

TASTE

Travels



VERANDEREND CONSUMENTENGEDRAG EN KANSSEN VOOR DE HORECA



De horeca staat voor grote uitdagingen door veranderend consumentengedrag en stijgende kosten. Traditionele eetgewoonten verschuiven en nieuwe trends zorgen voor andere noden en wensen bij diverse doelgroepen. Als horeca-uitbater is het essentieel om in te spelen op deze veranderingen om relevant en succesvol te blijven.



INSPLEN OP CONSUMENTEN- TRENDS MET LACTALIS

Er zijn drie belangrijke consumentengroepen die de toekomst van foodservice bepalen:

- **De massa die blijft consumeren:**
Babyboomers en gezinnen blijven vasthouden aan klassieke gerechten en comfort. Ze zoeken vertrouwde smaken en herkenbaarheid, maar staan ook open voor een moderne draai aan deze klassiekers. Ze willen iets herkenbaar en klassiek, maar dit mag zeker met een originele interpretatie zijn.
- **Jonge hoogopgeleide big spenders:**
Deze groep waardeert kwaliteit en innovatie. Ze experimenteren graag en zoeken culinaire ervaringen met een verhaal en een duurzame insteek.
- **Nieuwe generaties en commodity activisten:**
Generatie Z en de bewuste consument geven de voorkeur aan snelle, toegankelijke gerechten met een focus op authenticiteit en plantaardige opties. Ze kiezen vaker voor upgraded fastfood: gerechten die snelheid combineren met kwaliteit.

TASTES
Travels



STIJGENDE KOSTEN, EFFICIËNTE OPLOSSINGEN

De stijgende kosten voor voedsel, drank en personeel vragen om slimme keuzes. Lactalis ondersteunt horeca-uitbaters met kostenbewuste producten, inspirerende recepten en inzichten in foodcost en menuprijzen, zodat ondernemers zich kunnen focussen op wat echt telt: hun gasten.



INNOVATIE EN SMAAK: NOSTALGIE MET EEN HEDENDAAGSE INTERPRETATIE

Een opvallende foodtrend voor 2025 is de heropleving van klassieke gerechten met een eigentijdse draai. Consumenten zoeken comfort en herkenbaarheid, maar ook nieuwe smaakervaringen. Dit komt tot uiting in gerechten die nostalgisch aanvoelen, maar verrassend zijn in ingrediënten en smaakcombinaties.

Klassieke comfortfood, zoals een croque monsieur of mac & cheese, wordt verrijkt met kazen van Président, Leerdammer of Galbani voor een extra romige en smaakvolle beleving, geserveerd met een exotische chutney of pittige saus. Deze upgrades geven vertrouwde gerechten een vernieuwde, culinaire touch die inspeelt op de behoefte aan zowel herkenbaarheid als verfijning.

LACTALIS: EEN BETROUWBARE PARTNER IN EEN VERANDERENDE MARKT

Met Lactalis als partner ben je optimaal voorbereid op de veranderende markt. Onze producten sluiten aan bij de behoeften van elke doelgroep, zodat je als horecaondernemer kunt inspelen op de wensen van vandaag én morgen.



MELON MELODY



Een sla die alvast lekker ‘klinkt’. Want watermeloen, cherrytomaten en Kalamata olijven zijn stuk voor stuk klinkende namen. Voeg er nog een zomerse zonnebloemolie en grof verkruimelde fetakaas aan toe en de stap is gezet naar een heerlijke symfonie van smaken en kleuren.

INGREDIËNTEN

VOOR DE SALADE:

120 G WATERMELOEN, IN VIERKANTE PLAKKEN GESNEDEN
30 G CHERRYTOMATEN, IN KWARTJES GESNEDEN
15 G RODE UI, IN HALVE MAANTJES GESNEDEN
25 G ONTPITTE KALAMATA-OLIJVEN
4 BLAADJES MUNT
4 BLAADJES BASILICUM, GROF VERSCHEURD
30 G GRECO FETAKAAS, GROF VERKRUIMELD
10 ML DRESSING
PEPER EN FLEUR DE SEL NAAR SMAAK

VOOR DE DRESSING:

90 ML CITROENSAP
4 TEENTJES KNOFLOOK, GERASPT
4,5 G ZOUT
1 G CHILIVLOKKEN
3 G OREGANO, GEDROOGD
15 ML WATER
180 ML OLIJFOLIE
60 ML ZONNEBLOEMOLIE
5 G PLATTE PETERSELIE, FIJNGESNEDEN

BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten met een staafmixer voor de dressing.
2. Week de rode ui 2 minuten in koud water. Giet af en dep droog.
3. Was de Kalamata-olijven, dep ze droog en snijd ze in kwartjes.
4. Schik de plakken watermeloen in het midden van een bord.
5. Verdeel de rode ui, olijven en cherrytomaten over de watermeloen.
6. Strooi de verkruimelde feta over het geheel.
7. Besprenkel de salade met de dressing.
8. Werk af met basilicum en munt.
9. Breng op smaak met peper en fleur de sel.



Een duidelijke foodcost en correcte verkoopprijs zorgen voor een gezonde marge.

Verkoopprijs:	14€	17€
Foodcostpercentage:	16,5%	13,5%



MOZZARELLA MEKHONG SALADE



De zachte, romige mozzarella uit Italië ontmoet de frisse, pittige smaken van Thailand in deze kleurrijke salade. Pomelo en mango zorgen voor een tropische toets, terwijl een geurige marinade met gember en steranijs de Thaise flair versterkt. Krokante pinda's, zwarte sesam en verse kruiden maken het geheel af. Licht, voedzaam en vol smaak – perfect als zomerse lunch of exotisch voorgerecht!

INGREDIËNTEN

VOOR DE SALADE:

½ POMELO
½ KLEINE GROENE MANGO, IN DUNNE REEPJES
5 G KORIANDEBLAD
5 G MUNTBLAD
10 G DUN GESNEDEN SJALOT
10 G RADIJS, IN PLAKJES
OLIJFOLIE NAAR BEHOEFTE
1 TL ZWARTE SESAMZAADJES
10 G GEROOSTERDE GEZOUTEN PINDA'S, GROF GEHAKT
50 G WATERKERS
75 G MOZZARELLA GALBANI, GEPLUKT IN KLEINE PROPJES

VOOR DE MARINADE:

75 ML RIJSTAZIJN
40 G SUIKER
1 EL ORANJEBLOESEMWATER
2 STERANIJS
1 KANEELSTOKJE
10 G GEMBER, IN FIJNE JULIENNE
2 RODE PEPERS, SCHOONGEMAAKT EN IN FIJNE JULIENNE

BEREIDING

1. Breng de rijstazijn en de suiker voor de marinade samen aan de kook. Haal van het vuur en voeg de overige ingrediënten toe.
2. Snijd de pomelo in partjes en breek die in 2 à 3 stukken. Leg die in de marinade en laat minstens 30 minuten, maar bij voorkeur een nacht, marineren.
3. Verwijder dan de kaneel en steranijs uit de marinade.
4. Giet de marinade af en bewaar het vocht.
5. Meng de waterkers met de pomelo, mango, de helft van de koriander en munt, en een beetje van de chili- en gemberstrips.
6. Besprenkel met olijfolie en een scheutje van het marinadevocht.
7. Schik de salade in een bord, met de waterkers op de bodem, zodat de kleuren van de chili, gember, pomelo en mango mooi tot hun recht komen.
8. Verdeel de resterende koriander en munt over de salade.
9. Verdeel nu de mozzarella over het geheel.
10. Werk af met zwarte sesamzaadjes, gehakte pinda's en een beetje olijfolie.



Tip!

Laat de smaken een paar minuten intrekken voordat je de salade serveert voor een optimale smaakbeleving.

Een duidelijke foodcost en correcte verkoopprijs zorgen voor een gezonde marge.

Verkoopprijs:	15€	17€
Foodcostpercentage:	24,5%	28%



TOAST OH!BERGINE



Eén en al toastplezier, maar dan ‘anders dan anders’. Dat was het uitgangspunt voor deze aubergine toast. Een verrassende mix van topproducten uit de Italiaanse en Japanse keuken. Met aubergine in de hoofdrol, mozzarella, ham, kruidencrumble en balsamicosiroop als ‘medespelers’ en panco paneermeel voor een extra knapperig resultaat.

INGREDIËNTEN

2 SNEETJES VERSE MOZZARELLA GALBANI

1 LATJE ITALIAANSE HAM

20 G BLOEM

1 EITJE

25 G PANKO

2 AUBERGINESCHIJVEN

2 SNEETJES TOMAAT

10 G VERSE SPINAZIE

1 EL GROENE KRUIDENCRUMBLE

BALSAMICOSIROOP

OLIJFOLIE

PEPER EN ZOUT

BEREIDING

1. Neem 3 diepe borden.
2. Meng in bord 1 de bloem met de groene kruidencrumble en kruid af met peper en zout.
3. Klop in bord 2 de eitjes los.
4. Doe de panco in het derde bord.
5. Snijd de aubergine in de lengte, in plakjes van 1 cm.
6. Dompel die onder in de gekruide bloem, haal ze vervolgens door het eimengsel, draai ze rond in de panco en druk lichtjes aan.
7. Verwarm de olijfolie in een anti-kleefpan op een matig vuur. Bak de 2 schijven gedurende 2 à 3 minuten per kant zodat ze mooi bruin en knapperig worden.
8. Haal ze uit de pan en leg ze even op keukenpapier.
9. Beleg één schijf met een plakje ham en mozzarella en schik daarop de verse spinazie.
10. Mix de balsamico siroop met wat olijfolie en dresseer hem over het auberginetoastje.
11. Leg daarna het 2de aubergineschijfje bovenop het geheel.



Een duidelijke foodcost en correcte verkoopprijs zorgen voor een gezonde marge.

Verkoopprijs:	13€	15€
Foodcostpercentage:	33%	29%



PINSA VERDE



Het luchtige en krokante broertje van de pizza, op smaak gebracht met een smeltzachte erwtencrème en afgewerkt met groene asperges, erwten en feta. Een lekkernij die culinaire toppers van uiteenlopende oorsprong verenigt tot één groot groen proeffestijn!

INGREDIËNTEN

1 PINSA

VOOR DE ERWTENCRÈME:

50 G DIEVRIESERWTJES

50 G TARTIMALIN PRÉSIDENT

½ CITROEN

2 TAKJES MUNT

60 G GERASPT PARMEZAANSE KAAS

1 TEENTJE KNOFLOOK

OLIJFOLIE

PEPER EN ZOUT

VOOR DE AFWERKING:

50 G GROENE ASPERGES

30 G DIEPVRIESERWTJES

¼ VENKEL

50 G FETA GRECO

½ CITROEN + ZESTE

ENKELE MUNTBLAADJES

BEREIDING

1. Bak de pinsa volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Laat daarna afkoelen op een rooster.
3. Kook intussen de erwten gaar en spoel ze onder koud water.
4. Zet een gedeelte opzij voor het maken van de erwtencrème en een gedeelte voor de afwerking.
5. Mix de erwten voor de erwtencrème met wat olijfolie, meng daarna de zeste en het sap van de citroen, de munt en de geraspte Parmezaanse kaas tot een gladde massa en kruid af met peper en zout.
6. Meng vervolgens de crème onder de Tartimalin.
7. Blancheer de asperges en koel ze af in ijskoud water.
8. Snijd de venkel in flinterdunne plakjes op de mandoline en zet opzij.
9. Smeer de erwtencrème op de pinsa en beleg hem met de asperges, erwten en venkel slices.
10. Verkruiemel nu de feta en verdeel die eroverheen.
11. Werk af met de muntblaadjes, olijfolie en zwarte peper.

Tip!

Voor een extra
verfijnde smaak kan
je er wat schil van
een citroen overheen
raspen.



Een duidelijke foodcost en correcte verkoopprijs
zorgen voor een gezonde marge.

Verkoopprijs:	16€	19€
Foodcostpercentage:	26,5%	22,5%



TARTARA ROMANTICA



Een tartaar van tomaat die zelfs de liefhebbers van steak tartaar in de verleiding brengt om er volop van te genieten. Vooral als je weet dat hij bereid werd op basis van heerlijke Roma tomaatjes en romig zachte burrata, verrijkt én verfijnd met verse kruiden, olijfolie en andere smaakmakers. Een pure ode aan de ‘goede smaak’!

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

1 BOL BURRATA GALBANI
3 ROMA TOMATEN
1 SJALOT
½ TEEN KNOFLOOK
1 EL KAPPERTJES
8 BLAADJES VERSE BASILICUM
1 EL BASILICUMOLIE
1 TL GEPOFTE BOEKWEIT
1 TL LA SPEZIA
3 EL OLIJFOLIE
PAN CARASAU

BEREIDING

1. Snijd de tomaten in kleine brunoise.
2. Snijd daarna de sjalot en 4 blaadjes basilicum fijn.
3. Pers de look uit.
4. Leg de tomaten, de sjalot, het basilicum, de kappertjes en de look in een kom.
5. Kruid af met peper, zout en wat olijfolie.
6. Neem een bord en zet er een serveerring op.
7. Schep daarin de tomaten tartaar en druk die stevig aan.
8. Leg de verscheurde burrata erbovenop.
9. Werk af met de basilicumfolie en kruid met La Spezia kruiden en de gepofte boekweit.
10. Dresseer de tartaar met enkele blaadjes basilicum en serveer met Pan Carasau.



Een duidelijke foodcost en correcte verkoopprijs zorgen voor een gezonde marge.

Verkoopprijs 2 pers.:	23€	25€
Foodcostpercentage:	33,5%	30%



CREAMY MAC & CHEESE



Een schelppasta'tje met de heerlijkste smaakmakers als ingrediënten en - on top - een 'topsaus' uit de Mexicaanse keuken. In de Verenigde Staten en Canada zijn ze er alvast dol op. Bereid ook uw klanten voor op deze verrassende, voor herhaling vatbare smaaktrip door Midden- en Noord- Amerika.

INGREDIËNTEN

VOOR DE PASTA:

150 G CRÈME DE BRIE PRÉSIDENT

100 G MOZZARELLA JULIENNE GALBANI

50 G PARMEZAAN, GERASPT

300 G GEKOOKTE SCHELPPASTA (VOOR 2 PERSONEN)

5 G TRUFFELOLIE

10 G OLIJFOLIE

VOOR DE AFWERKING:

20 G PARMEZAAN

20 ML CHOLULA HOT SAUCE

10 G CROUTONS AANGEBAKKEN IN KNOFLOOKOLIE

OLIJFOLIE NAAR BEHOEFTE

ZWARTE PEPER NAAR SMAAK

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Meng alle ingrediënten voor de pasta goed door elkaar.
3. Leg de mixed pasta in een ovenschaal.
4. Rasp de helft van de Parmezaan over de pasta.
5. Bak de pasta 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven.
6. Breng op smaak met olijfolie en zwarte peper.
7. Verdeel de Cholula hot sauce over het geheel.
8. Spreid vervolgens de knoflook croutons en de resterende Parmezaan over de pasta.



Tip!
Het gerecht
leent zich voor
2 personen.

Een duidelijke foodcost en correcte verkoopprijs zorgen voor een gezonde marge.

Verkoopprijs:	17€	20€
Foodcostpercentage:	29,5%	25%



NUTS ABOUT BRIE SALADE



Met deze Lingot Brie Salade tover je een fruitsla op tafel die alleen nog vraagt om met plezier gedegusteerd te worden. Want de lingot brie en de granny smith kunnen het niet alleen perfect met elkaar vinden. Ze verkneukelen zich ook al op de heerlijke kaasdressing op basis van crème fraîche en de met zorg gekozen kruiden die het geheel op topniveau brengen.

INGREDIËNTEN

VOOR DE SALADE:

60 G RADICCHIO
40 G RUCOLA
5 G GROENE KRUIDENCRUMBLE (JORDÀ)
70 G LINGOT BRIE PRÉSIDENT, IN BLOKJES
20 G GRANNY SMITH, IN PLAKJES
¼ SINAASAPPEL, IN PARTJES
20 G VENKEL, GESCHAAFD
PETERSELIE
DILLE
15 G HAZELNOTEN, GEROOSTERD EN GEHAKT
OLIJFOLIE NAAR BEHOEFTE
PEPER EN ZOUT NAAR SMAAK

VOOR DE KAASDRESSING:

½ SJALOT, FIJNGEHAKT (BRUNOISE)
½ TEEN KNOFLOOK
1 G SUIKER
1 G ZOUT
3 TAKJES TIJM, GEPLUKT
30 ML SHERRYAZIJN
5 ML LAUWWARM WATER
90 ML OLIJFOLIE
15 G CRÈME FRAÎCHE
100 G ROBIOLA KAAS

BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten voor de dressing in een blender tot een mooi glad geheel.
2. Meng de radicchio, rucola en venkel met 2 à 3 eetlepels van de vinaigrette en plaats alles in een bord.
3. Rol de blokjes brie door de kruidencrumble en verspreid ze hierna over de salade.
4. Schik de plakjes granny smith en de partjes sinaasappel over het geheel.
5. Verdeel ook wat blaadjes peterselie en takjes dille over de salade.
6. Werk af met de gehakte hazelnoten.
7. Tenslotte giet wat olijfolie over de salade en breng hem op smaak met peper en zout.



Een duidelijke foodcost en correcte verkoopprijs zorgen voor een gezonde marge.

Verkoopprijs:	16€	19€
Foodcostpercentage:	20%	16,5%



PASTA MIA!



Een pastaschotel van topklasse? Die maak je met Lumache, een pasta op basis van durum tarwe uit de regio van Bologna. Een pasta die, met de passende saus - waarin ook een likje wodka niet mag ontbreken - een welverdiende ‘mamma mia!’ verdient. Een Lumache op het menu? Een lumineus idee.

INGREDIËNTEN

VOOR DE PASTA:

80 G MINI-MOZZARELLA BOLLETJES GALBANI

250 ML SAUS

300 G LUMACHE, GEKOOKT

OLIJFOLIE NAAR SMAAK

PEPER EN ZOUT NAAR SMAAK

20 G PARMEZAAN

5 G PETERSELIE, GEHAKT

VOOR DE SAUS:

30 ML OLIJFOLIE

½ MEDIUM GELE UI, FIJNGESNEDEN

1 TL TOMATENPUREE

2 TEENTJES KNOFLOOK, GERASPT

1 G CHILIVLOKKEN

120 ML VODKA

2 BLIKKEN HELE GEPELDE TOMATEN (À 400 G)

ZOUT EN PEPER NAAR SMAAK

120 ML VOLLE ROOM

BEREIDING

Voor de saus:

1. Verwarm de olijfolie op een middelhoog vuur.
Voeg de ui toe en stoof die glazig.
2. Voeg de tomatenpuree en chilivlokken toe en bak nog 2 minuten.
3. Voeg nu de tomaten toe, samen met 100 ml vodka, en laat ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen.
4. Voeg tenslotte de room toe en laat nog 2 à 3 minuten doorkoken.
5. Blend alles met een staafmixer en breng het op smaak met zout, peper en de resterende vodka.
6. Verwarm de oven voor op 200 graden.
7. Verdeel 3 eetlepels saus over de bodem van een ovenschaal.
Meng de resterende saus met de gekookte pasta.
8. Verdeel 2/3de van de pasta in de ovenschaal en schik de mini-mozzarella bolletjes over het geheel.
9. Spreid de resterende pasta over de mozzarella.
10. Giet wat olijfolie over het geheel en rasp de helft van de Parmezaan eroverheen.
11. Bak de pasta 15 minuten in de oven totdat hij enigszins krokant is.
12. Rasp de resterende Parmezaan over de pasta en werk af met wat olijfolie en gehakte peterselie.

*Tip!
Voeg wat 'nduja
toe voor een nog
smaakvoller resultaat!*



Een duidelijke foodcost en correcte verkoopprijs zorgen voor een gezonde marge.

Verkoopprijs:	18€	20€
Foodcostpercentage:	26%	23,5%



THE HALLOUMI SHROOMER



Salakis



Wat krijg je als je Cypriotische halloumi kaas, Tunesische harissa saus, Griekse yoghurt en esdoornsiroop uit Canada samen laat komen op een burger? Heel eenvoudig: een wereldhamburger. Voeg hieraan nog wat oesterzwammen toe en je krijgt een unieke smaakbom waarbij liefhebbers van vegetarische als klassieke burgers zich maar al te graag willen verwennen.

INGREDIËNTEN

VOOR DE OESTERZWAM:

400 G OESTERZWAM
30 ML OLIJFOLIE
1 TL PAPRIKAPOEDER
2 TL HARISSA
1 TL KNOFLOOKPOEDER
2 EL SOJASAUZ
1 EL MAPLE SYRUP
ZOUT EN PEPER NAAR SMAAK

VOOR DE BURGER:

1 BRIOCHE BUN
80 G GEMARINEERDE OESTERZWAM
100 G HALLOUMI SALAKIS
20 G GEMENGDE SLA
20 G GEPEKELDE RODE UI
3-4 PLAKJES KOMKOMMER
¼ AVOCADO
½ EL GRIEKSE YOGHURT
½ EL SUSHI-AZIJN

½ TEENTJE KNOFLOOK, GERASPT
¼ LIMOEN ZESTE
ENKELE BLAADJES PETERSELIE
PEPER EN ZOUT NAAR SMAAK

BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten voor de marinade, behalve de oesterzwam.
2. Scheur de oesterzwam in kleine stukken en meng deze met de marinade. Laat minimaal 2 uur marineren.
3. Snijd de halloumi in plakken. Verwarm een grillpan of contactgrill op middelhoog vuur en bak de halloumi 2 minuten per kant goudbruin.
4. Bak de gemarineerde oesterzwam 3 à 4 minuten in een pan op middelhoog vuur voor, of totdat hij mooi gekarameliseerd is.
5. Toast nu de brioche bun aan beide zijden.
6. Prak de avocado en meng met Griekse yoghurt, sushi-azijn, limoenzeste, geraspt knoflook en zout.
7. Besmeer beide helften van de bun met de avocado spread.
8. Beleg de onderste helft van de bun met gemengde sla, de gebakken oesterzwam, de halloumi en de gepekeld rode ui.
9. Werk af met een takje peterselie en leg de bovenste helft van de bun erop.



Tip!
De oesterzwam leent zich voor meerdere porties.

Een duidelijke foodcost en correcte verkoopprijs zorgen voor een gezonde marge.

Verkoopprijs:	16€	18€
Foodcostpercentage:	32,5%	28,5%



COQUILLE CRUNCH DELIGHT



Op zoek naar een verfijnde én eenvoudige entrée of hap? Dit Coquille-gerecht is het perfecte antwoord! De zachte Tartimalin gaat prima samen met de pittige smaak van Furikake, prei-olie en mierikswortel. En de Pan Carasau maakt het af met een heerlijke crunch. Een gerecht dat de smaakpapillen prikkelt en letterlijk ‘in de smaak valt’ van al wie het mag ontdekken.

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN TO SHARE

1 BLAD PAN CARASAU

3 COQUILLES

2 EL TARTIMALIN PRÉSIDENT

1 TL FURIKAKE KRUIDEN

1 EL PREI-OLIE

KRUIDENSLA

0,5 TL MIERIKSWORTELPASTA

1 CITROEN

BEREIDING

Prei-olie maken:

1. Neem het groen van de prei en snijd die fijn.
2. Doe de prei in een Thermomix of blender en voeg 2 dl olijfolie toe.
3. Meng alles tot een homogene gladde massa en zeef het geheel door een neteldoek.
4. De olie is nu klaar voor gebruik.
(Tip : Om de olie te kunnen bewaren moet ze min. tot 70° in de Thermomix of in een keteltje opgewarmd worden.)

5. Meng de mierikswortelpasta met de Tartimalin en het sap van een halve citroen.
6. Plaats een uitsteekring in het midden van een plat bord en leg er niet meer dan een halve centimeter dik kaasmengsel in.
7. Snijd de coquilles in fijne schijfjes, leg ze op de Tartimalin en kruid af met de Furikakekruiden.
8. Serveer met stukjes gebroken Pan Carasau.

Tip!

*Voor een extra verfijnde
smaak, rasp er
citroenschil overheen*



Een duidelijke foodcost en correcte verkoopprijs zorgen voor een gezonde marge.

Verkoopprijs 2 pers.:	20€	24€
Foodcostpercentage:	31%	26%



MASCARPONE FRUITPARTY



Zes vruchten, granaatappel, mascarpone & room zorgen samen voor een onvergetelijke genietmoment. Het wordt pas echt een feest als we er muntblaadjes, fijne suiker en een crumble van pistachenootjes aan toevoegen. Alles samen presenteerklaar in een feestelijk dessert – of aperoglas , en de fruitparty kan beginnen. Laat het smaken!

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

½ SINAASAPPEL
2 BRAMEN
4 FRAMBOZEN
8 BLAUWE BESSEN
1 EL GRANAATAPPELPITJES
2 PASSIEVRUCHTEN
1/4 CITROEN
4 MUNTBLAADJES
50 G MASCARPONE GALBANI
75 G ROOM PRÉSIDENT 35%
1,5 EL FIJNE SUIKER
1 EL CRUMBLE VAN PISTACHE

BEREIDING

1. Klop de mascarpone met de suiker los.
2. Klop vervolgens de room lobbig en meng dit onder het mascarpone mengsel.
3. Doe het beslag in een spuitzak en zet koel.
4. Snij de sinaasappel in partjes, vang het sap op en zet het opzij.
5. Vul de glaasjes met de bramen, frambozen, blauwe bessen, granaatappelpitjes en de sinaaspartjes.
6. Snijd de passievruchten in twee, bewaar een helft voor de afwerking en doe de andere helft bij het appelsiensap, samen met het sap van een kwartje citroen.
7. Verdeel dit over de glaasjes.
8. Neem de spuitzak en verdeel ook het mascarpone-pistachemengsel over de glaasjes.
9. Werk af met de crumble van pistache, de halve passievrucht en een muntblaadje.

Tip!

Serveer dit gerecht ook in de winter en gebruik hiervoor appels, peren, druiven en mandarijnen.



Een duidelijke foodcost en correcte verkoopprijs zorgen voor een gezonde marge.

Verkoopprijs:	11€	12€
Foodcostpercentage:	31%	29%

MOZZARELLA VAN GALBANI

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

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

Voor meer informatie over onze producten & acties, surf naar <https://www.galbani.be/professionale>.



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 soort met zachte korst uit het Président assortiment:

- makkelijk te snijden zonder verlies
- structuur is noch te soepel, noch te droog
- te combineren met talloze zoute en zoete ingrediënten, in warme en in 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 pekel
- minimum 43% vet in droge materie
- maximum 56% vocht



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 ster spelers van 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!



ASSORTIMENT ITALIAANSE, FRANSE EN GRIEKSE KWALITEITSKAZEN



MOZZARELLA VERSE SNEETJES
Emmer 40 x 25 g
Code 99495



MOZZARELLA DI BUFALA MINI GALBANI
Pack 6 x 150 g
Code 156457



GRANA PADANO SCAGLIE
500 g
Code 99438



MOZZARELLA BOL
Emmer 12 x 80 g
Code 99456



MOZZARELLA-BROOD
Blok 1 kg
Code 90544



PROSCIUTTO CRUDO
500 g
Code 14965



MOZZARELLA MINI
Emmer 125 x 8 g
Code 90554



MOZZARELLA DROGE SNEETJES
500 g
Code 92481



MASCARPONE
Pot 500 g
Code 90560



BURRATA
Pot 6 x 150 g
Code 176101



MOZZARELLA DI BUFALA
8 x 125 g
Code 92519



MOZZARELLA
12 x 125 g
Code 99477



BLOKJES VAN GEITENKAAS
500 g
Code 38842



CRÈME DE CAMEMBERT
2 kg
Code 37401



CRÈME DE BRIE
2 kg
Code 55680



BRIE LINGOT
1 kg
Code 44686



PRÉSIDENT ROOM 18%
1L uht
Code 52006



PRÉSIDENT BOTER MICROBEURRIER
cup 100 x 10 g
Code 34761



TARTIMALIN ROOMKAAS
1 kg
Code 121094



PRÉSIDENT ROOM 35%
1L UHT
Code 107491



PRÉSIDENT BOTER MICROPAIN
alu 125 x 8 g / Code 72000
alu 100 x 10 g / Code 35365
alu 100 x 15 g / Code 37374



GRECO FETA AOP BLOK
± 2 kg
Code 162486



GRECO FETA AOP BLOK
± 1 kg
Code 162652



GRECO FETA BIO AOP BLOK
150 g
Code 162415



GRECO FETA AOP BLOK
400 g
Code 159729



GRECO FETA AOP BLOK
200 g
Code 159731



GRECO FETA AOP MINI BLOKJES
1,8 kg
Code 160085



SALAKIS HALOUMI
200 g
Code 134766



Maarten van Bakel +32 477 40 90 42
Philippe Tricoli +32 471 81 56 88
Gabrielle Dufailly +32 488 58 89 82
Gino Cacopardo +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.