

top-food ... discover



**BESTEL • COMMANDEZ
WEKEN • SEMAINES 3-4**

**•••••
LEVERING • LIVRAISON
WEKEN • SEMAINES 5-6**

www.topfoodmagazine.eu



Tiroler Schinckenspeck 1/2 *Tiroler Schinckenspeck 1/2*

642045 HANDL TYROL 2kg

642046 2x2kg

Het "Nordtiroler Schinckenspeck" wordt gepekeld met jeneverbessen en knoflook.
De ham wordt daarna gerookt op beukenhout en 6 maanden gerijpt.

Le «Schinckenspeck Nordtirol» est saumuré avec des baies de genièvre et de l'ail. Ensuite, le jambon est fumé sur du bois d'hêtre et séché à l'air pendant 6 mois.



Kippenstoverij *Carbonade de poulet*

716117 VOLYS STAR 2,8kg

Gemarineerd kippendijenvlees in combinatie met een typische goulashsaus op basis van ui, paprika en tomaat.

Morceaux de cuisse de poulet marinée en combinaison avec une sauce goulache typique à base d'oignon, de paprika et de tomate.



Ovengebakken ham *Jambon rôti au four*

869018 © ST-HUBERT 6kg

Ovengebakken ham gekookt in eigen bouillon en afgebakken op 220°C met een krokant en ingesneden zwoerdlaagje.

Direct op snede en zonder peeseinde achteraan voor minimaal snijverlies.

Jambon cuit au four à 220 ° dans son jus, avec une croûte croustillante incisée en carré.

Prêt à couper sans jarret pour minimalisation des pertes de coupe.



Moeder Overste in blok *Mère Supérieure en bloc*

274016 MÈRE SUPÉRIEURE 2x2kg

Halfharde hoevekaas van rauwe, romige melk. Door zijn milde, zachte smaak, is deze ideaal voor broodbeleg, salades en op kaasschotels.

Fromage d'Herve à pâte mi-dure au lait cru et crémeux. Son goût doux et généreux fait de lui un fromage idéal pour la garniture de pain, de salades et sur un plateau de fromage.



Mère Supérieure



Moeder Overste Tzatziki in blok *Mère Supérieure Tzatziki en bloc*

274018 MÈRE SUPÉRIEURE 2x2kg

Halfharde hoevekaas van rauwe, romige melk. Verrassend en kruidig van smaak door toevoeging van heerlijke tzatzikikruiden!

Fromage d'Herve à pâte mi-dure au lait cru et crémeux. Goût surprenant grâce à l'ajoute de délicieuses épices de tzatziki!