

EasyMeat, een assortiment voor de slager, klaar voor uw vakmanschap en creativiteit.



## Easy Meat winter gamma 2023

De feestdagen komen er met rasse schreden aan! In deze drukke periode helpen wij u graag bij het maken van uw feestshotels en het bereiden van uw feestgerechten. Op deze flyer vindt u een gamma aan componenten voor uw shotels en daarnaast ook basisbereidingen die u naar eigen wens kan afwerken om uw klanten keer op keer te verrassen met een heerlijk en kleurrijk gerecht! Easy! Tasty!

Met EasyMeat krijgt u tijdig uw eindejaarsshotels klaar!

### BESTEL NU

Bestellen dag A vóór 9u, levering dag D.

Uw bestelling plaatsen kan eenvoudig door te bellen naar 051 56 60 74 of via mail [bestelling@vnh.be](mailto:bestelling@vnh.be)

Het wintergamma loopt vanaf week 44 t/m week 3 (01/11/23 - 19/01/24).

### BEREID VLEES



**Fondue balletjes geel**

80160  
30gr x 45 stuks  
1,35 kg



**Fondue balletjes rood**

80165  
30gr x 45 stuks  
1,35 kg



**Mini-hamburger**

80380  
30gr x 45 stuks  
1,35 kg



**Mini-cordon bleu**

81070  
45gr x 45 stuks  
2,00 kg



**Mini-varkensmedaillon**

80600  
45gr x 45 stuks  
2,00 kg



**Mini-chipolata**

80465  
20gr x 54 stuks  
1,20 kg



**Mini-merguez**

80470  
20gr x 54 stuks  
1,20 kg



**Mini-brochette varken**

80610  
60gr x 25 stuks  
1,50 kg



**Mini-brochette rund**

80630  
60gr x 25 stuks  
1,50 kg



**Mini-brochette kip**

80620  
60gr x 25 stuks  
1,50 kg

# Easy Meat winter gamma 2023

**EASY  
MEAT**  
MEATS YOUR DESIRES

## GEBRADEN



**Ardeens gebraad Romana**

85040 | 0,5 kg  
85045 | 1 kg



**Mediterraans gebraad**

85420 | 1 kg  
85425 | 2 kg



**Ardeens gebraad black pepper**

85030 | 1 kg  
85035 | 2 kg



**Ardeens varkenshaasje  
black pepper**

86100 | 0,6 kg

### Recept



**Ardeens gebraad Romana**

85040 | 0,5 kg  
85045 | 1 kg

Het ardeens gebraad Romana heeft verschillende mogelijkheden:

- 1 Het heeft de grootte van een varkenshaasje en kan dus perfect dienen als component voor al uw feestschotels.
- 2 Of haal de chef-kok in jou naar boven met dit recept:

### BEREIDINGSWIJZE

- Ovenschotel met boter of olijfolie invetten
- Gedurende 20 min in voorverwarmde oven op 150°C
- Daarna nog 15 min op 170°C
- Na het bakken, het netje verwijderen
- Versnijden en opdienen

### SERVEERTIP

Krokot, schijfje gebakken courgette en brunoise van gele en rode paprika. Roomsaus met sjalotjes, cognac en fond.

## PENSEN



**Mini-witte pens**

84600  
30gr x 100 stuks | 3,00 kg



**Witte pens**

87000  
130gr x 18 stuks | 2,35 kg



**Bloedworst**

87010  
220gr x 14 stuks | 3,00 kg

## TRAITEUR

Nieuw in het gamma



**Varkenswangetjes met  
Sint-Bernardus**

84700  
3 kg



**Balletjes in tomatensaus**

84710  
3 kg



**Spaghettisauz**

84715  
3 kg

## BESTEL NU

Bestellen dag A vóór 9u,  
levering dag D.

Uw bestelling plaatsen kan  
eenvoudig door te bellen  
naar **051 56 60 74** of via mail  
[bestelling@vnh.be](mailto:bestelling@vnh.be)