

Summer Fresh

Het is onze passie te inspireren in smaak, creatie en presentatie. Iedere dag, ieder seizoen!
Dat proeft u, ziet u en mag u van ons verwachten.



NIEUW!
TOMAAAT-KOMKOMMER
RAUWKOST

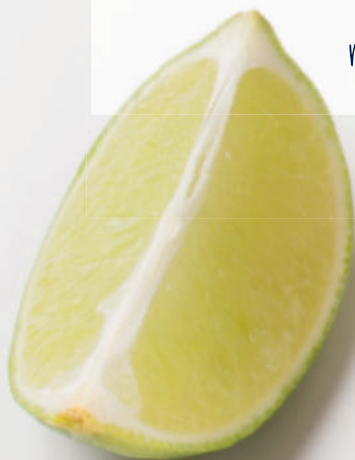
TERRAS HITS
BBQ
5 RECEPTEN

Voorjaar 2018

Intro

Gedreven door tijdwinst en beleving eten mensen steeds vaker buiten de deur. Goed is daarbij niet langer goed genoeg. Smaak, beleving en creatie, dat vinden wij belangrijk. Zonder franje. Eenvoud siert en kwaliteit zegenviert, altijd! Of dat nu op het strand is, op het terras of in een buffetrestaurant. Samen de consument verrassen met smaakvolle gerechten, dat is wat mij dagelijks inspireert. En inspiratie? Dat geven we graag door!

Marcel Burggraaf





Mexicaanse Quinoa Salade

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN

500 gr Bieze Quinoa Salade

50 gr chorizo

40 gr tortilla chips

1 rode ui

100 gr kidneybonen

100 gr maiskolfjes

100 gr cherrytomaten

1 avocado

1 el zure room

sap van een halve limoen
peper & zout
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Doe 500 gram Quinoa Salade in een mengkom. Pel de ui en snijd deze in halve ringen. Laat de kidneybonen uitlekken, snijd de maiskolfjes in plakjes. Halveer de tomaten, snijd de avocado in blokjes en snijd de chorizo in dunne plakjes. Voeg het sap van een halve limoen, een scheutje olijfolie en wat zout en peper toe aan de Quinoa. Voeg alle ingrediënten bij de Quinoa Salade en meng door elkaar. Serveer de Quinoa met tortilla chips en zure room.

Onze terras hits

In de zomer verlangen we naar een tropische beleving op Hollandse bodem. Met deze producten haalt u de lekkerste wereldse klassiekers in huis om de mooiste terras creaties te maken.

Quinoa

ARTIKELNUMMER 53044

INHOUD 1 KG

ADVIESVERKOOPPRIJS €9,05

THT 14 DAGEN

BIEZE

Taboulé Oriental

ARTIKELNUMMER 53041

INHOUD 1 KG

ADVIESVERKOOPPRIJS €5,56

THT 14 DAGEN

BIEZE

Paella

ARTIKELNUMMER 86010

INHOUD 2,5 KG

ADVIESVERKOOPPRIJS €23,01

THT 14 DAGEN

COOKING

Pasta Mediterraan

ARTIKELNUMMER 50530

INHOUD 3 KG

ADVIESVERKOOPPRIJS €11,40

THT 14 DAGEN

BIEZE

Bij de BBQ



Onze rauwkost salades zijn verfrissend aangenaam en eenvoudig te bereiden. Ideaal voor bij de bbq!
Onze koelverse sauzen serveert u er gewoon bij.

Hippe Farmer Salade

Voor 2 personen
Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN

200 gr Bieze Farmer Salade
50 gr Bieze Quinoa Salade
15 gr waterkers
100 gr glas noodles
½ avocado
50 gr cherrytomaten
50 gr wortel linten
50 gr sojabonen
20 gr radijs

BEREIDINGSWIJZE

Kook de noodles volgens de verpakking. Giet de noodles af en spoel af met koud water. Snijd de avocado in blokjes, halveer de cherrytomaten, snijd de wortel in linten en de radijs in plakjes. Vul de jar met in laagjes de ingrediënten. Start met de Quinoa en Farmer salade en eindig met radijs plakjes. Top af met waterkers.



Farmer Rauwkost

ARTIKELNUMMER 23132 / 23032

INHOUD 1KG / 3 KG

ADVIESVERKOOPPRIJS €3,83 / €10,27

THT 14 DAGEN

BIEZE

Tzaziki



Stroganoff



Knoflook



Griekse Salade met groene appel

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN

500 gr Bieze Griekse Witte Kool

½ komkommer

1 Granny Smith appel

5 stengels bleekselderij

100 gr geitenkaas druppels

25 gr groene asperges

25 gr pompoenpitten

50 gr rozijnen

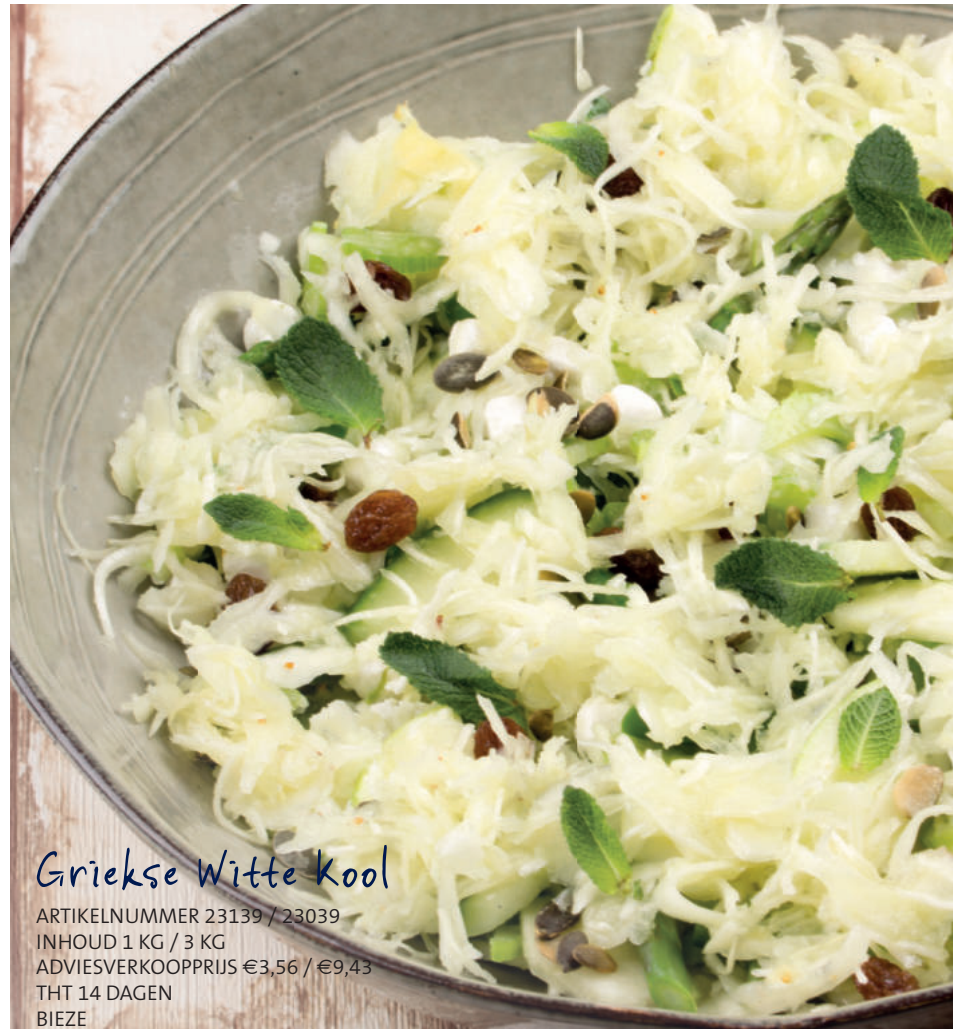
peper & zout

6 muntblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

Halveer de komkommer in de lengte.

Verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer in dunne plakjes. Snijd de appel ongeschild in dunne partjes. Blancheer de asperges beetgaar en laat het afkoelen in koud water. Snijd de bleekselderij in dunne plakjes. Meng de geitenkaas met komkommer, pompoenpitten, rozijnen, bleekselderij, Griekse Witte Kool, asperges en appel. Breng de salade op smaak met zout en peper. Garneer met muntblaadjes en groene asperges.



Griekse Witte Kool

ARTIKELNUMMER 23139 / 23039

INHOUD 1 KG / 3 KG

ADVIESVERKOOPPRIJS €3,56 / €9,43

THT 14 DAGEN

BIEZE



Rustiek broodje met
geitenkaas en Tomaat-
Komkommer Rauwkost



Smörrebröd met
Tomaat-Komkommer
Rauwkost en
Hüttenkäse



Kijk voor de recepten met
Tomaat-Komkommer Rauwkost
op biezefoodservice.nl

Nie

Tom
komko
Rauw

Deze frisse kant-en-klare salade bevat
tomaat en verse komkommer zijn aang
baarheid van minimaal 11 dagen kan d
in allerlei recepten. Bijvoorbeeld op een
heerlijke terrassala

uw!

aat- ommer kost

veel verse groenten! De blokjes verse
evuld met paprika en ui. Door de houd-
eze salade veelvuldig gebruikt worden
n warm broodje met brie, in een wrap,
de of als salsa dip.

30%
verse
tomaat

35%
verse
komkommer



Tomaat-Komkommer
Rauwkost

ARTIKELNUMMER 23165 / 23065
INHOUD 1 KG / 3 KG
ADVIESVERKOOPPRIJS €4,60 / €12,73
THT 11 DAGEN
VERKRIJGBAARHEID WK 14 T/M 37
BIEZE

Eindeloos variëren

Met onze producten in de basis en toevoeging van verse ingrediënten serveert u de lekkerste gerechten in een handomdraai!

Kip Curry met mango

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

INGREDIËNTEN

1000 gr Neven Food Kippenstoof Basis

1 mango in blokjes

50 gr lente ui

1 rode paprika

1 rode peper

1 rode ui

1 el rode curry pasta

2 el koriander

mosterdzaad

BEREIDINGSWIJZE

Snipper de rode ui en snijd de rode paprika in blokjes. Verhit de olie in een braadpan en bak de rode ui en rode paprika. Doe de Kippenstoof Basis erbij en verwarm tot vlak onder het kookpunt. Voeg daarna de rode peper, curry pasta en mosterdzaad toe. Neem de pan van het vuur en garneer met de lente ui, mango en koriander.



Kippenstoof Basis

ARTIKELNUMMER 41560

INHOUD 1 KG

ADVIESVERKOOPPRIJS €8,25

THT 14 DAGEN

NEVEN FOOD



Mediteraanse Pasta Pesto

Voor 10 personen
Bereidingstijd: 15 minuten

INGREDIËNTEN

1000 gr Bieze Pasta Pesto
300 gr rode paprika
200 gr rode ui
200 gr lente ui
125 gr fetakaas blokjes
125 gr groene pitloze olijven
100 gr cherrytomaten
75 gr rucola

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de rode ui en lente ui in dunne plakjes. Halveer vervolgens de cherrytomaten. Snijd ook de rode paprika in blokjes en meng alle ingrediënten goed door elkaar. Doe de salade op een mooie platte schaal zodat alle ingrediënten goed zichtbaar zijn.

Pasta Pesto

ARTIKELNUMMER 50532
INHOUD 3 KG
ADVIESVERKOOPPRIJS €12,35
THT 14 DAGEN
BIEZE

Themasalades

Al jaren voeren we onder het merk Jebo ambachtelijke vis- en vlees salades. Omdat ze seizoensgebonden zijn, of omdat ze zo lekker zijn! We vinden dat iedereen ze eens moet proeven en zetten daarom enkele producten in het zonnetje met een leuke gadget.



Voorjaarskalender Jebo Salades



maart

Lentesalade vitello tonato

ARTIKELNUMMER 86932

INHOUD 1,8 KG

ADVIESVERKOOPPRIJS €22,50

THT 14 DAGEN

VERKRIJGBAARHEID 05-03-2018/03-06-2018

JEBO

april

Springsalade (zalm-surimi-asperge)

ARTIKELNUMMER 86920

INHOUD 2,5 KG

ADVIESVERKOOPPRIJS €37,36

THT 14 DAGEN

VERKRIJGBAARHEID 09-04-2018/03-06-2018

JEBO

GADGET



mei

Wk salade hotdog mosterd-ketchup

ARTIKELNUMMER 86933

INHOUD 2 X 1 KG

ADVIESVERKOOPPRIJS €17,41

THT 14 DAGEN

VERKRIJGBAARHEID 21-05-2018/24-06-2018

JEBO

juni

Beachsalade (garnaal-krabcocktail)

ARTIKELNUMMER 86914

INHOUD 2,5 KG

ADVIESVERKOOPPRIJS €31,98

THT 14 DAGEN

VERKRIJGBAARHEID 04-06-2018/05-08-2018

JEBO



GADGET



Zomersalade Zuiderse kabeljauw

INHOUD 1,8 KG

THT 14 DAGEN

VERKRIJGBAARHEID 04-06-2018/02-09/2018

JEBO

*MEER INFORMATIE VOLGT VIA DE MAILING.

ONTVANGT U ONZE MAILING NOG NIET,

INFORMEER BIJ UW RAYONMANAGER.

Volg ons ook online
voor receptideeën en
receptvideo's



Bieze B.V.
Galvanistraat 16
3861 NJ Nijkerk

Postbus 1101
3860 BC Nijkerk
Nederland / Pays-Bas

T +31 (0)33 24 75 912
F +31 (0)33 24 60 999

E info@biezefoodservice.nl
I www.biezefoodservice.nl

In deze brochure vindt u een selectie van ons assortiment, passend bij het seizoen.
Heeft u vragen over onze producten? Neem dan contact met ons op +31 (0) 33 24 75 912.

Alle genoemde prijzen zijn adviesverkoopprijzen en onder voorbehoud van zetfouten en wijzigingen.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>