


cooking®
KING OF FRESH FOOD

Classics

2024/2025



CookKing is dé expert in warme bereidingen. Met een passie voor voeding en de nodige innovatie tover je met CookKing snel smakelijke sauzen, soepen en voorgerechten, culinaire hoofdgerechten en verrassende maaltijden in je toonbank. Ontdek onze CookKing 'klassiekers', gans het jaar beschikbaar en altijd een schot in de roos!

CookKing est l'expert des préparations chaudes. Grâce à sa passion pour la nourriture et à l'innovation nécessaire, CookKing vous permet de préparer rapidement des sauces savoureuses, des soupes et des entrées, des plats de résistance culinaires et des repas surprenants dans votre comptoir. Découvrez nos « classiques » CookKing, disponibles toute l'année et qui font toujours fureur !





Sauzen Sauces	7
Soepen Potages	13
Voorgerechten Entrées	15
Visgerechten Plats de poisson	17
Vleesgerechten Plats de viande	25
Stoofpotjes Ragoûts	37



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



Sauzen Sauces



2012153

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 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours



2012122

Champignon-roomsaus Sauce à la crème de champignons

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

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

inhoud - contenu 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours

NEW

2015951

Mosterdroomsaus Sauce à la crème de moutarde



Heerlijke saus op basis van room, graanmosterd, witte wijn en specerijen.

Délicieuse sauce à base de crème, de moutarde en grain, de vin blanc et d'épices.

inhoud - contenu 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours
beschikbaar vanaf - disponible de 7/10/2024

2012178

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 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours

2011929

Blackwellsaus Sauce Blackwell



Een smakvolle saus op basis van pickles, mosterd, sjalot en witte wijn.

Une sauce savoureuse à base de cornichons de moutarde, d'échalote et de vin blanc.

inhoud - contenu 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours



2011935

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 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours



Soepen Soupes

2000409

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 4 x 950 ml
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



2000414

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 4 x 950 ml
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



Voorgerechten Entrées





701622

St-Jacobsschelp 'Prestige'

Coquille St-Jacques 'Prestige'



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.

inhoud - contenu 4 x 190 g
houdbaarheid - conservation 10 dagen / jours

Visgerechten Plats de poisson



700209

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 2 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



700206

Visserspotje La potée du pêcheur

Een scharrolletje, zalmfilet en kabeljauwhaasje in een sausje met vers gestoomde fijne groentjes.

Sole de limande, saumon et cabillaud dans une sauce aux petits légumes.

inhoud - contenu 2,3 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



2010600

Vispannetje 'Royale' Cassolette de poisson 'Royale'



Kabeljauw, zalm en gepocheerde scampi's in een getomateerde vissaus met stukjes tomaat en peterselie.

Cabillaud, saumon et scampi pochés dans une sauce poisson tomatée avec des morceaux de tomates et du persil.

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

700201

Tongrolletjes op Oostendse wijze Filets de sole à l'Ostendaise

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.

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



700202

Tongrolletjes in kreeftensaus Filets de sole sauce homard

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.

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours





700208

Kabeljauwhaasje dugléré

Cabillaud dugléré

Zacht gepocheerd kabeljauwhaasje in een romige witte wijnsaus afgewerkt met verse tomaat en peterselie.

Tendre filet de cabillaud poché dans une sauce crémeuse au vin blanc, agrémentée de tomates fraîches et de persil.

inhoud - contenu 1,5 kg

houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

beschikbaar vanaf - disponible de 30/9/2024



700207

Scampi duivelsaus

Scampi sauce diabolique



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.

inhoud - contenu 2 kg

houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

702473

Scampi met rode curry Crevettes tigrées au curry rouge

Scampi's in een pittige rode currysaus met krokante groenten garnituur, afgewerkt met sesam.

Crevettes tigrées au curry rouge piquant et aux légumes croquants, condimentées de graines de sésame.

inhoud - contenu 2 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



700205

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 2 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



Vleesgerechten Plats de viande



2012109

Gehaktballetjes in Indonesische saus sweet chili Boulettes de viande sauce indonésienne sweet chili



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.

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

700233

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 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



700234

Gehaktballetjes op Luikse wijze Boulets 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 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours





700220

Provençaalse kipschotel Poulet provençal

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.

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

700225

Kalkoenpochette met portosaus Pochette de dinde au porto

Verse kalkoenfilet gevuld met een vulling van gehakt, room, witloof en ham. Dit alles overgoten met een heerlijke portosaus.

Poitrines de dinde farcies avec une farce de viande hachée, de la crème, du chicon et du jambon. Le tout nappé d'une sauce délicieuse au porto.

inhoud - contenu 2,3 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



700221

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 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

2014425

Kip curry Poulet au curry

Malse stukjes kipfilet in een kruidige gele currysaus met 5-spices, worteltjes en erwtjes.

Tendres morceaux de poitrine de poulet dans une sauce au curry jaune épicée avec 5 épices, carottes et petits pois.

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



2014421

Zoetzure kip Poulet aigre-doux

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.

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours





700227

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 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

700226

Konijnenbout met bier Cuisse de lapin à la bière



Konijn bereid op grootmoeders wijze met bruin bier.

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

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



700224

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 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours





700217

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 2 kg
houdbaarheid - conservation 21 dagen / jours

700231

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 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



700216

Gebakken eendenbout met bergappelsien Cuisse de canard aux oranges de montagne



Mals gegaarde eendenbouten
in een heerlijk sinaasappelsausje
met schijfjes bergappelsienen.

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

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



Stoofpotjes Ragoûts

702895

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

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

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

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



700230

Rundstoofvlees met Leffe Carbonnades à la Leffe

Malse stukjes rundstoofvlees artisaanaal versneden en op een klassieke wijze bereid met mosterd, Leffebier en ajuin. Dit op smaak gebracht met laurier en tijm.

Tendre petits morceaux de viande de bœuf, découpés artisanalement et préparés de manière classique avec de la moutarde, de la Leffe et des oignons. Le tout épicé avec du thym et du laurier.

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



700229

Rundstoofvlees op Vlaamse wijze Carbonnades à la flamande



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.

inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



2002321

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 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



702136

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 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



700210

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 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

702479

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 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



700211

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 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours



Index

Peperroomsaus Sauce au poivre vert à la crème



ref. 2012153
inhoud - contenu 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours

Champignonroomsaus Sauce à la crème de champignons



ref. 2012122
inhoud - contenu 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours

Mosterdroomsaus Sauce à la crème de moutarde



ref. 2015951
inhoud - contenu 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours

Witte wijnsaus Sauce au vin blanc



ref. 2012178
inhoud - contenu 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours

Blackwellsaus Sauce Blackwell



ref. 2011929
inhoud - contenu 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours

Kaassaus Sauce au fromage



ref. 2011935
inhoud - contenu 1,2 L
houdbaarheid - conservation 35 dagen / jours

Zeebrugse vissoep Le potage du pêcheur



ref. 2000409
inhoud - contenu 4 x 950 ml
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

Kreeftensoep Bisque de homard



ref. 2000414
inhoud - contenu 4 x 950 ml
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

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



ref. 701622
inhoud - contenu 4 x 190 g
houdbaarheid - conservation 10 dagen / jours

**Noordzeblanquette
Blanquette Mer du Nord**



ref. 700209
inhoud - contenu 2 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Visserspotje
La potée du pêcheur**



ref. 700206
inhoud - contenu 2,3 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Vispannetje 'Royale'
Cassolette de poisson 'Royale'**



ref. 2010600
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

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



ref. 700201
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Zoetzure kip
Poulet aigre-doux**



ref. 2014421
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Kalfsblanquette
Blanquette de veau**



ref. 700227
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

Osso Bucco 'Milanaise'



ref. 700224
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Konijnenbout met bier
Cuisse de lapin à la bière**



ref. 700226
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Tongrolletjes in kreeftensaus
Filets de sole sauce homard**



ref. 700202
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Kabeljauwhaasje dugléré
Cabillaud dugléré**



ref. 700208
inhoud - contenu 1,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours
beschikbaar vanaf - disponible de 30/9/2024

**Scampi duivelsaus
Scampi sauce diabolique**



ref. 700207
inhoud - contenu 2 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Scampi met rode curry
Crevettes tigrées au curry rouge**



ref. 702473
inhoud - contenu 2 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

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



ref. 700217
inhoud - contenu 2 kg
houdbaarheid - conservation 21 dagen / jours

**Rundstong in madeirasaus
Langue de bœuf à la sauce madère**



ref. 700231
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Gebakken cendenbout met bergappelsien
Cuisse de canard aux oranges de montagne**



ref. 700216
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

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



ref. 702895
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Paling in 't groen
Anguille au vert**



ref. 700205
inhoud - contenu 2 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Gehaktballetjes in Indonesische saus sweet chili
Boulettes de viande sauce indonésienne
sweet chili**



ref. 2012109
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Gehaktballetjes in tomatensaus
Boulettes à la sauce tomate**



ref. 700233
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Gehaktballetjes op Luikse wijze
Boulets à la liégeoise**



ref. 700234
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Rundstoofvlees met Leffe
Carbonnades à la Leffe**



ref. 700230
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Rundstoofvlees op Vlaamse wijze
Carbonnades à la flamande**



ref. 700229
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Stoofpotje varkenswangen Leffe
Ragoût de porc à la bière 'Leffe'**



ref. 2002321
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Stoofpotje varken goulash
Ragoût de porc Goulash**



ref. 702136
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Provençaalse kipschotel
Poulet provençal**



ref. 700220
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Kalkoenpochette met portosaus
Pochette de dinde au porto**



ref. 700225
inhoud - contenu 2,3 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

Vol-au-vent



ref. 700221
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

**Kip curry
Poulet au curry**



ref. 2014425
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

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



ref. 700210
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

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



ref. 702479
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

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



ref. 700211
inhoud - contenu 2,5 kg
houdbaarheid - conservation 26 dagen / jours

M
COOKING®
KING OF FRESH FOOD

