



De Indische

Authentieke smaken sinds 1985



DE INDISCHE

Sinds 1985 is De Indische toonaangevend ontwikkelaar en producent van gastronomische koelversmaaltijden en componenten in het Oosterse segment. In de Oosterse keuken wordt gewerkt met een breed scala aan kruiden en specerijen voor unieke gerechten met een authentieke kleur, geur en smaak. Naast het bereiden van de bekende Indische, Chinese en andere Oosterse specialiteiten is het assortiment inmiddels uitgebreid met gerechten uit meer dan 12 landen.

De productie van een steeds groter assortiment aan de hand van authentieke recepturen is de basis voor de naamsbekendheid binnen o.a. de foodservice. Door continuïteit in smaak, kwaliteit en service bedienen wij een trouwe klantenkring, die tot op de dag van vandaag nog altijd groeiende is.

De producten bevatten kwalitatief hoogwaardige ingrediënten die zorgvuldig zijn samengesteld en ingekocht om een prachtig eindproduct te kunnen leveren. Producten met een echte smaakbeleving én dat proeft u!

www.indische.nl



AYAM BALI

Stukjes kippendijenvlees in een zoetzure
Balinese saus met vleugje citroengras.

DAGING SMOOR

Gestoofd rundvlees met gesmoorde
verse uien bereid in een milde
ketjap- saus met kruidnagel en
nootmuskaat.





SPEKKOEK

Traditionele Indonesische Pandan cake die laagje voor laagje wordt gebakken in twee kleuren, om en om. Door de authentieke bereiding ontstaat een luchtige cake-achtige koek, heerlijk voor bij de koffie, high-tea, grand dessert én rijsttafel.



BALIBALLETJES

Pittig gekruid en gebraden rundge-haktballetjes in een op Balinese wijze bereide saus met sambal.



CHICKEN TIKKA MASALA

Geurige Indiase curry met gefrituurde stukjes kippendijenvlees in een romige, oranje kleurige saus met garam masala specerijen.



CANNELONI



Cannelloni is een staafvormige pasta van ongeveer 10cm lang en een diameter van 2.2cm.

Deze cannelloni is rijkelijk gevuld met een romige vulling van spinazie en ricottakaas in een tomatensaus met verse basilicum.

PAELLA

Traditionele Spaanse schotel met saffraanrijst, rijkelijk gevuld met kip, diverse groenten, en verschillende vissoorten als mosselen, inktvis, garnalen en schelpdieren.



BROODKUNST

Signeer met smaak





De smeersalades van Broodkunst zijn rijk in smaak en presenteren als kunst op brood of borrelplank en van ontbijt tot borrel.

Geen concessies op grondstoffen en enkel een broodnodig percentage aan mayonaise.

De salades zijn grof van structuur, waardoor ze een stevige bite hebben. Zacht van kleur, waardoor ze er smakelijk en huisgemaakt uitzien.

Broodkunst is er voor royale beleggers en echte genietters.



EIERSALADE



een rijke crumble van grove en fijne stukjes ei



EI-TRUFFELSALADE



een rijke crumble van grove en fijne stukjes ei met verse zwarte truffel



SURINAAMSE EIERSALADE



een rijke crumble van grove en fijne stukjes ei met een pittige kick



KIP-KERRIESALADE

milde kerrie smaak met stukjes kipdij, ananas en appel



TONIJNSALADE

romig maar luchtig en minimale hoeveelheid mayonaise



TONIJNSALADE ITALIAANS

rijkelijk gevuld met paprika, kappertjes en zongedroogde tomaten



SURIMI KRABSALADE

rijkelijk gevuld met surimi krab chunks in cocktaildressing met brandy en sherry



ZALMSALADE

romig van smaak en gemaakt met warm gerookte zalm en ei

