



Je proeft het aan alles.

landvers, eerlijke kost, alle boodschappen

CULINAIRE VISSPECIALITEITEN 2020

FEESTDAGEN ASSORTIMENT 2020

TotaalVERS heeft samen met AMfish speciaal voor de feestdagen een mooi assortiment visspecialiteiten samengesteld, met diverse voor- en hoofdgerechten, maar ook met enkele delicatessen uit Frankrijk. In deze folder ziet u een overzicht van dit feestdagen assortiment. Neem voor meer informatie contact op met uw verkoopadviseur.



Kreefterrine met whisky

FRANSE VISSPECIALITEITEN

Feestelijke Verrines

Verrines zijn kleine kunststof glaasjes met vullingen in drie laagjes. Kleurrijk, contrasterend en erg lekker. Heel geschikt als amuse of als voorgerecht. Het formaat van 40 gram is ideaal voor gebruik op de feesttafel. Klaar voor gebruik, koud te consumeren.

Zonder conserveringsmiddelen en zonder kleurstoffen.

Variëteiten:

- Zalm, kaas en komkommer 51821605
- Tonijn met chorizo, rode pepers en kaas 51821610
- Forel met verse kaas en groente 51821615
- Hummus met gele paprika, feta en hazelnoot 51821620

Besteleenheid: 6 x 4 glaasjes à 40 gram per smaak



Zalm, kaas en komkommer



Tonijn met chorizo, pepers en kaas



Forel met verse kaas en groente



Vegetarisch!

Hummus met paprika, feta en hazelnoot



Zalm op Noorse wijze



Drie vissoorten



Krab en garnalen

Culinaire Visterrines

Deze Franse recepturen zijn rijk aan stukken vis en schaaldieren.

Dankzij markeringen op de bovenkant is het heel makkelijk om gelijkmatige plakjes van 40 gram te snijden (per terrine van 840 gram dus ca. 20 plakjes). Klaar voor gebruik, koud te consumeren.

Zonder conserveringsmiddelen en zonder kleurstoffen.

Variëteiten:

- Terrine van zalm op Noorse wijze 51821630
- Terrine van kreeft met whisky 51821625
- Terrine van drie vissoorten 51821635
- Terrine van krab en garnalen 51821640

Besteleenheid terrine van zalm: 4 x 840 gram

Besteleenheid overige terrines: 2 x 840 gram

Logistiek Franse producten

Houdbaarheid

Zowel de Verrines als de Visterrines zijn 21 dagen houdbaar.

Twee bestelmomenten

Uw bestelling uiterlijk bij ons:	Uitlevering bij u:
Vrijdag 20 november '20	Week 49
Vrijdag 4 december '20	Week 51



VOORGERECHTEN

Kreeftensoep

Uit onze eigen keuken. Geproduceerd van topkwaliteit verse ingrediënten en dat proef je! Diepgevroren geleverd.

Bak 900 cc
50009805



RECEPT: KREEFTENCAPPUCCINO

Ingrediënten voor 6 personen:

- 1 bak kreeftensoep
- 125 ml slagroom
- 1 tl cognac
- Peper & zout
- 2 el zalmeitjes of imitatiekaviaar
- 1 el fijngeknipte bieslook
- 3 el verse roomkaas
- 12 soepstengels

Bereiding:

Voeg aan de slagroom de cognac en wat peper en zout toe en klop de room bijna stijf. Verwarm de soep tot heet (niet laten koken!). Houd de soep warm. Meng de visetjes met de bieslook. Besmeer 3 cm van een uiteinde van elke soepstengel met roomkaas en rol de roomkaas kant vervolgens door het visetjes-bieslookmengsel. Verdeel de soep over 6 kleine soepkopjes. Schep de slagroom over de soep. Zet de kopjes op grote borden. Leg de soepstengels ernaast. Serveer direct.



Zalmtartaar "Gravad Lachs"

Uit onze eigen keuken. Verse zalmstukjes, lekker gekruid met o.a. dille en peper. In makkelijk te verwerken porties van 50 gram, diepgevroren geleverd.

Tip: laat de zalmtartaar in de koeling ontdooien. Haal ca. 15 minuten voor het serveren uit de koeling. Beleg kleine borden met wat gemengde salade en besprenkel licht met vinaigrette. Leg hierop de zalmtartaartjes. Lekker met brood of toast.

30 stuks diepvries
52821005

Nieuw!



Serveersuggestie

Vis amuses

Serveerklare hapjes op basis van vis en roomkaas.

Leuk om per twee of drie stuks op wat sla als voorgerecht of lunchhapje te serveren.

Ook heel geschikt als tapas.

Zowel vers als diepvries verkrijgbaar.

Per stuk 20-25 gram.



Rivierkreeftbonbon

Bonbon met een vulling van gekruide roomkaas, geglaceerd met kreeftensaus en gearneerd met een rivierkreeftstaartje.

12 stuks vers 50002742

12 stuks diepvries 50009616



Gerookt zalmrolletje

Een rolletje van gerookte forel-roomkaasmousse, omhuld met gerookte zalm en afgewerkt met peterselie.

12 stuks vers 50002740

12 stuks diepvries 50009614



Terrine met gerookte zalm

Plakjes miniterrine met een vulling van roomkaas en gemarineerde zalm, omhuld met gerookte zalm.

12 stuks vers 50002741

12 stuks diepvries 50009615



HOOFDGERECHTEN

Voorgegaard, nagenoeg gereed voor gebruik! Eenvoudig te regenereren.
Onze productontwikkelaar heeft mooie en lekkere nieuwe producten ontwikkeld.



Nieuw!

Witvisrol met zalm en kreeft

Gevuld met zalm, rivierkreeftjes en kreeftensaus.

Gewicht 110-130 gram

Per stuk vers 51279005

40 stuks diepvries 52279002

Nieuw!

Witvisrol met zalm en Hollandaise

Gevuld met zalm, Hollandaisesaus, courgetteblokjes en kruiden.

Gewicht 110-130 gram

Per stuk vers 51279010

40 stuks diepvries 52279001

Nieuw!

Zalmroulade

Gevuld met een mousse van witvis, zalm, garnalen en courgette.

Gewicht ca. 85 gram

Per stuk vers 51279001

50 stuks diepvries 52279003

50 stuks diepvries **rauw** 52821001

Bekende toppers

Al geruime tijd in ons assortiment aanwezig, maar altijd zeer gewaardeerd en succesvol.

Witvisrol met zalm

Een gevuld witvisrolletje, gearneerd met stukjes gestoofde zalm.

Gewicht 80-90 gram

Per stuk vers 51279025

40 stuks diepvries 52279025

Witvisrol met zalm en forel

Een gevuld witvisrolletje, gearneerd met stukjes gerookte forel.

Gewicht 80-90 gram

Per stuk vers 51279020

40 stuks diepvries 52279020

Trio van de Zee

Een mooie samenstelling van zalm- en scholfilet, afgetopt met garnalen.

Gewicht 80-90 gram

Per stuk vers 50003798

30 stuks diepvries 50009728



LUXE VIS

Altijd feestelijk zijn gerookte vissoorten en de echte Hollandse garnalen. Erg lekker op toast of in een cocktail.

Gerookte Noorse zalm

Zalmzijde getrancheerd	800 gram	Vacuüm	50000569
Zalmzijde getrancheerd	1000 gram	Vacuüm	50005026
Zalmfilet slices	100 gram	Vacuüm	50000558
Zalmfilet slices	500 gram	ZAV	50000559
Zalmfilet lang gesneden	500 gram	ZAV	51000305
Sandwichplakken 20 x 25 gr	500 gram	ZAV	50000570
Zalmsnippers	500 gram		50000550
Zalmfrisée	500 gram		51000347



TIP!

Trio van visdelicatessen als voorgerecht:

- Plak culinaire visterrine
- Gerookte zalmfilet
- Gerookte palingfilet

Dit samen met geroosterd brood..... smullen maar!



Gerookte palingfilet

Met het keurmerk van DUPAN, dus verantwoord gekweekt.

100 gram	50000554
250 gram	50000573
500 gram	50000553



Hollandse garnalen

Naar verwachting over enkele weken weer goed verkrijgbaar.

100 gram	50000819
500 gram	50000815



RECEPT: HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL MET EI

Ingrediënten voor 4 personen:

Basis

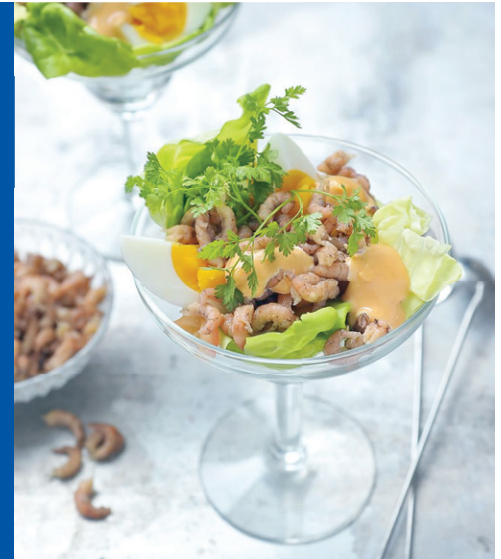
- Ca. 50 gram kleine slablaadjes
- Ca. 150 gram Hollandse garnalen
- 2 gekookte eitjes, gepeld en in vieren
- Plukjes verse kervel of peterselie
- Naar wens toast

Saus

- 2 el mayonaise
- 2 el zure room of crème fraîche
- 1 el tomatenketchup
- Scheutje vieux, medium sherry of appelsap
- Evt. zout en peper

Bereiding:

Roer in een kommetje de ingrediënten voor de saus door elkaar. Breng evt. op smaak met zout en peper.
Verdeel de slablaadjes over 4 coupes of glazen. Schep wat van de saus over de sla. Leg er per coupe 2 partjes ei op. Verdeel hierover de garnalen. Lepel er de rest van de saus overheen.
Garneer de garnalencocktails met plukjes kervel of peterselie.
Lekker met toast.



Informeer bij uw verkoopadviseur naar de mogelijkheden!

AMfish BV
E verkoop@amfish.nl
T 071 408 08 08
I www.amfish.nl

Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.