



PURE

ASSORTIMENT
NAJAAR
EN WINTER



DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE



INHOUD

03 AMUSE

05 PATÉ

11 WILD

14 INTERVIEW

15 WILDBUFFET

19 KIP

23 RUND

25 KALKOEN

27 ASIAN FOOD

PURE

**COMPLEET, INSPIREREND,
VERRASSEND. WANT JE WILT
AMBACHTELIJK VOORBEREIDE
PRODUCTEN MET RECEPTEN,
INSTRUCTIES EN SUGGESTIES
VOOR PRESENTATIE.**

PURE is transparant, op maat geportioneerd zoals jij het wilt. Uitermate geschikt voor iedere foodprofessional. PURE is je helpende hand in de keuken.

“Onze klanten krijgen de ambachtelijkheid weer in huis. Zij plaatsen hun eigen culinaire signatuur onder onze smaakvol voorbereide, malse vleesproducten van hoge kwaliteit.”

*“Steeds verrassen
met producten, smaak en
bereidingstechnieken”*

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 gerechten en kleurrijke menu's aan te sluiten op de tijd van het jaar en de wensen van je klantengroepen. De variaties met kip, vlees en kalkoen zijn eindeloos. En wat dacht je van het mooie wildassortiment?

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



COMPLEET, INSPIREREND EN VERRASSEND

**NAJAAR EN WINTER ZIJN MOOIE
SEIZOENEN VOOR DE FOOD PROFESSIONAL.
AMBACHTELIJKE TOPKWALITEIT SERVEER
JE SMAAKVOL BEREID.**

We voorzien je van recepten en suggesties voor presentatie en je hebt volop keuze. Geportioneerd, hoogwaardig voorbereide producten je krijgt precies wat je wilt. Snel en efficiënt. Transparant over inhoud en samenstelling. Dankzij uitgekiende logistiek altijd op tijd en op maat.

PURE is jouw helpende hand in de keuken die je tegelijkertijd alle culinaire ruimte biedt. No waste natuurlijk.

Met welke mooie menu's verras jij je gasten deze herfst en winter?

We horen het graag van je. Samen zetten we complete gastvrijheid en culinaire creativiteit stevig op de kaart.

Victor & Wilco Brinkhorst



MAK PURE

AMUSE



MOINKBALL



Klein balletje van pittig gekruid gevogelte gehakt met belegen kaas en een bosuitje, omwikkeld met mager rookspek.

	ca. 30 gram
	Art. 90074



EENDENLEVER TRUFFEL



Verrassende truffel van op smaak gebrachte eendenlevermousse gehuld in chocolade en cacao poeder.

	ca. 20 gram
	Art. 495118



SPLITSTOKJE FAZANT ZUURKOOL



Splitstokje met fazantfilet en wijnzuurkool omwikkeld met rookspek.

	ca. 30 gram
	Art. 97590



SPLITSTOKJE KIP APPEL-ROZIJN

Amuse van hoenderdijfilet gevuld met appel, rozijn, kaneel en veenbes, geleverd als splitstokje.



	ca. 30 gram
	Art. 492466

Informeer naar ons complete amuse assortiment.



TOPPER WILDBONBON



Wildpaté gewikkeld in hertenrookvlees, gedecoreerd met een pistachenootje.

	ca. 30 gram
	Art. 495108



WILDMOUSSE SURPRISE



Heerlijke wildmousse met een rode bessengelei in een disposable.

	ca. 30 gram
	Art. 495722



HEKS'NKETEL



Een keteltje van gerookte eendenborst, gevuld met HEKS'NKAAS en een zoete uiencompôte.

	ca. 25 gram
	Art. 491429





HOENDER GRAND-MÈRE

Amuse van hoenderdijfilet gevuld met hertensucade, gedroogde appel en speculaaskruiden. Omwikkeld met Coburgerham.

	ca. 20 gram
	Art. 92534

Gevogelte Lolly

Amuselolly van eendenrilette, gehuld in een gelei van biologisch bietensap, geserveerd op een bamboestokje.

	ca. 25 gram
	Art. 495105





PATÉ

DE SMAAK VAN HET SEIZOEN
PROEF JE TERUG IN ONZE
AMBACHTELIJK BEREIDE PATÉS.



TEXELSE CRANBERRY WILDPATÉ



Wildpaté van hert, cranberry,
bospaddenstoelen en verse kruiden.

	
ca. 500 gram	Art. 899
ca. 300 gram, mignon	Art. 809
va. 25 gram, portie	Art. 70809



BOSPADDENSTOELEN WILDPATÉ



Ambachtelijke wildpaté met
gemengde bospaddenstoelen.

	
ca. 500 gram	Art. 892
ca. 300 gram, mignon	Art. 792
va. 25 gram, portie	Art. 70793



TOPPER WILDPATÉ MET APPEL



Ambachtelijk bereide
wildpaté met appel en kaneel.

	
ca. 500 gram	Art. 746
ca. 300 gram, mignon	Art. 747
va. 25 gram, portie	Art. 70747



FAZANTPATÉ



Een fijne paté van fazantendijenvlees,
gedroogde stukjes appel en pistachenoten.

	
ca. 500 gram	Art. 884
ca. 300 gram, mignon	Art. 802
va. 25 gram, portie	Art. 70802



WILDE EENDPATÉ



Fijne eendenpaté met gerookte en gegaarde ganzen-
borst, groene peperkorrels, imitatietruffel en madeira.

	
ca. 500 gram	Art. 880
ca. 300 gram, mignon	Art. 803
va. 25 gram, portie	Art. 70803



REEBOKPATÉ MET PRUIM



Paté van ree, pruimen en groene peperkorrels.

	
ca. 500 gram	Art. 886
ca. 300 gram, mignon	Art. 805
va. 25 gram, portie	Art. 70805



WILDZWIJNPATÉ



Paté van zwijnvlees, walnoten, stukjes prei en peperkorrels.

	
ca. 500 gram	Art. 887
ca. 300 gram, mignon	Art. 806
va. 25 gram, portie	Art. 70806



HAASPATÉ

Ambachtelijke paté van haasvlees, cranberry, tijm en fijne kruiden.

	
ca. 500 gram	Art. 885
ca. 300 gram, mignon	Art. 807
va. 25 gram, portie	Art. 70807

Mousse spuitzak



EENDENLEVER MOUSSE

Heerlijke eendenlever mousse in een afsluitbare spuitzak.

	ca. 475 gram
	Art. 720


KIPMOUSSE

Heerlijke kip mousse in een afsluitbare spuitzak.

	ca. 475 gram
	Art. 725

WILDMOUSE

Heerlijke wild mousse in een afsluitbare spuitzak.

	ca. 475 gram
	Art. 722

PURE

—COMPLEET—
Verrassend
EN SNEL

MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE



FORESTA SALADE



SALADE

ZO ROYAAL GEVULD KOM JE SALADE
ZELDEN TEGEN. PROEF DIT VERRASSENDE
VOORGERECHT MET RUIM 50% VLEES.



FORESTA SALADE

Luxe ambachtelijke wildsalade van geplukt vlees van hert, haas en zwijn. Gevuld met spekjes, marrons en preiselbeeren.

	
ca. 80 gram, portie	Art. 90963
ca. 1.000 gram	Art. 90962



BOSWACHTERS SALADE



Salade van geplukt hertenvlees, appelblokjes, perzikblokjes, cranberry, mayonaise en honing.

	
ca. 80 gram, portie	Art. 90957
ca. 1.000 gram	Art. 90956



KIPSALADE MET STOOFTPEER

Feestelijke salade van geplukte kip met stooftpeertjes, cranberries en gehakte kastanjes.

	
ca. 80 gram, portie	Art. 90945
ca. 1.000 gram	Art. 90944

BORREL





LUNCH &



HAZENPEPER KROKET



Kroket van hazenpeper in een krokant jasje, met een zoet tintje.

	ca. 30 x 100 gram
	Art. 495112



WILD BITTERBAL



Bitterbal van hert, gegaard in een mooie wildbouillon met verse groenten en kruiden. Omhuld met een broos krokant korstje.

	ca. 80 x 30 gram
	Art. 495111



PULLED TURKEY



Langzaam gegaard kalkoenvlees, geplukt en op smaak gebracht met een heerlijke saus en verse kruiden.

	ca. 1.000 gram
	Art. 90951



PULLED DUCK



Heerlijk gemarineerd en langzaam gegaard eendenvlees, in draden getrokken.

	ca. 1.000 gram
	Art. 90952



TOPPER PULLED WILD ZWIJN

Gegaard en geplukt wildzwijnvlees, heerlijk op smaak gebracht.

	ca. 1.000 gram
	Art. 90958



EENDEN DROGE WILDWORST

Gedroogde worst van eend.

	ca. 110 gram
	Art. 956

ZWIJS DROGE WILDWORST

Gedroogde worst van wildzwijn.

	ca. 110 gram
	Art. 996

HERTEN DROGE WILDWORST

Gedroogde worst van hert.

	ca. 110 gram
	Art. 998



EENDENROLHAM

Gerookte eendenborst met vel, gepekeld en ingerold.

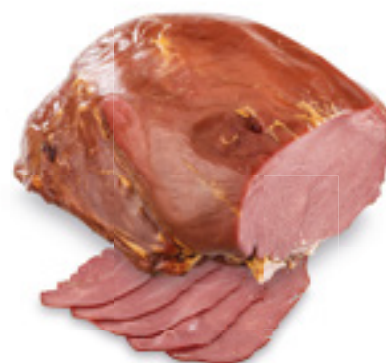
	ca. 600 gram		Art. 953
	ca.500 gram als vleeswaren		Art. 70953



ZWIJNSCOPPA

Gedroogde zwijn procureur.

	ca. 300 gram		Art. 959
	ca.500 gram als vleeswaren		Art. 70959



HERTENKALFHAM

Hele hertenkalfham van de achterbout gesneden, gerookt en gekookt.

	ca. 1.000 gram		Art. 962
	ca. 300 gram als vleeswaren		Art. 70969

Wild Hotdog

Vernieuwende hotdog van smakelijk gekruid wild.

	10 x ca. 100 gram		Art. 96910
	10 x ca. 50 gram		Art. 96911



WILD



HERTENSUCADE IN WILDSAUS

Sucade van hert, gegaard in een klassieke wildsaus.

	ca. 80-90 gram
	Art. 95254

HERTENSUCADE IN RODEWIJNSAUS

Stooflapje van hert, gegaard in een klassieke rode wijnsaus.

	ca. 80-90 gram
	Art. 95264

NIEUW HERTENPROCUREUR STEAK IN BRAMENSAUS

Hertensteaks 20 x 40 gram in een huisgemaakte bramen jussaus.

	ca. 1.200 gram
	Art. 95214



PULLED HERT MEDAILLON

Medaillon van hertendraadjesvlees.

	ca. 90 gram
	Art. 95271

HERTENPROCUREURROL



Rol van hertenprocureur, op lage temperatuur bereid.

	ca. 800 gram
	Art. 95358



ZWIJNSPROCUREUR



Mooi zwijn procureurlapje, sous-vide bereid.

	ca. 80 gram
	Art. 95464



FAZANTENDIJ GEROOSTERD



Ontbeende fazantendij, geconfijit en geroosterd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 97444



KONIJNBOUT, SLOW COOKED



Achterbout van tam konijn, sous-vide gegaard.

	ca. 225 gram
	Art. 95942



HAZENBOUT IN SAUS



Achterbout van de haas, in een rode wijnsaus low & slow gegaard.

	ca. 350 gram
	Art. 95641





WILD POULET

Poulet van een mix van verschillende soorten wild, op lage temperatuur bereid.

	ca. 1.000 gram
	Art. 95105

Veluwse Wildburger

Diverse soorten wild, grof gemalen.
Gemengd met cranberries, peperkoek
en diverse groenten.

	ca. 80 gram
	Art. 96664



STOOFF

WILD

KWALITEIT, SMAAK EN GEMAK KOMEN
SAMEN IN EEN GOED GEVULDE
WILDSTOOF. WAT EEN RIJKDOM!



HAZENPEPER

Hazenpeper met champignons, zilverruitjes, peperkoek en chocolade.

	ca. 1.500 gram
	Art. 90



VELUWSE WILDSHOTEL

Een rijk gevulde melange van wild, zachtjes gestoofd in een heerlijke wildsaus.

	ca. 1.500 gram
	Art. 90093



WILDHACHEE MET ZOET APPELTJE

Rijk gevulde wildhachee met stukjes zoete appel.

	ca. 1.500 gram
	Art. 94



ELZASSER FAZANT STOOPOTJE

Stoopotje van fazant en zuurkool, spek en rookworst in een romige zuurkoolsaus.

	ca. 1.500 gram
	Art. 97336



REEPEPER

Stukken reevlees in een romige wildsaus met o.a. champignons en vossenbessen.

	ca. 1.500 gram
	Art. 91



WILDGOULASH

Op lage temperatuur gestoofde wildgoulash met drie soorten wild in paprikasaus.

	ca. 1.500 gram
	Art. 93



Jelle de Vries, Tanadda Boonprasreit, Job van Veldhuizen

“HIER SCHUIF JE ZELF OOK GRAAG AAN”

JELLE DE VRIES, VAN ISZ DE BRUG IN DRIEBERGEN, HEeft NOGAL WAT OP ZIJN BORD LIGGEN AAN VERANTWOORDELIJKHEID. MEER DAN DUIZEND MAALTIJDEN PER DAG. ELFHONDERD OM PRECIES TE ZIJN. VOOR DE EIGEN ZORGORGANISATIE EN VOOR VERZORGINGS-, VERPLEEGHUIZEN, TAFELTJE DEKJE ORGANISATIES EN BUITENSCHOLSE OPVANG IN DE WIJDE OMGEVING. “AAN W&G BRINKHORST HEBBEN WE SINDS JAAR EN DAG EEN BETROUWBARE LEVERANCIER.”

“We zijn echt een productiekeuken. 1 met hoge normen op het gebied van smaak. We bereiden veel zelf en we koken zo dat we zelf ook willen aanschuiven. We volgen de trends met minder zout en meer specerijen. Natuurlijk stemmen we af op diëten en is er veel keuze in onze menu's. Zowel in soort, omvang als structuur. Dat is een must in foodservices. Met kerst bereiden we voor 1200 gasten het kerstdiner. Daar maken we een super feest van. Met patrijs, ree en hert. Met wildbonbons en paté als amuse of voorgerecht en met wildterrines, stoofpotten en hertensucade. W&G Brinkhorst levert ons alles zoals we het willen hebben.

Het is gewoon een heel mooi bedrijf. Ze luisteren goed naar de klant en doen daar wat mee. Het is nooit 'tot hier en niet verder'. Eigenlijk precies zoals wij bij De Brug werken. Ze vragen altijd door, komen samen met je proeven en doen er alles aan om producten verder te verbeteren, zodat deze perfect aansluiten bij wat je nodig hebt. Dat mogen collega-chefs ook altijd doen: hier komen kijken en proeven. We zijn trots op wat we bij De Brug bereiden en het is geweldig om daarover met foodprofessionals te sparren. Daar wordt elke maaltijd nog smakelijker van.”

WARM EN VERRASSEND. ZO SMAAKT
WILD. HEERLIJK IN DE HERFST EN DE
WINTER. IEDEREEN GENIET ERVAN.

WILDBUFFET

**WILD BELEEF EEN WARE
COMEBACK NU DE MAAT-
SCHAPPIJ HEEFT ONTDEKT
HOE VERANTWOORD WILD
FEITELIJK IS.**

Daarnaast signaleren we de trend dat genieten van lekker eten weer mag. Nee zelfs moet. Want goed eten heeft een positieve invloed op gezondheid en welzijn.

Met het uitgebreide assortiment van W&G Brinkhorst creëer je snel een heerlijk wildbuffet. Hot en happening. Varieer met de wildbonbon, bitterbal, kroket en andere amuses en verwen je gasten met verantwoord en goed herleidbaar wild.

Met een wildavond presenteer je op een mooie, toegankelijke manier de rijkdom aan wildsmaken. Maak op deze manier wild herkenbaar, laagdrempelig en zorg dat je gasten terug komen voor het wild dat op de kaart staat. Met de bestellijsten van W&G vol met de mooiste wildproducten, maak je het jezelf makkelijk.

WILBDINER

WILDBUFFET

WILDKAART

WILDMENU

THEMAFEEST

WILDWEEK



WILDMAAND

WILDPROEVERIJ

RONDJE VELUWE

WILDBONBON



Wildpaté gewikkeld in hertenrookvlees, gedecoreerd met een pistachenootje.

	ca. 30 gram
	Art. 495108



HAASPATÉ

Ambachtelijke paté van haasvlees, cranberry, tijm en fijne kruiden.

	ca. 25 gram
	Art. 70807





HERTENBEEF

Hele hertenbout gevlied 4 hele technische delen.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5241



VELUWSE WILDSCHOTEL

Een rijk gevulde melange van wild, zachtjes gestoofd in een heerlijke wildsaus.

	ca. 1.500 gram
	Art. 90093

OP ZOEK NAAR EEN JONGER PUBLIEK,
VERRAS DAN EENS MET BIER & WILD
COMBINATIES

SERVEER SUGGESTIE WILD PROEVERIJ

EEN PAAR TIPS VOORAF, BEDENK
DAT EEN GOEDE VOORBEREIDING
HET HALVE WERK IS, W&G
BRINKHORST BIEDT ALVAST DE
HELPENDE HAND.

Maak een keuze uit onze hoogwaardige en goed voorbereide producten. Wat past bij jouw doelgroep, diner of buffet? Of combineer het juist. Geef kleine portie's. Luxe hoeft niet duur te zijn, zoek naar een juiste balans en daarmee een commercieel succes.

- Start met één van onze heerlijke amuses
- Serveer een wildbouillon of een soepje van bospaddenstoelen
- Zwijnscoop op een stukje oerbrood
- Verras met een bitterbal van wild
- Even oprfrissen met een salade van wild
- Geniet van een Veluws stoofpotje
- Geroosterde fazantendij mag niet ontbreken
- Verwen met getrancheerde hertenbeef
- Het dessert is een verrassing

Onze specialisten helpen je graag op weg met het samenstellen van je menu, buffet of kaart. Neem gerust contact met ons op.

WILDDINER

WILDBUFFET

WILDKAART

WILDMENU

THEMAFEEST

WILDWEEK

WILDMAAND

WILDPROEVERIJ

RONDE VELLUWE

KIP

SPECIALITEITEN





VERRASSEND GEVULD
EN BIJZONDER
LEKKER. PAK GERUST
UIT MET ONZE
KIPSPECIALITEITEN.



WINTERSE HOENDER



Hoenderdijfilet gevuld met wildgehakt, stukjes ui, stokzwammetjes, rozemarijn en kastanjes. Gewikkeld in crêpinette.

	
ca. 120 gram	Art. 2494
ca. 110 gram, gegaard	Art. 92494



POULE DES BELLES MEMOIRES

Kipdijfilet met een romige vulling van rode kool, appel en mascarpone.



	
ca. 120 gram	Art. 2522
ca. 110 gram, gegaard	Art. 92522

Informeer naar ons complete assortiment kip specialiteiten.



HOENDER GRAND-MÈRE



Hoenderdijfilet gevuld met hertensucade, gedroogde appel en speculaaskruiden. Omwikkeld met Coburgerham.

	
ca. 120 gram	Art. 2532
ca. 100 gram, gegaard	Art. 92532



TOPPER BOSWANDELING



Kipdijfilet gevuld met bospaddenstoelen, bosui, cranberry en pruimen. Omwikkeld met rookspek.

	
ca. 120 gram	Art. 2406
ca. 100 gram, gegaard	Art. 92406



KIPDIJFILET APPEL/KANEEL



Kipdijfilet gevuld met een farce van appel, kaneel en veenbessen. Gewikkeld in crépinette.

	
ca. 120 gram	Art. 2470
ca. 100 gram, gegaard	Art. 92470



KIP APPELSTRUDEL

Kipfilet gevuld met appel, appelstrudelvulling en een vleugje vanille.

	
ca. 120 gram	Art. 1372
ca. 100 gram, gegaard	Art. 91372

Kip Apfelstrudel



KIP ROLLADE



TOPPER MINI KERST ROLLADE

Kipdijfilet gevuld met kalkoenfarce met appelblokjes en cranberries, gewikkeld in crépinette.

ca. 120 gram	Art. 6070
ca. 120 gram, gegaard	Art. 96070



KIP JACHTROLLADE TUTTI FRUTTI

Uitgebeende poularde, gevuld met een mooie wildfarce en tutti frutti, verwerkt tot rollade in braadfolie.

ca. 2.000 gram	Art. 1895
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 91895
va. 40 gram, portie	Art. 191895



KIP APPELROLLADE

Rollade van een uitgebeende poularde, gevuld met gedroogde appel en krenten.

ca. 2.000 gram	Art. 1846
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 91846
va. 30 gram, portie	Art. 91842

GEVULDE KIPROLLADE

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

ca. 2.000 gram	Art. 1810
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 91810
va. 30 gram, portie	Art. 91830

GROOTMOEDERS PEERTJES ROLLADE

Ambachtelijke rollade van uitgebeende poularde, gevuld met een mooie vulling van gevogelte farce, rode peer en rozijnen.

ca. 2.000 gram	Art. 2904
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 92904
va. 30 gram, portie	Art. 92906

Informeer naar ons complete assortiment kip rollade.

VLEES IN SAUS



DIE ZET JE SNEL OP TAFEL. SMAKELIJKE, GOED GEVULDE SAUZEN MET VLEES EN KIP OF KALKOEN VOLGENS TRADITIONELE RECEPTUUR.

22
ASSORTIMENT NAJAAR EN WINTER



WINTERSTOOF MET PEER



Een goed gevulde stoofpot van gekruide kalkoendijfilet in een saus van peer, rozijn en speculaas.

 ca. 1.500 gram
 Art. 90365



KIPCHAMPIGNON RAGOUT



Traditionele ragout van kip, champignons en roomsaus.

 ca. 1.500 gram
 Art. 90111



RUNDVLEES GOULASH



Rund in paprikasaus met ui, paprika en champignons.

 ca. 1.500 gram
 Art. 90213



COQ AU VIN



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

 ca. 1.500 gram
 Art. 90172



KALKOEN GOULASH



Kalkoen in paprikasaus met stukjes ui, paprika en champignons.

 ca. 1.500 gram
 Art. 90366



TOPPER KIP JAGERSSCHOTEL

Een rijk gevulde kipschotel met pastinaak, wortel, ui en champignons.

 ca. 1.500 gram
 Art. 90169



Informeer naar ons complete assortiment vlees in saus.

RUND



BLACK ANGUS SUCADE



Langzaam gegaarde Black Angus rundersucade.

	ca. 170 gram
	Art. 932552



KALFSSUCADEROL



Kalfssucade in rol, langzaam bereid.

	ca.1.500 gram
	Art. 933178



RUNDERSUCADE



Grain fed rundersucade voor het garen gesneden, langzaam bereid.

	ca. 80 gram
	Art. 801073



KALFSWANGEN



Wangetjes van kalf.

	ca. 350 gram
	Art. 933209



BLACK ANGUS BURGER



Hamburger van Black Angus rund.

	ca.150 gram
	Art. 32520



RUNDERBURGER

Sous-vide gegaarde hamburger van grain fed lers rund, medium cuisson.

	
2 x ca. 70 gram	Art. 801148
ca. 150 gram	Art. 801147



VARKEN

VARKENSVLEES IS NOG ALTIJD GELIEFD.
GEWOON OMDAT HET LEKKER SMAAKT.



VARKENSHAASPUNTJES



Gemarineerde varkenshaasblokjes, sous-vidé bereid.

 ca. 1.000 gram
 Art. 810008



VARKENSPROCEUREUR



Mooie varkensprocureur, sous-vidé gegaard.

 ca. 80 gram
 Art. 810085



VARKENSHAAS



Malse varkenshaas, bereid.

 10 x ca. 180 gram
 Art. 71930104



VARKENSHAASSATÉ



Malse varkens kophaas, gemarineerd en aan spies geregen, sous-vidé bereid.

 ca. 5 x 200 gram
 Art. 70930106





VARKENSPROCEUREURROL

Rol van varkensnek, op lage temperatuur bereid.

 ca. 1.000 gram
 Art. 930178

TOPPER VARKENSHAASROL MET BOSPADDENSTOELEN

Varkenshaas gevuld met bospaddenstoelentapanade en gerookte spekjes. Omwikkeld met ontbijtspek.

 ca. 400 gram
 Art. 930102

Informeer naar ons complete assortiment varken.

KALKOEN

VERRASSEND, EIWITRIJK EN
SMAAKVOL. DAT IS KALKOEN.



KALKOEN IN RODEWIJNSAUS

Kalkoenfiletlapje sous-vide
gegaard in rode wijnsaus.

	ca. 100 gram
	Art. 90358

KALKOENSTOOFLAPJE

Ambachtelijk kalkoenbraadlapje
van de kalkoenbout gesneden,
gegaard.

	ca. 90 gram
	Art. 93498

KALKOEN HOUTHAKKER

Kalkoenoester gemarineerd
en gebardeerd als medaillon,
omwikkeld met rookspek.

	ca. 120 gram		Art. 3346
	ca. 100 gram, geгаard		Art. 93346



KERST KALKOENROLLADE

Kalkoenfilet met een heerlijke farce
van cranberry en verse kruiden.
Verwerkt tot rollade in braadfolie.

	ca. 1.800 gram		Art. 93835
	va. 40 gram, portie		Art. 93837



KALKOEN NOËL

Kalkoenfilet gevuld met
een feestelijke kerstvulling,
omwikkeld met rookspek.

	ca. 100 gram		Art. 3238
	ca. 100 gram, geгаard		Art. 93238



KALKOEN MILLEFEUILLE

Gekruide kalkoenfilet, spinazie en
bosui verpakt in bladerdeeg.

	ca. 140 gram		Art. 3252
	ca. 140 gram, geгаard		Art. 93252

Informeer naar ons complete assortiment kalkoen.

PURE

COMPLEET
Verrassend
EN SNEL

MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE



KALKOEN MILLEFEUILLE

雞 肉 野 生 家 禽

EEN LUST VOOR HET OOG DAT IS ASIAN. WAT BEGON MET STREETFOOD OP FESTIVALS ZET NU VOORAL ZICHTBAAR DOOR IN DE HORECA. DEZE FOODTREND BIEDT JE INTERESSANTE COMMERCIELE KANSEN. FINGERFOOD WAS AL IDEAAL OM TE MEE TE VARIËREN VOOR KLEINE EN GROTE ETERS. NU ER NIEUWE PRODUCTEN ZIJN OPGENOMEN IN HET BREDE ASSORTIMENT VAN W&G BRINKHORST BEREIK JE NOG MEER FLEXIBILITEIT EN TIJDWINST IN JE KEUKEN. DIT GEEFT JE DE RUIMTE OM TE SPELEN MET SMAKEN EN KLEUREN IN HET GERECHT. DE UITSTRALING VAN ASIAN IS METEEN FEESTELIJK. DE JUISTE COMBINATIE VAN VLEES EN OPMAAK, MAKEN JOUW BORD COMPLEET. MET DE KEUZE VAN BIJVOORBEELD JE SERVIES HEB JE SNEL EEN MOOI GERECHT DAT PAST IN DE ASIAN TREND.



ASIAN FOOD



KIP TERIYAKI



Stukjes kipdijfilet in een Japanse sojasaus met verse kruiden en lente-ui.

	ca. 1.500 gram
	Art. 90130





RUNDER RENDANG

Een kruidige runderstoof, met traditionele kruiden en kokosmelk.

	ca. 2.000 gram
	Art. 632

PEKINGEEND IN HOISINSAUS

Uitgebeende Peking eend bereid volgens origineel Chinees recept in hoisinsaus.

	ca. 600 gram
	Art. 94102



鶏

肉

BUKSPREK



肉

ASIAN. DEZE FOODTREND BIEDT
JE INTERESSANTE COMMERCIELE
KANSEN.



PEKING EEND REEP

Gegaarde pekingeendreepjes.

 ca. 1.000 gram

 Art. 94104



KIPDIJ TEMPURA

Kipdijfilet gekruid en gebakken in een smakelijk tempura beslag.


 ca. 2.000 gram

 Art. 91093



BUIKSPEK

Blok doorregen, lichtgepekkeld buikspek.


 ca. 1.000 gram

 Art. 800114



JAPANS HAPJE

Rolletje van kipfilet, gepresenteerd als een plakje sushi met zeewier, Japanse gember en zwart sesamzaad.

 ca. 20 gram

 Art. 91096



PEKING EEND, HALF

Uitgebeende peking eend, bereid volgens origineel Chinees recept.


 ca. 350 gram

 Art. 94116



BOEMBOE BALI DIJSATÉ

Gegaarde Oosterse kipdijsaté, op uw gewenste gewicht.

 ca. 200 gram

 Art. 191984

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

PURE 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