

SUGGESTIE





FRESH AND HEALTHY
FRESH & HEALTHY
FRESH AND HEALTHY

CAPRI CRUNCH

Suggestie

MOZZARELLA GALBANI • BROODJE • ITALIAANSE HAM • TOMAAT • GEGRILDE
ZOETE PAPRIKA • IJSBERGSLA • RADIJS • BASILICUM • SPEZIA KRUIDEN



R E C E P T



- ✓ 1 broodje
- ✓ 3 el tartaar van tomaat (vb. Mediline)
- ✓ 3 Sneetjes verse Mozzarella Galbani
- ✓ 2 latjes Italiaanse ham
- ✓ ½ gegrilde zoete paprika
- ✓ 10 g ijsbergsla
- ✓ 1 radijs
- ✓ 4 sneetjes tomaat
- ✓ 5 blaadjes basilicum
- ✓ 1 tl groene kruidencrumble
- ✓ ½ tl la Spezia kruiden

01. Snijd het broodje in twee.
02. Besmeer één kant met de tartaar van tomaat.
03. Leg daarop de latjes ham, de gegrilde paprika en dan de sneetjes mozzarella.
04. Strooi er vervolgens de la Spezia kruiden op.
05. Leg daarop de sneetjes tomaat en de ijsbergsla.
06. Werk af met de crumble van groene kruiden, de in schijfjes gesneden radijs en de basilicumblaadjes.



C A P R I
C R U N C H

S u g g e s t i e

MOZZARELLA GALBANI • BROODJE • ITALIAANSE HAM • TOMAAT • GEGRILDE
ZOETE PAPRIKA • IJSBERGSLA • RADIJS • BASILICUM • SPEZIA KRUIDEN





FRESH AND HEALTHY
FRESH & HEALTHY
FRESH AND HEALTHY

CHICKEN BURGER

S u g g e s t i e

MOZZARELLA GALBANI • BRIOCHE BUN • KIPPENPATTY • SRIRACHA-MAYONAISE
GEPEKELDE WORTEL EN RADIJS • KORIANDERBLAADJES • KOMKOMMER • JALAPEÑO



R E C E P T

- ✓ 1 brioche bun
- ✓ 1 kippenpatty à 150 g
- ✓ 2 sneetjes Mozzarella Galbani
- ✓ 50 g sriracha-mayonaise
- ✓ 50 g gepekeld wortel en radijs
- ✓ 3 g korianderblaadjes
- ✓ 5 plakjes komkommer
- ✓ 4 plakjes gepekeld Jalapeño
- ✓ zonnebloemolie naar behoefte

01. Bak de kippenpatty gaar in een beetje olie.
02. Toast het broodje terwijl de patty gaart.
03. Besmeer beide helften van het broodje met sriracha-mayonaise.
04. Leg de gepekeld groentjes op de onderste helft van de bun.
05. Verdeel de korianderblaadjes over de groentjes.
06. Leg daarop de gegaarde patty.
07. Beleg de patty met twee sneetjes mozzarella en smelt die met behulp van een brander of salamander.
08. Werk af met komkommer en sluit de burger af met de bovenste helft van de bun.



CHICKEN BURGER

S u g g e s t i e

MOZZARELLA GALBANI • BRIOCHE BUN • KIPPENPATTY • SRIRACHA-MAYONAISE
GEPEKELDE WORTEL EN RADIJS • KORIANDERBLAADJES • KOMKOMMER • JALAPEÑO





FRESH AND HEALTHY
FRESH & HEALTHY
FRESH AND HEALTHY

FETA ROCKS THE CASBAH

Suggestie

GRECO FETA • MEDITERRAANS BROODJE • MERGUEZ WORSTJES • KOMKOMMER
RODE UI • ROMA TOMAAT • IJSBERGSALADE • ZOETE PEPER • OLIJFJES • KORIANDER

GRECO

R E C E P T



- ✓ 1 mediterraneans broodje
- ✓ 1 el olijfolie
- ✓ 60 gr Greco feta verkruimeld
- ✓ 3 merguez worstjes
- ✓ 5 schijfjes komkommer
- ✓ 1 roma tomaat (diepgevroren)
- ✓ 3 blaadjes ijsbergsalade versneden in julienne
- ✓ ½ rode ui versneden in schijfjes
- ✓ ½ zoete peper versneden in ringen
- ✓ 5 pikante in schijfjes gesneden olijfjes
- ✓ 2 el crème van aubergine
- ✓ 5 blaadjes koriander
- ✓ Sirtaki kruiden

01. Doe 1el olijfolie in een braadpan en bak de merguez worstjes mooi krokant.
02. Snijd ondertussen het brood in twee en besmeer beide zijden met de aubergine crème.
03. Verdeel hierop de worstjes, de ijsbergsla, de komkommer, de rode ui, de zoete peper, de radijs en de olijven.
04. Verkruimel de feta over het geheel.
05. Rasp (met een grove rasp) de bevroren tomaat over het broodje.
06. Kruid af met de Sirtaki kruiden en werk af met enkele blaadjes koriander.



F E T A R O C K S
T H E C A S B A H

S u g g e s t i e

GRECO FETA • MEDITERRAANS BROODJE • MERGUEZ WORSTJES • KOMKOMMER
RODE UI • ROMA TOMAAT • IJSBERGSALADE • ZOETE PEPER • OLIJFJES • KORIANDER





GOURMET GARDEN DOG

S u g g e s t i e

TARTIMALIN PRÉSIDENT • HOTDOG BROODJE • BIESLOOK • RADIJZEN
KOMKOMMER • VENKEL • VARKENSWORSTJE • PIJPAJUUNTJE • SPEK



R E C E P T



- ✓ 1 hotdog broodje (brioche-sandwich)
- ✓ 2 el Tartimalin Président
- ✓ 1 el bieslook
- ✓ 2 radijzen
- ✓ 1 el olijfolie
- ✓ 2 el brunoise van verse komkommer
- ✓ ¼ venkel
- ✓ 1 varkensworstje
- ✓ 1 pijpajuintje
- ✓ ½ el crumble van spek

01. Meng de Tartimalin, bieslook, komkommer, peper en zout tot een crème.
02. Snijd de venkel in zeer dunne plakjes op de mandoline en bewaar die in een kom met ijswater (zo worden ze knapperig en krullen ze mooi).
03. Bak de varkensworst mooi bruin in een bakpan met wat olijfolie erin.
04. Besmeer het broodje met het Tartimalin mengsel en leg hierop de warme varkensworstjes en de venkelsalade.
05. Bestrooi alles met de spekcrumble.
06. Werk af met de in julienne versneden radijsjes en in ringen versneden pijpajuintjes.



**GOURMET
GARDEN DOG**

S u g g e s t i e

TARTIMALIN PRÉSIDENT • HOTDOG BROODJE • BIESLOOK • RADIJZEN
KOMKOMMER • VENKEL • VARKENSWORSTJE • PIJPAJUINTJE • SPEK





FRESH AND HEALTHY
FRESH
&
HEALTHY
FRESH AND HEALTHY

THE TARTIMALIN CATCH

S u g g e s t i e

TARTIMALIN PRÉSIDENT • BAGEL • KAPPERTJES • GEPEKELDE UI • SARDINES
RADIJS • AUGURK • PETERSELIE • CITROEN • DILLE



R E C E P T



- ✓ 1 bagel
- ✓ 50 g Tartimalin Président
- ✓ 5 g kappertjes
- ✓ 15 g gepekeld ui
- ✓ 75 g sardines in eigen nat
- ✓ 10 plakjes radijs
- ✓ 4 à 5 plakjes augurk
- ✓ peterselie
- ✓ citroen
- ✓ dille
- ✓ peper en zout naar smaak

01. Besmeer de onderkant van de bagel met de tartimalin.
02. Dresseer de bagel verder volgens onderstaande volgorde: sardines, radijs, gepekeld ui, kappertjes en eindig met de plakjes augurk.
03. Bestrooi het geheel met wat fijngehakte dille en enkele peterselie blaadjes.
04. Breng op smaak met peper en zout.
05. Werk af met wat citroenzest.



THE TARTIMALIN
CATCH

S u g g e s t i e

TARTIMALIN PRÉSIDENT • BAGEL • KAPPERTJES • GEPEKELDE UI • SARDINES
RADIJS • AUGURK • PETERSELIE • CITROEN • DILLE





FRESH AND HEALTHY
FRESH & HEALTHY
FRESH AND HEALTHY

A BRIE & PASTRAMI AFFAIR

S u g g e s t i e

LINGOT BRIE PRÉSIDENT • PASTRAMI • BRUIN BROOD • UIENCOMPOTE
WATERKERS • MIERIKSWORTEL-MOSTERDMAYONAISE



R E C E P T



Voor de sandwich:

- ✓ 2 dikke plakken bruin brood
- ✓ 100 g pastrami
- ✓ 60 g Lingot Brie Président in plakjes
- ✓ 2 el uiencompote
- ✓ 25 g waterkers
- ✓ 2 el mierikswortel-mosterdmayonaise

Voor de saus:

- ✓ 30 ml mayo
- ✓ 30 ml zure room
- ✓ 60 g mierikswortel
- ✓ 60 g grove mosterd

01. Meng alle ingrediënten met elkaar voor de mierikswortel-mosterdmayonaise.
02. Besmeer één snee brood met uiencompote.
03. Beleg de snee met mierikswortel-mosterdmayonaise met de plakjes Lingot Brie.
04. Schik daarop de pastrami en verdeel daarover de waterkers..
05. Dek het geheel af met de andere snee brood met uiencompote.
06. Verpak het brood.
07. Snijd het broodje doormidden voor een mooie presentatie.



A B R I E &
P A S T R A M I A F F A I R

S u g g e s t i e

LINGOT BRIE PRÉSIDENT • PASTRAMI • BRUIN BROOD • UIENCOMPOTE
WATERKERS • MIERIKSWORTEL-MOSTERDMAYONAISE





FRESH AND HEALTHY
FRESH
&
HEALTHY
FRESH AND HEALTHY

B R I E - L - T

S u g g e s t i e

CRÈME DE BRIE PRÉSIDENT • BRIOCHEBROODJE • VLEESTOMAT
ROMAINE SLA • GEROOKT SPEK • SPIRACHA-MAYONAISE • AUGURK

PRÉSIDENT
Professionnel

R E C E P T



- ✓ 2 dikke plakken briochebroodje
- ✓ 2 grote, dikke plakken vleestomaat
- ✓ 20 g gesneden romaine sla
- ✓ 50 g uitgebakken gerookt spek
- ✓ 30 g sriracha-mayonaise
- ✓ 30 g Crème de Brie Président
- ✓ 20 g plakjes augurk

01. Toast de brioche aan beide zijden.
02. Besmeer één helft met de sriracha-mayonaise en de andere helft met de crème de brie.
03. Dresseer de helft met sriracha-mayonaise verder volgens onderstaande volgorde: spek, tomaat, augurk en sla.
04. Leg hierop de brioche helft met crème de Brie.
05. Verpak de sandwich in vetvrij papier
06. Snijd de sandwich doormidden en serveer.



B R I E - L - T

S u g g e s t i e

CRÈME DE BRIE PRÉSIDENT • BRIOCHEBROODJE • VLEESTOMAT
ROMAINE SLA • GEROOKT SPEK • SRIRACHA-MAYONAISE • AUGURK





FRESH AND HEALTHY
FRESH
&
HEALTHY
FRESH AND HEALTHY

BURRATA MORTADELLA SPECIAL

S u g g e s t i e

MOZZARELLA GALBANI • BURRATA GALBANI • MORTADELLA • BAGUETTE
CRUSHED PISTACHE • PESTO • BASILICUM • OLIJFOLIE • CITROEN



R E C E P T



- ✓ ½ baguette
- ✓ 80 g mortadella
- ✓ 10 g crushed pistache
- ✓ 20 g pesto
- ✓ 80 g Mozzarella Galbani (blok), in blokjes gesneden
- ✓ 5 à 6 blaadjes basilicum
- ✓ 40 g Burrata Galbani
- ✓ 5 ml extra vierge olijfolie
- ✓ citroen
- ✓ zout en zwarte peper naar smaak

01. Verwarm de oven voor op 200 graden
02. Verdeel de blokjes mozzarella over de baguette
03. Zet de baguette 5 à 8 minuten in de oven of totdat het brood voldoende krokant en de mozzarella mooi gesmolten is.
04. Haal de baguette uit de oven en verdeel de mortadella eroverheen.
05. Leg met een eetlepel de burrata mooi tussen de mortadella.
06. Verspreid de pesto in kleine druppels over het geheel.
07. Strooi de pistache over de baguette.
08. Werk af met olijfolie, peper, zout, citroenzest en verdeel de blaadjes basilicum over het geheel.



**B U R R A T A
M O R T A D E L L A
S P E C I A L**

S u g g e s t i e

MOZZARELLA GALBANI • BURRATA GALBANI • MORTADELLA • BAGUETTE
CRUSHED PISTACHE • PESTO • BASILICUM • OLIJFOLIE • CITROEN



FRESH AND HEALTHY
FRESH
&
HEALTHY
FRESH AND HEALTHY



CROQUE NEPTUNE

S u g g e s t i e

MOZZARELLA GALBANI • BROOD • ZALM • TOMATENTAPENADE
SPINAZIE • SPEZIA KRUIDEN



R E C E P T



- ✓ 2 dikke sneden brood voor de croque
- ✓ 3 sneetjes Mozzarella Galbani
- ✓ 1 plakje zalm
- ✓ 1 el tomatentapenade
- ✓ 10 g spinazie
- ✓ La Spezia kruiden

01. Besmeer beide zijden van het brood met de tomatentapenade.
02. Beleg één snede van het brood. Begin met het spek. Leg daarop vervolgens de zalm en de sneetjes mozzarella. Kruid af met La Spezia kruiden en werk af met de spinazie.
03. Bak de croque 7 à 8 min. tussen de grill en serveer hem daarna met een frisse salade.



CROQUE NEPTUNE

S u g g e s t i e

MOZZARELLA GALBANI • BROOD • ZALM • TOMATENTAPENADE
SPINAZIE • SPEZIA KRUIDEN



FRESH AND HEALTHY
FRESH
&
HEALTHY
FRESH AND HEALTHY



CUBANO

S u g g e s t i e

LEERDAMMER KAAS • CIABATTA • GEGAARD BUIKSPEK • AUGURK
DELI-MOSTERD • MOJO-SAUS



R E C E P T



Voor de sandwich:

- ✓ 1 ciabatta
- ✓ 120 g gegaard buikspek, in dunne plakjes
- ✓ 2 of 3 lange plakken augurk
- ✓ 2 plakken Leerdammer kaas
- ✓ 40 g deli-mosterd
- ✓ 40 ml mojo-saus

Voor de mojo-saus:

- ✓ 150 ml olijfolie
- ✓ 50 g koriander
- ✓ 15 g munt
- ✓ 120 ml sinaasappelsap
- ✓ 120 ml limoensap
- ✓ 7 teentjes knoflook
- ✓ 7 g sinaasappelzest
- ✓ 5 g oregano
- ✓ 5 g gemalen komijn
- ✓ 5 g gemalen zwarte peper
- ✓ 5 g fijn zeezout

01. Voeg alle ingrediënten voor de mojo-saus samen in een blender en mix tot een gladde pasta.
02. Verwarm de oven voor op 180 graden.
03. Meng het buikspek met de mojo-saus en zet het 5 à 7 minuten in de oven.
04. Besmeer beide zijden van de ciabatta met de mosterd.
05. Leg de kaas op de onderste helft van de ciabatta.
06. Verdeel het buikspek over de kaas.
07. Leg de augurk op het buikspek en dek af met de bovenste helft van het broodje.
08. Serveer de sandwich met wat extra mojo-saus apart erbij.

Tip

Wil je een nog lekkerder broodje? Toast het geheel met wat boter, net als een croque. Dit geeft de sandwich een extra dimensie.



CUBANO

S u g g e s t i e

LEERDAMMER KAAS • CIABATTA • GEGAARD BUIKSPEK • AUGURK
DELI-MOSTERD • MOJO-SAUS



ITALIAANSE AUTHENTICITEIT

Wie aan typisch Italiaanse specialiteiten denkt, komt al snel uit bij mozzarella of mascarpone. Maar de gepassioneerde Zuid-Europeanen zijn heer en meester in nog zoveel andere smaaktradities – denk bijvoorbeeld aan ricotta of Parmezaanse kaas.

In Italië is Galbani Professionale de onbetwiste leider in kaasspecialiteiten. Al meer dan 130 jaar laat dit merk de ziel van de chef spreken en zorgt het voor inspiratie in de keuken.



FRANS VAKMANSCHAP

Frankrijk leeft en ademt kazen. Want zeg nu zelf, er is toch niets lekkerder dan een nog dampend, krakend vers stokbrood met een heerlijke stukje kaas? Onze burens zijn echte kraks in het experimenteren met originele combinaties van ingrediënten.

Eén van de belangrijkste sterspelers onder de Franse kazen is natuurlijk Président Professionnel. Dankzij de constante kwaliteit en het gevarieerde aanbod bereikt dit gamma alle markten. Deze topper biedt voor elk wat wils.



GRIEKSE TRADITIE

Griekenland is het land van oude tempels en mythes, van wijsheid die al zoveel langer meegaat dan onze jaartelling. Maar het is ook de geboorteplaats van rijke culinaire tradities, die al eeuwenlang in de keuken worden gekoesterd en doorgegeven.

Greco staat voor het beste dat Hellas op culinair vlak te bieden heeft. Dit is feta zoals oude Griekse dametjes of lokale boeren hem nog zouden bereiden. In deze kaas proef je de pracht en praal van Griekenland!



DE MILDE SMAAK VAN GOUDA GECOMBINEERD MET DE GROTE GATEN VAN EMMENTALER

Leerdammer® is een Nederlandse kaas, die de milde smaak van Gouda combineert met de grote gaten van Emmentaler.

Leerdammer® Original is alvast dé geliefde klassieker, met zijn milde nootachtige smaak staat hij sinds 1978 garant voor heerlijke momenten waar jong en oud volop van genieten.

Verkrijgbaar in sneetjes, ideaal voor on the go.



MOZZARELLA VAN GALBANI



De mozzarella's van Galbani zijn de garantie voor een mooi evenwicht tussen smaak, kwaliteit en foodcost in deze recepten.

- uiterst verse mozzarella
- natuurlijke melkfermenten
- in verschillende handige formaten aangepast aan het gebruik



FRANSE KAZEN VAN PRÉSIDENT



Bagels, wraps of broodjes worden nog lekkerder met Tartimalin Président:

- voegt versheid toe
- mooi uitgesmeerd in één beweging
- houdt het brood knapperig gedurende enkele uren
- slechts 18% vetten
- met de bijnaam 'cream cheese' of 'roomkaas'

Lingot is de smakelijke, rechthoekige Franse brie variant met zachte korst uit het Président assortiment:

- makkelijk te snijden zonder verlies
- structuur is niet te soepel, noch te droog
- te combineren met talloze zoute en zoete ingrediënten in warme en koude vorm



DE SMAAK VAN VERSE FETA GRECO



Greco feta wordt geproduceerd volgens de specificaties van het AOP-label:

- geproduceerd op basis van gepasteuriseerde schapenmelk en geitenmelk (max. 30%) afkomstig uit gebieden in Griekenland bepaald door het BOB
- geen bewaarmiddelen, noch toevoegingen
- geen persing tijdens het productieproces
- minimum 60 dagen rijping in pekkel
- minimum 43% vet in droge materie
- maximum 56% vocht



LEERDAMMER® ORIGINAL ONWEERSTAANBAAR SINDS 1978



Leerdammer® is verkrijgbaar in verschillende variaties – sneetjes, blokken, wielen. Geschikt voor alle toepassingen: ontbijtbuffet, on the go, broodjes of broodmaaltijden. Leerdammer® Original is alvast dé geliefde klassieker in het uitgebreide assortiment: met zijn milde nootachtige smaak staat hij sinds 1978 garant voor heerlijke momenten waar jong en oud volop van genieten.



ASSORTIMENT ITALIAANSE, FRANSE, GRIEKSE & HOLLANDSE KWALITEITSKAZEN



**MOZZARELLA
VERSE SNEETJES**
Emmer 40 x 25 g
Code 99495



**MOZZARELLA
BOL**
125 g
Code 99477



MOZZARELLA BOL
Emmer 12 x 80 g
Code 99456



BURRATA
Pot 6 x 150 g
Code 176101



**MOZZARELLA
DROGE SNEETJES**
500 g
Code 92481



**MOZZARELLA
BROOD**
Blok 1 kg
Code 90544



PROSCIUTTO CRUDO
500 g
Code 14965



GRANA PADANO SCAGLIE
500 g
Code 99438



BRIE LINGOT
1 kg
Code 44686



TARTIMALIN ROOMKAAS
1 kg
Code 121094



CRÈME DE BRIE
2 kg
Code 55680



CRÈME DE CAMEMBERT
2 kg
Code 37401



LEERDAMMER
Sneetjes 2 x 500 g
Code 207736



LEERDAMMER LIGHT
Sneetjes 2 x 500 g
Code 207730



LEERDAMMER
Blok 2,8 kg
Code 207734



LEERDAMMER LIGHT
Blok 2,8 kg
Code 207752



GRECO FETA
200 g
Code 159731



**GRECO FETA AOP
MINI BLOKJES**
1,8 kg
Code 160085

Maarten van Bakel
Philippe Tricoli
Gabrielle Dufailly
Gino Cacopardo

+32 477 40 90 42
+32 471 81 56 88
+32 488 58 89 82
+32 490 42 91 17

Maarten.Vanbakel@be.lactalis.com
Philippe.Tricoli@be.lactalis.com
Gabrielle.Dufailly@be.lactalis.com
Gino.Cacopardo@be.lactalis.com



Foto's van alle gerechten kunnen opgevraagd
worden via sales@be.lactalis.com.
Gelieve de titel van het gerecht te vermelden
in het onderwerp.

