwaliteit

De boerderijen waar in Nieuw-Zeeland herten worden gehouden zijn erg groot. Niet alleen qua oppervlakte, maar ook qua grote van de kuddes. De omvang en gezondheid van deze kuddes worden goed in de gaten gehouden.

Hert, een gezond stukje vlees

Een mooi gebakken stuk hertenrugfilet of een lekkere herten rack? Dit is niet alleen erg lekker maar ook gezond! Hert is een erg gezond stuk vlees. Het vlees is vaak vet- en cholesterolarm en bevat vele verschillende mineralen zoals onder andere ijzer, zink en vitamine B.





- Wild en gevogelte -

‘Wild
geportioneerd
gevogelte
muntjak
wildpaté
konijn’

Onze poeliers staan garant voor het lekkerste en beste wild, kip of pluimvee. Met passie en respect voor de natuur zijn de poeliers bezig met hun vak. Van technische delen tot kant-en-klare producten, van confituren tot terrines. Wij kiezen voor producten met de beste kwaliteit.





‘Ons wild assortiment is meer dan fazant of Argentijnse haas’

“Door een efficiënte verwerking zorgen we voor een goede prijs-kwaliteit verhouding. Hollandse haas, wild en gevogelte worden op verzoek uitgebeend, gevlied en geportioneerd.”

Naast vers en diepgevroren wild kunt u bij ons terecht voor een uitgebreid assortiment sous vide wildproducten uit eigen keuken.

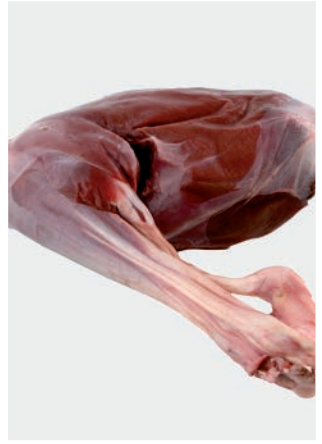
Maak kennis met de smaakvolle en eenvoudige te bereiden gerechten.

- Roger Zelissen, chefkok Kasteel Elsloo -

‘Met haas start het wildseizoen’







- Sous vide -

‘Lagere werkdruk
topkwaliteit
zéér beperkte waste
slow cooking
receptuur
efficiënt
effectief’

Sous vide is slowcooking in optima forma. Bij lage, constante temperatuur worden onder de juiste condities de lekkerste gerechten vervaardigd. Deze zijn vol smaak, van constante kwaliteit en met behoud van vitamine sous vide gerechten vullen de mise en place aan in uw keuken. U besteld op maat en serveert de gerechten met uw eigen touch van creativiteit. Het sous vide gerecht is de basis. U maakt van het gerecht een feest!





- Marcel Bisselink -

‘De ultieme wildbeleving’

Marcel Bisselink, voormalig sterrenkok, verantwoordelijk voor de afdeling convenience bij Daily Fresh Food vertelt over zijn ultieme wildbeleving. “Het weer buiten is guur en binnen staat een wildschotel te pruttelen die de keuken vult met heerlijke kruidige aroma's. Dat is wat ik zo fijn vind aan het wildseizoen.”



































“De geur roept meteen gezelligheid en warmte op. Ik kan ontzettend genieten van een hertenrug, maar er gaat voor mij niets boven een heerlijke wild-stoofschotel, zoals een mooie hazenpeper. Door slow cooking komt die unieke wildsmaak naar boven. In combinatie met de juiste kruiding krijg je de ultieme smaakbeleving. Ook de bijgerechten spelen een belangrijke rol. Veenbessen, paddenstoelen en heerlijke stampotten zorgen voor het complete plaatje. Bij slow cooking denk ik naast stoofschotels ook aan rollades en ragouts. Gasten kun je verrassen door bijvoorbeeld een

combinatie te maken van slow cooking gerechten met rosé gebakken hertenbiefstuk. Mijn favoriet? Een heerlijke langzaam gegaarde hertenschenkel.“










Typische wildsmaak

De typische wildsmaak en malsheid komt door het vlees op de juiste manier te laten besterven. De bestertijd duurt tegenwoordig 3 tot 7 dagen. Om de typische intense wildsmaak van vroeger te krijgen kan ervoor gekozen worden om het vlees langer te laten besterven. Je spreekt dan van adellijk wild.

Hert

Artikelnr	Omschrijving		Eenheid	Inhoud
105038	Hertenbiefstuk Europa geportioneerd		pak	2x70-80-90 gr
105041	Hertenbiefstuk Europa geportioneerd		stuk	130-200 gr
1005400	Hertenbiefstuk Europa		zak	5x 90-110 gr
1005401	Hertenbiefstuk Europa		zak	5x 110-130 gr
1005402	Hertenbiefstuk Europa		zak	8x 130-150 gr
1005403	Hertenbiefstuk Europa		zak	4x 150-180 gr
1005404	Hertenbiefstuk Europa		zak	5x 180-220 gr
105055	Hertenbiefstuk Nieuw-Zeeland		pak	2x70-80-90 gr
105057	Hertenbiefstuk Nieuw-Zeeland geportioneerd		stuk	150 - 190 gr
105059	Hertenbiefstuk bovenbil Nieuw-Zeeland 150+ gram		stuk	
105851	Hertenbiefstuk bovenbil topsite Nieuw-Zeeland		kg	1,5 kg
105044	Hertenbiefstuk 4 delen gevlied Nieuw-Zeeland		kg	
105852	Hertenbiefstuk 4 delen gevlied Nieuw Zeeland		doos	10 kg
105853	Hertenbiefstuk 4 delen gevlied Nieuw-Zeeland		doos	10 kg
105424	Hertenbout 4 delen Europa		kg	
105043	Hertenfilet zonder ketting met zilvrvlies Europa		stuk	
105423	Hertenfilet appel Europa		kg	
105096	Hertenrugfilet met vlies Nieuw-Zeeland		kg	
105047	Hertenrugfilet met vlies Nieuw-Zeeland		stuk	
105042	Hertenrugfilet appel Nieuw-Zeeland		kg	
105855	Hertenrugfilet appel Nieuw-Zeeland		doos	3 a 4 st
105103	Hertenrugfilet appel Nieuw-Zeeland		kg	
105098	Herten shortloins appel Nieuw-Zeeland		kg	
105056	Hertenfilet geportioneerd Nieuw-Zeeland		stuk	
105861	Hertenbiefstuk top-insite bovenbil Verenigd Koninkrijk		kg	
105099	Hertenshortloin appel Nieuw-Zeeland		kg	
105867	Hertenbiefstuk top-insite Nieuw-Zeeland bovenbil		kg	
105045	Hertenpoulet v1 mager		kg	
105046	Hertenpoulet		stuk	2,5 kg
105500	Hertenhaasjes Nieuw-Zeeland		pak	4 st
105051	Hertenhaasjes Nieuw-Zeeland		stuk	
105036	Hertenmuis Nieuw-Zeeland		stuk	
105049	Hertenbout carpaccio		kg	
106042	Hertencarpaccio gesneden		doos	10 x 80 gr

 vers  diepvries  convenience

Artikelnr	Omschrijving	Eenheid	Inhoud
105457	Herten ossobuco gezaagd	 stuk	
105054	Hertenrack Nieuw-Zeeland	 stuk	
105425	Herten club bone steak Europa	 stuk	
105499	Herten procureur	 stuk	
105531	Hertenrollade platte bil Nieuw-Zeeland	 kg	
105048	Herten beenderen	 kg	
105486	Hertensukade geportioneerd	 stuk	
105485	Hertensukade Europa	 stuk	
105498	Hertenwang Nieuw-Zeeland	 stuk	































Ree

105443	Muntjakbout Groot-Brittannië met been	 kg	
105442	Muntjakpoulet Groot-Brittannië	 kg	
105444	Muntjakrug Groot-Brittannië met been	 kg	
105061	Reebout met been	 stuk	
105064	Reebout technische delen	 kg	
105066	Reepoulet	 kg	
105063	Reerug met been	 stuk	
105062	Reebok rugfilet appel	 kg	
1005062	Reebok rugfilet appel	 kg	
1005063	Reebok rugfilet	 kg	


Zwijn

105413	Tam zwijnshaas heel met vlies	 stuk	
105295	Wild zwijn gehakt	 kg	
105075	Wild zwijn kotelet	 stuk	90 gr
105068	Wild zwijn procureur zonder been	 stuk	
105408	Wild zwijn racks	 stuk	5 kg
105070	Wild zwijn rugfilet met vlies Australië	 kg	1 kg
105077	Wild zwijn rugfilet met vlies Europa shortloin	 stuk	
105412	Zwijnshaasfilet geportioneerd tam	 stuk	
105411	Zwijnshaasfilet zonder vlies tam	 kg	
105414	Zwijnsmedaillon met spek omwikkeld tam	 stuk	
105417	Zwijnspoulet tam	 stuk	



































Eend

Artikelnr	Omschrijving		Eenheid	Inhoud
105171	Eend cuisse de canette		stuk	
105015	Eend panklaar wild klasse A		stuk	
105017	Eenden barberie canet klasse A		stuk	
105018	Eendenbout wild klasse A		stuk	
105133	Eenden confit de canard tam 12 cuisses		blik	12 st
105131	Eenden confit de canard tam vacuüm		stuk	
105148	Eenden cuisse de canette tam klasse A		pak	2 st
105445	Eendenfilet de canard tam klasse A		stuk	
105749	Eendenfilet de canette Hongarije		stuk	
105183	Eendenfilet de canette tam vacuüm klasse A		stuk	
105147	Eendenfilet de canette tam klasse A		pak	2 st
105014	Eendenfilet met vel wild klasse A		stuk	
105153	Eendenlever cru select Upignac		stuk	
105023	Eendenlever klasse A		stuk	
105185	Eendenlever paree pret a cuire Upignac		kg	1,1 kg
105151	Eendenlever premier choix		stuk	
105167	Eendenlever Toux ve Noux tam		stuk	
105155	Eendenlever terrine speciaal		stuk	1 kg
105168	Eenden magret canard tam klasse A Hongarije		stuk	
105750	Eenden magret de canard		stuk	
105150	Eenden magret de canard tam klasse A Frankrijk		stuk	
105415	Eendenrillette de canard		stuk	500 gr
106213	Eendenrollade gerookt gesneden		stuk	
105232	Eenden vet Montfoort		blik	1 l
105170	Eendenlever		stuk	
105494	Eendenlever escalope 40/60 gram		pak	1 kg
105182	Eendenlever ficelle 20%		stuk	230 gr
105016	Kooi-eend panklaar wild klasse A		stuk	
105428	Eendenrillette		stuk	230 gr
105149	Tamme eend cuisse de canard klasse A		stuk	

Overig gevogelte

105030	Fazantenbout gepeesd		stuk	
105040	Fazant dijen vlees		kg	
105037	Fazantenfilet Hollands met vel		stuk	

 vers  diepvries  convenience

Artikelnr	Omschrijving	Eenheid	Inhoud
105027	Fazant haan panklaar	 stuk	
105028	Fazant hen panklaar	 stuk	
105029	Fazantfilet zonder vel import	 stuk	
105031	Fazantkarkas	 kg	
105190	Franse duif pigeons d'Anjou Royal	 stuk	
105130	Franse jonge duif tam	 doos	10 st
105136	Franse jonge duif tam	 stuk	
105012	Ganzenfilet wild	 stuk	
105493	Ganzenlever cru Upignac	 stuk	
105175	Ganzenlever klasse A tam Hongarije	 stuk	800 gr
105495	Ganzenlever terrine	 stuk	
105511	Ganzenlever escalope	 doos	20 x 50 gr
105052	Grouse	 stuk	
105025	Houtduiffilet	 pak	4 st
105024	Houtduif panklaar	 stuk	
105026	Houtduif karkas	 stuk	kg
105255	Kipkarkas	 kg	
105312	Kipvellen / kippenhuid	 kg	
105005	Kwarteleieren	 tray	18 st
105865	Kwarteleieren gepocheerd	 pot	48 st
105009	Kwartelfilet met vel	 stuk	
105003	Kwartel gefileerd	 stuk	
104971	Kwartel gevuld	 stuk	
105002	Kwartel groot	 stuk	
105866	Kwartel karkassen	 stuk	
105004	Kwartel ontbeend	 kg	
105010	Kwartelfilet zonder vel	 stuk	
105006	Kwartelpootjes	 stuk	
105020	Patrijs roodpoot gefileerd	 stuk	
105022	Patrijs roodpoot panklaar	 stuk	
1006321	Pulled chicken	 bak	1 kg
104975	Struisvogel fan filet	 kg	
104976	Struisvogelfilet geportioneerd	 stuk	
105105	Struisvogelsteak 110/140 gr	 stuk	

Gerookt

Artikelnr	Omschrijving		Eenheid	Inhoud	
106043	Eendencarpaccio koudgerookt		doos	10 x 80	gr
105213	Eendenrollade gerookt		stuk	ca 750	gr
105204	Fazantfilet gerookt		stuk	ca 150	gr
105215	Ganzenfilet gerookt		stuk	ca 350	gr
105201	Gerookte kalkoenfilet		stuk	0,8- 1,2	kg
105200	Gerookte kipfilet		stuk	ca 375	gr
105211	Gerookte kwartelboutjes		bak	500	gr
105205	Gerookte magret de canard		stuk	ca. 350	gr
105177	Gerookte magret de canard koud gerookt		stuk		
106207	Hertenham gerookt gesneden		kg		
105207	Hertenham gerookt		stuk	ca 1,5	kg
105216	Hertenrollade gerookt		stuk	ca 2	kg
106205	Magret de canard gerookt gesneden		kg		
105202	Parelhoenfilet gerookt		stuk	ca 200	gr
105219	Reeham gerookt		stuk	ca 1,5	kg
105209	Zwijnsham gerookt		stuk	ca 1,5	kg
105290	Zwijnsrollade gerookt		stuk		
106209	Zwijnsham gerookt gesneden		kg		


Haas

105083	Hazebout gevlied zonder rug Hollands		stuk		
105091	Hazebout gevlied zonder rug import		stuk		
105401	Hazebout poulet		kg		
105081	Haas heel Hollands		stuk		
105484	Hazenloper klein Hollands		stuk		
105082	Hazenrug gevlied Hollands		stuk		
105088	Hazenrugfilet import		stuk	140 - 160	gr
105093	Hazenrugfilet medaillon import		stuk	3 x 50	gr
105085	Hazebout gevlied import		stuk		
105402	Hazeboutvlees gevlied		kg		
105092	Hazenkarkas		kg		
105086	Hazenrug gevlied import		stuk		
105087	Hazenrugfilet import		stuk	160	gr
1005093	Hazenrugfilet medaillon import		kg		




Konijn

Artikelnr	Omschrijving		Eenheid	Inhoud
104940	Konijnenbout tam		stuk	
104944	Konijnenpoulet tam v/d filet		kg	
105283	Konijnenrug tam Frans		stuk	
1008107	Konijnenmedaillon sous vide		zak	10 x 175 gr
105248	Konijnenrug tam		stuk	
1005282	Konijnenbout 175 - 225 gram per doos		doos	5 kg
1005286	Konijnenbout 175 - 225 gram per stuk		stuk	
1005283	Konijnenbout 225 - 275 gram per doos		doos	5 kg
1005287	Konijnenbout 225 - 275 gram per stuk		stuk	
1005284	Konijnenbout 275 - 325 gram per doos		doos	5 kg
1005288	Konijnenbout 275 - 325 gram per stuk		stuk	
1005285	Konijnenbout 325+ gram per doos		doos	5 kg
1005289	Konijnenbout 325+ gram per stuk		stuk	
105265	Tam konijn Frans tam heel		stuk	4 st
104941	Tam konijnenvlees voor poulet		kg	
104943	Tam konijnfilet		stuk	
164988	Konijnenbout 175 gram op grootmoeders wijze met saus sous vide		bak	5 st

Overig

105124	Kangoeroebiefstuk		stuk	2 x 100 gr
105122	Kangoeroetournedos		stuk	2 x 90 gr
105301	Wild parures		kg	
105285	Wild poulet gemengd		kg	1 kg
105286	Wild poulet gemengd		zak	5 kg

Stoofschotels










106682	Hazenpeper sous vide		bak	2,5 kg
106684	Hazenpeper sous vide		bak	1 kg
106683	Wild Goulash sous vide		bak	2,5 kg
106685	Wild Goulash sous vide		bak	1 kg

Fond en saus

























106792	Fond de volaille, Cuisine d'or gevogelte fond		pot	750 ml
106798	Fond de gibier, Cuisine d'or wild fond		pot	750 ml
105275	Uiensaus Monegask		pot	850 ml

 vers  diepvries  convenience

Paté

Artikelnr	Omschrijving		Eenheid	Inhoud	
105362	Fazantpaté		stuk	1	kg
105359	Gevogeltepaté		stuk		
105368	Hazenpaté		stuk	1	kg
105220	Paté en croûte		stuk	1400	gr
105221	Paté en croûte mini		stuk	420	gr
105364	Patrijsspaté		stuk	1	kg
105363	Reepaté		stuk	1	kg
105365	Wilde eendenpaté		stuk	1	kg
105367	Zwijnpaté		stuk	1	kg

Groenten

2000507	Appel Elstar mini		kg		
2000735	Appel Goudreinet		kg		
2019063	Boerenkool		kg		
2000349	Champignons mix		kg		
2000253	Chioggia bieten		kg		
2001865	Flower sprouts		kg		
2000244	Gele bieten		kg		
2001183	Gele boterraap		kg		
2001171	Koolraap winter		kg		
2001199	Kweeperen		kg		
2001854	Paarse spruiten		kg		
2001621	Pastinaak		kg		
2016620	Peterseliewortel		kg		
2001678	Flespompoen		stuk		
2001679	Pompoen Frans		stuk		
2001680	Pompoen Hokkaida		stuk		
2001853	Radijs Red Meat		kg		
2001836	Rode bieten		kg		
2019006	Schorseneren		kg		
2000255	Bloedsinaasappels		stuk		
2001111	Spitskool paars		stuk		
2019225	Spruiten D geschoond		kg		
2000723	Stoofpeertjes kant-en-klaar		stuk	1	st
2000718	Stoofperen Gieser Wildeman		kg		



vers











diepvries







convenience

Artikelnr	Omschrijving	Eenheid	Inhoud
2000720	Stoofperen Gieser Wildeman geschoond	 kg	
2002044	Topinambur	 kg	
2002237	Vossebessen	 doos	5 kg
2001625	Winterpeen zwart	 kg	
2001634	Winterpeen geel	 kg	
2002620	Zuurkool	 kg	










Paddenstoelen

2000320	Paddenstoel Cantharel Jaune	 kg	
2000406	Paddenstoel Enoki Gold	 pak	100 gr
2000352	Paddenstoel Eryngii	 kg	
2000329	Paddenstoel Girolles	 kg	
2000330	Kastanjechampignons	 kg	
2000340	Paddenstoel Pied de Mouton	 kg	
2000343	Paddenstoel Pleurotte	 kg	
2000347	Paddenstoel Shiitake	 kg	









Vruchtenpuree

2288101	Bloedsinaasappelpuree	 pak	1 l
2288124	Cassispuree	 pak	1 l
2288113	Mandarijnpuree	 pak	1 l
2288109	Mangopuree	 pak	1 l

Confits

105771	Confits Ardeense Cor de chasse	 stuk	1 kg
105773	Confits bosvruchten Cor de chasse	 stuk	1,5 kg
105776	Confits mango gember Cor de chasse	 stuk	1,5 kg
105777	Confits sinaasappel Grand Marnier	 stuk	1,5 kg
105770	Confits uien Cor de chasse	 stuk	1 kg
105778	Confits uien met sinaasappel	 stuk	1 kg
105775	Confits vijgen Cor de chasse	 stuk	1 kg
105772	Confits witloof Cor de chasse	 stuk	1 kg
105774	Veenbessensaus Cor de chasse	 stuk	1 kg






Aardappelen

Artikelnr	Omschrijving		Eenheid	Inhoud	
2270078	Aardappelpuree klassiek sous vide		bak	2,5	kg
2370078	Aardappelpuree klassiek sous vide		bak	1	kg
2270039	Aardappel truffelmousseline		bak	2,5	kg
2370039	Aardappel truffelmousseline		bak	1	kg
4202171	Aardappelkroket		zak	2,5	kg
2000116	Aardappel roseval		kg		
4201017	Pommes dauphine		zak	1	kg
2002605	Zoete patat		kg		





Diepvries

4201097	Aardappelgratin		doos	20 x 80	gr
4201002	Aardappelwedges garden		zak	2,5	kg
2270029	Aardappelwedges met rozemarijn gebakken		bak	2,5	kg
4201063	Amandelbolletjes		zak	1,5	kg
4202086	Bonenbouquet met spek		doos	50 x 40	gr
4201021	Krokines met veenbessen		pak	30	st
4201061	Pommes williams		zak	2,5	kg
4230054	Rode kool met appel		zak	2,5	kg
5005227	Veenbessen IQF		zak	2,5	kg
2002237	Vossebessen		doos	5	kg
2002236	Vossebessen		kg		
3104132	Wildkroket ambachtelijk IQF		doos	12 x 65	gr

Stamppotten

2273043	Hutspot met spek traditioneel sous vide		bak	2,5	kg
2273041	Hutspot traditioneel sous vide		bak	2,5	kg
2273123	Snijbonenstampot traditioneel sous vide		bak	2,5	kg
2273117	Zuurkoolstampot met ananas en abrikoos sous vide		bak	2,5	kg
2273114	Zuurkoolstampot traditioneel sous vide		bak	2,5	kg

Soepen

2900895	Gebonden bruine bonensoep sous vide		zak	2,5	kg
109331	Gebonden erwtensoep sous vide		zak	2,5	kg
2901123	Gebonden pompensoep sous vide		zak	2,5	kg
2900933	Licht gebonden pastinakensoep sous vide		zak	2,5	kg

Artikelinformatie onder voorbehoud van zet- en drukfouten

 vers  diepvries  convenience

‘Wij geloven in maatwerk, daarom maken wij een offerte die past bij onze klant’

Kijk op onze bestelsite My Daily, www.dailyfreshfood.nl



Raymond Brands

r.brands@dailyfreshfood.nl

+31 (0)6 53 18 41 37



Theo Dela Haije

t.delahaije@dailyfreshfood.nl

+31 (0)6 41 14 43 46



Bert Nelissen

b.nelissen@dailyfreshfood.nl

+31 (0)6 54 24 02 32

www.dailyfreshfood.nl

+31 (0)46 423 5600

'Goed eten is de ideale
basis voor een
vitaal leven. Een pure
bron van energie.

Bij Daily Fresh Food
vinden we dat
gezond eten lekker
moet zijn
en lekker eten gezond.

Wij zetten ons
elke dag met passie
en plezier in voor onze
merkbefofte;
better food, better life.'



DAILY FRESH FOOD
better food, better life

www.dailyfreshfood.nl

+31 46 423 5600