



FRESH

ASSORTIMENT



DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE



INHOUD

- 03** KIP KEURIG
- 08** KIP POULET
- 13** MAT THIESEN
- 14** KIP GEHAKT
- 17** VARKEN
- 18** RUND
- 20** LAM
- 21** KALKOEN
- 25** VLEES IN SAUS

FRESH

JIJ BENT EEN VAKMAN PUR SANG EN JE HEBT VEEL MONDEN TE VOEDEN. DUS JE WILT EXACT WETEN WAT JE KRIJGT. AMBACHTELIJK VOORBEREIDE BASIS-PRODUCTEN. OP TIJD EN OP MAAT. NATUREL OF GEKRUID. DAGVERS OF GEGAARD. GEPORTIONEERD, IN GROOTVERPAKKING OF EXCLUSIEF. DEZE VARIATIE HEB JE NODIG.

Met FRESH krijg je alles precies zoals je wilt. Snel en efficiënt. Want wij sluiten met een uitgekiende logistiek naadloos aan op elk distributie- en keukensysteem. No waste is voor ons vanzelfsprekend. Net als een royale keus uit een breed en diep assortiment met hoogwaardig voorbereide producten. Stel je pakketten en modules samen met FRESH.

“Wij garanderen een inspirerend assortiment dat perfect past in elk distributie- en keukensysteem. Altijd op maat en altijd op tijd.”

Elk seizoen biedt zoveel moois. Het is heerlijk om met onze basisproducten gerechten en kleurrijke menu's te creëren. Om zo aan te sluiten op de tijd van het jaar en de wensen van je klanten of gasten. De variaties met kip, delen van de kip, kalkoen, varken en rund zijn eindeloos. En wat dacht je van poulet, schnitzels of onze ambachtelijke vlees in saus producten?

KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE VOOR ELKE FOODPROFESSIONAL

Zoek je iets anders? Of mis je iets in ons assortiment kip, vlees, wild en gevogelte? Neem gerust contact met ons op of bezoek onze geheel vernieuwde website.

www.wgbrinkhorst.nl



EEN NIEUWE BASIS

GROTE VERANDERINGEN IN DE MARKT
HEBBEN GELEID TOT EEN VERBREDING VAN
ONS ASSORTIMENT MET STEEDS MEER
VOORBEREIDE KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE.
DEZE PRODUCTEN VINDEN HUN WEG NAAR FOOD
PROFESSIONALS ZOALS JIJ.

Om het overzichtelijk te houden en om goed aan te sluiten bij jouw behoefte hebben we verschillende stijlen binnen ons assortiment. Voor elke chef wat wils. Of je nu graag werkt met onze sous-vide producten of juist onze rauwe producten als basis neemt voor je culinaire creativiteit. We bieden je altijd de beste basis. Je hebt de keuze uit drie labels: Raw, Pure en Fresh. Je zult je vast en zeker thuis voelen bij één of meer van deze labels.

Victor & Wilco Brinkhorst

RAUWE PURE FRESH



KIP

KEURIG



KIPDIJVLEES KEURIG

Ongesorteerde kip Keurig dijfilet.

	
ca. 1.000 gram	Art. 31501



KIPDIJ REEPJES SHOARMA KEURIG



Reepjes van kipdijfilet gesneden, shoarma gekruid.

	
ca. 1.000 gram	Art. 31507
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 931515



KIPDIJ REEPJES KEURIG

Reepjes van kipdijfilet met de hand gesneden.

	
ca. 1.000 gram	Art. 31504



KIPFILETSCHNITZEL KEURIG AMBACHTELIJK



Gekruide kipfilet, geplet en gepaneerd.

	
va. 100 gram	Art. 31210
ca. 100 gram, gegaard	Art. 931210



KIPFILET KEURIG



Ongesorteerde kip Keurig kipfilet.

	
ca. 1.000 gram	Art. 31201



KIPFILET POULET, HANDGESNEDEN KEURIG



Blokjes van kipfilet, handgesneden.

	
ca. 1.000 gram	Art. 31205



KIPDRUMSTICK KEURIG



Onderste deel van de kippenpoot.

	
ca. 110 gram	Art. 31568



KIPDRUMSTICK, GEGAARD KEURIG

Onderste deel van een kippenpoot, gemarineerd en gegaard.



	
ca. 100 gram	Art. 931568

KIP

FILET EN SCHNITZEL

KIPFILETSCHNITZEL AMBACHTELIJK


Gekruide kipfilet, geplet en
gepaneerd.

	
va. 100 gram	Art. 1210
ca. 100 gram, gegaard	Art. 91210



KIPDIJSCHNITZEL AMBACHTELIJK



Gekruide kipdijfilet, gegaard.

	
va. 100 gram	Art. 1510
ca. 80 gram, gegaard	Art. 91510



KIPKROKANTSCHNITZEL



Gekruide kipfilet, geplet en afgepaneerd
met cornflakespaneer.

	
va. 100 gram	Art. 1360
ca. 100 gram, gegaard	Art. 91360





KIPDIJFILET MET VEL

Kipdijvleeslapje met vel, van de
bout gesneden, gecalibreerd.

	
ca. 110 gram	Art. 1502
ca. 110 gram, gegaard	Art. 91506



KIPSCHNITZEL GEVULD

Kipfilet gevuld met onze huisfarce,
gekruid, gezouten en afgepaneerd.

	
va. 100 gram	Art. 1230
ca. 100 gram, gegaard	Art. 91230

KIPFILET CORDON BLEU AMBACHTELIJK

Gekruide kipfilet gevuld met
kalkoenham en kaas, gegaard.

	
va. 100 gram	Art. 1220
ca. 110 gram, gegaard	Art. 91220

— OP TIJD —
EN OP
Maat
MET KIP, VLEES,
WILD & GEVOGELTE



TYPISCH
FRESH

KIP CORDON BLUE



KIPFILET GECALIBREERD

Kipfilet, vrij van vel en been, op uw gewenste gewicht.

va. 100 gram	Art. 1200
ca. 5.000 gram, VOORDEEL	Art. 51200



KIPFILET ONGESORTEERD

Ongesorteerde kipfilet.

ca. 1.000 gram	Art. 1201
ca. 5.000 gram, VOORDEEL	Art. 51201



KIPFILET SUPRÊME

Kipfilet met vel en stick.

ca. 165 gram	Art. 1072
ca. 140 gram, gegaard	Art. 91072



KIPFILET AMBACHTELIJK, GEGAARD

Ambachtelijke gegaarde kipfilet.

ca. 90 gram, per stuk	Art. 91200



KIPDIJFILETLAPJE

Kipdijvleeslapje van de bout gesneden, gecalibreerd.

ca. 80-150 gram	Art. 1500
ca. 90 gram, gegaard	Art. 91500



KIPDIJVLEES

Ongesorteerde kipdijfilet.

ca. 1.000 gram	Art. 1501
ca. 10 kilo, VOORDEEL	Art. 101501



KIP

POULET EN REEPJES



KIPSATÉVLEES GEMARINEERD


Blokjes van kipfilet met een oosterse marinade.

	
ca. 1.000 gram	Art. 1962
ca. 1.000 gram, gegaard	Art. 91962



KIPDIJ POULET, HANDGESNEDEN



Blokjes van kipdijfilet met de hand gesneden.

	
ca. 1.000 gram	Art. 1505
ca. 5.000 gram, VOORDEEL	Art. 51505



KIPFILET POULET, HANDGESNEDEN



Blokjes van kipfilet 1x1 cm, handgesneden.

	
ca. 1.000 gram	Art. 1105
ca. 1.000 gram, gegaard	Art. 91105



KIPFILET REEPJES



Reepjes van kipfilet gesneden.

	
ca. 1.000 gram	Art. 1204
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 91204



KIPBLOKJES, GEKOOKT



Kipfilet blokjes, gekookt, 1x1 cm.

	
ca. 1.000 gram	Art. 91205



KIPDIJ REEPJES BOEMBOE BALI



Kipdij reepjes gesneden,
Boemboe Bali gekruid.

	
ca. 1.000 gram	Art. 19991
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 91503



KIPDIJ REEPJES TEXMEX



Reepjes van kipdijfilet gesneden, Texmex gekruid.

	
ca. 1.000 gram	Art. 19996
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 91523



KIPDIJ REEPJES SHOARMA



Reepjes van kipdijfilet gesneden, shoarma gekruid.

	
ca. 1.000 gram	Art. 19988
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 91515



KIPDIJ REEPJES GYROS

Reepjes van kipdijfilet gesneden, gyros gekruid.

	
ca. 1.000 gram	Art. 19995
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 91524



KIPDIJ REEPJES PIRI PIRI



Reepjes van kipdijfilet, piri piri gekruid.

	
ca. 1.000 gram	Art. 19997
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 91516



KIPDIJ REEPJES

Reepjes van kipdijfilet gesneden, naturel.

	
ca. 1.000 gram	Art. 1504
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 91504

— OP TIJD —
EN OP
Maat
MET KIP, VLEES,
WILD & GEVOGELTE



TYPISCH
FRESH

KIPPENBOUT



KIP

DELEN EN BOUTEN



SOEPKIP



Hele soepkip van 2,5 tot 3 kg.

	
ca. 2.500 gram	Art. 1041



KIPBOUT ZONDER RUG



Kippenbout zonder rug, naturel.

	
ca. 200 gram	Art. 1548



KIPBOUT ZONDER RUG



Gekruide kippenbout zonder rug.

	
ca. 200 gram	Art. 1563
ca. 180 gram, gegaard	Art. 91548



KIP BORRELBOUTJES



Gemarineerde kipborrelbouten.

	
ca. 50 gram	Art. 1056
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 91052



KIPPENLEVER



Verse kippenlevertjes.

	
ca. 1.000 gram	Art. 1059
ca. 1.000 gram, gegaard	Art. 91059



KIP HEEL

Hele kip 800-1.200 gram.

	
ca. 800-900 gram	Art. 1011
ca. 1.000-1.200 gram	Art. 1021



KIPPENPOOT



Hele kippenpoten met rug.

	
ca. 250 gram	Art. 1542
ca. 5.000 gram, VOORDEEL	Art. 51540
ca. 180 gram, gegaard	Art. 91540



KIPDRUMSTICK



Onderste deel van de kippenpoot.

	
ca. 110 gram	Art. 1568
ca. 5.000 gram, VOORDEEL	Art. 51570



KIPDRUMSTICK, GEGAARD



Kipdrumstick, gemarineerd en gegaard.

	
ca. 100 gram	Art. 91568



KIPCOTELETTE



Kipcotelette.

	
ca. 150 gram	Art. 1572



KIPCOTELETTE, GEGAARD

Kipcotelette, gemarineerd en gegaard.

	
ca. 125 gram	Art. 91572

MAT THIESEN

DE SMAAK VAN BEEK & BOS GEURT LETTERLIJK DOOR HET HUIS

“WIJ KOKEN IEDERE DAG VERS. HIER ZIJN WE BIJZONDER TROTS OP. HET IS BEST UNIEK VOOR EEN ZORGCENTRUM. WE VOLGEN DE SEIZOENEN EN WERKEN ZOVEEL MOGELIJK MET PRODUCTEN UIT DE STREEK. VOOR ONZE BEWONERS WILLEN WE HET ALLERBESTE. HET ASSORTIMENT VAN W&G BRINKHORST SLUIT HIER PERFECT BIJ AAN.” ALDUS MAT THIESEN, CHEF IN DE HYPERMODERNE KEUKEN VAN ZORGCENTRUM BEEK & BOS.

“Zelf met verse producten koken is hier belangrijk. Dit is Midden-Limburg”, lacht Thiesen.

“We hechten aan de eigen identiteit van onze keuken, we bereiden alle dieetvoeding zelf en sommige bewoners maken de verse groente schoon. De smaak van Beek en Bos hangt hier ook letterlijk in de lucht want iedere dag trekken we in de keuken 150 liter verse bouillon.”

“Onze koks bereiden meer dan 2000 maaltijden per week. Met variocooking doen we dat bijzonder snel en smakelijk. Het sous-vide assortiment van W&G Brinkhorst helpt daarbij ook zeker. Het verlaagt de werkdruk en vergroot onze culinaire creativiteit. Het is namelijk zo ontzettend uitgebreid. Je treft altijd wat je zoekt. Dat geeft echt ruimte voor je vakmanschap in de keuken.”

Terug naar de basis of juist flink uitpakken. Met W&G Brinkhorst kan het allebei. “Het assortiment van W&G Brinkhorst is geweldig groot. Dit geeft veel ruimte voor je culinaire vak. Je kunt heel mooi terug naar de basis. En met hetzelfde gemak kun je flink uitpakken. Dat komt goed uit in dit jubileumjaar. Beek & Bos bestaat 60 jaar en viert dat uitgebreid. Met extra diners voor mantelzorgers, voor het personeel en natuurlijk voor bewoners en bezoekers. ‘s Zomers serveren we natuurlijk veel verse asperges uit de omgeving en ‘s winters heb je meer stampot. Bij verjaardagen verwennen we de bewoners en de familie met heerlijke menu’s. Speciale wensen van bewoners nemen we in acht en dan maken we er een lekker en gezellig diner van.”





KIPSAUCIJS

Saucijs gemaakt van kipgehakt met verse kruiden.

ca. 100 gram	Art. 1900
ca. 100 gram, gegaard	Art. 91900



KIPGEHAKT

Gehakt van kippenvlees, naturel.

ca. 1.000 gram	Art. 1607
ca. 1.000 gram, rul gegaard	Art. 91607



KIPGEHAKTBAL

Geportioneerde gehaktbal, gemaakt van gekruid kipgehakt.

ca. 100 gram	Art. 1610
ca. 90 gram, gegaard	Art. 91610

KIPGEHAKT RUL GEGAARD



Gehakt van kippenvlees, gekruid en rul gegaard.

ca. 1.000 gram, rul gegaard	Art. 91600



GEHAKT KIP CORDON BLUE



Kipgehakt gevuld met ham en kaas, gepaneerd.

	
ca. 100 gram	Art. 1690
ca. 80 gram, gegaard	Art. 91690



BRETONS GEHAKTBAL

Gehaktbal bereid van mager kipgehakt, gemengd met verse groenten.

	
ca. 100 gram	Art. 1620
ca. 100 gram, gegaard	Art. 91620



KIP BOOMSTAM



Mager kipgehakt met ham en kaas, gepaneerd.

	
ca. 100 gram	Art. 1710
ca. 90 gram, gegaard	Art. 91710



INDISCHE BUFFETBALLETJE, GEGAARD

Gegaarde balletjes van kipgehakt met Indische kruiden.

	
ca. 20 gram	Art. 91616



KIP BLINDE VINK



Gekruid kipgehakt gewikkeld in een dun plakje kalkoenfilet.

	
ca. 100 gram	Art. 1700
ca. 90 gram, gegaard	Art. 91700



KIPBURGER



Burger bereid van kipgehakt en een mix van fijne kruiden en groenten, gepaneerd.

	
ca. 100 gram	Art. 1660
ca. 100 gram, gegaard	Art. 91660



KIPBURGER ONGEPANERD MAGER



Ongepaneerde vetarme kipburger.

	
ca. 100 gram	Art. 1662
ca. 80 gram, gegaard	Art. 91662



VOGELNESTJE



Mager kipgehakt met een hart van kwartelei.

	
ca. 110 gram	Art. 1680
ca. 100 gram, gegaard	Art. 91680



KIP KAAS BURGER, GEGAARD



Gegaarde kipburger met stukjes kaas, afgepaneerd met cornflakespaneer.

	
ca. 90 gram	Art. 91712



STOGANOFF BURGER

Grof gemalen mager kippenvlees, gekruid met Stroganoff kruiden en gevormd tot burger.



	
ca. 100 gram	Art. 1677
ca. 100 gram, gegaard	Art. 91677

VARKEN



VARKENFILETLAPJE, GEGAARD



Gekruid en gegaard varkensfiletlapje.

	
20 x ca. 80 gram	Art. 930200





SPEKLAP, GEGAARD

Gegaarde hoefijzer speklap.

	
ca. 80 gram	Art. 800112

VARKENSSAUCIJS, GEGAARD

Gegaarde saucijs van gekruid varkensgehakt.



	
ca. 80 gram	Art. 1800045

RUND





RUNDERGEHAKTBAL, GEGAARD

Ambachtelijke platte gehaktbal van rundvlees, gekruid en gegaard.

	
20 x ca. 80 gram	Art.932615

RUNDERSUCADE, GEGAARD



Grain fed rundersucade, langzaam bereid.

	
ca. 80 gram	Art. 801073





RUNDERLAPJE, GEGAARD

Uit de schouders gesneden, gekruid en gegaard.

	
20 x ca. 80 gram	Art. 932184

RUNDER POULET, GEGAARD

Runder poulet blokjes op lage temperatuur bereid.

	
ca. 2.000 gram	Art. 932930

— OP TIJD —
EN OP
Maat
MET KIP, VLEES,
WILD & GEVOGELTE





TYPISCH
FRESH

LAMS- BRAADLAPJE

LAM

LAMSSHOARMA GEKRUID



Reepjes van lam gesneden,
shoarma gekruid.

		
ca. 1.000 gram	Art. 8945	
ca. 1.000 gram, gegaard	Art. 98945	



LAMSSAUCIJS PROVENÇAALS



Saucijs van lamsgehakt, Provençaals gekruid.

	
ca. 100 gram	Art. 8890
ca. 80 gram, gegaard	Art. 98890



LAMS POULET



Blokjes van lamsvlees gesneden.

	
ca. 1.000 gram	Art. 8905
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 98905



LAMSPROCEUR, GEGAARD



Mooie lamsprocureur langzaam sous-
vide bereid.

	
ca. 90 gram	Art. 98964



LAMSBRAADLAPJE, SOUSVIDE GEGAARD

Lamsbraadlapje langzaam sous-
vide bereid.

	
ca. 90 gram	Art. 98940

KALKOEN

KALKOENOESTER/BIEFSTUK



Kalkoenfilet als biefstuk gesneden, op uw gewenste gewicht.

	
ca. 100 gram	Art. 3202



KALKOENFILET GEPORTIONEERD



Kalkoenfilet op uw gewenste gewicht gesneden.

	
ca. 100 gram	Art. 3200
ca. 100 gram, gegaard	Art. 93200





KALKOENBRAADLAPJE

Kalkoenbraadlapje van de kalkoenbout gesneden.

	
ca. 100 gram	Art. 3209
ca. 85 gram, gegaard	Art. 93500

KALKOENFILET POULET



Borstvlees van kalkoen, machinaal in blokjes gesneden.

	
ca. 1.000 gram	Art. 3205
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 93205



KALKOENSCHNITZEL GEVULD



Kalkoenfilet gevuld met een kalkoenfarce, gekruid en afgepaneerd.

	
ca. 100 gram	Art. 3230
ca. 100 gram, gegaard	Art. 93230





KALKOEN CORDON BLEU

Gekruide kalkoenfilet gevuld met kaas en kalkoenham, afgepaneerd.

	
ca. 100 gram	Art. 3220
ca. 100 gram, gegaard	Art. 93220

KALKOENSCHNITZEL

Gekruide kalkoenfilet geplet tot een schnitzel, afgepaneerd.

	
ca. 100 gram	Art. 3210
ca. 100 gram, gegaard	Art. 93210





KALKOEN- SCHNITZEL

ROLLADE

KIPROLLADE AMBACHTELIJK



Uitgebeende poularde, gekruid en tot rollade verwerkt in braadfolie.

	
ca. 2.000 gram	Art. 1800
ca. 1.800 gram, gegaard	Art. 91800
va. 40 gram, portie	Art. 91820





GEVULDE KIPROLLADE

Uitgebeende poularde, gevuld met een kleurrijke farce, tot rollade verwerkt in braadfolie.

	
ca. 2.000 gram	Art. 1810
ca. 1.800 gram, gegaard	Art. 91810
va. 40 gram, portie	Art. 91830

PAASROLLADE



Uitgebeende poularde met een vulling van farce en ei.

	
ca. 2.000 gram	Art. 1890
ca. 1.800 gram, gegaard	Art. 91890
va. 40 gram, portie	Art. 191890





KALKOENROLLADE AMBACHTELIJK

Uitgebeende kalkoen, gekruid en verwerkt tot rollade, in braadfolie.

	
ca. 2.000 gram	Art. 3800
ca. 1.800 gram, gegaard	Art. 93800
va. 40 gram, portie	Art. 93820

GEVULDE KALKOENROLLADE

Ambachtelijke kalkoenrollade gevuld met een fijne kleurrijke gevogelte farce.

	
ca. 2.000 gram	Art. 3810
ca. 1.800 gram, gegaard	Art. 93810
va. 40 gram, portie	Art. 93830

— OP TIJD —
EN OP
Maat
MET KIP, VLEES,
WILD & GEVOGELTE



TYPISCH
FRESH

GEVULDE KIPROLLADE

VLEES IN SAUS



LAMSSTOOFPOTJE MARRAKESH

Stooftje van lamsvlees met Marrokaanse kruiden, gedroogde pruimen, abrikozen en bessen.

ca. 1.500 gram	Art. 90518



ITALIAANSE KALKOENSTOOFPOT

Kalkoendijfilet stukjes in tomatensaus met olijven, bleekselderij en uien.

ca. 1.500 gram	Art. 90367



COQ AU VIN

Langzaam gegaard kipdijvlees in rodevijnsaus met champignons, zilveruitjes en wortel.

ca. 1.500 gram	Art. 90172



KIPCHAMPIGNON RAGOUT

Traditionele ragout van kip, champignons en roomsaus.

ca. 1.500 gram	Art. 90111



KIPKERRIE RAGOUT

Goed gevulde kippenragout met kerrie kruiden.

ca. 1.500 gram	Art. 91015



KIP BOMBAY

Kipdijfilet met ananas, paprika en rozijnen in kerriesaus.

ca. 1.500 gram	Art. 90151



KIPSATEVLEES IN SAUS

Gegaarde kipblokjes in satésaus. Goed gevuld.

ca. 2.000 gram	Art. 90110

— OP TIJD —
EN OP
Maat
MET KIP, VLEES,
WILD & GEVOGELTE



TYPISCH
FRESH

LAMSSTOOFPOT

ADRES

W&G Brinkhorst Ede
Veenendaalseweg 1
6745 XJ De Klomp
ede@wgbrinkhorst.nl
T. +31 (0)318 - 57 36 00

W&G Brinkhorst Best
De Dintel 23
5684 PS Best
best@wgbrinkhorst.nl
T. +31 (0)499 - 37 57 31

www.wgbrinkhorst.nl

FRESH is een uitgave van W&G Brinkhorst bedoeld voor haar relaties. Voor eventuele vragen of monsters zijn wij bereikbaar op bovenstaande telefoonnummers, of per e-mail. Niets uit deze uitgave mag, in welke vorm en op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. Deze uitgave is onder voorbehoud van druk- en zet fouten.

DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE