

# COOK·KING



The taste you *trust*.

Classics 2026





Bij COOK•KING begrijpen we jouw vak. Jij moet elke dag kwaliteit leveren, efficiënt werken en je klanten blijven verrassen — zonder in te boeten op smaak of uitstraling. Daarom nemen wij dit werk uit handen en ontzorgen wij jou met kwalitatieve, artisanale bereidingen.

Onze bereidingen zijn ontwikkeld om te presteren in een professionele omgeving: betrouwbaar, consistent en klaar om te serveren. Van vertrouwde klassiekers tot creatieve gerechten, altijd gemaakt met sterke ingrediënten, vakkennis en respect voor jouw ambacht.

Ontdek onze COOK•KING klassiekers, van smakelijke sauzen, soepen, voorgerechten tot culinaire hoofdgerechten en stoofpotjes. Het hele jaar beschikbaar, met een smaak en een presentatie waar je kan op vertrouwen.

## COOK•KING The taste you *trust*.

Chez COOK•KING, nous comprenons votre métier. Chaque jour, vous devez offrir de la qualité, travailler efficacement et continuer à surprendre vos clients — sans faire de compromis sur le goût ni sur la présentation. C'est pourquoi nous prenons une partie de ce travail en charge et vous soulageons avec des préparations artisanales de qualité.

Nos préparations sont conçues pour performer dans un environnement professionnel : fiables, constantes et prêtes à être servies. Des classiques incontournables aux plats plus créatifs, toujours réalisés avec des ingrédients de qualité, du savoir-faire et le respect de votre artisanat.

Découvrez les classiques COOK•KING: des sauces savoureuses, des soupes, des entrées jusqu'aux plats principaux culinaires et aux mijotés. Disponibles toute l'année, avec un goût et une présentation sur lesquels vous pouvez compter.





Ontdek onze inspirerende recepten met deze klassiekers.  
Découvrez nos recettes inspirantes avec ces classiques.

## INHOUD - CONTENU

<b>01</b>	Sauzen • Sauces	6
<b>02</b>	Voorgerechten • Entrées	10
<b>03</b>	Visgerechten • Plats de poisson	14
<b>04</b>	Vleesgerechten • Plats de viande	22
<b>05</b>	Stoofpotjes • Ragoûts	36
<b>06</b>	Index	44



uzen · Sauces · Sauz  
Sauces · Sauzen · Sa  
uzen · Sauces · Sauz  
Sauces · Sauzen · Sa  
uzen · **Sauces** · Sauz  
Sauces · Sauzen · Sa  
uzen · Sauces · Sauz  
Sauces · Sauzen · Sa  
uzen · Sauces · Sauz  
Sauces · **Sauzen** · Sa  
uzen · Sauces · Sauz





## Champignonroomsaus Sauce à la crème de champignons

Roomsaus met rundfond, witte wijn en  
tijm waarin champignons zijn verwerkt.

Sauce crémeuse au fond de bœuf,  
au vin blanc et au thym avec des  
champignons.

**Inhoud/contenu:** 1,2L

**Houdbaarheid/conservation:**  
35 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
2012122

## Peperroomsaus Sauce au poivre vert à la crème

Heerlijke witte roomsaus met groene  
peperkorrels. Een echte klassieker.

Une délicieuse sauce au poivre vert  
à la crème. Un vrai classique.

**Inhoud/contenu:** 1,2L

**Houdbaarheid/conservation:**  
35 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
2012153



## Kaassaus Sauce au fromage

Klassieke kaassaus op basis van melk, room, emmenthal en specerijen.

Sauce au fromage classique à base de lait, de crème, d'emmental et d'épices.

**Inhoud/contenu:** 1,2L

**Houdbaarheid/conservation:**  
35 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
2011935



## Witte wijnsaus Sauce au vin blanc

Zachte witte wijnsaus met sjalot, visfumet en room. De saus bevat eveneens wat Noilly Prat, droge Sherry en wat citroensap, voor een uiterst fijne smaak.

Une sauce au vin blanc doux avec échalote, fumet de poisson et crème contient également du Noilly Prat, du Sherry sec et du jus de citron, ce qui lui confère une saveur extrêmement délicate.

**Inhoud/contenu:** 1,2L

**Houdbaarheid/conservation:**  
35 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
2012178



orgerechten · Entrées

**Voorgerechten · Entrées**

orgerechten · Entrées

Voorgerechten · Entrées

orgerechten · Entrées

Voorgerechten · Entrées

orgerechten · **Entrées**

Voorgerechten · Entrées

orgerechten · Entrées

Voorgerechten · Entrées



## Zeebrugse vissoep Le potage du pêcheur



Met enige fierheid mogen we stellen dat dit waarschijnlijk de beste vissoep is van de kust, rijkelijk gevuld met mooie stukken witte vis en verse Noordzeegarnaaltjes. Een echte aanrader.

Nous sommes fiers de vous présenter notre potage du pêcheur qui est sans doute le meilleur de la côte belge. Une recette délicieuse aux filets de cabillaud et crevettes de la Mer du Nord. Un potage absolument recommandé.

**Inhoud/contenu:** 4x950ML

**Houdbaarheid/conservation:**  
26 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
2000409

## Kreeftensoep Bisque de homard

Een kreeftensoep volgens de regels van de kunst met een echte bisque. Deze feestelijke soep is heerlijk pittig en mag gerust verrijkt worden met een klein scheutje room.

Un potage à base d'une vraie bisque avec de la chair d'écrevisse et de homard. Ce potage festif a de la consistance et peut être facilement enrichi avec une petite goutte de crème.

**Inhoud/contenu:** 4x950ML

**Houdbaarheid/conservation:**  
26 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
2000414





## St-Jacobsschelp 'Prestige' Coquille St-Jacques 'Prestige'

Inhoud/contenu: 4X190G

Houdbaarheid/conservation: 10 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 701622

Grote St-Jacobsvruchten in een witte wijnsaus met grijze garnalen, gepresenteerd in een natuurschelp.

Des grandes noix de St-Jacques dans une sauce au vin blanc avec crevettes grises, présentées dans une véritable coquille.

Visgerechten · Plats de p  
en · **Plats de poisson** · Vis  
Visgerechten · Plats de p  
en · Plats de poisson · Vis  
**Visgerechten** · Plats de p  
en · Plats de poisson · Vis  
Visgerechten · Plats de p  
en · Plats de poisson · Vis  
Visgerechten · Plats de p  
en · Plats de poisson · Vis





## Paling in 't groen Anguille au vert

Een top klassieker in de Vlaamse keuken. Voor de bereiding van dit heerlijke gerecht gebruiken we enkel Europese rivierpaling. En dat proef je!

Simple et délicieux. Pour la préparation nous utilisons uniquement des anguilles d'origine européenne et ça se goûte !

**Inhoud/contenu:** 2KG

**Houdbaarheid/conservation:**  
26 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
700205

## Noordzeeblanquette Blanquette Mer du Nord

Verrassende combinatie van mooie blokjes Atlantische zalm en kabeljauw, verwerkt in een fijne roomsaus met witte wijn. Dit alles vergezeld van vers gesneden selder en jonge wortelen.

Surprenante composition de saumon de l'atlantique et de cabillaud cuisinés dans une sauce au vin. Le tout agrémenté de céleri et de jeunes carottes.

**Inhoud/contenu:** 2KG

**Houdbaarheid/conservation:**  
26 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
700209





## Visserspotje La potée du pêcheur

Inhoud/contenu: 2KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700206

Heerlijk vispannetje met zalm, kabeljauw, tongrolletjes en scampi in een visroomsausje afgewerkt met een julienne van groentjes.

Délicieux plat de poisson avec saumon, cabillaud, roulades de sole et scampi dans une sauce crème de poisson, garni de julienne de légumes.



## Tongrolletjes op Oostendse wijze Filets de sole à l'Ostendaise

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700201

Fijne vers gekookte tongrolletjes met grijze garnalen en champignons in heerlijke witte wijnsaus, afgewerkt met een vleugje peterselie.

Des filets de sole pochés dans une délicieuse sauce au vin blanc, aux crevettes grises de la Mer du Nord et aux champignons.



## Tongrolletjes in kreeftensaus Filets de sole sauce homard

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700202

Tongrolletjes in een Nantua kreeftensaus afgewerkt met cognac, room, tomatenblokjes en peterselie.

Des filets de sole dans une sauce Nantua homardine au cognac, crème fraîche, dés de tomates et persil.



## Scampi met rode curry Crevettes tigrées au curry rouge

Inhoud/contenu: 2KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 702473

In huis gekookte scampi's met pittige rode Thaise currysous, afgewerkt met edamame, bloemkool en paprika.

Scampis cuits maison dans une sauce thaïe au curry rouge épicé, agrémentée d'edamame, de chou-fleur et de poivron.



## Scampi duivelsaus Scampi sauce diabolique

Inhoud/contenu: 2KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700207

Knapperig gekookte scampi's in een pittige roomsaus met fijne groentjes en op smaak gebracht met verse bieslook.

Scampi croustillants cuits dans une sauce piquante à la crème aux petits légumes et garni de ciboulette.

Vleesgerechten · Plats de  
en · **Plats de viande** · Vlee  
Vleesgerechten · Plats de  
en · Plats de viande · Vlee  
Vleesgerechten · Plats de  
en · Plats de viande · Vlee  
**Vleesgerechten** · Plats de  
en · Plats de viande · Vlee  
Vleesgerechten · Plats de  
en · Plats de viande · Vlee





## Varkenshaasje op Ardense wijze Filet de porc à l'Ardennaise

Sappig rosé gebakken varkenshaasje in een smaakvol roomsausje met champignons en fijne uitjes.

Du filet de porc, rosé et juteux, frit dans une savoureuse sauce à la crème aux champignons et oignons émincés.

Inhoud/contenu: 2KG

Houdbaarheid/conservation: 21 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700217



## Varkenshammetje in Oosterse bruine saus Jambonneau de porc à la sauce brune orientale

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 2020136

Zacht gegaard varkenshammetje in een sausje met Oosterse invloeden van gember, chili, look en miso.

Jarret de porc doucement cuit dans une sauce aux influences asiatiques de gingembre, piment, ail et miso.



## Gehaktballetjes in Indonesische saus Boulettes de viande sauce indonésienne

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 2012109

Oosters getinte balletjes in een sausje op basis van kokosmelk, ajuin, paprika, look, gember, citroengras, rode chili en specerijen.

Boulettes de viande à l'orientale dans une sauce à base de lait de coco, d'oignon, de poivron, d'ail, de gingembre, de citronnelle, de piment rouge et d'épices.

## Gehaktballetjes in tomatensaus Boulettes à la sauce tomate

De echte artisanale gehaktballen  
in een kruidige tomatensaus.

De vraies boulettes de viande  
artisanales dans une sauce  
tomate épicée.

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservering:  
26 dagen/jours

Artikelnummer / numéro d'article:  
700233



## Gehaktballetjes op Luikse wijze Boulettes à la liégeoise

Een Belgische klassieker van vers  
runder- en varkensgehakt, licht  
gebakken en ondergedompeld in een  
heerlijk sausje op basis van ui, tijm,  
laurier en echte Luikse siroop. Een  
topper!

Voici une recette phare de la  
gastronomie belge. Les véritables  
Boulets (boulettes de viande) sont  
composés de haché de porc et de  
bœuf, légèrement cuits et trempés dans  
une délicieuse sauce à base d'oignons,  
de thym, de feuilles de laurier et de vrai  
sirop de Liège. Un Must!

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservering:  
26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article:  
700234



## Vol-au-vent

Malse kippenhaasjes in een suprêmesaus, aangevuld met champignons en gehaktballetjes.

Tendre poulet dans une sauce suprême, accompagné de champignons et de boulettes de viande.

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700221



## Kalfsblanquette Blanquette de veau

Heerlijk kalfsvlees in een romige saus verrijkt met champignons, wortelen en selder.

Des morceaux de veau dans une sauce à la crème accompagnés de champignons, de carottes et de céleri.

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700227



## Provençaalse kipschotel Poulet provençal

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700220

Gebakken kipfilet in een zuiderse groentesaus met pepers, uien, courgettes, champignons en tomaten met kruiden en specerijen.

Des filets de poulet rôtis dans une sauce aux légumes du sud comprenant des poivrons doux, oignons, courgettes, champignons, tomates, herbes et épices.



## Zoetzure kip Poulet aigre-doux

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 2014421

Malse stukjes kipfilet in een heerlijke zoetzure, licht pittige saus op basis van ananassap en ketchup, afgewerkt met ajuin en duo van paprika.

Tendres morceaux de poitrine de poulet dans une délicieuse sauce aigre-douce, légèrement épicée, à base de jus d'ananas et de ketchup, agrémentée d'oignon et d'un duo de paprika.

## Osso Bucco 'Milanaise'

Malse kalfsschenkel met been in een zachte tomatensaus met groenten, witte wijn, olijfolie, tijm, laurier en wat sinaasappelzeste.

Tendre Osso Bucco dans une sauce tomate aux légumes, vin blanc, huile d'olive, du thym, du laurier et un peu de zeste d'orange.

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article:  
700224



## Rundstong in madeirasaus Langue de boeuf à la sauce madère

Zachte rundstong in een overheerlijke madeirasaus op basis van eigen jus en verse champignons.

Langue de bœuf tendre dans une délicieuse sauce madère à base de son propre jus et de champignons frais.

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article:  
700231





## Kalkoenpochette met portoroomsaus Pochette de dinde au porto-crème

Inhoud/contenu: 2,3KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700225

Verse kalkoenfilet gevuld met gehakt en groentjes in een heerlijke portosaus afgewerkt met een scheutje room.

Filet de dinde frais farci de haché et de légumes dans une délicieuse sauce au porto avec une touche de crème.



## Konijnenbout met bier Cuisse de lapin à la bière

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700226

Konijn bereid op grootmoeders wijze met bruin bier.

Un plat de lapin cuisiné à la façon de grand-mère,  
à base de bière brune.



## Gebakken eendenbout met bergappelsien Cuisse de canard aux oranges de montagne

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700216

Mals gegaarde eendenbouten in een heerlijk sinaasappelsausje met schijfjes bergappelsien.

Cuisses de canard cuites et tendres dans une délicieuse sauce à l'orange avec des tranches d'oranges de montagne.

• Stoofpotjes • Rago

es • Ragoûts • Stoofp

• **Stoofpotjes** • Rago

es • Ragoûts • Stoofp

• Stoofpotjes • Rago

es • Ragoûts • Stoofp

• Stoofpotjes • Rago

es • **Ragoûts** • Stoofp

• Stoofpotjes • Rago





## Varkenswangen in zwarte peperroomsaus Joues de porc à la crème au poivre noir

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 702895

Heerlijk mals gekookte varkenswangetjes in een zacht roomsausje met zwarte peper, thym en rode wijn.

Etuvée de tendres joues de porc à la crème au poivre noir, thym et vin rouge.



## Rundstoofvlees op Vlaamse wijze Carbonnades à la Flamande

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 700229

Malse stukjes rundsvlees in een superieure  
bruine saus verrijkt met aromaten.

Tendres petits morceaux de viande de bœuf dans  
une sauce au fond brun et enrichie d'aromates.

## Stoofpotje varkenswangen Leffe Râgout de porc à la bière 'Leffe'

Langzaam gegaard stoofpotje van varkenswangen in bruine Leffesaus op smaak gebracht met runderbouillon, mosterd en tijm.

Ragoût de joues de porc cuites lentement dans une sauce Leffe aromatisée au bouillon de boeuf, à la moutarde et au thym.

**Inhoud/contenu:** 2,5KG

**Houdbaarheid/conservation:**  
26 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
2002321



## Stoofpotje varken Goulash Ragoût de porc Goulash

Klassieker van malse stukjes varkensvlees in een groentesaus van rode en groene paprika's, uien, champignons, tomaat, look, kruiden en specerijen.

Un classique de morceaux tendres de viande de porc dans une sauce aux légumes de poivrons rouges et verts, oignons, champignons, tomates, ail, épices et aromates.

**Inhoud/contenu:** 2,5KG

**Houdbaarheid/conservation:**  
26 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
702136

## Stoofpotje van kalkoen in roze pepersaus Sauté de filet de dinde au poivre rose

Zacht gekruide en gebakken stukjes kalkoenfilet in een tomatenroomsausje op basis van roze peper.

Morceaux de filet de dinde légèrement épicés en sauté crème de tomates viandée au poivre rose.

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article:  
702479



## Stoofpotje lam met groenten Ragoût d'agneau aux légumes

Een heerlijke lamsragout in een licht sausje, op smaak gebracht met verse kruiden, wortelen, rapen, uitjes en erwten.

De délicieux morceaux d'agneau braisés dans une sauce relevée de fines herbes, carottes, navets, oignons et petits pois.

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article:  
700211

## Stoofpotje konijnenfilet 'St. Bernardus' Ragoût de filet de lapin 'St. Bernardus'

Heerlijke malse stukjes konijnenfilet gegaard in een bruine saus met champignons, ui, aromaten en St. Bernardusbier uit Watou. Een topper!

De tendres morceaux de filet de lapin mijotés dans une sauce brune aux champignons, oignons, aromates et bière St. Bernardus de Watou. Un vrai régal !

**Inhoud/contenu:** 2,5KG

**Houdbaarheid/conservation:**  
26 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
700210



## Varkensstoofvlees Ragoût de porc

Mals gegaard varkensstoofvlees in een klassieke bruine saus op basis van bier, ajuin, worteltjes en mosterd.

Ragoût de porc tendre dans une sauce brune classique à base de bière, oignons, carottes et moutarde.

**Inhoud/contenu:** 2,5KG

**Houdbaarheid/conservation:**  
26 dagen/jours

**Artikelnummer/numéro d'article:**  
2020133





## Pittige Koreaanse stoofschotel Ragoût coréen épicé

Inhoud/contenu: 2,5KG

Houdbaarheid/conservation: 26 dagen/jours

Artikelnummer/numéro d'article: 2031816

Zoet, hartig en heerlijk kruidig. Onze Koreaanse varkensreepjes zijn mals sappig en gemarineerd in een rijke, pittige saus van umami.

Doux, savoureux et délicieusement épicé. Nos lamelles de porc coréennes sont tendres, juteuses et marinées dans une sauce riche et relevée, pleine d'umami.

## INDEX

Champignonroomsaus  
Sauce à la crème de  
champignons



Inhoud/contenu: 1,2L  
Houdbaarheid/conservation:  
35 dagen/jours

ref: 2012122

Peperroomsaus  
Sauce au poivre vert à  
la crème



Inhoud/contenu: 1,2L  
Houdbaarheid/conservation:  
35 dagen/jours

ref: 2012153

Kaassaus  
Sauce au fromage



Inhoud/contenu: 1,2L  
Houdbaarheid/conservation:  
35 dagen/jours

ref: 2011935

Witte wijnsaus  
Sauce au vin blanc



Inhoud/contenu: 1,2L  
Houdbaarheid/conservation:  
35 dagen/jours

ref: 2012178

Zeebrugse vissoep  
Le potage du pêcheur



Inhoud/contenu: 4x950ML  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 2000409

Kreeftensoep  
Bisque de homard



Inhoud/contenu: 4x950ML  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 2000414

St-Jacobsschelp 'Prestige'  
Coquille St-Jacques 'Prestige'



Inhoud/contenu: 4x190G  
Houdbaarheid/conservation:  
10 dagen/jours

ref: 701622

Paling in 't groen  
Anguille au vert



Inhoud/contenu: 2KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700205

Noordzeeblanquette  
Blanquette Mer du Nord



Inhoud/contenu: 2KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700209

Visserspotje  
La potée du pêcheur



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700206

## INDEX

Tongrolletjes op Oostendse wijze  
Filets de sole à l'Ostendaise



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700201

Tongrolletjes in kreeftensaus  
Filets de sole sauce homard



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700202

Scampi met rode curry  
Crevettes tigrées au curry rouge



Inhoud/contenu: 2KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 702473

Scampi duivelsaus  
Scampi sauce diabolique



Inhoud/contenu: 2KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700207

Varkenshaasje op Ardense wijze  
Filet de porc à l'Ardennaise



Inhoud/contenu: 2KG  
Houdbaarheid/conservation:  
21 dagen/jours

ref: 700217

Varkenshammetje in Oosterse  
bruine saus  
Jambonneau de porc à la sauce  
brune



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 2020136

Gehaktballetjes in  
Indonesische saus  
Boulettes de viande  
sauce indonésienne



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 2012109

Gehaktballetjes in tomatensaus  
Boulettes à la sauce tomate



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700233

Gehaktballetjes op Luikse wijze  
Boulettes à la liégeoise



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700234

Vol-au-vent



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700221

## INDEX

Kalfsblanquette  
Blanquette de veau



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700227

Provençaalse kipschotel  
Poulet provençal



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700220

Zoetzure kip  
Poulet aigre-doux



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 2014421

Osso Bucco 'Milanaise'



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700224

Rundstong in madeirasaus  
Langue de boeuf à la sauce madère



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700231

Kalkoenpochette met  
portoroomsaus  
Pochette de dinde au  
porto-crème



Inhoud/contenu: 2,3KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700225

Konijnenbout met bier  
Cuisse de lapin à la bière



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700226

Gebakken eendenbout met  
bergappelsien  
Cuisse de canard aux oranges  
de montagne



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700216

Varkenswangen in zwarte  
peperroomsaus  
Joues de porc à la crème au  
poivre noir



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 702895

Rundstoofvlees op Vlaamse wijze  
Carbonnades à la Flamande



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700229

## INDEX

Stoofpotje varkenswangen Leffe  
Râgout de porc à la bière 'Leffe'



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 2002321

Stoofpotje varken goulash  
Ragout de porc Goulash



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 702136

Stoofpotje van kalkoen in  
roze pepersaus  
Sauté de filet de dinde au  
poivre rose



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 702479

Stoofpotje lam met groenten  
Ragout d'agneau aux légumes



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700211

Stoofpotje konijnenfilet  
'St. Bernardus'  
Ragout de filet de lapin  
'St. Bernardus'



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 700210

Varkensstoofvlees  
Carbonnade de porc



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 2020133

Pittige Koreaanse stoofschotel  
Ragoût coréen épicé



Inhoud/contenu: 2,5KG  
Houdbaarheid/conservation:  
26 dagen/jours

ref: 2031816





a proud **be food.** brand

Monnikenwerve 119-121, B-8000 Brugge

T +32 (0)50 55 00 10

[befoodnv.be](http://befoodnv.be)

[info@befoodnv.be](mailto:info@befoodnv.be)