



**EEN GOED BEGIN  
IS HET HALVE WERK**

CATALOGUS 2018 / 2019

**BENIEUWD  
NAAR HET  
KEUKENHELDEN  
CONCEPT?**



Scan de code  
en neem een  
kijkje binnen  
onze keuken!



<b>INHOUD</b>	<b>PARTNERS</b>	4-5
	<b>LAM</b>	6-7
	<b>KALF</b>	8
	<b>RUND</b>	9-11
	<b>GEVOGELTE</b>	12 T/M 18
	<b>SPEENVARKEN</b>	19
	<b>VARKEN</b>	20 T/M 23
<b>5 MINUTES</b>	24 T/M 26	

**BERE  
JE MA  
VOOR  
OP IE  
NIEUW**

## MOOIE, AMBACHTELIJK VOORBEREIDE PRODUCTEN

Met Keukenhelden bereid je gerechten van hoge kwaliteit en beschik je over mooie, ambachtelijk voorbereide producten. De producten geven je de ruimte om je culinaire signatuur te plaatsen.

ID  
AAR  
TS  
WS

### ALTIJD NAAR JOUW WENS

Wil je supersnel of ga je voor langzaam gegaard? Het kan allebei. En helemaal zoals jij het wilt. Keukenhelden zijn altijd smaakvol en van hoge kwaliteit.

#### VOOR DE SNELLE KEUKEN, VAN GROENTE OF GEVOGELTE TOT BIEFSTUK

Producten uit deze lijn zijn compleet en gaan op de bijbehorende unieke plaat in de oven. Wanneer gereed; dan heb je een perfecte cuisson. Van lamsbout tot zalm. Van gekonfijte eendenbout tot rundersucade. Stuk voor stuk prachtig op kleur en heerlijk van smaak. Je bereidt dit zelf, maar je medewerkers kunnen dit ook prima doen.

#### VOL VAN AMBACHT EN VAKMANSCHAP

Deze producten zijn ambachtelijk voorbereid en zorgvuldig gegaard. Ze zijn vol van smaak, maar je geeft er als chef nog je persoonlijke draai aan. Stel je eens voor: prachtig rundvlees, lamsvlees, varken en gevogelte en jij drukt er je persoonlijke culinaire stempel op. In een handomdraai zet je iets moois op tafel. Iets eigens waarin je gasten jouw handtekening herkennen.



# HELDEN IN BEREIDING

Het Keukenhelden concept is in samenwerking met onderstaande bereidingswijzen en mooi voorbeeld voor een chefkok/ondernemer. Een samenwerking dat elkaar verbetert en ondersteunt. Het geeft rust in de keuken in de bereidingsprocessen en geeft constante kwaliteit van gerechten die geserveerd worden.

DE SYMBOLEN STAAN SYNONIEM VOOR BEREIDINGSWIJZEN EN VINDT JE TERUG BIJ DE PRODUCTEN.



## JOSPER ■

Josper is het ultieme apparaat om jou BBQ flavor te creëren op alle sous vide Keukenhelden producten. De Josper samen met de sous vide producten is een twee eenheid. De gaaring is gedaan en de constante en hoge temperatuur van de Josper zorgt voor snelheid. Elke chef zal met veel Passie BBQ'en en zijn gasten kunnen verassen van een kwalitatief goed product. Passion for Grilling for all!

*Rob Schollen, Horeca Innovatie Groep B.V.*

## BIG GREEN EGG ●

Sous-vide en op de Big Green Egg garen gaan heel goed samen. Je speelt op safe om een product perfect gegaard te krijgen. Als je alleen de Big Green Egg gebruikt gaar je het ingrediënt eerst op lage temperatuur om het vervolgens op hoge temperatuur – rond de 250 °C op een gietijzeren rooster – te grillen, of je grilt het vlees eerst om het op lage temperatuur na te laten garen. Je weet dan dat je vlees de perfecte gaarheid en de typische Big Green Egg smaak krijgt!

*Peter Bootsma, Big Green Egg Nederland*





## TURBOCHEF ▼

Sinds 1991 heeft Turbo Chef Technologies een baanbrekende rol gespeeld in de wereld van 'rapid cooking'. De Turbo Chef oven is een geweldige manier om sou-vide gegaarde producten aan onze klanten aan te bieden in een zeer kort tijdsbestek maar met de kwaliteit van een oven. Onze klanten vragen om de producten in de oven te bereiden omdat het de producten een bijzondere smaak geeft.

*Levens Cooking & Baking Systems*



## OFYR ◆

Vacuüm bereide gerechten kan je perfect aankorsten op de OFYR. De binnenkant van de vuurring geeft makkelijk 300 graden of meer, aan de buitenkant gaat de ring tot 220 graden. Met deze temperaturen kan elke chef zijn bereiding de perfecte afwerking geven. Heb je een mooie korst maar heb je nog niet voldoende kerntemperatuur? Leg dan je vlees op de cederhouten plankjes, deze zijn poreus en laten de warmte goed door. Het subtiele aroma van ceder kruidt zo je bereiding.

*Guy Weyts, Ofyr Belgium*



## OVEN ▲

Tegenwoordig is er een tekort aan koks, aan de andere kant zie je een enorme groei van nieuwe restaurants. De combinatie van het inzetten van souvide gegaarde producten en diverse ovens is een win-win situatie voor iedere ondernemer/chef. Koken tot perfectie met constante kwaliteit is de verwachting van zowel de gasten als ondernemer/chef.



## IPINIUM ✕

Met behulp van de Ipinium bakplaat, grillrooster, grillplaat, inzetbak kan je enorm variëren met de sous vide gegaarde producten. Kies je om te grillen of te roosteren, of toch liever bakken? Het proces is ideaal om juist voorgegaarde producten iets extra's te geven zoals een grill-, rooster of baksmak, daarbij kan je altijd nog producten toevoegen tijdens het bereiden. De ideale combinatie voor diverse garingen in de Leventi ME oven.

*Levens Cooking & Baking Systems*

# LAM



De verrassende smaak van lamsvlees past perfect bij het voorjaar en de zomer. Lam biedt zoveel culinaire mogelijkheden. Met mager of juist met wat doorregen vlees voor een spannend gerecht. En wat dacht u van mooie koteletjes van de BBQ?

## LAMSPOULET

Lamspoulet, aangebraden, langzame bereiding.

Vacuüm, ca. 2.000 gram.

70098905

▲▼✕

## HOLLANDSE SCHOUDERROL

Hollandse schouderrol, licht gekruid en bereid.

Vacuüm, ca. 1100 gram.

70098966

■●▲▼◆✕

## LAMSBOUTROL

Lamsboutrol, licht gekruid en bereid.

Vacuüm, ca. 1100 gram.

70098962

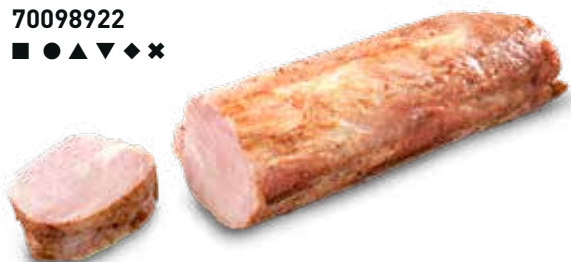
■●▲▼◆✕

### LAMLENDE

Lams dikke lende, langzame bereiding.  
Vacuüm, ca. 200 gram.

70098922

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



### LAMS RACK

Lams rack, licht gepekeld  
en bereid, medium cuisson.

Vacuüm, 2 x 400 gram.

70098925

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



# “NU KAN IK OOK EEN KEER MET MIJN DOCHTER NAAR DE SPEELTUIN”

**DJAILANY VAN DE LAARSCHOT**  
CHEFKOK NASTRIUM & THE BACKYARD



Scan om het  
verhaal van  
Djailany te  
bekijken



# KALF

## OSSO BUCCO

Kalfsschenkel, langzame bereiding.  
Vacuüm, ca. 5 x 350 gram.

70803158

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## KALFSRIB

Kalfsvoorlende met lange rib, licht gepekeld en bereid.  
Vacuüm, ca. 2000 gram.

70933920

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕

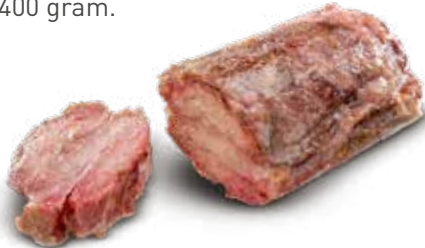


## KALFSWANG ROLLETJE

Kalfswang rolletje, langzame bereiding.  
Vacuüm, ca. 400 gram.

70933209

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕

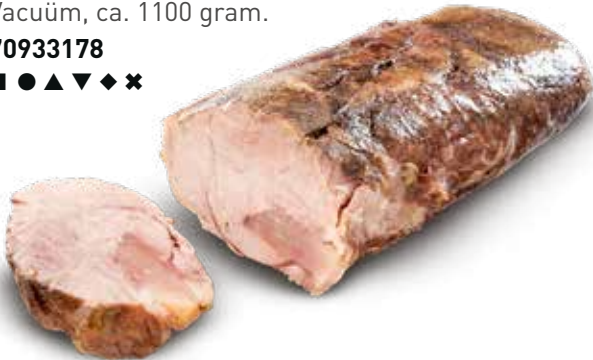


## KALFSUCADEROL

Kalfsucade, in rol, langzame bereiding.  
Vacuüm, ca. 1100 gram.

70933178

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## KALFSPROCEUREURROL

Kalfnek in rol, langzame bereiding.  
Vacuüm, ca. 1100 gram.

70933174

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕

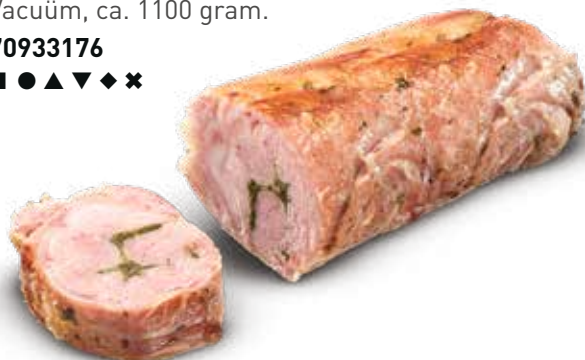


## KALFSROL MET GROENE KRUIDEN

Kalfsrol, met verse kruiden, langzame bereiding.  
Vacuüm, ca. 1100 gram.

70933176

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## KALFSPOULET

Kalfpoulet langzame bereiding.  
Vacuüm, ca. 2000 gram.

70933931

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕





# RUND

## RUNDER BRISKET

Grain fed runder borst op smaak gebracht met onze rub, langzame garing.

Vacuüm, ca. 4500 gram.

70932910

▲▼✕



## ALDUS ONZE GAST CHEF:

'Onze favoriete producten? De shortrib staat hier nu continue op de kaart. Langzaam gegaarde kipsteaks nemen we veel af voor beide zaken. Om te grillen of voor een caesarsalade. En de hotdogs van kip, die zijn net nieuw en ze doen het hier heel goed.'

'De shortrib komt gaar binnen naturel. Dan portioneren we hem en we smeren hem in met onze huisgemaakte Bourbonlak. Daarna gaat ie in de oven. Op het laatste moment doen we er nog extra Bourbonlak overheen en dan is ie eigenlijk gewoon perfect: krokant van buiten en zacht van binnen.'

Boudewijn Veenbos



Scan om de bereiding van onze shortrib te bekijken.



## SHORTRIB

Grain fed runder short rib, gemarineerd en op lage temperatuur bereid.

Vacuüm, ca. 1600 gram.

70932920

Grain fed runder short rib, peper, zout, op lage temperatuur bereid.

Vacuüm, ca. 1600 gram.

70932922

■●▲▼◆✕



# RUND

## PULLEDBEEF

Gemarineerd en langzaam gegaard runderborst, in draadjes getrokken.  
Vacuüm, ca. 1000 gram.

**70090966**

▲▼✕



## RUNDERPOULET

Runder poulet blokjes op lage temperatuur bereid.  
Vacuüm, ca. 2000 gram.

**70932930**

▲▼✕



## RUNDERSUCADE

Grain fed rundersucade, langzaam bereid.  
Vacuüm, ca. 3000 gram.

**70801074**

■●▲▼◆✕



## MEATBALLS ITALIAANS

Gehaktballetjes van vlees, Italiaans recept.  
Vacuüm, 10 x150 per stuk.

**70800508**

■●▲▼◆✕

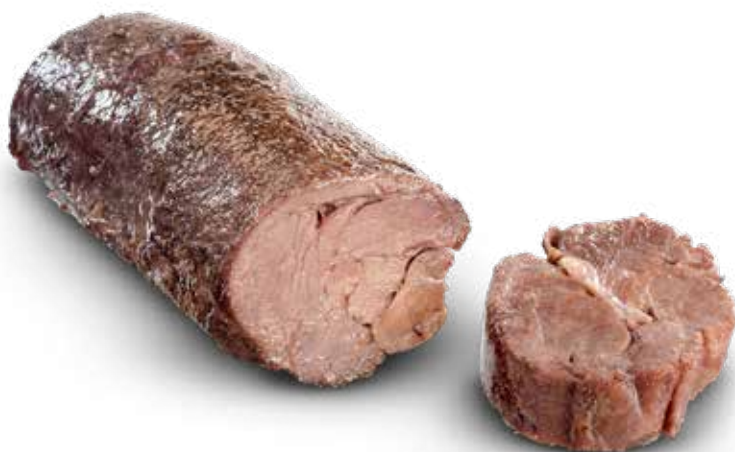


## RUNDER CHUCK ROL

Grain fed runder nekrol, langzame bereiding.  
Vacuüm, ca. 1100 gram.

70932924

■●▲▼◆✕



**“MENSEN WILLEN  
TEGENWOORDIG ALLEEN  
MAAR SCHILDERIJTJES ZIEN.”**



**BOUDEWIJN VEENENBOS**  
CHEFKOK HET STRAND IN KATWIJK



Scan om het  
verhaal van  
Boudewijn  
te bekijken



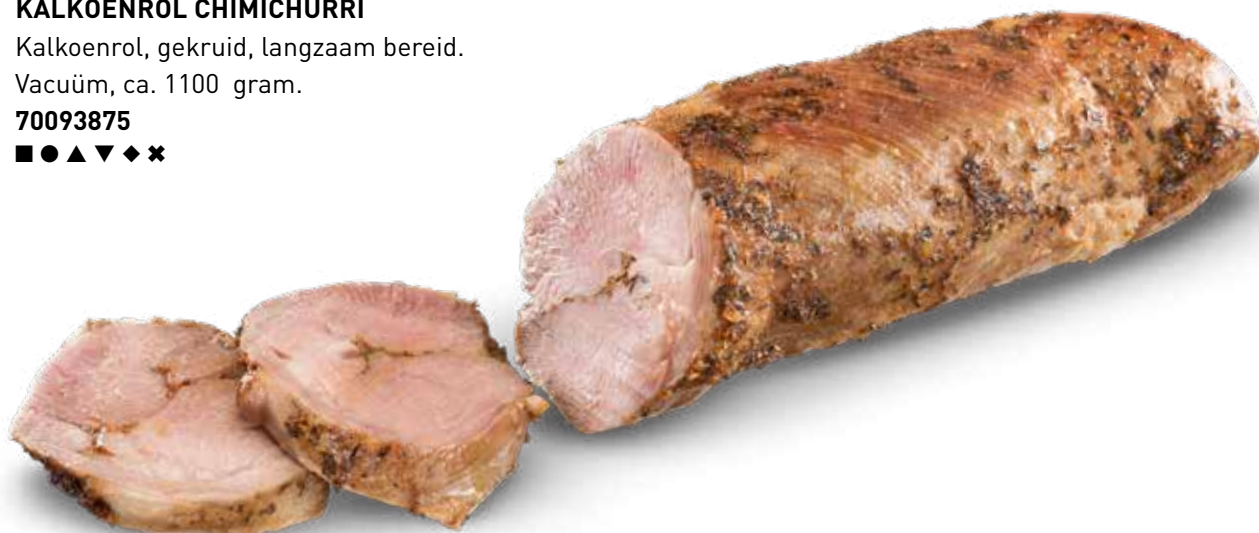
# GEVOGELTE

## KALKOENROL CHIMICHURRI

Kalkoenrol, gekruid, langzaam bereid.  
Vacuüm, ca. 1100 gram.

70093875

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## HOT PULLED CHICKEN

Gemarineerd, gegaarde kip, in draadjes getrokken.  
Vacuüm, 1000 gram.

70090948

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



### EENDENFILETROL MET PEPER

Magret de canardrol met peper, bereid.

Vacuüm, ca. 400 gram.

70000951

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



### VELUWSE EENDENROULEAU MET CRANBERRIES

Rouleau van eend, Wildfarce en cranberries.

Vacuüm, ca. 400 gram.

70194190

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



### PIEPKUIKEN ZONDER RUG

Piepkuiken butterfly, sous-vide bereid.

Vacuüm, ca. 600 gram.

70094302

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



### POUSSIN

Poussin gekruid, sous-vide bereid.

Vacuüm, ca. 400 gram.

70094301

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



### HOENDERROL MET BOSPADDESTOELEN EN PANCHETTA

hoenderrouleau met paddestoelen farce.

Vacuüm, ca. 400 gram.

70199257

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



### KIP KEURIG HALF

Halve kip, gemarineerd, sous-vide bereid.

Vacuüm, 550 gram.

75931022

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



# GEVOGELTE

## KIP HOT DOG JALAPEÑO

Kiphotdog, jalapenopeper, cheddar, grofgehakt.  
Vacuüm, 10 x 10 x 50 gram.

**70091913**

Vacuüm, 5 x 10 x 100 gram.

**70091914**

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## GEGAARDE WINGS

Kipvleugels gemarineerd, sous-vide bereid.  
Vacuüm, 1000 gram van ca. 70 gram per stuk.

**75291051**

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## KIPSPIES

Kipdijvlees huismarinade, aan spies geregen, sous-vide bereid.  
Vacuüm, 10 x 100 gram.

**70091919**

Vacuüm, 5 x 200 gram.

**70091929**

Vacuüm, 5 x 300 gram.

**71591950**

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## SCHILDERIJTJES

'Belangrijk is dat we zelf wat doen met de basis die Keukenhelden aanlevert. Dat is ook een stukje keus van mij: laat de producten langzaam gegaard gaar binnen komen. Want je weet dat het van constante kwaliteit is en daardoor krijg je de tijd voor de presentatie van je bord. Want dát is zo belangrijk! Borden die net schilderijtjes zijn, delen gasten graag op sociale media. Dat zijn mooie affiches voor ons restaurant.'

### Uitdagend voor de medewerkers

'Kijk het koksvak is een creatief beroep. Juist in de presentatie kun je jeuitleven. Het langzaam garen en het schoonmaken, is zeker uitdagend voor onze keukenbrigade, maar we hebben er geen tijd voor. Dan is dit natuurlijk een uitkomst.'

Boudewijn Veenbos

Scan om de bereiding van onze kipsteak te bekijken.



# GEVOGELTE

## KIPDIJSATE VLEES

Kipdijpoulet, gemarineerd, gebakken en sous-vide.  
Vacuüm, 2000 gram.

70099370

▼◆×



## GEROOSTERDE KIPFILETROL

Geroosterde kipfilets met vel, bereid in rol.  
Vacuüm, 400 gram, per stuk.

75191240

■●▲▼◆×



## KIPDIJSATE VLEES GEBAKKEN

Kipdijsate vlees, gebakken.  
Gastro verpakt, 2000 gram.

70099363

▼◆×



## KIP TEMPURA

Kipdij, in jasje van tempura, gefrituurd.  
2000 gram, 1/2 gastro.

70091093

frituur ✕

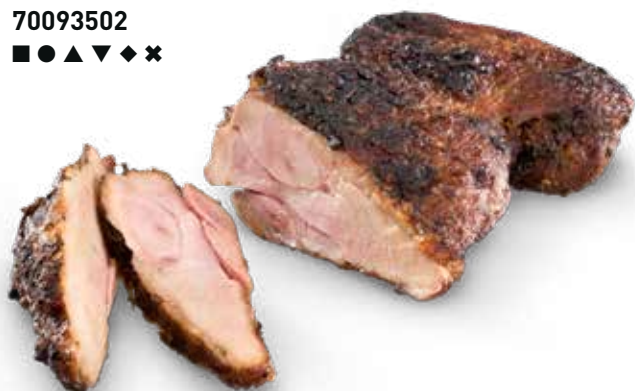


## KALKOEN BRISKET

Kalkoenstuk, in kruidenrub, langzaam bereid.  
Vacuüm, ca. 1200 gram.

70093502

■●▲▼◆×



## GECONFIJTE EENDENBOUT

Eendenbout, geconfijt in zijn eigen vet.  
Vacuum, ca. 250 gram.

70194146

■●▲▼◆×





### GEROOSTERDE KALKOENBORST

Hele kalkoenborst, geroosterd, zachtjes gegaard.  
Vacuüm, 3000 gram.

70093080

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



# “WE HEBBEN MEER TIJD VOOR DE GASTEN.”

**PATRICK VAN DEN BOSCH**  
CHEFKOK RESTAURANT EVE



Scan om het  
verhaal van  
Patrick te  
bekijken



# GEVOGELTE

## GEROOSTERDE KIPDIJSTEAK

Geroosterde kipdij met vel, bereid.  
Vacuüm, 20 x 80 gram.

**75291500**



## GEROOSTERDE KIPFILET

Geroosterde kipfilets met vel, bereid.  
Vacuüm, 2 x ca. 400 gram, per 2 stuks.

**75291242**



## KIP OERBEENHAMMETJE

Sous-vide bereide, gepekeld en gerookt,  
Vacuüm, ca. 200 gram.

**70091597**

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## KALKOEN SPIES

Gemarineerde kalkoendijspies, sous-vide bereid.  
Vacuüm, 5 x 200 gram.

**70093929**

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## KIP KEURIG HEEL

Hele kip, gemarineerd, sous-vide bereid.  
Vacuüm, 1100 gram, per stuk.

**75931021**

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



# (SPEEN)VARKEN

We hebben groot assortiment aan Hollands speenvarken, van een heel speenvarkentje voor aan het spit tot mooi gerookte bouten en hammen. Speenvarken is een zacht en smaakvol stukje vlees en verdient een plek op uw kaart.

## SPEENVARKENFILET LICHT GEROOKT

Speenvarkenfilets, licht gepekeld en gerookt.  
Vacuüm, 500 gram.

70008714

■●▲▼◆✕



## SPEENVARKENFILET

speenvarkenfilets, licht gepekeld en bereid.  
Vacuüm, ca. 400 gram.

70008709

■●▲▼◆✕



## SPEENVARKEN RIB

Speenvarken rack, licht gepekeld, bereid.  
Vacuüm, 400 gram.

70008725

■●▲▼◆✕



## SPEENVARKEN SCHOUDERROL

Speenvarkenschouderrol, licht gepekeld, bereid.  
Vacuüm, 1100 gram.

70008708

■●▲▼◆✕



# VARKEN

## GEGAARD GEPEKELD SPEK

Blok dooregen, licht gepekeld spek.  
Vacuüm, ca. 1000 gram.

70800114

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## VARKENS BACON

Bacon, licht gepekeld en bereid.  
Vacuüm, 1000 gram.

70930182

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## VARKENSHAAS SATE GEMARINEERD

Varkens kophaas, gemarineerd, aan spies geregen,  
sous-vide.  
Vacuüm, 5 x 200 gram.

70930106

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## SPAAKHAMMETJE

Spaakhammetje, licht gepekeld en bereid.  
Vacuüm, ca. 300 gram.

70800608

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## BUIKSPEK ROL MET MOSTERD

Rol van dooregenbuikspek, met mosterd, bereiding op  
lage temperatuur.  
Vacuüm, ca. 900 gram.

70930180

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## VARKENSPROCEUR ROL

Rol van varkensnek, bereiding op lage temperatuur.  
Vacuüm, ca. 1100 gram.

70930178

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕





## PULLED PORK

Gemarineerd varkensvlees, in draden getrokken.  
Vacuüm, 1000 gram.

70090949



# “DE ARBEIDSMARKT VOOR KOKS IS BEST WEL KRAP.”

**EDWIN ZEILEMAKER**  
CHEFKOK HOTEL DORDRECHT VAN DER VALK



Scan om het  
verhaal van  
Edwin te  
bekijken



# VARKEN

## SPARERIBS

Verse spareribs, gemarineerd en gegaard.  
Vacuüm, 2 x ca. 450 gram.

71930920

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## VARKENSHAAS

Varkenshaas, bereid.  
Vacuüm, 10 x 180 gram.

71930104

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## VARKENSHAAS PANCETTAROL MET TOMAAT

Varkenshaas rol, gevuld met zontomaat, in pancetta.  
Vacuüm, ca. 400 gram.

70930112

▲ ▼ ✕



## VARKENSHAAS SATE BLOKJES

Gemarineerde haasblokjes, sous-vide bereid.  
Vacuüm, 2000 gram.

70930110

▲ ▼ ✕



## VARKENS ROASTRIB

Hele rib van varken, lange rib.  
Vacuüm, ca. 3500 gram.

70930930

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## BRENG AMBACHT EN PASSIE WEER TOT LEVEN. ZET ZELF JE CULINAIRE SIGNATUUR

Je onderneemt met smaak en passie. Graag voer je een ambachtelijke kaart. Rund, lam, varken en kip. Maar dat kost voorbereidingstijd en aandacht. Die is er niet altijd want koks en personeel blijven schaars in de horeca.

Gelukkig doet Keukenhelden daar wat aan. Met dit concept voor horeca maak je alles mogelijk. Razendsnel, smaakvol, gevarieerd, van hoge kwaliteit. En vooral met die ambachtelijke, persoonlijke signatuur.

Scan om de bereiding van onze varkens buikspek te bekijken.



### **VARKENSHAAS PANCETTAROL MET PADDESTOELEN**

Varkenshaas gevuld met paddenstoel tapenade, in pancetta gerold.

Vacuüm, ca. 400 gram.

**70930102**

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



# 5 MINUTES

Met Keukenhelden bereidt vrijwel iedereen met plezier in koken gerechten van hoge kwaliteit. Keukenhelden gaan vijf minuten op de bijbehorende unieke plaat in de oven op 230°C. Producten met een perfecte cuisson. Van kipsteak tot zalm. Van gekonfijte eendenbout tot rib-eye. Stuk voor stuk prachtig op kleur. Heerlijk van smaak. De Keukenhelden komen tot in de puntjes voorbereid bij je binnen. Alles per portie vacuüm verpakt. Dus langer houdbaar. Voorzien van heldere informatie. Over voedingswaarden en allergenen. Wel zo praktisch voor jou en voor je medewerkers. Verspilling is geen issue meer in je keuken. Keukenhelden geeft met smaak meer rust in je keuken en meer tevreden gasten.

## RUNDER RIB-EYE

Medium cuisson gegaard.

Vacuüm, 10 x 1 x 220 gram, per stuk.

**71932556**

■●▲▼◆✕



## KOGELBIEFSTUK

Medium cuisson gegaard.

Vacuüm 10 x 1 x 150 gram, per stuk.

**71932548**

■●▲▼◆✕



## SMOKEY KIPBURGER

Kipburger met structuur, gekruid.

Vacuüm 10 x 1 x 100 gram per stuk.

**70191639**

Vacuüm 10 x 1 x 150 gram per stuk.

**70191638**

■●▲▼◆✕



## HAMBURGER

Hamburger van grain fed iers rund, medium cuisson.

Vacuüm 10 x 1 x 90 gram, per stuk.

**71932766**

Vacuüm, 10 x 1 x 150 gram, per stuk

**71932767**

■●▲▼◆✕







### GEROOSTERDE KIPFILETS SUPREME

Geroosterde kipfilets met vel en stick.  
Vacuüm, 10x1x150 gram, per stuk.

**75291072**

■●▲▼◆✕



### GEROOSTERDE KIPFILET

Geroosterde kipfilets met vel, bereid.  
Vacuüm, 10 x 1 x 150 gram, per stuk.

**75291080**

▲▼✕



### GEROOSTERDE KIPDIJSTEAK

Geroosterde kipdij met vel, bereid.  
Vacuüm, 10 x 2 x 80 gram, per stuk.

**75291502**

■●▲▼◆✕



### KIPDIJBLOKJES GEMARINEERD

Oosters gemarineerd.  
Vacuüm, 10 x 1 x 150 gram, per stuk.

**70099365**

▼◆✕



# 5 MINUTES



## ZALM

Langzaam gegaard.

Vacuüm, 10x1x150 gram, per stuk.

70090700

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕

## BOTERVIS

Langzaam gegaard.

Vacuüm, 10x1x150 gram, per stuk.

70090700

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## KIPSPIES

Kipdijvlees huismarinade, aan spies geregen, sous-vide bereid.

Vacuüm, 10 x 1 x 200 gram, per stuk.

70191927

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



## VARKENSHAAS

Medium cuisson gegaard.

Vacuüm, 10 x 1 x 180 gram, per stuk.

71930105

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



### SPARERIBS PER 2 STUKS VERPAKT

Verse spareribs, gemarineerd en gegaard.

Vacuüm 5 x 450 gram, per stuk.

71930922

■●▲▼◆✕



### KIPSCHNITZEL

Geplet en gemarineerd.

Vacuüm, 10 x 1 x 200 gram, per stuk.

70591212

■●▲▼◆✕



## OP EN TOP MAATWERK

‘Het is hier altijd druk. Dus tijd om langzaam te garen is er niet. De toegevoegde waarde van Keukenhelden zit ‘m in het voorwerk en in de constante kwaliteit. Maar ook in de hygiëne. De basis is gewoon helemaal zoals wij dat willen en zelf geven we er daarna onze eigen draai aan. We kunnen dat perfect afspreken.’

‘Wij serveren over het algemeen veel vis. Dat is logisch als de Noordzee je voortuin is! Maar het verbaast mij echt hoeveel vleesgerechten onze gasten ook kiezen. Zeker de shortrib, daar komen mensen het hele jaar door voor terug. De heerlijke en eerlijke smaken, daar houden mensen van.’

## KEUKENHELDEN DANKT:

### **DJAILANY VAN DE LAARSCHOT**

Chefkok restaurant 'Nastrium & The Backyard', Helmond

### **BOUDEWIJN VEENENBOS**

Chefkok restaurant 'Het Strand, Katwijk

### **PATRICK VAN DEN BOSCH**

Chefkok restaurant 'EVE', Tilburg

### **EDWIN ZEILEMAKER**

Chefkok 'Hotel Van Der Valk' Dordrecht



KEUKENHELDEN STAAT VOOR JE KLAAR  
[WWW.KEUKENHELDEN.COM](http://WWW.KEUKENHELDEN.COM)