JOKA

OUR DELICIOUS JOKA COLLECTION

Charcuterie, tapas en delicatessen met sterke verhalen.

Beste Foodie
Beste Klant

Succes oogst je niet met het volgen van de markt, dat begrijpen wij bij JOKA als geen ander. Al 35 jaar blijft JOKA innoveren, de koe bij de horens vatten en telkens opnieuw een vlucht voorwaarts nemen.

Met deze Delicious Collection 22/23 vertellen wij ons exclusief verhaal. Een rit waarbij wij met de teugels in eigen handen de weg bereizen naar de meest verfijnde (kwalitatieve) producten. Met de grootste waardering voor het dier en eerlijke verloning voor het vakmanschap van de boer. Dit zowel voor Belgische- als mediterrane vleeswaren, delicatessen en épicerie fine. En dat alles met een vleug(elt)je fantasie, waar elk een eigen interpretatie aan geeft.

We nemen jou als trouwe klant graag verder mee in ons verhaal. Want zonder jou zouden wij bij JOKA niet zijn waar we vandaag voor staan.

Als er vragen zijn dan neem je direct vrijblijvend contact op met JOKA of met uw vertrouwde JOKA foodtrends advisor.

Bedankt
Uw Team JOKA

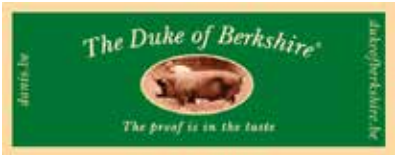
JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

GEKOOKTE HAM UIT BELGIË

00255
GEKOOKTE HAM PREMIUM
ontbeend
HUYZE TERROIR
Een uiterst natuurlijke achterham van het Huyze Terroir varken. Zonder toegevoegde fosfaten en na het koken op hoge temperatuur wordt deze ham nog licht gerookt.

00330
GEKOOKTE POLDERHAM GRILLE
MET SCHENKEL
POLDERLANDER
Oerklassiek van Polderlander signatuur, deze gekookte en gegrilde ham. Zijn natuurlijke vorm werd behouden en de schenkel niet verwijderd. Veel aroma, mooie kleur en niet te droog. Volledig ontbeend tot aan de schenkel.

00165
GEKOOKTE NOOTHAM
DUKE OF BERKSHIRE
De nootham is een stuk van de achterham. Het wordt gekookt op identieke wijze als de gekookte beenham. Enerzijds door de goede kwaliteit van The Duke of Berkshire® varkensvlees en anderzijds door de ambachtelijke bereiding smaakt dit hammetje echt (meer dan) heerlijk.



00380
GEKOOKTE HAM met zijbeen
DUKE OF BERKSHIRE

00384
GEKOOKTE HAM met zijbeen ontzwoerd
DUKE OF BERKSHIRE

00375
GEKOOKTE HAM ontbeend met zwoerd
DUKE OF BERKSHIRE

00386
GEKOOKTE HAM ontbeend en ontzwoerd
DUKE OF BERKSHIRE

De cobourg is het edelste deel van de ham van The Duke of Berkshire®. Het wordt met pekel, bestaande uit zout en een specifieke kruidenmix, geïnjecteerd. Daarna worden ze gekookt in eigen jus, met het zijbeen er nog in. Het vlees is niet getrommeld en op traditionele wijze gerookt met beukenhout.

GEKOOKTE HAM IMPORT

GOLFERA
i nuovi salumi dal sapore antico

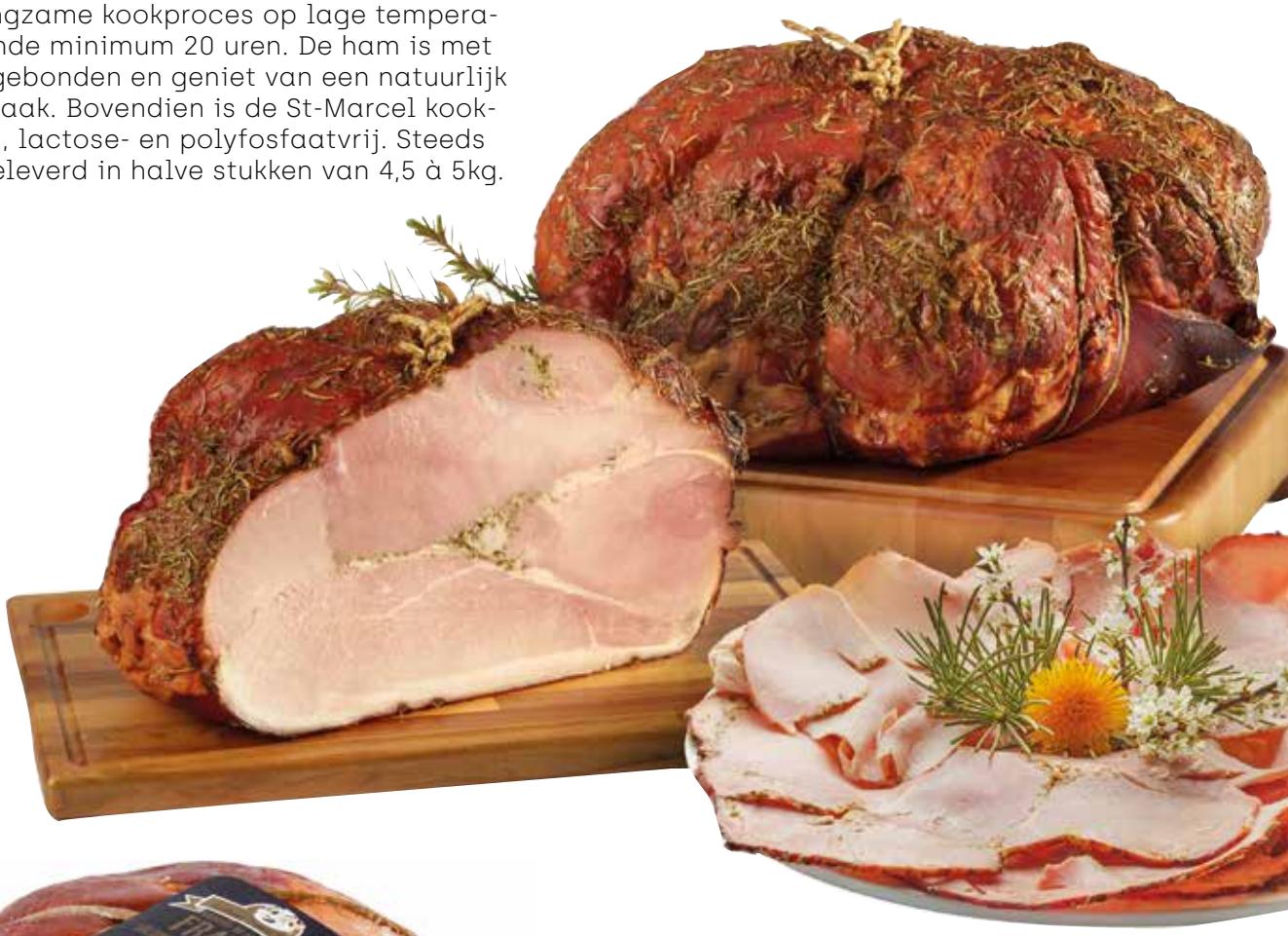
00539
B/PROSCIUTTO COTTO
TARTUFO 1/2
GOLFERA
Ambachtelijk gekookte Italiaanse achterham met zwarte truffel en truffelolie. Geproduceerd in de regio Emilia-Romagna.

00530
PROSCIUTTO COTTO
BRACERI ALLE ERBE
GOLFERA
Ambachtelijk gekookte Italiaanse achterham met kruiden. Na het koken nog eens kort in de oven gebakken. Geproduceerd in de regio Emilia-Romagna.

00535
B/PROSCIUTTO COTTO ARROSTO ALLE ERBE 1/2
SAINT MARCEL

Saint-Marcel is een klein bergdorp in de Aosta-vallei, in het hart van de Italiaanse Alpen, een buitengewone omgeving waar al eeuwenlang kruiden groeien in de frisse berglucht. Zolang we ons kunnen herinneren hebben de inwoners van deze prachtige vallei de fijnste planten geselecteerd en ze omgetoverd tot heerlijke gastronomische specialiteiten. Het geheim van de malsheid en het aroma is te danken aan de kwaliteit van de verse achterham die afkomstig zijn van varkens geboren en gehouden in Italië, het originele recept op basis van kruiden uit de bergen en finaal het langzame kookproces op lage temperatuur gedurende minimum 20 uren. De ham is met de hand opgebonden en geniet van een natuurlijk gekruide smaak. Bovendien is de St-Marcel kookham gluten-, lactose- en polyfosfaatvrij. Steeds ontbeend geleverd in halve stukken van 4,5 à 5kg.

VALLE D'AOSTA
Saint Marcel
PROSCIUTTO CRUDO
L'originale alle erbe di montagna



00560
B/PROSCIUTTO ARROSTO TOSCANA 1/2
FRANCHI

Verse achterham afkomstig van Italiaans varken. Na het ontbenen wordt de ham gezouten en gekruid. Na het koken wordt die nog traag en langdurig gebakken. Geproduceerd in Toscane.

Salumi Tipici Toscani
FRANCHI
SALUMI ARTIGIANALI TOSCANI

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

IBERICO

00625
GEKOOKTE IBERICO HAM
ontbeend met poot
MRM
Verse en van origine Spaanse Iberico achterham die wordt gepekeld via artisanale aderspuiting. Volledig ontbeend tot aan de schenkel. De vettere rand en het met vet doorweven vlees maakt die ham zo uniek lekker. Het is een topklasse ham voor koud gebruik als charcuterie of tapas. Geproduceerd in de regio Madrid.

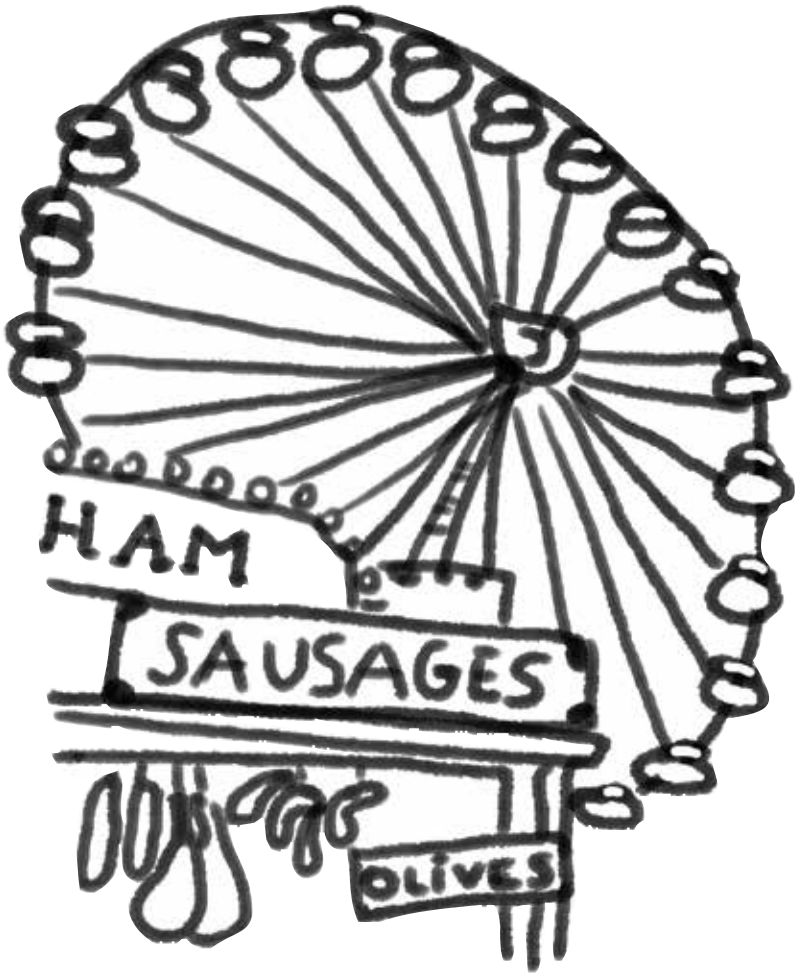
00623
GEKOOKTE IBERICO HAM
ontbeend 2 x 1/2
MRM

SERRANO MOSTOLES

00580
GEKOOKTE SERRANO MOSTOLES
ontbeend met poot
MRM
Verse en van origine Spaanse achterham die wordt gepekeld via artisanale aderspuiting. Volledig ontbeend tot aan de schenkel. Het is een topklasse ham voor koud gebruik maar ook excellent om (au bain-marie) op te warmen. Geproduceerd in de regio Madrid.

00725
GEKOOKTE SERRANO MOSTOLES
met been & poot
MRM

MRM
GRUPO MRM
MANUEL RODRÍGUEZ MANZANO
DESDE 1959



The Joka Experience

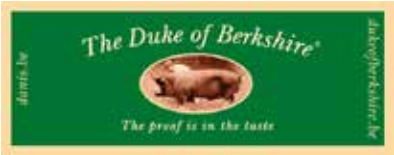
GEDROOGDE HAM UIT BELGIË

00964
JAMBON D'ARDENNE I.G.P. (carré)
FLEUR DES ARDENNES
De hammen worden nauwkeurig gekruid en gepekeld, waarna ze traag worden gerookt. Na deze fase kunnen ze gedurende enkele maanden de tijd nemen om in de pure Ardense lucht te rijpen. deze ham draagt het Europese erkende I.G.P.-label wat staat voor productie in onze Belgische Ardennen en het strikt volgen van een specifiek lastenboek.

00968
JAMBON D'ARDENNE GRAND CRU I.G.P.
+12m
ontbeend
FLEUR DES ARDENNES
Deze, écht unieke, Jambon d'Ardenne is gerookt op beukenhout en gerijpt in zeezout en jeneverbessen. Uiterst langzaam en minimum 12 maanden gedroogd met de lucht van de Ardense bossen. Dit alles geeft hem zijn zoete karakter en mooie kleur. Daarom noemen we hem met gepaste trots: "La Fleur de Saint-Hubert".

00975
BELEGEN BOERENHAM
+10m
wit-ontbeend
POLDERLANDER
Afkomstig van varkens die gekweekt worden met respect over de ganse lijn. Daarom draagt de ham ook het "respectlabel". Uiterst zachte zouting en perfecte rijping resulteren in een zeer zacht smakende boerenham. Daarnaast geven de frisse kleur en zijn verrukkelijk aroma nog eens een extra meerwaarde.

00990
GEDROOGDE HAM
11m
ontbeend
SLAGERSVARKEN
De eerste zorg begint bij de keuze van een gezonde grondstof. De hammen zijn afkomstig van het Slagersvarken, waarvan de voeding voor 75% uit natuurlijke granen bestaat. Door ondermeer deze gezonde voeding krijgt het vlees unieke eigenschappen. Dit varkensvlees zit boordevol hoogwaardige eiwitten, ijzer en zink. Slagersvarken is bovendien een bron van vitamines zoals A, D, B1, B6 en het essentiële vitamine B12. De dieren van Slagersvarken worden gecontroleerd van aan de geboorte tot en met het slachten. De volledige kweek gebeurt volgens een ISO 9001 gecontroleerd lastenboek, daardoor is een constante kwaliteit gegarandeerd. De streng geselecteerde hammen worden ingewreven met grof zeezout en naast elkaar gelegd. Het droogzouten gebeurt in 2 fases van telkens minimum 1 week. De jus blijft bewaard zodat er van de fijne smaak en subtiel aroma niets verloren gaat. Na het zacht droogzouten blijven de hammen langdurig rijpen in geklimatiseerde kamers voor een periode van 8 weken. Na deze zout- en rijpingsperiodes, worden de hammen minimum 34 weken gedroogd. Pas nu worden de hammen ontbeend, gecontroleerd op kwaliteit en aroma en terug dichtgenaaid en gevormd.



01001
BELEGEN DUKE OF BERKSHIRE HAM
+14m
ontbeend
The Duke Of Berkshire® 14 maanden gerijpte ham wordt bereid volgens aloude Vlaamse traditie en vakmanschap. Enkel en alleen door gebruik te maken van zeezout en de tijd komt deze ham tot stand. The Duke of Berkshire® ham is iets vetter dan een reguliere ham waardoor deze een veel grotere smaakbeleving heeft. Al deze factoren samen met een rijpingsproces van op zijn minst 14 maanden zorgen voor de heerlijke smaak en het kenmerkende aroma.

01006
BELEGEN BELGASCONNE HAM
+16m
ontbeend
Afkomstig van de St-Amandshofhoeve uit het West-Vlaamse Pittem. Daar wordt het Belgasconne varken gekweekt met heel veel liefde voor dier en milieu. 16 maanden gerijpt en ontbeend.

02435
GANDA PRESTIGE
16m
EXCLUSIVE FOR JOKA
Door Ganda ham werd voor een selectie van Joka klanten sinds eind 2018 een unieke Ganda ham met rijping van 16 maanden op de markt gebracht: de 'Gandaham Prestige'. Een bijzondere selectie van de verse hammen afkomstig van "correcte" varkens, met daarbovenop minimum 16 maanden rijping. Deze ham is exclusief in zijn genre en dat proeft u meteen.

Afkomstig van het 100% Vlaams en 100% Duroc scharrelvarken. De passie die de landbouwer heeft voor zijn raszuiver Vlaams Duroc ras kent echt geen grenzen. Rendement gooit hij overboord en gaat ten volle voor topvlees en een mooi leven voor zijn varkens. Het zou dan ook jammer zijn om van dit varken geen boerenham te kunnen aanbieden dachten ze bij Joka. Onder leiding van De Laet & Van Haver worden verse hammen naar Italië gebracht om daar langzaam en gedurende minimum 12 of 24 maanden te rijpen. Het kwaliteitsvlees en het ideale klimaat dat heerst in het Italiaanse Emilia Romagna is de ideale combinatie om een heerlijke ham te bekomen. Het resultaat: Bontà (Bontà is een Italiaanse benaming en staat voor "goedheid").

01010
BONTÀ BELEGEN HAM
VAN HET VLAAMSE 100% DUROC VARKEN
+12m
DE LAET & VAN HAVER

DE LAET & VAN HAVER

JOKA

EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

FLANDERS · BELGIUM
OLD ★ MAJOR
STAY WILD

Menapii 1.0
Throwback naar het jaar Nul.
Van Vlaanderen is nog lang geen sprake. Wél al van de Menapiërs, een barbaarse, Keltische volksstam die leeft in de streek tussen kust en Schelde. Hun pièce de résistance? Het Menapische varken. Even wild als z'n menners. Even koppig als een everzwijn. En bovenal: een vetrijke delicatesse die razend populair is bij de Romeinen en waar fijnproevers graag woekerprijzen voor betalen.

Een oeroud ras.
Opnieuw tot leven gebracht.
2.000 jaar lang lijkt het Menapische varken verdwenen voor de eeuwigheid. Tot historische geschriften en de ontdekking van onaangeroerde botten de interesse van enkele gepassioneerde varkensliefhebbers aanwakkert. Na jarenlang kruisen, experimenten met voeding en wetenschappelijk onderzoek samen met UGent brengen Ruben Brabant en Hendrik Dierendonck het ras opnieuw tot leven.

Wild. Koppig. Rebels
Gevaarlijker dan een wolf. Rebelser dan zijn soortgenoten. Met zijn donkere glans, stevige borstelharen die fier rechtop staan tussen de oren en nieuwsgierige groene ogen is het Menapische varken een indrukwekkende kolos.
Ruw – ja, zelfs een tikkeltje agressief –, tonnen karakter en met een koppigheid die enkel geëvenaard wordt door de mannen waar hij zijn wederopstanding aan te danken heeft.

Het nieuwe Menapische varken combineert oude ambacht met nieuwe goesting om het anders én beter te doen.
De comeback van het Menapische varken is een terugkeer naar de pure kwaliteit van vlees. Het grijpt terug naar de basis waarbij dieren de tijd krijgen om te groeien en te rijpen. Een plek waar de kwaliteit van leven hand in hand gaat met de kwaliteit van de voeding.

Menapii 2.0
De natuurlijke smaak van een legende.
Een krachtige volle smaak, goed doorspekt en stevige textuur: het Menapisch varken ziet er niet alleen anders uit. Het smaakt ook anders. En beter. De vrije uitloop en de circulaire voeding van schroten, pulpen en bierdraften geven het vlees een rijke complexiteit. De pure smaken van een varkenskroon, manchetta, worst of varkensgebraad met hooi zijn een ode aan onze Bourgondische traditie. Met of zonder oer-Vlaamse pint. Trouwens, onze gedroogde hammen zijn ondertussen 18 maanden gerijpt.
Krachtig van smaak.

01014
GEDROOGDE HAM VAN HET MENAPII VARKEN
+18m
ontbeend

ANCIENT QUALITY
Menapii
FLANDERS

GEDROOGDE HAM IMPORT

01400
ZWARTE WOUD HAM original
ontvet-ontzwoerd
5 STERN
Krachtige en hardgerookte ham die een drietal maanden werd gerijpt in het Zwarte Woud. Licht gezouten en langdurig gerookt met dennenhout. Altijd zonder zwoerd half ontvet en beschermd door het Verbond van echte Zwarte Woudham bereiders.

01800
SPECK HAM CUOR DI FESA AFFUMICATO
1/2
GOLFERA
De bereiding leunt sterk aan bij deze van ham uit Tirol. De verse ham, afkomstig van Italiaanse D.O.P. varkens die bestemd zijn voor de Parma ham, werd ontbeend voor het zouten en drogen. Daarna kregen ze een kruidenbad van zout, witte- en zwarte peper, laurier, jeneverbessen, nootmuskaat en nog tal van andere specerijen. Daarna zoet gerookt met nogmaal extra jeneverbessen. Volledig ontbeend en steeds in half stuk geleverd.

01790
FUMATO PROSCIUTTO
+14m
ontbeend
DOK DALL'AVA
Om de Prosciutto Fumato te produceren, gebruikt DOK Dall'Ava hun klassieke veertien maanden gerijpte San Danieleham. Ze verwijderen het brandmerk van het Consortium omdat een San Danieleham niet mag gerookt worden. Er wordt heel mild gerookt met beukenhout op een natuurlijke en langzame wijze nadat de ham reeds gerijpt is. De reuk en de smaak van het roken tast de zoetheid van de ham niet aan. Het is zo, dat de rookgeur en de zoetheid in harmonie zijn met elkaar en zichzelf verheerlijken.

01795
PROSCIUTTO KENTUCKY affumicato
+16m
ontbeend
DOK DALL'AVA
De herkomst van de verse hammen voor het bereiden van de Kentucky gerookte ham zijn identiek dezelfde als deze voor de San Daniele hammen van Dok Dall'Ava. Het zijn witte varkens, geboren en gekweekt in Italië. Wanneer de rijping van ten minste 16 maanden voorbij is verhuizen ze een 50 kilometer ten noorden van San Daniele del Friuli. Ze worden daar zeer langzaam en gedurende twee weken gerookt in de bergen met beukenhout en Kentucky tabak.

01090
COEUR DE JAMBON D'OR HAUTE-SAVOIE FUME
+12m
MAISON BAUD
Het hart van de achterham afkomstig van varkens uit de Franse Haute-Savoie. De verse ham werd ingewreven met zout en een bijzondere kruidenmix. Gerookt met takken van jeneverbesstruiken.

01440
JAMBON SEC HAUTE SAVOIE
+13m
ontbeend
MAISON BAUD
Gedroogde ham uit de Franse Haute-Savoie. Manueel ingewreven met zout en een typische kruidenmix. Gerookt met hout van de jeneverbesstruiken.

ALAISONS DE L'ADOUR

BAYONNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Afkomstig van varkens gekweekt in de Franse Adourvallei waar de rijping van de ham plaats heeft. Het zouten gebeurt met bergzout uit het bekken van de Adourrivier. De ligging tussen de Atlantische kust en de bergen helpt mee aan de trage droging waardoor zijn karakteristieke zachtheid wordt verzekerd. Beschermd door het Consortium en bezit het I.G.P. certificaat.

01420
BAYONNE HAM I.G.P.
+12m
ontbeend-opgekuist
ADOUR

01190
BAYONNE HAM I.G.P.
+12m blok 1/2
ontvet-ontzwoerd
ADOUR

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

PADOUEN
COLLECTIF D'ÉLEVEURS ET DE COCHONS DE CARACTÈRE

01510
LE NOIR DE BIGORRE
+20m
ontvet-ontzwoerd
PADOUEN
Afkomstig van het zo goed als uitstervend, 100% raszuiver, zwarte Noir de Bigorre varkensras. Zowel het kweken van de varkens als het drogen van de A.O.C. hammen vinden plaats aan de voet van de Frans centrale Pyreneeën. De varkens genieten van vrije loop en natuurlijke voeding zoals kastanjes. De ham is natuurlijk met rotszout gezouten, volledig ontzwoerd en zonder been.

01220
B/NOIR DE BIGORRE
blok 1/2
+20m
ontvet-ontzwoerd
PADOUEN

LE NOIR DE BIGORRE

Achterham afkomstig van het Spaanse witte varken en gerijpt in de bergen van Segovia (Salamanca). Dit ruim drie maanden langer dan nodig voor het verkrijgen van het Serrano Consortium label. De natuurlijke zouting, de uitzonderlijke regio voor het rijpen van ham en de meer dan 100 jaar ervaring in hamrijpen maakt deze ham zo bijzonder. Half ontzwoerd en half ontvet.

01310
SERRANO LEGADO LIEDOS
+15m square 1/2
ontvet-ontzwoerd
MONTE NEVADO

01870
SERRANO LEGADO DE LIEDOS
+15m
ontbeend
ALTOS DE IBERIA

01880
SERRANO
+24m
ontbeend
MONTE NEVADO
Achterham afkomstig van het Spaanse 100 % Durocvarken en gerijpt in de bergen van Segovia. Dit ruim dubbel zo lang dan nodig voor het verkrijgen van het Serrano Consortium label. De natuurlijke zouting, de uitzonderlijke regio voor het rijpen van ham en de meer dan 100 jaar ervaring in hamrijpen maakt deze ham zo bijzonder. Half ontzwoerd en half ontvet.

01875
SERRANO TRIVIUM
+18m
ontbeend
ALTOS DE IBERIA
Achterham afkomstig van het Spaanse witte varken en gerijpt in de bergen van Segovia. Dit ruim zes maanden langer dan nodig voor het verkrijgen van het Serrano Consortium label. De natuurlijke zouting, de uitzonderlijke regio voor het rijpen van ham en de meer dan 100 jaar ervaring in hamrijpen maakt deze ham zo bijzonder. Half ontzwoerd en half ontvet.

1898
MONTE NEVADO®

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

01847
TERUEL ham DOP
+22m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
ANDRES IZQUIERDO
Deze ham is afkomstig van het Spaan:
varken dat gekweekt werd in de regio
speciale klimaat met zijn koude winte
zomers en soms overvloedige regenva
zich perfect voor de ideale natuurlijke
draagt het brandmerk van het Consort
certificaat van oorsprong DOP. Deze h
10 maanden langer gerijpt dan vereist
bekomen van het brandmerk. Altijd vc
zwoerd en deels ontvet.

01862
JAMON RESERVA DUROC
+20m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
ANDRES IZQUIERDO
Deze ham is afkomstig van het Spaanse Duroc varken. Het speciale klimaat met zijn koude winters, milde zomers en soms overvloedige regenval lenen zicht perfect voor de ideale natuurlijke rijping. Altijd volledig ontzwoerd en deels ontvet.

01861
DUROC 100% GRAN RESERVA
+24m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
EL VELETA

EL VELETA
-JAMONES-

01987
PALETA DI ALPUJARRA
+14m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
ANTONIO ALVAREZ
Schouderham van het witte Spaanse varken en gedroogd op 1750 meter hoogte in Trevelez, gelegen in Zuid-Spanje (Andalusië). Enkel natuurlijk zeezout en de natuur doen hun werk om zijn smaken en aroma's tot ontwikkeling te laten komen. Volledig ontzwoerd en deels ontvet.

01853
JAMON TREVELEZ
+20m 1/4
ontvet-ontzwoerd
ANTONIO ALVAREZ
Achterham van het Spaanse Duroc varken en gedroogd op 1750 meter hoogte in Trevélez, gelegen in Zuid-Spanje (Andalusië). Enkel natuurlijk zeezout en de natuur doen hun werk om zijn smaken en aroma's tot ontwikkeling te laten komen. 1/4 stuk van de achterham, volledig ontzwoerd en deels ontvet.

01855
JAMON TREVELEZ
+20m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
ANTONIO ALVAREZ
Achterham van het Spaanse Duroc varken en gedroogd op 1750 meter hoogte in Trevelez, gelegen in Zuid-Spanje (Andalusië). Enkel natuurlijk zeezout en de natuur doen hun werk om zijn smaken en aroma's tot ontwikkeling te laten komen. Volledig ontzwoerd en deels ontvet.

01856
JAMON TREVELEZ
+23m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
ANTONIO ALVAREZ
Nog eens 3 maanden langer gerijpt als een gewone Trevelez ham. Volledig ontzwoerd en deel ontvet.

01859
JAMON TREVELEZ SUMMUM
+30m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
ANTONIO ALVAREZ
Ruim dubbel zolang gerijpt als een gewone Trevelez ham en beperkt leverbaar. Volledig ontzwoerd en deels ontvet.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

01332
MONTE NEVADO MANGALICA
+28m square 1/2
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
MONTE NEVADO
Verse achterham afkomstig van het originele Hongaarse Mangalica varkensras. De varkens worden natuurlijk gekweekt in de Hongaarse steppe. De verse hammen worden gezouten en gedroogd in het Spaanse Salamanca bij het huis Monte Nevado. Volledig ontbeend, ontzwoerd en half ontvet.

01990
PALETA MONTE NEVADO MANGALICA
+18m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
MONTE NEVADO
Verse schouderham afkomstig van het originele Hongaarse Mangalica varkensras. De varkens worden natuurlijk gekweekt in de Hongaarse steppe. De verse hammen worden gezouten en gedroogd in het Spaanse Salamanca bij het huis Monte Nevado. Volledig ontbeend, ontzwoerd en half ontvet.

02000
MONTE NEVADO MANGALICA HAM
+28m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
MONTE NEVADO
De Monte Nevado Mangalica ham is een topham afkomstig van het originele Hongaarse Mangalica varkensras. De varkens worden natuurlijk gekweekt in de Hongaarse steppe. De verse hammen worden gezouten en gedroogd in het Spaanse Salamanca bij het huis Monte Nevado. Volledig ontbeend, ontzwoerd en half ontvet.

1898
MONTE NEVADO®

01993
PALETA IBERICO BELLOTA
+20m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
ANTONIO ÁLVAREZ
Schouderham van het eigen Iberico Bellota ENTREPELADO varken. De kweek van het varken en het rijpen van de ham is volledig in handen van de familie Álvarez. De varkens leven in de regio Cordoba (Andalusië). In het dorpje Trevelez (Granada-Andalusië) worden de hammen lang gerijpt. Ze bieden enkel de "rood label" kwaliteit aan welke staat voor 50-75% Iberico Bellota. Volledig ontzwoerd en half ontvet.

01995
PALETA 100% IBERICO BELLOTA JABUGO
24-36m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
JUAN PEDRO DOMECQ
Schouderham van het eigen en 100% raszuivere Pata Negra Iberico LAMPIÑO varken. De kweek van het varken en het rijpen van de ham is volledig in handen van de familie Domecq gevestigd in de regio Jabugo (Sevilla). De passie voor topham heeft hen elk jaar op rij diverse hoogstaande medailles opgeleverd. Het huis Domecq biedt enkel de "zwart label" kwaliteit aan welke staat voor 100% Pata Negra Iberico. Volledig ontzwoerd en half ontvet.

02050
IBERICO BELLOTA
+36m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
MONTE NEVADO
Achterham van het Iberico varken (rood label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca maken deze ham superieur en is ook de laatste stap voor de 100% Iberico Pata Negra kwaliteit.

02063
IBERICO BELLOTA
+48m 1/4
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
ANTONIO ÁLVAREZ

02064
IBERICO BELLOTA
+48m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
ANTONIO ÁLVAREZ
Achterham van het eigen Iberico Bellota ENTREPELADO varken. De kweek van het varken en het rijpen van de ham is volledig in handen van de familie Álvarez. De varkens leven in de regio Cordoba (Andalusië). In het dorpje Trevelez (Granada-Andalusië) worden de hammen lang gerijpt. Ze bieden enkel de "rood label" kwaliteit aan welke staat voor 50-75% Iberico Bellota. Volledig ontzwoerd en half ontvet.

01364
IBERICO CEBO
+28m square 1/2
ontvet-ontzwoerd
MONTE NEVADO
Achterham van het Iberico varken (wit label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca geeft deze Iberico ham een superieure prijs/kwaliteitverhouding.

02020
IBERICO CEBO
+28m
ontvet-ontzoerd-ontbeend
MONTE NEVADO
Achterham van het Iberico varken (wit label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca geeft deze Iberico ham een superieure prijs/kwaliteitverhouding.

02015
PALETA IBERICO CEBO 50% IBERICO
ontbeend
ALTOS DE IBERIA
Paleta Iberico of schouderham van Iberico. Deze ham is dus van de schouder en draagt het "witte label" welke staat voor de Iberico Cebo kwaliteit. Iberico Cebo is afkomstig van 50% raszuivere Iberische varkens. De verse hammen worden gedurende minimum 20 maanden gerijpt in het Spaanse Salamanca.

02028
IBERICO CEBO DE CAMPO
+28m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
MONTE NEVADO
Achterham van het Iberico varken (groen label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca geeft deze Iberico ham een superieure prijs/kwaliteitverhouding.

02029
IBERICO CEBO DE CAMPO 100% IBERICO
+28m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
MONTE NEVADO
Achterham van het 100 % Iberico varkensras (groen label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca geeft deze Iberico ham een superieure prijs/kwaliteitverhouding.

1898
MONTE NEVADO®

02039
PALETA 100% IBERICO CEBO DE CAMPO
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
MONTE NEVADO
Paleta Iberico of schouderham van Iberico. Deze ham is dus van de schouder en draagt het "groene label" welke staat voor de Iberico Cebo de Campo kwaliteit. Deze unieke ham is sterk onderscheidend omwille van zijn 100% Iberico raszuiverheid. De varkens genieten van volledige vrije loop in de Spaanse Dehesa van Los Pedroches. Dehesa staat voor het mediterrane bosecosysteem (het best bewaarde in Europa), een omgeving waar kruidachtige planten, grassen en (eiken)bomen groeien. Los Pedroches is een regio ten noorden van de stad Córdoba (Andalusië), grenzend aan de provincies Extremadura en Castilië-La Mancha. De ham is vol van smaak mede door de afkomst van één van de beste Iberische varkensrassen, daarbovenop is er ook de strenge selectie door Monte Nevado die de ham minimum 27 maanden laat rijpen in Salamanca.

02045
PALETA 100% IBERICO BELLOTA
+24m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
MONTE NEVADO
Schouderham van het 100% raszuiver Iberico varken (zwart label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca maken deze ham superieur en is ook de laatste stap voor de 100% Iberico Pata Negra kwaliteit.

02060
100% IBERICO BELLOTA PATA NEGRA
+42m
ontvet-ontwoerd-ontbeend
MONTE NEVADO
Achterham van het 100% Iberico Pata Negra varken (zwart label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca en het 100% zuivere Pata Negra Iberico ras maken van deze ham één van de toppers binnen Joka's boeiende Iberico verhaal.

02070
100% IBERICO BELLOTA JABUGO PATA NEGRA
+48m
ontvet-ontzwoerd-ontbeend
JUAN PEDRO DOMECQ
Achterham van het eigen en 100% raszuivere Pata Negra Iberico Lampiño varken. De kweek van het varken en het rijpen van de ham is volledig in handen van de familie Domecq gevestigd in de regio Jabugo (Sevilla). De passie voor topham heeft hen elk jaar op rij diverse hoogstaande medailles opgeleverd. Het huis Domecq biedt enkel de "zwart label" kwaliteit aan welke staat voor 100% Pata Negra Iberico. Volledig ontzwoerd en half ontvet.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

01430
JAMBON SEC ARDECHOIS I.G.P.
+12m
ontbeend
TEYSSIER
De verse ham is afkomstig van Franse varkens en werd gedroogd op 1136 meter hoogte midden de bossen van de Ardèche. De zachte zouting en het werk van de natuur maken van deze ham een mooi Frans product.

Teyssier®
Depuis 1871

01435
JAMBON SEC DE CORSE
+12m
ontbeend
COSTA
Deze ham uit het Franse Corsica is gezouten met Corsicaans droogzout en licht gerookt met hardhout van het eiland zoals eik en kastanje. Een lichte toevoeging van peper en kruiden van de Maquis geeft zijn unieke smaak nog een extra toets.

01516
B/SPALLA CRUDA TOSCANA
geheel
FRANCHI
Gemaakt van de schouder en afkomstig van in Italië gekweekte varkens. De verse schouder wordt uitgebeend en ingewreven met zout, look en zwarte peper.

01522
SPALLA D'ASPROMONTE
+15m
ontbeend
NERO D'ASPROMONTE
Deze Spalla of schouderham is afkomstig van het zeldzame raszuivere zwarte varken uit Calabrië. Het zoete romige vet smelt als het ware in de mond en heeft een intense zeer natuurlijke smaak en geur. Nero Calabria heeft de erkenning van Gamberorosso en Slow Food.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

01260
PROSCIUTTO "SUPER MEC"
+10m blok 1/2
ontvet
GOLFERA
Super Mec ham is een Italiaanse boerenham. De benaming "super" staat voor voor een meer langzame en natuurlijke rijping. Zachte zouting en typisch Italiaans aroma door de rijping met open ramen. Volledig ontvet en ontzwoerd.

GOLFERA
i nuovi salumi dal sapore antico

01570
PROSCIUTTO SUPER MEC
+10m
GOLFERA
Super Mec ham is een Italiaanse boerenham. De benaming "super" staat voor een meer langzame en natuurlijke rijping. Zachte zouting en typisch Italiaans aroma door de rijping met open ramen.

01531
ITALIAANSE BOERENHAM
+8m
DOLCI COLLINE
Dolci Colline is een Mec ham. Het is een Italiaanse boerenham met perfecte prijs/kwaliteitverhouding. Drooggezouten en gerijpt in Emilia Romagna in het Noorden van Italië.

GOLFERA
i nuovi salumi dal sapore antico

01536
ITALIAANSE BOERENHAM
+8m
ontvet-ontzwoerd
DOLCI COLLINE
Dolci Colline is een Mec ham. Het is een Italiaanse boerenham met perfecte prijs/kwaliteitverhouding. Drooggezouten en gerijpt in Emilia Romagna in het Noorden van Italië. Volledig ontvet en ontwoerd en ontdaan van schenkel.

01599
PROSCIUTTO SGAMBATO MAREMMA TOSCANE PEPE
+10m
FRANCHI
Een Italiaanse verse ham die voor het zouten wordt ontbeend en daarna gezouten. Voor het drogen wordt de verse ham ingewreven met een mix van typische kruiden waaronder look en zwarte peper. Daarna gedurende ten minste 10 maanden langzaam gedroogd in Follonica in de Toscaanse regio Maremma en op 2 kilometer van de zee. Na het rijpen wordt de ham volledig opgekuist en ingewreven met een dun laagje smout op smaak gebracht met zwarte peper. De smaak komt enerzijds door de typische kruidenmix en anderzijds door de rijping in Maremma. Maremma is gelegen aan de Tyrreense zee in het zuidwesten van Toscane en het noordwesten van Lazio. Een uitzonderlijke regio voor het rijpen van ham. Enkel ontbeend verkrijgbaar.

01604
PROSCIUTTO SGAMBATO TOSCANE PEPERONCINO
+10m
FRANCHI
Na het drogen wordt deze ham nog eens ingewreven met een mooie laag Peperoncino.

Salumi Tipici Toscani
FRANCHI
SALUMI ARTIGIANALI TOSCANI

01614
PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. CON PEPE
+14m
FRANCHI
Deze ham is afkomstig van varkens die gekweekt werden in Toscane. Gezouten met een mix van zeezout, peper en typische Toscaanse kruiden. Langzaam gerijpt in de Toscaanse natuur. Heerlijk als broodbeleg, voorgerecht of wat dacht u van een antipasti schotel met Italiaanse brood (Pane Volante). Let wel dat een echte Toscaanse ham altijd moet voorzien zijn van het brandmerk "Prosciutto Toscano D.O.P.".

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

VALLE D'AOSTA
Saint Marcel
PROSCIUTTO CRUDO
L'originale alle erbe di montagna

01620
PROSCIUTTO SAINT MARCEL
18m
ontbeend adobo
LA VALDOTAINE
Saint-Marcel is een klein dorpje in de Aosta Vallei. Het klimaat van Saint-Marcel is essentieel, het bepaalt de manier waarop de ham is gedroogd en de kwaliteit van het eindproduct. De unieke smaakeigenschappen zijn zoet met een delicaat aroma en een nasmaak van verse groene kruiden uit het alpengebergte waarmee de hammen worden ingewreven tijdens het droogproces.

01624
PROSCIUTTO SAINT MARCEL
24m
ontbeend adobo
LA VALDOTAINE
Saint-Marcel is een klein dorpje in de Aosta Vallei. Het klimaat van Saint-Marcel is essentieel, het bepaalt de kwaliteit van de St-Marcel ham. De toevoeging van de aromatische kruiden samen met zijn droging van ten minste 24 maanden geven deze exclusieve ham een delicaat licht kruidig aroma en een subtiel zoete nasmaak.

Afbeelding van de ham komt niet overeen met de werkelijke ham. De ham wordt vanaf heden in adobo vorm aangeboden.

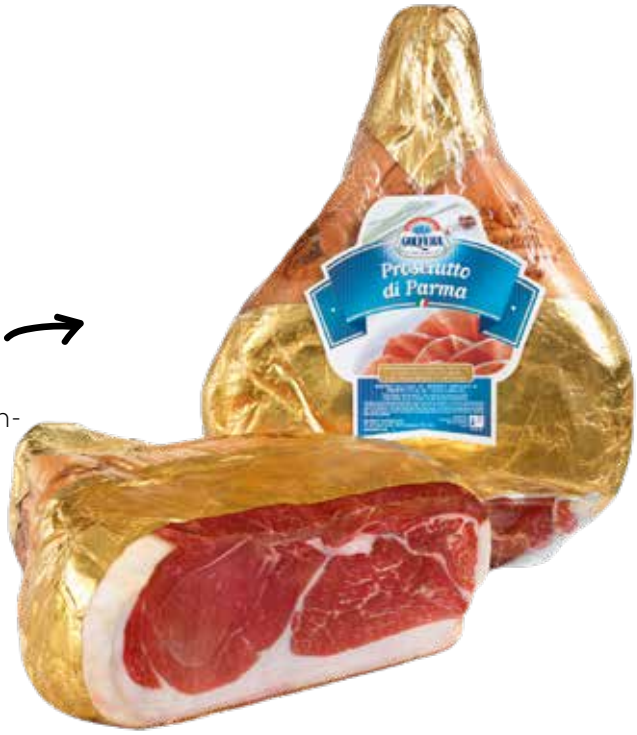
01632
PROSCIUTTO D'OGGIONO LOMBARDIA
+16m
ontbeend adobo
MARCO D'OGGIONO
Exclusiviteit troef met deze ham afkomstig van "eigen" varkens uit Lombardië, gekweekt zonder bras maar met een eigen constante voeding en eikeldieet. Gezouten met zout uit Puglia en natuurlijk gerijpt aan het Comomeer. Het resultaat is een intens zacht zoete smaak. De ham werd erkend door Gamberorosso en Slow Food.

01633
PROSCIUTTO D'OGGIONO LOMBARDIA
+16m
ontbeend
MARCO D'OGGIONO
Exclusiviteit troef met deze ham afkomstig van "eigen" varkens uit Lombardië, gekweekt zonder bras maar met een eigen constante voeding en eikeldieet. Gezouten met zout uit Puglia en natuurlijk gerijpt aan het Comomeer. Het resultaat is een intens zacht zoete smaak.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

GOLFERA
i nuovi salumi dal sapore antico

01280
PARMA HAM BLOC
+16m 1/2
ontvet-ontzwoerd
GOLFERA
Deze ontvette, ontzwoerde en gevormde Golfera Parma ham werd 4 maanden langer gerijpt dan een "gewone echte Parma ham". Bovendien wordt ze gedroogd waarbij ten volle beroep gedaan werd op de buitenlucht waardoor de ham een eigen en voller karakter heeft verkregen.



01635
PARMA HAM PRIMA QUALITA
+16m
GOLFERA
Deze gevormde Golfera Parma ham werd 4 maanden langer gerijpt dan een "gewone echte Parma ham". Bovendien wordt ze gedroogd waarbij ten volle beroep gedaan werd op de buitenlucht waardoor de ham een eigen en voller karakter heeft verkregen.

Deze Extra Riserva Golfera Parma ham werd 12 maanden langer gerijpt dan een "gewone echte Parma ham". Bovendien wordt ze gedroogd waarbij ten volle beroep gedaan werd op de buitenlucht waardoor de ham een eigen en voller karakter heeft verkregen. Bovendien werd de ham niet gevormd zodat het vocht dat in deze langzaam gerijpte ham zou aanwezig blijven, het zit immers boordevol aroma en smaak.

01657
PARMA EXTRA RISERVA DELIZIA
+24m
addobo
GOLFERA

01655
B/PARMA EXTRA RISERVA DELIZIA
+24m
formata
GOLFERA

01660
PARMA PRODUZIONE LIMITATA
+24m
adobo
PALLAVICINA
Met deze Parma ham haalt u meteen de meest exclusieve Parma ham ter wereld in huis. Gedroogd gedurende 12 maanden in de regio Parma en nadien 12 maanden in de kelders van het kasteel van Pallavicina aan de Po rivier. Een zoete en niet zoute heerlijke ham die geniet van het vocht van de Po waardoor hij ondanks zijn droging van 24 maanden mooi zacht is gebleven. Deze ham kan slechts in beperkte mate aangeboden worden.

Antica Corte Pallavicina

De verse ham is afkomstig van Italiaanse varkens. Uiterst zacht gezouten met zout uit Puglia en gerijpt in Friuli ten N-O van Italië. Volledig ontbeend.

01685
DOK DI SAN DANIELE FORMATA
+14m
ontbeend
DOK DALL'AVA
Deze San Daniele werd gevormd (= formata).

01688
DOK DI SAN DANIELE ADOBO
+16m
ontbeend
DOK DALL'AVA
Deze San Daniele werd in zijn natuurlijke vorm gelaten en opgebonden (= adobo).

01689
NUMERODIECE SAN DANIELE ADOBO
+24m
ontbeend
DOK DALL'AVA
Deze San Daniele werd in zijn natuurlijke vorm gelaten en opgebonden (= adobo) en langer gerijpt.

01695
NUMERODIECI SAN DANIELE FORMATA
+24m
ontbeend
DOK DALL'AVA
Deze San Daniele werd gevormd (= formata) en langer gerijpt.

DOK DALL'AVA prosciuttai dal 1955

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

GOLFERA
i nuovi salumi dal sapore antico

01710
CUORE SAN VALENTINO ABRUZZO
+12m
ontvet-ontzwoerd
GOLFERA
Gemaakt van D.O.P. varkens uit Italië en gerijpt in de Apennijnen (regio Abruzzo), gelegen ten oosten van de Adriatische zee en midden de veelal ongerepte natuur. De Culatello is de bol van de achterham die voor de rijping wordt ontbeend en zacht gezouten. Tijdens de rijping speelt de combinatie van 3000 meter hoogte en de vochtige wind van over de Adriatische zee een belanrijk rol. Volledig ontbeend.

VALLE D'AOSTA
Saint Marcel
PROSCIUTTO CRUDO
L'originale alle erbe di montagna

01713
FIOCCO DI NEVE
+24m
ontbeend
LA VALDOTAINE
Het wordt gezegd dat 'Culatello' per vergissing werd gemaakt. Door een verkeerde snede in de dij, waardoor die anders was verdeeld. De 'Fiocco di Neve' of 'sneeuwvlok' is het meest prestigieuze deel van de ham: de 'Culatello'. Zacht gezouten en met zorg gemasseerd, verrijkt met jeneverbessen en gekruid in de berglucht voor minstens 24 maanden. De productie is beperkt, de smaak is uniek. Het karakteristieke aroma van de culatello werd gecombineerd met de onmiskenbare smaak van jenever voor een verbazingwekkende sensationele ervaring.

Antica Corte
Pallavicina

Met een Culatello van het huis Antica Corte Pallavina haal je meteen de top in huis. Het is de bol van de achterham opgebonden in varkensblaas en drooggezouten. Zijn kwaliteit en smaak komt vooral door het drogen in de kelders van de Antica corte naast de Po rivier. het strooien van wijnmost onder de hammen en het drenken in wijn maken van de Culatello di Zibello een echte smaakbom. Volledig ontzwoerd.

01760
CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.
+18m
Het is tevens een D.O.P. gecertificeerd product.

01762
CULATELLO D.O.P. ORO SPIGAROLI
+24m
Deze Culatello ORO SPIGAROLI staat, mede door zijn 6 maanden langer drogen, nog een trapje hoger dan de Culatello di Zibello. Het is tevens een D.O.P. gecertificeerd product.

01770
GRAN CULATELLO ANTICHE RAZZA NERA
+32m
Deze Gran Culatello antiche Nera Parmigiani behoort, mede door zijn 14 maanden langer drogen en het unieke varkensras, tot het summum van de Italiaanse hammen.

GEDROOGDE BEENHAM

01080
B/GANDA PRESTIGE
16m
met been
EXCLUSIVE FOR JOKA
Door Ganda ham werd voor een selectie van Joka klanten sinds eind 2018 een unieke Ganda ham met rijping van 16 maanden op de markt gebracht: de 'Gandaham Prestige'. Een bijzondere selectie van de verse hammen afkomstig van "correcte" varkens, met daarbovenop minimum 16 maanden rijping. Deze ham is exclusief in zijn genre en dat proeft u meteen.

VARKEN
MENAPII
PORC

01085
GEDROOGDE HAM VAN HET MENAPII VARKEN
+18m
met been & poot
zie pagina 17 voor Menapii verhaal.
Ook verkrijgbaar ontbeend.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

02204
PROSCIUTTO SAINT MARCEL
24m
met been
LA VALDOTAINE
Saint-Marcel is een klein dorpje in de Aosta Vallei. Het klimaat van Saint-Marcel is essentieel, het bepaalt de kwaliteit van de St-Marcel ham. De toevoeging van de aromatische kruiden samen met zijn droging van ten minste 24 maanden geven deze exclusieve ham een delicaat licht kruidig aroma en een subtiel zoete nasmaak.

VALLE D'AOSTA
Saint Marcel
PROSCIUTTO CRUDO
L'originale alle erbe di montagna

DOK
DALL'AVA
prosciuttai·dal·1955

De verse ham is afkomstig van Italiaanse varkens. Uiterst zacht gezouten met zout uit Puglia en gerijpt in Friuli ten N-O van Italië. Volledig met been en poot.

02241
DOK DI SAN DANIELE
+18m
met been & poot
DOK DALL'AVA

02245
NUMERODIECI DI SAN DANIELE +24m
met been & poot
DOK DALL'AVA
Deze ham werd nog eens 6 maanden langer gerijpt.

02180
LE NOIR DE BIGORRE
+20m
met been & poot
PADOUEN
Afkomstig van het zo goed als uitstervend, 100% raszuiver, zwarte Noir de Bigorre varkensras. Zowel het kweken van de varkens als het drogen van de A.O.C. hammen vinden plaats aan de voet van de Frans centrale Pyreneeën. De varkens genieten van vrije loop en natuurlijke voeding zoals kastanjes. De ham is natuurlijk met rotszout gezouten.

02030
IBERICO CEBO
+28m
met been & poot
MONTE NEVADO
Achterham van het Iberico varken (wit label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca geeft deze Iberico ham een superieure prijs/kwaliteitverhouding.

02035
IBERICO DE CAMPO
+28m
met been & poot
MONTE NEVADO
Achterham van het Iberico varken (groen label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca geeft deze Iberico ham een superieure prijs/kwaliteitverhouding.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

02036
IBERICO CEBO DE CAMPO 100% IBERICO
+28m
met been & poot
MONTE NEVADO
Achterham van het 100 % Iberico varkensras (groen label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca geeft deze Iberico ham een superieure prijs/kwaliteit-verhouding.

02292
DUROC 100% GRAN RESERVA
+24m
met been & poot
EL VELETA

EL VELETA
-JAMONES-

02294
JAMON DE TREVELEZ
+23m
met been & poot
ANTONIO ALVAREZ
Achterham van het Spaanse Duroc varken en gedroogd op 1750 meter hoogte in Trevelez, gelegen in Zuid-Spanje (Andalusië). Enkel natuurlijk zeezout en de natuur doen hun werk om de natuurlijke smaken en aroma's tot ontwikkeling te laten komen.

ANTONIO ÁLVAREZ
JAMONES

02308
SERRANO BERNUY
+24m
met been & poot
MONTE NEVADO

Achterham afkomstig van het Spaanse Duroc varken en gerijpt in de bergen van Segovia. Dit ruim dubbel zo lang dan nodig voor het verkrijgen van het Serrano Consortium label. De natuurlijke zouting, de uitzonderlijke regio voor het rijpen van ham en de meer dan 100 jaar ervaring in hamrijpen maakt deze ham zo bijzonderDe Bernuy is dezelfde ham als de Serrano Legado de Liedos, maar nog eens negen maanden langer gerijpt. Hier wenst Monte Nevado geen label te gebruiken van het Serrano Consortium. Dit omdat ze niet wensen dat de consument de ham op hetzelfde kwaliteitsniveau plaatst als deze met het Consortiumcertificaa0t, maar hoger.

02320
MONTE NEVADO MANGALICA HAM
+28m
met been & poot
MONTE NEVADO

Verse achterham afkomstig van het originele Hongaarse Mangalica varkensras. De varkens worden natuurlijk gekweekt in de Hongaarse steppe. De verse hammen worden gezouten en natuurlijk gedroogd in het Spaanse Salamanca bij het huis Monte Nevado. Met volledig been, ontzwoerd en half ontvet.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

02340
IBERICO BELLOTA
+36m
met been & poot
MONTE NEVADO
Achterham van het Iberico varken (rood label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca maken deze ham superieur en is ook de laatste stap voor de 100% Iberico Pata Negra kwaliteit.

1898
MONTE NEVADO®

02345
100% IBERICO BELLOTA PATA NEGRA
+42m
met been & poot
MONTE NEVADO
Achterham van het 100% Iberico Pata Negra varken (zwart label). De meer dan 100 jaar ervaring van het familiebedrijf gelegen in Salamanca en het 100% zuivere Pata Negra Iberico ras maken van deze ham één van de toppers binnen Joka's boeiende Iberico verhaal.

02337
100% PALETA IBERICO BELLOTA JABUGO
PATA NEGRA
met been & poot
JUAN PEDRO DOMECQ
Achterham van het eigen en 100% raszuivere Pata Negra Iberico LAMPIÑO varken. De kweek van het varken en het rijpen van de ham is volledig in handen van de familie Domecq gevestigd in de regio Jabugo (Sevilla). De passie voor topham heeft hen elk jaar op rij diverse hoogstaande medailles opgeleverd. Het huis Domecq biedt enkel de "zwart label" kwaliteit aan welke staat voor 100% Pata Negra Iberico.

JUAN PEDRO DOMECQ

02353
IBERICO BELLOTA
+48m
met been & poot
ANTONIO ALVAREZ
Achterham van het eigen Iberico Bellota ENTREPELADO varken. De kweek van het varken en het rijpen van de ham is volledig in handen van de familie Álvarez. De varkens leven in de regio Cordoba (Andalusië). In het dorpje Trevelez (Granada-Andalusië) worden de hammen lang gerijpt. Ze bieden enkel de "rood label" kwaliteit aan welke staat voor 50-75% Iberico Bellota. Volledig ontzwoerd en half ontvet.

02357
100% IBERICO BELLOTA JABUGO PATA NEGRA
42-60m
met been & poot
JUAN PEDRO DOMECQ
Achterham van het eigen en 100% raszuivere Pata Negra Iberico LAMPIÑO varken. De kweek van het varken en het rijpen van de ham is volledig in handen van de familie Domecq gevestigd in de regio Jabugo (Sevilla). De passie voor topham heeft hen elk jaar op rij diverse hoogstaande medailles opgeleverd. Het huis Domecq biedt enkel de "zwart label" kwaliteit aan welke staat voor 100% Pata Negra Iberico. Volledig ontzwoerd en half ontvet.

THE CORTADOR ACADEMY

HAND-SLICED FINEST HAM

VERNEEM ALLES

over de succesvolle

JOKA CORTADOR ACADEMY

via:

cortadoracademy.be

of

via uw vertrouwde Joka contactpersoon.

ZOUTWAREN UIT BELGIË

02598
COPPA
DE LAET & VAN HAVER
Deze coppa (spiering) is een knipoog naar het Vlaamse boerenleven en een fusie van Italiaanse inspiratie en het Belgisch varken. De juiste dosis intramusculair vet maakt het sappig en mooi in harmonie met het authentieke karakter van een mooie Coppa. Prestige van bij De Laet & Van Haver.

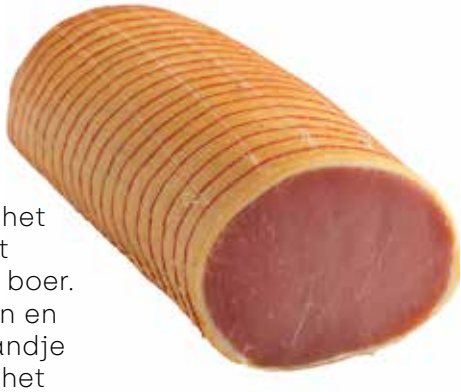
DE LAET & VAN HAVER

DE LAET & VAN HAVER

02940
GUANCIALE
DE LAET & VAN HAVER
Guanciale is een Italiaanse vleesbereiding gemaakt van het keelspek van een varken. Het keelspek wordt ingewreven met zout, look, peper en Italiaanse kruiden. Deze worden dan enkele weken gedroogd zodat ze mooi vast worden en een intense smaak krijgen. Guanciale valt perfect te combineren met een traditionele Italiaanse pasta of als cold cut op een charcuterieplankje. Het vet smelt zo weg en geeft aan elk gerechtje een nieuwe dimensie! Prestige van bij De Laet & Van Haver.

02490
AMBACHTELIJK GEROOKT SPEK
zonder zwoerd-zonder knars 1/2
HUYZE TERROIR
Gemaakt van de verse buik afkomstig van met respect gekweekte varkens. Ontdaan van zwoerd en kraakbeen en natuurlijk gezouten. Daarna lang gedroogd en gerookt zoals 40 jaar terug.

02541
GEROOKTE BACON EXTRA ZOET
H.I.B. 1/2
HUYZE TERROIR
Een edele en magere ambachtelijk gezouten en gerookte vleeswaar. Bereid van de rug van het Belgische Huyze Terroir varken, gekweekt met respect voor het dier, milieu en finaal de boer. De rug werd mooi ontvet, kant gesneden en mild gezouten. Deze bacon heeft een verfijnd aroma door de langere rijp- en rusttijd en geniet van een zachte natuurlijke rooksmaak door het traditioneel roken met beukenhout. Bekroond met het Huyze Terroir label en het Handmade in Belgium certificaat.



02566
FILET DE SAXE GEROOKT H.I.B.
HUYZE TERROIR
Mager stuk van de carré (rug) afkomstig van het Belgische Huyze Terroir varken, gekweekt met respect voor het dier, het milieu en finaal de boer. Volledig ontvliesd, ontvet, zeer mild gezouten en boordevol smaak. Ommanteld met een vetbandje en traditioneel zacht gerookt. Bekroond met het Huyze Terroir label en het Handmade in Belgium certificaat.

ZOUTWAREN IMPORT

03077
COPPA SEL SEC D'ARDECHE
TEYSSIER
Spieringstuk afkomstig van "la viande de porc française". Gezouten, gekruid en gedroogd midden de bossen van Ardèche op 1100 meter hoogte. Pure naturelle smaak.

03078
COPPA D'OGGIONO DI LOMBARDIA
MARCO D'OGGIONO
Coppa is het spieringstuk van het varken. Deze coppa is afkomstig van "eigen" varkens. Zij masseren hun verse coppa's heel zacht met zout uit Puglia. Deze coppa heeft de juiste balans van kruiden, een uiterst milde zouting en de hulp van de Alpen (Lombardije).

03079
COPPA DE CORSE
COSTA
Coppa is de spiering van het varken. 100% origine Corsica en boordevol aroma. Licht gezouten, natuurlijk gerookt met o.a. eik en kastanje. Langzaam gedroogd en ingewreven met Herbes de Maquis.

03080
COPPA STAGIONATO "MODENA"
1/2
GOLFERA
Deze coppa of varkenspiering is afkomstig van 100% Italiaanse varkens. Hij werd gezouten en lang gedroogd wat hem favoriet maakt bij mensen die van vrij hard gedroode vleeswaren houden. Hij heeft een karaktervol aroma zonder veel paruur, eenvoud siert.

03083
COPPA ARTISANALE HAUTE SAVOIE
1/2
MAISON BAUD
Coppa is het spieringstuk van het varken. Deze is afkomstig van varkens die werden gekweekt in de Haute-Savoie. Gezouten en ingewreven met een mooie kruidenmengeling waardoor hij geniet van een mooi verrassend aroma.

Capocollo is een andere naam voor coppa en is de varkenspiering. Hij is gemaakt van Italiaans varkensvlees dat werd ingewreven met peper, zout en venkel. Het wordt in bruin stropapier (carta paglia) verpakt om traag te rijpen, een traditie uit Toscane. Na het drogen werd het stropapier verwijderd en een nieuw aangebracht dat nog enkel dienst doet als presentatie.

03087
CAPOCOLLO TOSCANE FINOCCHIO CARTA PAGLIA
1/2
FRANCHI

03089
CAPOCOLLO TOSCANE FINOCCIO CARTA PAGLIA
1/1
FRANCHI

03102
CAPOCOLLO DI PUGLIA
+2m
MARTINA FRANCA
Capocollo is de Zuid-Italiaanse benaming voor coppa en is de varkensspiering van het witte varken van Italiaanse origine. Deze capocollo werd goed gekruid met natuurlijk zeezout en heerlijk geurende kruiden uit de regio, de typische vino Cotto en zwarte peper.

03104
CAPOCOLLO DI PUGLIA
+5m
MARTINA FRANCA
Deze capocollo di Puglia heeft een rijping gekregen van 180 dagen.

03106
CAPOCOLLO SUINO NERO DI PUGLIA
+5m
MARTINA FRANCA
Capocollo is de Zuid-Italiaanse benaming voor coppa en is de varkensspiering van het witte varken van Italiaanse origine. Deze capocollo werd goed gekruid met natuurlijk zeezout en heerlijk geurende kruiden uit de regio, de typische vino Cotto en zwarte peper. Deze capocollo di Puglia heeft een rijping van 180 dagen gekregen en het is afkomstig van het vlees van het suino nero varken.

03121
CABEZADA DE LOMO - COPPA UIT TERUEL
ANDRES IZQUIERDO
Coppa pimentón is een vers spieringstuk van het witte Spaanse varken. Vóór het drogen, in de Spaanse regio Teruel, wordt het stukje coppa mooi ingewreven met natuurlijk zout en pimentón. Door de typische marmering van de spiering is het een mooi alternatief voor de Spaanse lomo.

03110
B/COPPA DELLA RAZA NERA PARMIGIANI
1/2
PALLAVICINA
Deze coppa is de varkensspiering van het eigen varken raza nera Parmigiani (Emilia Romagna). Gerijpt in de vochtige kelders van het kasteel (Antica Corte Pallavicina, naast de Po rivier) waar de nobele schimmels van de Culatello di Zibello hun werk hebben gedaan om een unieke coppa, boordevol karakter, op uw bord te serveren. Beperkte levering.

03125
COPPA
MONTE NEVADO MANGALICA
MONTE NEVADO

Deze lomo is de varkenslende van het authentieke Hongaarse Mangalica varken. Het varken wordt, om zijn kwaliteit en eigenheid te handhaven, nog altijd vrij gekweekt in de Hongaarse steppe. De verse lomo wordt in Spanje gezouten, ingewreven met de typische pimentón en natuurlijk gedroogd. Het is een mager tapasproduct.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

Teyssier®
Depuis 1871

03003
PANCETTA D'ARDECHE
TEYSSIER
Gemaakt van buikspek afkomstig van "la viande de porc française". Met de hand gezouten, gekruid en natuurlijk gedroogd midden de bossen van de Ardèche op 1100 meter hoogte. Zo geniet deze pancetta van een zachte neutrale smaak. Zijn kleine diameter leent zich perfect om ook te gebruiken als tapa of bij Raclette.

03004
PANCETTA ARROTOLATA D'OGGIONO LOMBARDIA 1/2
MARCO D'OGGIONO
Varkensbuik afkomstig van Italiaanse varkens die gekweekt worden volgens vereisten van Marco d'Oggiono. Natuurlijk gezouten met zout uit Puglia, zacht gekruid en traag gerijpt in de Alpen van Lombardië. Zeer zacht en zeker niet zout.

MARCO D'OGGIONO
PROSCIUTTI

Salumi Tipici Toscani
FRANCHI
SALUMI ARTIGIANALI TOSCANI

03027
PANCETTA ARROTOLATA
MAREMMA TOSCANA
FRANCHI
Dit is geen typisch Italiaanse maar een typisch Toscaanse pancetta. Gemaakt van verse varkensbuik afkomstig van Italiaanse varkens. Ze wordt vers gezouten en gearomatiseerd met verse look, verse rozemarijn uit Maremma en Toscaanse specerijen. Nadien traag gerijpt in het Toscaanse Maremma.

03040
PANCETTA "MAGRETTA"
1/2
GOLFERA
Pancetta magretta is wel de meest klassieke binnen het pancetta aanbod. Hij werd gerijpt in de regio Emilia Romagna en is de meest neutrale van smaak zonder daarom smaakloos te zijn. Zijn zowel zachte zouting als kruiding maken hem bij veel mensen zo geliefd.

03050
PANCETTA COPPATA SGRASSATA
1/2
GOLFERA
Pancetta coppata is de coppa omringd door een pancetta. Zijn ietwat grotere diameter maakt hem aantrekkelijk en is een echte klassieker binnen het pancetta aanbod. Hij wordt gerijpt in de regio Emilia Romangna en is de meest neutrale van smaak zonder daarom smaakloos te zijn. Zijn zowel zachte zouting als kruiding maken hem bij veel mensen zo geliefd.

03016
PANCETTA TESA D'OGGIONO LOMBARDIA
MARCO D'OGGIONO
Varkensbuik afkomstig van Italiaanse varkens die gekweekt worden volgens vereisten van Marco d'Oggiono. Natuurlijk gezouten met zout uit Puglia, zacht gekruid en traag gerijpt in de Alpen van Lombardië. Zeer zacht en zeker niet zout. De benaming "tesa" staat voor niet opgerold (plat) en is altijd met zwoard. Het zwoerd kan gebruiken om bijvoorbeeld soep een extra toets te geven.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

03019
PANCETTA TESA AL PEPE MAREMMA TOSCANA FRANCHI
Dit is geen typisch Italiaanse maar een typisch Toscaanse pancetta. Gemaakt van verse varkensbuik afkomstig van Italiaanse varkens. Ze wordt vers gezouten en gearomatiseerd met verse look, verse rozemarijn uit Maremma en Toscaanse specerijen. Nadien traag gerijpt in het Toscaanse Maremma. Steeds met zwoerd.

02961
LARDO PROFUMI DI MAREMMA TOSCANA FRANCHI
Dit is een stuk (vet) afkomstig van de nek, de rug en van de bovenste delen van een in Italië gekweekt varken. De stukken worden ingewreven met zout en een speciale Toscaanse kruidenmix en rusten in bassins. Omwille van de kruiding verschilt deze lardo sterk met de meer gekende lardo di colonnata. Gebruik deze lardo in warme gerechten of probeer een fijn sneetje op een stuk warm brood.

02966
LARDO D'OGGIONO DI LOMBARDIA MARCO D'OGGIONO
Afkomstig van de rug van hun eigen geselecteerde varkens die volgens hun eigen vereisten gekweekt worden. Het zijn mooie dikke vette rugstukken, goed ingewreven met het zachte zout uit Puglia en met finesse gekruid. De eerste rijping van de lardo d'Oggiono gebeurt in bassins om daarna verder te rijpen met de Alpenlucht van Lombardije. Deze lardo geniet van een voorzichtig gekruid aroma.

GOLFERA
i nuovi salumi dal sapore antico

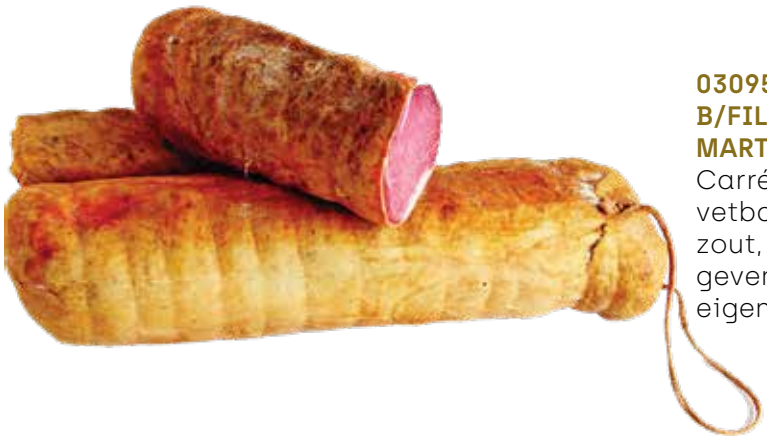
02970
LARDO DI COLONNATA AROMATIZZATO
GOLFERA
Het verse stuk rugvet van Italiaanse varkens wordt afgedekt met een dikke grove zoutlaag en een mix van typische specerijen deels eigen aan de Toscaanse lardo di colonnata en deels eigen aan het gerenomeerde huis Golfera uit Emilia Romagna.

02973
LARDO DI COLONNATA I.G.P.
LA BOTTEGA DI ADO
Lardo of het rugvet van varkens gekweekt in Italië. De verse stukken worden in marmeren bassins gelegd die werden ingewreven met look en kruiden. Tussen elke laag lardo komt een mengeling van grof zeezout, zwarte peper, knoflook, rozemarijn en salie. Van zodra de bassin is gevuld wordt ze afgesloten met een marmeren plaat. De lardo's rusten er gedurende zes maanden. Een meesterlijke delicatesse zowel koud, in fijne sneetjes als in warme gerechten te gebruiken.

dal 1883 la BOTTEGA di ADO

Salumi Tipici Toscani
FRANCHI
SALUMI ARTIGIANALI TOSCANI

02944
GOTA TOSCANA - GUANCIALE
FRANCHI
Gota of guanciale wordt gemaakt van de wang van het varken. Eens opgekuist, manueel gemasseerd met zout, zwarte peper en typisch Toscaanse kruiden. Gota is vrij vet en leunt sterk aan bij lardo en is dus uitermate geschikt in de warme keuken. Tijdens het opwarmen smelt het vet weg en geeft een aangename meerwaarde aan sausen, pasta en andere warme gerechten.



03095
B/FILETTO DI PUGLIA
MARTINA FRANCA
Carréstuk van het witte Italiaanse varken met vetbandje en zonder zwoerd. Fijn gemalen zeezout, de typische vino Cotto en de zwarte peper geven deze filetto di Puglia zijn heerlijk unieke eigenheid. Zachtjes gerookt met eikenschors.

03096
LOMBETTO MAREMMA TOSCANA CARTA PAGLIA
FRANCHI
Een gedroogde varkensfilet van de 'Suino Italiano nazionale", gezouten, gekruid en gearomatiseerd met typische kruiden uit de Maremma. Het product wordt daarna verpakt in het 'carta paglia' (stropapier) die ervoor zorgt dat de lombetto traag rijpt. Na de droogperiode van 60 dagen wordt het papier verwijderd. Een nieuw vel 'carta paglia' wordt aangebracht maar dient nog enkel voor de presentatie.

03097
LONZU SEC DE CORSE
COSTA
Dit is de authentieke lomo uit Corsica. Gemaakt van de lende van het witte varken uit Corsica en gerookt met hout van loofbomen zoals eik en kastanje. Het gebruik van kruiden van de Maquis (typische vegetatie van laag groeiende mediterrane struiken die je overal in Corsica vindt) geeft een typische en uiterst aangename smaak aan het product.

03180
FILET D'ARDECHE AU GENIEVRE
TEYSSIER
Een mager stukje varkensvlees afkomstig van "la viande de porc française", gezouten, gekruid en extra op smaak gebracht met jenever. Zacht en natuurlijk gerookt op beukenhout.

03290
LOMITO PRESA 100% IBERICO
JABUGO PATA NEGRA
JUAN PEDRO DOMECQ
Familie van de Lomo, maar afkomstig van de Presa van het pure 100 % Iberico Bellota Jabugo Pata Negra Lampiño varken van het huis Juan Pedro Domecq. Het familiebedrijf heeft zowel de kweek van zijn varkens als de bereiding van zijn topcharcuterie in eigen beheer.

03091
LUMBER CHOCOLATE DI LOMBARDIA
MARCO D'OGGIONO
Een gedroogde en uiterst mild gezouten varkensfilet van de 'Suino Italiano nazionale". Deze werd ommanteld met gebroken cacoa bonen uit Peru.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

03221
LOMO SERRANO
MONTE NEVADO
Deze lomo is de varkenslende van Spaanse varkens die werd gezouten en ingewreven met de typische Spaanse pimentón. Een mager tapasproduct.

1898
MONTE NEVADO®

03251
LOMO MONTE NEVADO MANGALICA
MONTE NEVADO
Deze lomo is de varkenslende van het authentieke Hongaarse Mangalica varken. Het varken wordt, om zijn kwaliteit en eigenheid te handhaven, nog altijd vrij gekweekt in de Hongaarse steppe. De verse lomo wordt in Spanje gezouten, ingewreven met de typische pimentón en natuurlijk gedroogd. Het is een mager tapasproduct.

1898
MONTE NEVADO®

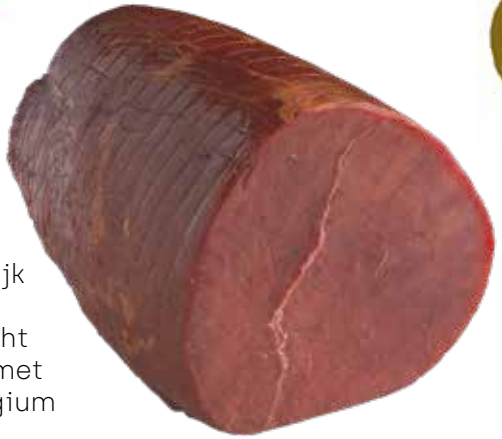
03265
LOMO IBERICO CEBO DE CAMPO
MONTE NEVADO
Deze lomo is de varkenslende van het Iberico varken. De verse lomo wordt in Salamanca gezouten, ingewreven met de typische pimentón en natuurlijk gedroogd. Het is een mager tapasproduct.

03281
LOMO 100% IBERICO BELLOTA PATA NEGRA
MONTE NEVADO
Deze lomo is de varkenslende van het Iberico varken. De verse lomo wordt in Salamanca gezouten, ingewreven met de typische pimentón en natuurlijk gedroogd. Het is een mager tapasproduct.

03283
LOMO IBERICO BELLOTA
ANTONIO ALVAREZ
Deze lomo is de varkenslende van het Iberico Bellota Entrepelado varken. De verse lomo wordt in Trevelez gezouten, ingewreven met de typische pimentón en natuurlijk gedroogd. Het is een mager tapasproduct.

03285
LOMO 100% IBERICO DE JABUGO PATA NEGRA
JUAN PEDRO DOMECQ
Deze lomo is de varkenslende van het 100% Iberico Pata negra Lampiño varken. De verse lomo wordt in Trevelez gezouten, ingewreven met de typische pimentón en natuurlijk gedroogd. Het is een mager tapasproduct.

ZOUTWAREN VAN 'T RUND



02665
ANTWERPSE RUNDSFILET AMBACHTELIJK
1/2 NR.1 HIB
GOLD LABEL
De spier van het runder muisstuk. Ambachtelijk zeer mild gezouten en natuurlijke gerookt. Te gebruiken als magere charcuterie of wat dacht u van een "Antwerpse Carpaccio"? Bekroond met het Joka Gold label en het Handmade in Belgium certificaat.

02709
BEEF JERKY
DE LAET & VAN HAVER
Over komen waaien uit de Verenigde Staten. Rundsvlees,in dunne reepjes gesneden, gekruid en vervolgens gedroogd.Het lage vetgehalte en eiwitrijke vlees maken van Beef Jerky dé perfecte snack voor tussendoor.

DE LAET & VAN HAVER

DE LAET & VAN HAVER

12235
ENIGMA
DE LAET & VAN HAVER
Het staartstuk van het rund, beter bekend als de Picanha, vormt de basis van deze heerlijke bereiding. Het vlees laten we eerst rusten in een uitgekiemde pekelmengeling. Hierdoor leggen we de basis voor een heerlijk malse en sappige delicatesse. Vervolgens wordt het vlees ingewreven met een lichtzoet, mild Spaans paprikapoeder genaamd Pimenton. Deze rode pepertjes worden een tweetal weken gedroogd in de Spaanse zon. Het gekruid staartstuk wordt dan licht gerookt op beukenhout voor een heerlijke gerookte toets. Serveer deze delicatesse puur op een charcuteriebordje.

12206
GEMARINEERDE CARPACCIO
DE LAET & VAN HAVER
Gemarineerde entrecote voor een heerlijke en onderscheidende carpaccio. Voldoende neutraal om te combineren met allerlei ingrediënten zoals noten, dadels, asperges,... Prestige van bij De Laet & Van Haver.

DE LAET & VAN HAVER

12207
B/SMOKEY BEEF
DE LAET & VAN HAVER
Mooi stukje dunne lende. Gepekeld en subtiel gemarineerd met heerlijke kruiden. Gerijpt, nadien koud gerookt om daarna nog verder in te drogen. Mooie alternatief voor de klassieke carpaccio. Prestige van bij De Laet & Van Haver.

12208
DOLCE ZERO
DE LAET & VAN HAVER
Van entrecote tot een gewaagde carpaccio met aroma's van praline en Braziliaanse koffie. Drie à zes weken gerijpt naargelang het gewicht. Ideaal in combinatie met gebakken ganzenlever, met een (chocolade) dessert of koffie. Prestige van bij De Laet & Van Haver.

12299
SECRETO 07
DE LAET & VAN HAVER
Gedryaged stuk ribeye op smaak gebracht met zeven geheime kruiden. Een bereidingsproces van negen weken. Gebruik de Secreto 07 zonder garnituur maar puur en als een unieke Carpaccio. Prestige van bij De Laet & Van Haver.

12301
B/WAGYU SECRETO 07 by
DE LAET & VAN HAVER
Zelfde procédé als de Secreto 07, maar van het uitzonderlijke Wagyu rund.

87720
SECRETO 07 VERPAKKINGSPAKKET 25st
DE LAET & VAN HAVER

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

03195
OEDSLACH 'COPPA DE BOEUF'
DIERENDONCK
Voor deze Coppa van rund is Hendrik terug gegaan naar de basis principes van de nose to tail filosofie, een minder edel stuk maar zeer mooi doorspekt wat zorgt voor een cremeuze smaak. Hendrik heeft deze runder Coppas geselecteerd, langzaam gerijpt, drooggezouten en daarna geaffineerd op het principe van de gedroogde entrecote. Dit resulteert in een ultiem stukje edele charcuterie en krachtig van smaak.

DIERENDONCK

12230
GEDROOGDE ENTRECOTE WEST-VLAAMS ROOD
DIERENDONCK
Een krachtige vleessmaak met een boter- en nootachtige toets. Met constante veranderingen in temperatuur, vochtigheid en ventilatie rijpt Dierendonck eerst het vlees. Daarna wordt het vlees droog gezouten in zeezout en kruiden. Tenslotte droogt het vlees nog ten minste 30 dagen.

GOLD LABEL

12225
PRESTIGE DE BOEUF BELGISCH WITBLAUW
GOLD LABEL
Een mager stuk dunne lende van het Belgisch witblauw runderras. Zacht gezouten, subtiel gekruid en koud gerookt. Degustatie als charcuterie, als aperohapje, op een verfijnde tapasplank of als "Carpaccio Prestige de Boeuf Belgisch Witblauw".

GOLD LABEL

12228
ZESRIB HIERBAS DE LAS DUNAS
GOLD LABEL

GOLFERA
i nuovi salumi dal sapore antico

03310
BRESAOLA EMILIA ROMAGNA PUNTA D'ANCA
1/2
GOLFERA
De tip van de heup (bovenste deel van de achterbil) van het Chianina rund. Met zeezout gezouten en natuurlijk gedroogd. Een zachte en vrij neutrale smaak. Zeer fijn snijden, puur degusteren of besprenkelen met een goede olijfolie en wat druppeltjes limoen.

03315
BRESAOLA LOMBARDIA DOLCE VITA
1/2
MARCO D'OGGIONO
Bresaola d'Oggiono is gemaakt van Italiaans rundsvlees, een echt product voor fijnproevers. 'Punta d'Anca' betekent letterlijk 'de tip van de heup' en is dus het bovenste stuk van de achterbil. Alles wordt speciaal met de hand bewerkt om de delicate structuur van het vlees te behouden. Het heeft een zeer laag zoutgehalte, de signatuur van de Maestro Dionigi, eigenaar van Marco d'Oggiono. Niet voor niets draagt deze excellente Bresaola de naam 'La dolce vita'. Superfijn snijden en puur degusteren of besprenkelen met een goede olijfolie en wat limoendruppels.

MARCO D'OGGIONO - PROSCIUTTI -

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

03305
BRESAOLA TACCHINO LOMBARDIE CELTIC 1/2
MARCO D'OGGIONO
Bresaola tacchino d'Oggiono is gemaakt van kalkoen, een echt product voor de fijnproevers. Alles wordt speciaal met de hand bewerkt om de delicate structuur van het vlees te behouden. Het heeft een zeer laag zoutgehalte, de signatuur van de Maestro Dionigi, eigenaar van Marco d'Oggiono. Super fijn snijden en puur degusteren of besprenkelen met een goede olijfolie en wat druppeltjes limoen.

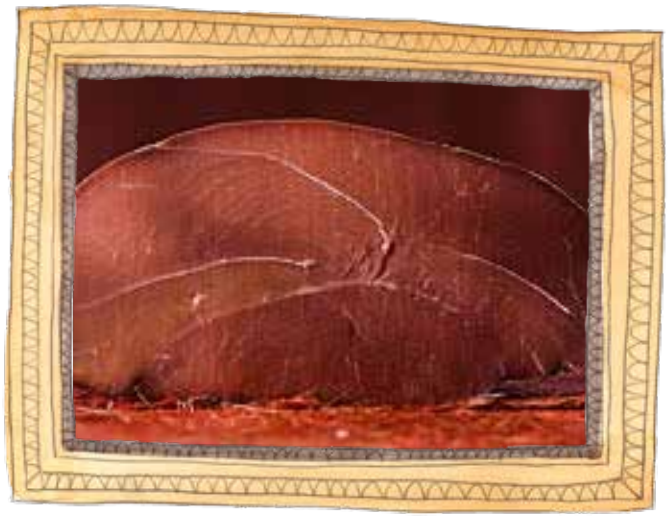
MARCO D'OGGIONO - PROSCIUTTI -

03334
CECINA DE LEON I.G.P
JUAN PEDRO DOMECQ
Juan Pedro Domecq selecteert enkel de beste runderen en selecteert ook de beste manier om hen te behandelen. Ze hebben voor hun runderen dezelfde filosofie als voor hun varkens: gelimiteerde en exclusieve productie.

JUAN PEDRO DOMECQ

03340
TACO CECINA DE BUEY EXTRA (os)
BODEGA EL CAPRICHO
Deze cecina's zijn afkomstig van de os en zijn de trots van Bodega el Capricho. Elke os wordt geselecteerd naargelang hun individuele kenmerken: afkomst, edelheid, kracht, voeding, leeftijd van minimum 8jaar, gewicht,enz... Gedroogd in León (NW van Spanje) wat belangrijk is omwille van het droog en koud klimaat. Traditioneel met eikenhout zacht gerookt en gedurende 20 maanden gedroogd. Het heeft een intense smaak en moet steeds flinterdun gesneden worden, eventueel serveren met een goede olijfolie.

EL CAPRICHO



02710
ZOETE PAARDFILET BOON
gevormd 1/2
JOKA
Zacht gerookt en zacht gezouten zijn twee belangrijke smaakeigenschappen voor deze paardfilet. Er wordt enkel gebruik gemaakt van boonstukken - steeds in halve stukken aangeleverd.

03375
VIANDE DES GRISONS
1/2
GRISCHUNA
Viande des Grisons (of ook Bündnerfleisch genoemd) is gedroogd rundsvlees uit het kanton Grisons in Zwitserland. Het is een beschermd I.G.P. product. Gezouten, gekruid met kruiden uit de Zwitserse Alpen en een mengeling van ondermeer laurier, look, jeneverbes, peper en kruidnagel. Het product is vooral gekend in combinatie met de Zwitserse Raclette maar ook gewoon bij de aperitief. Steeds uiterst fijn snijden.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

WAGYUFRANCE®
boeuf exclusif . pur sang
100% Full blood

12292
COPPA WAGYUFRANCE
LEROUGE
Het nekstuk van het Wagyufrance rund. Licht gezouten en een smaakbom waarbij het vet wegsmelt in de mond. Lekker als carpaccio of tapa. Eventueel een dun ovengedroogd sneetje op een Ciabattabroodje met kwartelommeletje. Altijd op kamertemperatuur serveren en uiterst fijn snijden.

12293
B/BARON DE WAGYUFRANCE
LEROUGE
Dit is het naaldstuk (uit de bil) van het Wagyufrance rund. Gedroogd met een mengeling van kruiden die niks van de pure smaak wegneemt. Altijd op kamertemperatuur serveren en uiterst fijn snijden.

WAGYUFRANCE®
boeuf exclusif . pur sang
100% Full blood

12294
B/FLEURETTE DE WAGYUFRANCE
LEROUGE
Het kleine broertje van de Fleur. De Fleurette is ook afkomstig uit de achterbil van het Wagyufrance rund. Zeer mooi, fijn gemarmerd stuk.

WAGYUFRANCE®
boeuf exclusif . pur sang
100% Full blood

12295
FLEUR DE WAGYUFRANCE
LEROUGE
Filet d'Anvers van het Wagyufrance rund. Gezouten met zeezout, gekruid en licht gedroogd. Te gebruiken als carpaccio en liefst zonder garnituur. Eventueel met een druppeltje truffelolie of een weinig limoenolie. Altijd op kamertemperatuur serveren en uiterst fijn snijden.

12296
ENTRECOTE WAGYUFRANCE "SUPERIEUR"
LEROUGE
De pure entrecote van het Wagyufrance rund. Gedurende 1 maand met een kruidenmengeling gemarineerd. Perfect puur te presenteren als carpaccio. Voor velen is dat de topper onder de carpaccio's. Altijd op kamertemperatuur serveren en uiterst fijn snijden.

WAGYUFRANCE®
boeuf exclusif . pur sang
100% Full blood

12291
B/PANCETTA WAGYUFRANCE
LEROUGE
De "lap" van het Wagyurund als edele en heerlijke delicatesse. Opgerold en heel natuurlijk gehouden, met een minimum aan kruiden en specerijen gerijpt. Perfecte smaak verkrijg je door super fijn te snijden en te serveren op kamertemperatuur.

SALAMI UIT BELGIË

04138
ARTISANALE HUYZE TERROIR DROGE WORST 2x12
HUYZE TERROIR
Deze droge worstjes zijn gemaakt zoals het hoort. De ouderwets naturelle kruiding maken deze droge worstjes UNIEK in het "moderne" vleeswarenlandschap.

04324
AMBACHT BOULOGNE 'GENTSE BLOENDE' 5*250G
GOLD LABEL
Zoals Joka steeds op zoek gaat naar ambachtelijke topklasse, zo vonden ze een heerlijke Boulogne die perfect past in de strategie van Joka: het bannen van massa productie, en kwaliteitsvolle toprecepturen in ere houden. Boulogne wordt ook soms paardensalami of Gentse Bloende genaamd. De benaming 'Bloende' is een vervorming, door de jaren heen, van de benaming Boulogne en wordt vooral in de ruime regio Gent gebruikt. Een zachte kruiding en magere korrel maakt de Joka Gold label Boulogne meer uniek. De fabrikant van de Joka Gold Label Boulogne of Gentse Bloende heeft het product kunnen onderscheiden met het label van "streekproduct".

04571
AMBACHT BOULOGNE 'GENTSE BLOENDE'
GOLD LABEL
Zoals Joka steeds op zoek gaat naar ambachtelijke topklasse, zo vonden ze een heerlijke Boulogne die perfect past in strategie van Joka: het bannen van massa productie en kwaliteitsvolle toprecepturen in ere houden. Boulogne wordt ook soms paardensalami of Gentse Bloende genaamd. De benaming 'Bloende' is een vervorming, door de jaren heen, van de benaming Boulogne en wordt vooral in de ruime regio Gent gebruikt. Een zachte kruiding en magere korrel maakt de Joka Gold label Boulogne meer uniek. De fabrikant van de Joka Gold Label Boulogne of Gentse Bloende heeft het product kunnen onderscheiden met het label van "streekproduct".

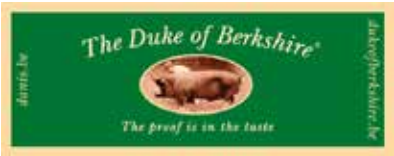
04380
NATUUR BOERENRINGWORST
POLDERLANDER
Ambachtelijke boerenringsalami van ca. 2 kg. en speciaal bereid voor Polderlander. Authentiek procedé, medium grof gemalen 100% varkensvlees en op smaak gebracht met een fijn kruidenboeket. Zonder look en subtiel gerookt. Verpakt onder beschermde atmosfeer.

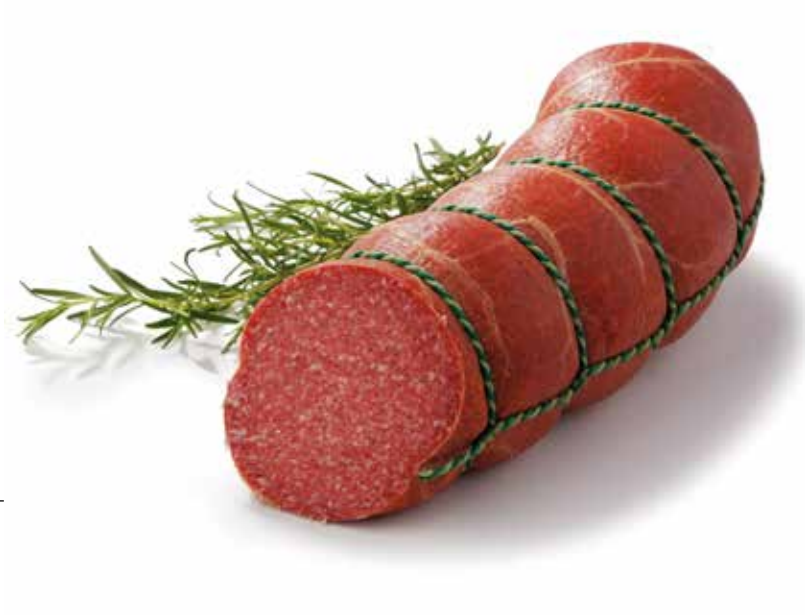
04400
SLAGERSALAMI
JOKA
De slagersalami van Joka is voor 100% gemaakt van varkensvlees. Het is een zacht smakende typisch Belgische salami zonder look. Hij heeft een mooie fijne korrel. Ideaal als broodbeleg of om in blokjes te snijden en te degusteren samen met een lekker Belgisch biertje.

04425
NATUURSALAMI zonder look
POLDERLANDER
Ambachtelijke salami van ca. 3,300 kg, naturindarm met kaliber 105 en speciaal bereid voor Polderlander. Fijne spekkorrel van varkensvlees en 5% rundsvlees. Subtiel gerookt, zonder look en milde smaak. Verpakt onder beschermde atmosfeer.

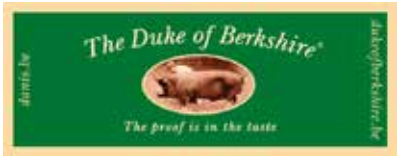
04435
BELGASCONNESALAMI IN NATUURDARM
ZONDER LOOK
JOKA
Deze salami in natuurdarm heeft een authentieke receptuur en is gemaakt van het topklasse West-Vlaamse Belgasconne varkensvlees. Langzaam, volledig natuurlijk gerijpt en gerookt op een bed van eiken- en beukenhout. De favoriete salami in gezelschap van lekker brood maar ook een ideale smaakmaker op de lokale tapasplank. Of wat dacht u van een Belgasconne charcuterieplank?

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION





04433
SALAMI IN NATUURDARM ZONDER LOOK
DUKE OF BERKSHIRE
Authentiek receptuur met enkel The Duke of Berkshire® vlees. Precies daarom is hij ook zo lekker! Lang gerijpt en gerookt op een bed van eiken- en beukenhout. Wij kunnen u hem zeker aanbevelen... proef hem vandaag nog!



04437
WORST MET GROENE PEPER
DUKE OF BERKSHIRE

04440
NATUUR FIJNKOST SALAMI
POLDERLANDER
Mooie salami in faserdarm en gevormd in een handige blok voor minimum snijverlies. Fijne spekkorrel van varkensvlees en 5% rundvlees. Zonder look, lekker gekruid en subtiel gerookt. Een geliefd product. Verpakt onder beschermde atmosfeer.

04465
“Olé” NATUURSALAMI
1/2
POLDERLANDER
Ambachtelijke salami in nalofaserdarm en bereid volgens authentiek procédé met een fijn kruidenboeket. Ca. 2,7 kg – direct op snede en vacuüm verpakt.

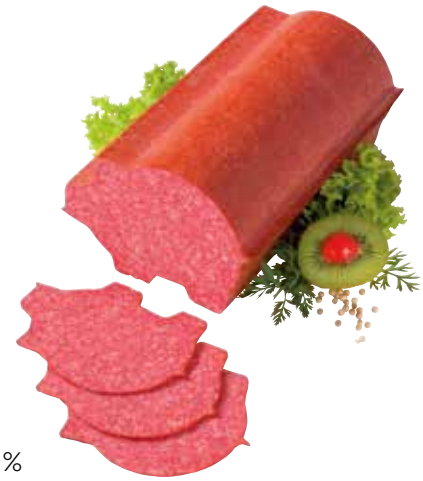
04490
NATUURSALAMI WIT met look
POLDERLANDER
Ambachtelijke salami van ca. 3,300 kg, naturindarm met witte gelatinecoating en kaliber 105. Speciaal bereid voor Polderlander. Fijne spekkorrel van varkensvlees en 5% rundsvlees. Subtiel gerookt, zonder look en milde smaak. Verpakt onder beschermde atmosfeer.

04495
PAIN FLANDRIEN SALAMI PUR PORC
JOKA
Een zalige pur porc salami zonder vel en met witschimmel.In een handige vorm zoals een galette broodje en gewicht van ongeveer 1,7 kg. Half grove magere korrel en licht pittig van smaak. Een échte aanrader!

SALAMI IMPORT

05295
PEPERSALAMI CARRE
GOLD LABEL
Heerlijke pepersalami met mooie fijne vleeskorrel. Zijn aangename smaak en beet werd onderandere verkregen door het gebruik van varkensvlees met 8% kalkoenvlees. Ideaal als broodbeleg. Door zijn vierkante vorm leent deze pepersalami zich ook perfect om in apero kubusjes te versnijden. Deze Joka Gold pepersalami is allergenenvrij.

05300
ELITE PEPERSALAMI 25% vet
HELLMANN
Klassieke pepersalami met slechts 20% vetgehalte. Gemaakt met medium fijn gemalen varkensvlees en 5% kalkoenvlees. Na het drogen wordt de darm verwijderd en ommanteld met fijne zwarte peper. Een Duits kwaliteitsproduct.



05340
ELITE SALAMI VARKENTJE
HELLMANN
Een aangenaam zachte kwaliteitsalami van 100% varkensvlees. De vorm van de salami is een varkentje, welke leuk oogt voor de kinderen. Allergenenvrij.

05370
KIPSALAMI 100%
HELLMANN
Deze salami is gemaakt van kip, kalkoen en plantaardig vet. De verse vleesmengeling werd op smaak gebracht met een aangenaam kruidenboeket. Een lekker mager en gezond alternatief voor gewone salami. Deze salami is allergenenvrij.

05376
KIPSALAMI NAPOLI 100% GEVOGELTE
HELLMANN
Deze Duitse salami is gemaakt van gevogelte-vlees (kip en kalkoen) en plantaardig vet. Ze heeft een fijne en magere korrel (26% vet). Hij is ontdaan van zijn darm om te ommantelen met grof gemalen Napolitaanse kruiden.

05390
KALKOENSALAMI 100%
HELLMANN
Magere salami van kalkoenvlees, aangevuld met 7 % plantaardig vet. Zacht gekruid en afgevuld in kunstdarm. Een Duits kwaliteitsproduct.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

05400
PEPER KALKOENSALAMI met plantaardig vet
HELLMANN
Pepersalami gemaakt van kalkoenvlees, 5% rundsvlees en 15% plantaardig vet. Medium fijn gemalen en zacht gekruid, afgevuld in kunstdarm, gedroogd en gevormd. Nadien wordt de darm verwijderd en ommanteld met gebroken zwarte peper. Deze salami is rijk aan omega 3. Het is een Duits kwaliteitsproduct.

Teyssier®
Depuis 1871

04760
SAUCIZEST ARDECHE mini pur porc
40g*38st
TEYSSIER
Authentieke smaak, 100 % pur porc, ietwat fijner gemalen en afgevuld in eetbare collageen darm. Vervolgens wordt het gerijpt op 1136 meter hoogte in het hart van de Ardèche. De hoogst gelegen rijpingszaal voor vleeswaren in Frankrijk. Het is een ideaal tussendoortje of borrelworstje.

04815
B/SAUCISSON SEC LE PETIT BRIDE FICELE
320g
TEYSSIER
Authentieke 'saucisson d'Archèche' gemaakt van varkensvlees afkomstig van 'la viande de porc française'. Het verse vlees wordt voorgezouten en rust gedurende 48 uur. Het vlees wordt medium grof gemalen en afgevuld in natuurdarm. Vervolgens wordt het gerijpt op 1136 meter hoogte in het hart van de Ardèche, het is de hoogst gelegen rijpingszaal voor vleeswaren in Frankrijk.

04820
BATON PUR PORC L'ARDECHOIS
200g
TEYSSIER
De bâton (stok in het Nederlands) is een authentieke 'saucisson d'Ardèche' gemaakt van 'la viande de porc française'. Het verse vlees wordt voorgezouten en rust gedurende 48 uur. Het vlees wordt grof gemalen en afgevuld in natuurdarm. Vervolgens wordt het gerijpt op 1136 meter hoogte in het hart van de Ardèche, het is de hoogst gelegen rijpingszaal voor vleeswaren in Frankrijk.

04825
B/SAUC.SEC NATURE I.G.P.
250g
TEYSSIER
Gemaakt van "la viande de porc française" dat eerst werd voorgezouten en 48 uren rust. De basis wordt op smaak gebracht met natuurlijke specerijen, alchohol en een vleugje look. Medium grof gemalen en afgevuld in natuurdarm. Gedroogd op 1136 meter hoogte, de hoogste rijpingszaal voor charucterie van Frankrijk.

04849
B/SAUCISSON SEC pur porc ring
280g
TEYSSIER
Gemaakt van "la viande de porc française" dat eerst werd voorgezouten en 48 uren rust. De basis wordt op smaak gebracht met natuurlijke specerijen, alchohol en een vleugje look. Medium grof gemalen en afgevuld in natuurdarm. De uiteinden worden samengeknoopt om een colier vorm te verkrijgen. Gedroogd op 1136 meter hoogte, de hoogste rijpingszaal voor charucterie van Frankrijk. I.G.P. gecertificeerd.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

Gemaakt van "la viande de porc française" dat eerst werd voorgezouten en 48 uren rust. De basis wordt op smaak gebracht met natuurlijke specerijen, alchohol en een vleugje look. Fijner gemalen en 40% minder vet dan de klassieke saucisson sec, afgevuld in natuurdarm. Gedroogd op 1136 meter hoogte, de hoogste rijpingszaal voor charcuterie van Frankrijk. De saucissons hebben een gemiddeld gewicht van 230g.

04822
SAUCISSON SEC D'ARDECHE FIN MAIGRE
TEYSSIER

04828
NOISETTES ENTIERES

04830
TAUREAU
FLEUR DE SEL CAMARGUE

04832
POIVRE VERT MADAGASCAR

04838
PIMENT ESPELETTE AOP

04840
OLIVES NOIRES NYONS AOP

Teyssier®
Depuis 1871

05480
SAUCISSON PERCHE FIN MAIGRE EN BRASSE
+/-1k
TEYSSIER
Franse pur porc continu. Continu staat voor in één stuk van anderhalve meter en opgerold. Gemaakt van 'la viande de porc française', de bereiding staat voor 40% minder vet dan een klassieke perche. Halfgrof gemalen en afgevuld in natuurdarm. Zijn diameter van 3 cm leent zich perfect als borrelsalami of als garnituur in warme gerechten. Gerijpt in het hart van de Ardèche op 1136 meter hoogte, het is de hoogst gelegen rijpingszaal voor vleeswaren van Frankrijk.

05482
CHORIZO PERCHE EN BRASSE
+/-1k
TEYSSIER
Een Franse chorizo van het huis Teyssier gaat een beetje tegen de logica in. Toch werd hij in het Joka gamma opgenomen omwille van zijn aparte charme en superieure kwaliteit. Gemaakt van vers varkensvlees van Franse origine en pittig gekruid. Het mager vlees wordt gemalen en afgevuld in continue natuurdarm waarna het wordt opgerold. Zijn smaak is vrij pikant. Hij wordt gerookt met beukenhout en gedroogd in het hart van de Ardèche in het gebergte dat 1136 meter hoog reikt. Het is de hoogst gelegen droogkamer voor salami van Frankrijk.

05488
SAUCISSON LONG BRIDE D'ARDECHE FIN MAIGRE
TEYSSIER
Franse, vrij grove, salami gemaakt van 'la viande de porc française' en afgevuld in natuurdarm. Gedurende 6 weken gerijpt in het hart van de Ardèche op 1136 meter hoogte. Het is de hoogst gelegen rijpingszaal voor vleeswaren van Frankrijk. Deze pur porc hoort thuis in het 'fin maigre gamma van Teyssier' en is dus vetarm. Hij bevat 40% minder vet dan een klassieke salami.

05520
SAUCISSON CHAUDIN AU POIVRE VERT
TEYSSIER
Gemaakt van varkensvlees uit de regio. Het vlees is voorgezouten en rust gedurende 48 uur.
Het is een oude methode en garandeert een betere bewaring, verhoogt de smaak van het product en geeft een mooi snijvlak. Het vlees wordt grof gemalen en gemengd met natuurlijke kruiden, groene peper en alcohol, afgevuld in natuurdarm. Gedroogd op 1136 meter hoogte in de bossen van de Ardèche, het is de hoogste rijpingszaal van charcuterie van Frankrijk.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

05492
SAUCISSON ROSETTE BOYAU NATUREL I.G.P.
TEYSSIER
Gemaakt van 'la viande de porc française'. Het vlees is voorgezouten en rust gedurende 48 uur. Het is een oude methode en garandeert een betere bewaring, verhoogt de smaak van het product en geeft een mooi snijvlak. Hij heeft een grove korrel, afgevuld in natuurdarm. Gedroogd op 1136 meter hoogte in de bossen van de Ardèche, het is de hoogste rijpingszaal van charcuterie van Frankrijk. IPG gecertificeerd.

05498
SAUCISSON ROSETTE FIN MAIGRE BOYAU NATUREL
TEYSSIER
Gemaakt van 'la viande de porc française'. Het vlees is voorgezouten en rust gedurende 48 uur. Het is een oude methode en garandeert een betere bewaring, verhoogt de smaak van het product en geeft een mooi snijvlak. Hij heeft een grove korrel, afgevuld in natuurdarm en bevat 40% minder vet dan een klassieke Rosette. Gedroogd op 1136 meter hoogte in de bossen van de Ardèche, het is de hoogste rijpingszaal van charcuterie van Frankrijk.

Teyssier®
Depuis 1871

05510
SAUCISSON JESUS PUR PORC I.G.P.
TEYSSIER
Gemaakt van varkensvlees uit de regio. Het vlees is voorgezouten en rust gedurende 48 uur.
Het is een oude methode en garandeert een betere bewaring, verhoogt de smaak van het product en geeft een mooi snijvlak. Hij heeft een grove korrel, afgevuld in varkensblaas. Gedroogd op 1136 meter hoogte in de bossen van de Ardèche, het is de hoogste rijpingszaal van charcuterie van Frankrijk. IPG gecertificeerd.

05550
SAUCISSON DE CORSE
COSTA
Echte Corsicaanse salamispecialiteit gerookt met hout van eik en kastanje. De salami wordt op een artisanale manier geproduceerd in natuurdarm met het gebruik van kruiden van de 'maquis' (typische vegetatie van laag groeiende mediterrane struiken die je overal in Corsica vindt) die de typische unieke smaak geeft aan het product.

04497
SALAME DI COSCIA CELTIC D'OGGIONO
LOMBARDIA
MARCO D'OGGIONO
Salami uit Lombardia en gemaakt volgens oud recept uit deze regio. De Coscia is gemaakt van medium grof gemalen vlees van het heupstuk van de superieure Marco d'Oggiono varkens. Gemengd met typische kruiden en natuurlijk zout uit Puglia. Afgevuld in natuurdarm en gerijpt met hulp van de omgevingslucht van de Alpen en het Comomeer. Typisch voor de regio is de Celtic-traditie waarbij de producten natuurlijk gerookt worden.

04808
MIGNON DI COSCIA D'OGGIONO LOMBARDIA
***14**
MARCO D'OGGIONO
Salami uit Lombardia en gemaakt volgens oud recept uit deze regio. De Coscia is gemaakt van medium grof gemalen vlees van het heupstuk van de superieure Marco d'Oggiono varkens. Gemengd met typische kruiden en natuurlijk zout uit Puglia. Afgevuld in natuurdarm en gerijpt met hulp van de omgevingslucht van de Alpen en het Comomeer. Heerlijk zacht en pure pur porc smaak.

04809
MIGNON DI COSCIA CELTIC D'OGGIONO
LOMBARDIA
***14**
MARCO D'OGGIONO

Gemaakt met mager vlees van de schouder en het buikspek. Zoals bij andere Franchiproducten is het vlees afkomstig van hun 'suino Italiano nazionale'. Het verse vlees wordt, voor het verkrijgen van zijn bijzondere aroma, verrijkt met de typische smaken uit het Toscaanse Maremma. Daarna wordt het verse vlees in zijn darm afgevuld en met de hand opgebonden. De rijpingsperiode duurt ongeveer dertig dagen. Deze salamini is een privilege dat je niet mag missen in het degusteren van de Franchiproducten.

04850
SALAMINI DI TOSCANA 170g (8) FRANCHI

04852
SALAMINI TARTUFO 170g (8) FRANCHI

04853
SALAMINI AL VINO 170g (8) FRANCHI

04855
SALAMINI FINOCCHIONA 170g (8) FRANCHI

89755
HOUTEN PRESENTATIEKIST 20x30x10cm FRANCHI
Houten kistje gratis te verkrijgen op eenvoudige aanvraag, bij aankoop vanaf 1 x 8 Salamini Franchi.

04851
SALAMINI CACCIATORI ITALIANI I.G.P.
***12**
GOLFERA
Ooit de ideale worst voor de Italiaanse jagers. De benaming cacciatore staat trouwens voor jager. Ze hadden steeds een cacciatore op zak om de honger te stillen, omdat een cacciatore rijk is aan eiwitten is het een heel voedzaam product. Gemaakt van mager vlees afkomstig van varkens die worden gekweekt volgens de D.O.P. regels. Het gekruide vlees wordt medium grof gemalen, afgevuld in natuurdarm en manueel met koord opgebonden. Draagt het I.G.P.-label en heeft een mild, typisch aroma en licht zoete smaak. Het is een onweerstaanbare lekkere aperoworst die bovendien mager is in zijn soort (20 % vet).

04857
CACCIATORINI
LA BOTTEGA DI ADO
Deze pur porcsalami werd bekomen door het selecteren van magere buiken, vet en varkenskelen van uitsluitend Italiaanse varkens. Het verse vlees wordt fijn gemalen en afgevuld in een synthetische darm. De cacciatorini wordt gerijpt in de bottega. Zijn geur is delicaat en licht gekruid, zijn smaak is mild en zacht.

04859
SALAME GOLFERINO
***12 IN HOUTEN KIST**
GOLFERA
Een salami van hoog niveau. Deze Golferino is gemaakt door Golfera, de meesters van Italiaanse salami uit de regio Emilia Romagna. Er wordt enkel gebruik gemaakt van Italiaans varkensvlees en is zonder gluten en lactosevrij. Afgevuld in natuurdarm en verkrijgbaar per twaalf stuks van ongeveer 350 gram in een mooie houten kist. Een aangename zachte en pure smaak met bovendien, typisch voor Golfera, een zeer laag vetgehalte.

04892
B/ SALAME GOLFERINO TARTUFO VACUUM
230g*12
GOLFERA

04950
SALSICCIA STAGIONATA MAREMMA TOSCANA
2K
FRANCHI
Het vers vlees bestaat uit een selectie van het beste vlees zoals achterham, schouder en spek van zware 'suino Italiano nazionale' varkens. We vinden specerijen zoals look, zout en peper terug. Vervolgens wordt het vlees in zijn darm afgevuld en met de hand in kleine korte worstjes opgebonden. Zijn delicate en heerlijke smaak maakt ze perfect voor bij een aperitief of bij een glas goed bier.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

04965
SALAMINO AL TARTUFO TOSCANA
210g vacuum
FRANCHI
Geniet van een zeer mager uitzicht wat komt door de keuze van het vlees van de schouder en het spek. Het wordt vergezeld door truffel wat een sterk geurenpalet bezit. Door de toevoeging van de truffel bekom je een sterke intensiteit, maar in een perfecte harmonie met het varkensvlees. Daarna wordt het verse vlees in een darm gestoken en opgebonden met de hand. De rijpingsperiode is ongeveer dertig dagen. Heerlijk om naturel te proeven, maar ook lekker in combinatie met een sneetje brood.

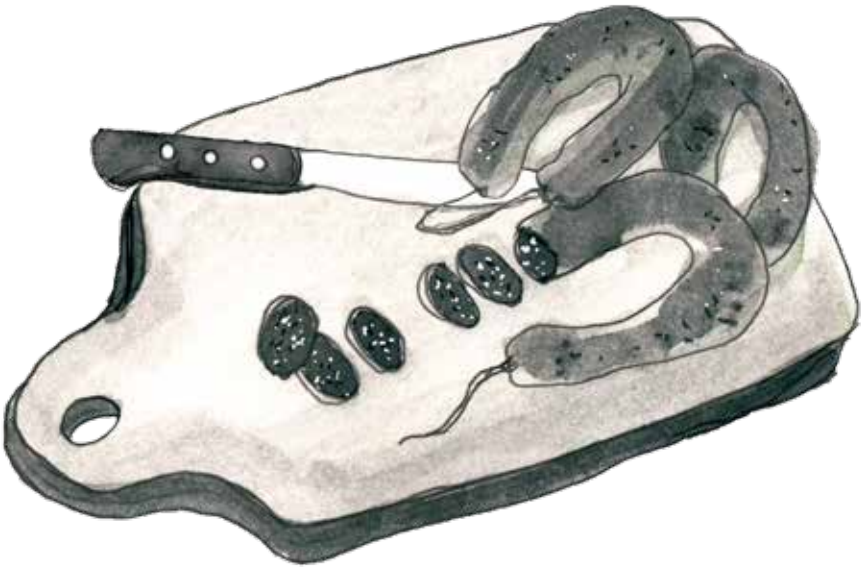
04975
B/SALAME CINGHIALE TOSCANA
300G vacuum
FRANCHI
Salame cinghiale Toscane heeft een apart verhaal. De geur en smaak van dit vlees herinneren ons aan de wilde Toscaanse Maremma, waar de jacht op het wildzwijn onderwerp was aan zakelijke- en familiesamenkomsten. Gemaakt van een mix van gewoon varkensvlees (43 %) en wildzwijn (52 %) waardoor ze een intens aroma bezit. Het verse vlees wordt in een darm gebracht en met de hand opgebonden. Zijn rijpingsperiode is ongeveer dertig dagen. Deze salami is uitstekend om te degusteren met een krachtige rode wijn.

04978
B/SALAME CINGHIALE TOSCANA
500G wit
FRANCHI

04980
SALAME MAREMMA TOSCANA
250g vacuum
FRANCHI
Het verse vlees bestaat uit een selectie van het beste vlees zoals achterham, schouder en spek. Het is afkomstig van zware 'suino Italiano nazionale' varkens. In de Salamella Maremma Toscana vinden we specerijen zoals look, zout en peper terug. Vervolgens wordt het vlees in zijn darm afgevuld en met de hand opgebonden. Zijn delicate en heerlijke smaak maakt hem perfect bij brood, op buffetten en uiteraard voor bij een aperitief.

04985
SALAME FINOCCHIONA TOSCANA I.G.P.
450G vacuum
FRANCHI
Franchi heeft zich in het jaar 2015 geregistreerd bij de Finocchiona I.G.P.-groep om de productie van dit product te kunnen uitvoeren. Het is een typische en authentieke Toscaanse specialiteit. De salami Finocciona I.G.P. Franchi is gemaakt van varkensvlees van 'suino Italiano nazionale'. Zijn smaak is onmiskenbaar, typerend door zijn wilde venkelzaadjes die ze toevoegen aan het verse vlees.

04986
SALAME BASTARDO MAREMMANO TOSCANA
+/-450G
FRANCHI
De naam Bastardo klinkt wat grappig, maar eigenlijk is deze naam niet zomaar gekozen. Deze salami is eigenlijk geen echte salami, het is een... 'bastaard'. De Bastardo Maremmano is gemaakt van een mix van de typische verse salsiccia's van het huis Franchi, afgevuld in een natuurlijke darm. Daarna wordt hij gerijpt als een normale salami. Hij kan geapprecieerd worden als een klassieke salami, gekarakteriseerd door zijn zachtheid die een echt unieke smaak in zijn genre met zich meebrengt.



04987
SALAME AL TARTUFO
+/-450g wit
FRANCHI
Geniet van een zeer mager uitzicht wat komt door de keuze van het vlees van de schouder en het spek. Het wordt vergezeld door truffel wat een sterk geurenpalet bezit. Door de toevoeging van de truffel bekom je een sterke intensiteit, maar in een perfecte harmonie met het varkensvlees. Daarna wordt het verse vlees in een darm afgevuld en opgebonden met de hand. De rijpingsperiode is ongeveer dertig dagen. Heerlijk om naturel te proeven, maar ook lekker in combinatie met een sneetje brood.

04991
PAGNOTTELLA con Senatore Cappelli PUGLIA
MARTINA FRANCA
Italiaans varkensvlees wordt manueel fijn gehakt met het punt van het mes, daarna gemengd met grof zeezout, de typische 'Vino Cotto' (Italiaanse zoete zware rode wijn) en zwarte peper, dan wordt ze manueel 'geboetseerd' tot een klein broodvormpje en ommanteld met tarwezemelen 'Senatore Cappelli (graansoort van oorsprong uit Zuid-Italië) waarna ze tot slot mooi rijpt. Deze Pagnotella wordt opgebonden in een Italiaanse natuurdarm en zacht gerookt met eikenschors.

04992
SALAME DI COSCIA D'OGGIONO LOMBARDIA
MARCO D'OGGIONO
Salami uit Lombardia en gemaakt volgens oud recept uit deze regio. De Coscia is gemaakt van medium grof gemalen vlees van het heupstuk van de superieure Marco d'Oggiono varkens. Gemengd met typische kruiden en natuurlijk zout uit Puglia. Afgevuld in natuurdarm en gerijpt met hulp van de omgevingslucht van de Alpen en het Comomeer. Heerlijk zacht en pure pur porc smaak.

04994
SALAME GENTILE D'OGGIONO LOMBARDIA MARCO D'OGGIONO
Salami uit Lombardia en gemaakt volgens oud recept uit deze regio. Gemaakt van medium grof gemalen vlees van het heupstuk van de superieure Marco d'Oggiono varkens. Gemengd met typische kruiden en natuurlijk zout uit Puglia. Afgevuld in natuurdarm en gerijpt met hulp van de omgevingslucht van de Alpen en het Comomeer. Heerlijk zacht en zuivere pur porc smaak.

04996
SALAME OSTERIA D'OGGIONO LOMBARDIA MARCO D'OGGIONO
Salami uit Lombardia en gemaakt volgens oud recept uit deze regio. De Osteria is gemaakt van medium grof gemalen vlees van het heupstuk van de superieure Marco d'Oggiono varkens. Gemengd met typische kruiden en natuurlijk zout uit Puglia. Afgevuld in natuurdarm en gerijpt met hulp van de omgevingslucht van de Alpen en het Comomeer. De Osteria geniet van de oudste aroma's van de Brianzaregio. Een uiterst uitgesproken en unieke smaak.

04998
SALAME MULETTA D'OGGIONO LOMBARDIA MARCO D'OGGIONO
Salami uit Lombardia en gemaakt volgens oud recept uit de Brianza regio. De Muletta is gemaakt van medium grof gemalen vlees van het heupstuk van de superieure Marco d'Oggiono varkens. Gemengd met typische kruiden en natuurlijk zout uit Puglia. Afgevuld in natuurdarm en gerijpt met hulp van de omgevingslucht van de Alpen en het Comomeer. De natuurlijke schimmel doet zijn werk om de typische geur en smaak tot zijn recht te laten komen.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

05010
SALAME NOSTRALE
LA BOTTEGA DI ADO
De salami Nostrale komt uit de regio van de Apuaanse Alpen (Noord-Toscane). Deze pur porc salami werd bekomen door het selecteren Italiaans varkensvlees. Het verse vlees wordt fijngemalen, 'naturel' op smaak gebracht met verse kruiden en afgevuld in een natuurlijke varkensdarm. De Nostrale wordt ten minste dertig dagen gerijpt in de Bottega. Zijn smaak is mild en zacht.

Selectie van het beste Italiaanse varkensvlees. Het vers vlees wordt fijngemalen en vermengd met fijn gemalen zeezout, 'Vino cotto'(Italiaanse zoete rode wijn) en zwarte peper. De Soppressata di Puglia wordt afgevuld in een honderd procent Italiaanse natuurdarm en manueel opgebonden. Zacht gerookt met eikenschors.

05070
SOPPRESSATA DOLCE DI PUGLIA
MARTINA FRANCA

05075
SOPPRESSATA PICANTE DI PUGLIA
MARTINA FRANCA

05980
SALSICCIA PRIMIZIA NAPOLI FORTE tonda
GOLFERA
Gemaakt van varkensvlees van D.O.P.-varkens en heeft een vetgehalte van slechts 28 %. Medium grof gemalen en afgevuld in kunstdarm die opgebonden wordt tot een collier (hoefijzer). Langzaam en gedurende dertig dagen gerijpt met kruiden en chili. Goed pikant voor bij een stevige borrel. Perfect bij een zuiderse aperitief of als garnituur op een pittige Italiaanse pizza Diavola.

05990
SALAME "ABRUZZESE FILZETTA"
GOLFERA
Gemaakt van fijn gemalen D.O.P. Italiaans varkensvlees. Gekruid met onder andere witte en zwarte gemalen peper en zwarte peperbolletjes. Om zijn platte balkvorm te verkrijgen wordt de Abruzesse tussen roosters gedroogd voor een periode dertig dagen. De kleine en rechthoekige vorm maakt hem origineel en staat voor de typische Abruzzesevorm. Hij smaakt pittig maar niet pikant. De Abruzesse wordt zowel vrij zacht als goed droog geapprecieerd.

GOLFERA®
i nuovi salumi dal sapore antico

05995
SALAME "ABRUZZESE LUNGO"
GOLFERA
Gemaakt van fijn gemalen D.O.P. Italiaans varkensvlees. Gekruid met onder andere witte en zwarte gemalen peper en zwarte peperbolletjes. Afgevuld in natuurdarm waardoor hij zijn grillige natuurlijke vorm verkrijgt. Hij smaakt pittig maar niet pikant. De Abruzesse wordt zowel vrij zacht als goed droog geapprecieerd.

06023
GRAN SALAME COSCIA D'OGGIONO LOMBARDIA
MARCO D'OGGIONO
Salami uit Lombardia en gemaakt volgens oud recept uit deze regio. De Coscia is gemaakt van medium grof gemalen vlees van het heupstuk van de superieure Marco d'Oggiono varkens. Gemengd met typische kruiden en natuurlijk zout uit Puglia. Afgevuld in natuurdarm en gerijpt met hulp van de omgevingslucht van de Alpen en het Comomeer. Heerlijk zacht en pure pur porc smaak.

MARCO D'OGGIONO
PROSCIUTTI

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

06030
SALAME "FELINO" I.G.P.
GOLFERA
Vast en zeker een paradepaardje in het gamma van Italiaanse salami. Zuiver grof, maar mager varkensvlees. Een zachte en pure smaak met een vleugje zwarte peper en af en toe een volledige peperbol. Afgevuld in natuurdarm. Felino is een I.G.P.-streekproduct uit de Parmaregio, Emilia Romagna. Zijn kleine diameter maakt hem ideaal als stijlvol beleg op stokbrood, maar is ook uitermate geschikt op tapasschotels en de ideale gezel bij het aperitief.

06035
SALAME "ROMAGNOLO"
GOLFERA
Salami van hoge kwaliteit, gemaakt met mager vlees van varkens die geboren, gekweekt zijn in Italië. Typisch zijn de iets grotere vetstukjes die naast de fijne maling worden toegevoegd. Afgevuld in natuurdarm. Het recept uit de Emilia Romagna regio is van 50 jaar terug en heeft een specifiek aangenaam aroma en verfijnde smaak. Ideaal bij aperitief en antipasti. De Salame Romagnolo is sterk aanwezig op de charcuterie- en kaasborden van de restaurants in de Italiaanse Romagna regio. Perfect te combineren met een Sangiovese rode wijn en oude kazen. Gluten- en lactosevrij.

GOLFERA®
i nuovi salumi dal sapore antico

06080
SALAME "MILANO"
GOLFERA
De meest bekende salami uit Italië is zeker deze gerenommeerde salame Milano. Golfera maakt hem authentiek en is daardoor ook een sterk gewaardeerde salami als broodbeleg. Zijn korrel is iets grover dan deze van onze klassieke Belgische salami. De smaak daarentegen is onvergelijkbaar. Een pure zachte smaak, een vleugje look dat helemaal niet stoort.

06120
Salame "SPIANATA ROMANA" dolce
GOLFERA
Nergens in de wereld wordt salami op deze manier gemaakt. Zijn typische balkvorm wordt verkregen door het vormen vóór het rijpen. De Spianata Romana salami's worden niet opgehangen, maar rusten op roosters. I.G.P. Italiaans varkensvlees, super fijn gemalen met toevoeging van zwarte peperbollen en af en toe een kubusje varkensvet. Zijn smaak is licht zoet. Altijd fijn snijden.

GOLFERA®
i nuovi salumi dal sapore antico

06140
SALAME "SOPRESSA" CON AGLIO
GOLFERA
Een pure klassieker afkomstig uit de Italiaanse Veneto regio. Grof gemalen, maar toch laag qua vetgehalte met een vleugje look en uitgesproken aroma's. Sopressa Golfera is een heerlijk broodbeleg. De eerder grotere diameter maakt hem ook aantrekkelijk op buffetten.

Het vers vlees is van zware 'suino Italiano nazionale'- varkens en bevat een klein deel van de schouder in combinatie met een klein beetje lardo. De bijzonderheid van échte Toscaanse salami is de toevoeging van lardo. Het vet is in feite gemalen in grote stukken, zoals de Toscaanse tradities het voorschrijven. We vinden specerijen terug zoals look, zout en peper. Vervolgens wordt het vlees in zijn darm afgevuld en ongeveer veertig dagen gerijpt. Smaakt perfect als broodbeleg, op buffetten en uiteraard voor bij een aperitief.

Salumi Tipici Toscani
FRANCHI
SALUMI ARTIGIANALI TOSCANI

06144
SALAME MAREMMA TOSCANA GROF
1/2 vacuum
FRANCHI

06146
SALAME MAREMMA TOSCANA FIJN
1/2 vacuum
FRANCHI

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

06160
"IL GOLFETTA" Parmasalami 12% vetgehalte
GOLFERA
Het laag vetgehalte van 12% maakt hem uniek. Het gebruik van jodiumhoudend zout in combinatie met deze glutenvrije salami zijn extra gezondheidstroeven. Afgevuld en gerijpt in een katoenen zak. Dit is een gedeponeerde vakkunst die hem extra uniek maakt. Het familiebedrijf Golfera is trouwens de uitvinder van dit type salami waardoor al wat min of meer op Golfetta lijkt als namaak kan beschouwd worden. Enerzijds door de gedeponeerde bereidingswijze en anderzijds door de geheime productiemethode kan gelijkenis als onbestaand beschouwd worden. Golfetta werd trouwens bekroond op de gerenommeerde Cibusbeurs in Parma en wordt tijdens Joka's blindproeverijen steeds als meest zachte en lekkerste salami gelauwerd.

06180
Salame "DOLCEMAGRO" 14% vetgehalte
GOLFERA
14% vetgehalte, glutenvrij en de aantrekkelijke balkvorm laten de Dolce Magro schitteren in het salamilandschap. De mengeling van gedroogd gecutterd, in plaats van gemalen, Italiaans D.O.P. varkensvlees en zijn meer uitgesproken kruiding maken hem perfect als broodbeleg, ook mooi op een buffet.

GOLFERA®
i nuovi salumi dal sapore antico

06200
SALAME SEMI DI FINOCCHIO
GOLFERA
Een échte I.G.P.-venkelsalami komt uit Toscane en is beschermd. Emilia Romagna heeft niet de mogelijkheid om venkelsalami van het I.G.P.-certificaat te voorzien, laat staan hem Salami finocchiona te noemen. Toch kan Joka deze venkelsalami kwaliteitsbewust aanbevelen. De vakkennis van de salamimakers van Golfera maken hun venkelsalami uitermate lekker. De ietwat grotere diameter maakt hem aantrekkelijk op een charcuterie- of tapasschotel, vergezeld met brood of typische Italiaanse panetteriaspecialiteiten.

06203
SALAME FINOCCHIONA TOSCANA I.G.P.
450G wit
FRANCHI
Franchi heeft zich in het jaar 2015 geregistreerd bij de Finocchiona I.G.P.-groep om de productie van dit product te kunnen uitvoeren. Het is een typische en authentieke Toscaanse specialiteit. De salami Finocciona I.G.P. Franchi is gemaakt van varkensvlees van 'suino Italiano nazionale'. Zijn smaak is onmiskenbaar, typerend door zijn wilde venkelzaadjes die ze toevoegen aan het verse vlees.

06205
SALAME FINOCCHIONA TOSCANA
1/2 vacuum
FRANCHI
Franchi heeft zich in het jaar 2015 geregistreerd bij de Finocchiona I.G.P.-groep om de productie van dit product te kunnen uitvoeren. Het is een typische en authentieke Toscaanse specialiteit. De salami Finocciona I.G.P. Franchi is gemaakt van varkensvlees van 'suino Italiano nazionale'. Zijn smaak is onmiskenbaar, typerend door zijn wilde venkelzaadjes die ze toevoegen aan het verse vlees.

06210
SALAME MOLTO GRANDE FINOCCHIO TOSCANE
1/2
FRANCHI
Franchi heeft zich in het jaar 2015 geregistreerd bij de Finocchiona I.G.P.-groep om de productie van dit product te kunnen uitvoeren. Het is een typische en authentieke Toscaanse specialiteit. De salami Finocciona I.G.P. Franchi is gemaakt van varkensvlees van 'suino Italiano nazionale'. Zijn smaak is onmiskenbaar, typerend door zijn wilde venkelzaadjes die ze toevoegen aan het verse vlees.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

06250
SALAME TOSCANA PICCANTE
1/2 vacuum
FRANCHI
Gemaakt van een mix van schouderham en spek van zware Italiaanse varkens. Het lijkt op het traditionele product uit Calabrië door zijn pikante smaak. Het verse vlees wordt in zijn darm afgevuld en manueel met koorden opgebonden. De rijpingsperiode is ongeveer dertig dagen. Zeer lekker koud te degusteren of als beleg voor uw pizza.

06220
SALAME "SPIANATA CALABRA" forte
GOLFERA
De naam Spianata en de typische balkvorm kan verwarring teweeg brengen met de salami Spianata Romana. Echter heeft de Spianata Calabra forte niet zoveel gemeen met de Spianata Romana. Het D.O.P. Italiaanse varkensvlees wordt grof gemalen en op smaak gebracht met Pimenta Calabrese. Hierdoor wordt de smaak écht pikant en verkrijgt hij een stralende rode kleur. Mooi laten indrogen en fijn snijden. Enkel voor liefhebbers van pikant.

06222
SALAME SPIANATA PICCANTE LOMBARDIA
1/2
MARCO D'OGGIONO
De salami Spianata piccante van het huis Marco d'Oggiono uit Lombardije is gemaakt van Italiaanse varkensvlees en meer bepaald het heupstuk van de superieure Marco d'Oggiono verse hammen. Het is een specialiteit uit het Zuiden van Italië maar Marco d'Oggiono heeft hier zowat zijn "eigen versie" gemaakt. Het verse vlees werd niet te grof gemalen en verrijkt met specerijen zoals chili peper en paprika waardoor hij zijn natuurlijk rode kleur verkrijgt. Spianata is altijd gevormd tot een rechthoekige platte balkvorm. Hij geniet van een frisse, pikante smaak zonder look.

06240
SALAME "VENTRICINA PICCANTE"
GOLFERA
Voor de Ventricina Golfera wordt D.O.P. Italiaans varkensvlees grof gemalen en op smaak gebracht met Pimenta Calabrese. Hierdoor wordt de smaak écht pikant en verkrijgt hij een stralende rode kleur. Mooi laten indrogen en fijn snijden. Enkel voor liefhebbers van pikant.

06215
SALAME TOSCANA TARTUFO
1/2 vacuum
FRANCHI
Salame al tartufo Toscana geniet van een zeer mager uitzicht. Dit komt door de keuze van het vlees van de schouder en het spek. Het wordt vergezeld door truffel wat een sterk geurenpalet bezit. Door de toevoeging van truffel bekom je een sterke intensiteit, maar in perfecte harmonie met het varkensvlees. Daarna wordt het verse vlees in een darm gestoken en opgebonden met de hand. De rijpingsperiode is ongeveer veertig dagen. Deze mooie combinatie geeft de salami een onderscheidende smaak die zeer geapprecieerd wordt. Heerlijk om naturel te proeven, maar ook lekker in combinatie met een sneetje brood.

93319
B/SALAME STROLGHINO
vacuum 230gr
GOLFERA
Wordt bereid met vers hamvlees afkomstig van de varkens die gekweekt worden voor het bereiden van Parma- of San Danieleham. Het is een magere en zuivere salami met een heel zachte kruiding. Zoals men dat van Golfera gewoon is, is ook deze salami een vrij mager product. Ieder worstje is vacuüm verpakt, zo kan hij altijd vrij vers gedegusteerd worden zoals de Italianen Strolghino verkiezen.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

Salgot 1928

05083
LLAMINETS DE FUET CATALAN
150G
SALGOT
Gedroogde echte, Spaanse Fuet in een bolletje met een zachte smaak maar toch rijk aan specerijen. Ideaal als aperitief bij elke gelegenheid. Dit product past goed bij een witte wijn al dan niet sprankelend. Llaminet Salgot is een glutenvrij kwaliteitsproduct.

05133
LLAMINETS DE CHORIZO CATALAN
150G
SALGOT
Gedroogde echte, Spaanse chorizo in een bolletje gekruid met paprika van heel goede kwaliteit. Ideaal als aperitief bij elke gelegenheid. Dit product past goed bij een witte wijn al dan niet sprankelend. Llaminet Salgot is een glutenvrij kwaliteitsproduct.

05085
BOX LLAMINETS DE FUET CATALAN
8-10g 500G
SALGOT
Gedroogde, echte Spaanse Fuet met een zachte smaak maar toch rijk aan specerijen. Afgevuld in natuurdarm. Ideaal als aperitief bij elke gelegenheid of verwerkt in een salade. Dit product past goed bij een witte wijn al dan niet sprankelend. Fuet Salgot is een glutenvrij kwaliteitsproduct.

05134
BOX LLAMINETS DE CHORIZO CATALAN
8-10g 500G
SALGOT
Gedroogde, echte Spaanse chorizo, gekruid met paprika van heel goede kwaliteit en afgevuld in natuurdarm. Ook ideaal om even snel gebakken te serveren of te verwerken in salades. Dit product past ook goed bij gebakken eieren en laat zich graag vergezellen van een glas goede, rode wijn. Llaminet de chorizo van het huis Salgot is een glutenvrij kwaliteitsproduct.

Salgot 1928

Fuet is na Chorizo wellicht de meest bekende salami in Spanje. Het is een "pur porc" salami, half grove korrel en zachte naturelle smaak. Veelal worden Fuet ook ommanteld met peper of kruiden, de basis is steeds dezelfde echter de mantel geeft hem zijn eigenheid.

05090
FUET CATALAN NATURAL 500g (+/- 9 fuets)
SALGOT

05092
A LA PIMIENTA NEGRA 500g (+/- 9 fuets)
SALGOT

05094
A LA CEBOLLA 500g (+/- 9 fuets)
SALGOT

05095
AL PIMENTON (PAPRIKA) 500g (+/- 9 fuets)
SALGOT

05113
SALAMI STICKS 'BASTONES DE FUET'
500g (50*10g)
SALGOT
De Spaanse mini "snack" salami voor elke gelegenheid. Relatief fijne korrel, mager en naturelle smaak uit Catalonië. Zijn kleine formaat van 10 gram maakt hem ook aantrekkelijk voor kinderen.

05119
FUET D'OLOT
150g (20)
LUIS OLIVERAS
De Spaanse benaming 'fuet' wordt letterlijk vertaald als 'zweep'. Fuet Louis Oliveras wordt gemaakt in het stadje Olot in Catalonië. Olot staat voor een prachtig stadje gelegen middenin de Spaanse Pyreneeën. Het is een dunne salami gemaakt van Spaans varkensvlees medium grof gemalen en gemengd met zout, zwarte peper, rode wijn en eigen specerijen. Afgevuld in een dunne varkensdarm en 25 dagen gerijpt. Tijdens de rijping ontstaat een mooie schimmelvorming die kan vergeleken worden met die van vele kazen. Finaal ontstaat een zuivere pur porcsmaak met een licht zoete toets in harmonie met de smaak van de toegevoegde zwarte peper.

05121
FUET CATALAN
180G
SALGOT
Het klassieke fuet formaat (180 gram), afgevuld in natuurlijke varkensdarm. Natuurlijke witte schimmel. Het is het meest populaire product bij Salgot. Optimale droging, de toets van peper, creeert een goed gebalanceerde en subtiele smaak met een zachte textuur. Ideaal geserveerd als aperitiefhapje, fijn versneden, vergezeld door een jonge, rode wijn.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

05131
SUMAIA CATALAN
180G
SALGOT
De Sumaia is gemaakt van varkensvlees en is afgevuld in een natuurlijke varkensdarm. Gerijpt gedurende 15 tot 18 dagen onder gecontroleerde vochtigheids- en temperatuuromstandigheden. Dankzij de kortere rijpingstijd en grootte verkrijgt de Sumaia een zachtere consistentie dan andere producten van dezelfde categorie. Wat ons betreft kan deze Sumaia als beste product gerekend worden in zijn genre.

Salgot 1928

05148
CHORIZO NATURAL
collier 200g (8)
ALEJANDRO
Deze Chorizo is half gekookt en half gedroogd. Dit betekent dat deze Chorizo zowel kan gekookt worden of gewoon zo kan gegeten worden. Het is aan te raden deze in wat dikkere plakjes te versnijden dan een volledig gedroogde Chorizo. Enkel het "eigen" varkensvlees van de schouder, buik en wang wordt gebruikt in combinatie met mild gerookte paprika. Vervolgens gedurende enkele weken gedroogd. Geen gebruik van artificiële kleurstoffen, enkel de befaamde pimentón de la vera Extremadura.

RECETAS DE AUTOR
Alejandro

05151
CHORIZO PICANTE
collier 200g (8)
ALEJANDRO
Deze Chorizo is half gekookt en half gedroogd. Dit betekent dat deze Chorizo zowel kan gekookt worden of gewoon zo kan gegeten worden. Het is aan te raden deze in wat dikkere plakjes te versnijden dan een volledig gedroogde Chorizo. Enkel het "eigen" varkensvlees van de schouder, buik en wang wordt gebruikt in combinatie met mild gerookte paprika. Vervolgens gedurende enkele weken gedroogd. Geen gebruik van artificiële kleurstoffen, enkel voldoende toevoeging van de befaamde pimentón de la vera Extremadura welke hem zijn mooie kleur en zijn pittigheid geeft.

06401
TAPAS-SALCHICHON BODEGA CON NUECES
+/- 540G
SALGOT
Gedroogde Salchichón met stukjes noten. Afgevuld in natuurlijke varkensdarm. Glutenvrij. Zijn buitengewone kwaliteit maakt dit product perfect om te consumeren in dunne, vers gesneden plakjes en zo te genieten van de perfecte match van de Salchichón en de extra kwaliteitsvolle mediterrane ingrediënten.

06404
TAPAS-SALCHICHON BODEGA CON QUESO
+/- 500G
SALGOT
Gedroogde Salchichón met stukjes kaas. Afgevuld in natuurlijke varkensdarm. Glutenvrij. Zijn buitengewone kwaliteit maakt dit product perfect om te consumeren in dunne, vers gesneden plakjes en zo te genieten van de perfecte match van de Salchichón en de extra kwaliteitsvolle mediterrane ingrediënten.

06407
TAPAS-SALCHICHON CON ACEITUNAS NEGRAS
+/- 450G
SALGOT
Gedroogde Salchichón met zwarte olijven. Afgevuld in natuurlijke varkensdarm. Glutenvrij. Zijn buitengewone kwaliteit maakt dit product perfect om te consumeren in dunne, vers gesneden plakjes en zo te genieten van de perfecte match van de Salchichón en de extra kwaliteitsvolle mediterrane ingrediënten.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

06409
TAPAS-SALCHICHON CON TARTUFO
+/- 450G
SALGOT
Gedroogde Salchichón met truffel. Afgevuld in natuurlijke varkensdarm. Glutenvrij. Zijn buiten gewone kwaliteit maakt dit product perfect om te consumeren in dunne, vers gesneden plakjes en zo te genieten van de perfecte match van de Salchichón en de extra kwaliteitsvolle mediterrane ingrediënten.

Salgot 1928

06435
TAPAS-SALCHICHON LLONGANISSA DE CATALAN
520G
SALGOT
Een gedroogde (h)eerlijke Spaanse Salchichón. Zijn lange droogproces geeft het product een intens, geparfumeerd aroma, met een aanhoudende nasmaak. Natuurlijke varkensdarm en natuurlijke schimmel. Glutenvrij. Ideaal te consumeren in dunne, vers gesneden plakjes op een stukje brood belegd met tomaat en besprenkeld met extra vierge olijfolie. De Salchichón gaat goed samen met rode wijnen met body.

Salgot 1928

06437
TAPAS-SALCHICHON CATALAN A LA PIMIENTA
450G
SALGOT
Gedroogde Spaanse Salchichón, afgevuld in natuurlijke varkensdarm. Eens het droogproces is afgerond, verkrijgt de Salchichón een stevige en compacte uitstraling en wordt hij ommanteld met zwarte peper. Dit is een goeie appetizer bij een glas bier, een rode wijn met body en uiteraard bij de apero. Ideaal te consumeren in dunne, vers gesneden plakjes. Om het teveel aan peper te vermijden kan de met peper bezette darm gemakkelijk worden verwijderd.

06440
SALCHICHON DE PYRENEES
LUIS OLIVERAS
Salchichón staat voor grof gemalen, salami voor fijn gemalen. Dit is een officieel gegeven voor alle Spaanse salami. Zo is deze Salchichón des Pyrenees Louis Oliveras dus grof gemalen. Je proeft een aangename eerlijke pur porcsmaak met een lichte toets van zwarte peper. Zijn langzame rijping in de Spaanse Pyreneeën maakt hem zo uniek. Deze pur porc leent zich perfect als broodbeleg maar ook als onderdeel van een stijlvolle tapasbord.

11080
B/MORCILLA 100% IBERICO PATA NEGRA
400g
JUAN PEDRO DOMECQ
La morcilla is een traditionele worst uit de Spaanse keuken. In elke regio kun je dit product terugvinden, maar telkens met een verschillende bereidingswijze.
Op vandaag kun je dit product zelfs al aantreffen buiten Spanje, maar dan veelal in andere varieteiten. Bij Juan Pedro Domecq in het Spaanse Jabugo, gelegen in Huelva (Andalusië) hebben ze deze traditie aangepast en vernieuwd. Hun morcilla is gemaakt met de beste grondstoffen, afkomstig van hun eigen 100 % Ibérico pata negravarkens. Ze wordt net als hun ham op natuurlijke wijze gerijpt. Op die manier bekomen ze een unieke morcilla, met een intense en excellente smaak. Ook de olieachtige structuur en smaak van de bellota's (eikels) komen hier tot zijn recht.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

06541
SALCHICHON IBERICO
MONTE NEVADO
Naast het drogen van topklasse Ibéricohammen wil Monte Nevado u ook laten genieten van hun langzaam gerijpte Salchichón Ibérico. Deze heeft een medium grove korrel Ibérico varkensvlees aangevuld met een zachte kruidenmengeling. Deze mix wordt afgevuld in natuurdarm en langzaam gerijpt en gedroogd in de oude Monte Nevadodroogkamers. Zijn kleine diameter en zijn eerlijke natuurlijke smaak lenen zich perfect tot het gebruik op een Ibérico vleeswarenschotel of als stijlvolle tapa, ook lekker in combinatie met brood.

1898
MONTE NEVADO®

ANTONIO ÁLVAREZ
JAMONES

06543
SALCHICHON TREVELEZ IBERICO BELLOTA
ANTONIO ALVAREZ
Deze pure Salchichón van het familiebedrijf Antonio Álvarez is gemaakt van het vlees van hun eigen gekweekte Ibérico Bellota Entrepelado varkensras. Medium grof gemalen met een perfecte mager en vet verhouding. Heel voorzichtig gekruid om de pure smaak van het gedroogde vlees te bewaren. Afgevuld in natuurdarm.

JUAN PEDRO DOMECQ

06545
SALCHICHON IBERICO 100% BELLOTA JABUGO
JUAN PEDRO DOMECQ
Is gemaakt met de allerbeste kwaliteit van de eigen Ibéricovarkens, exclusief geselecteerd voor dit product. Vrij neutraal gekruid volgens de traditionele recepturen van de Jabugoregio. Het is de vetinfiltratie in dat unieke vlees dat de speciale textuur geeft aan de salchichón, zonder enige toevoeging van vet van andere afkomst. Dit vooral is de sleutel tot de kwaliteit en smaak van hun salchichón, wat uniek is op de markt. En voor wie zich zorgen maakt om het vet. Het bezit dezelfde positieve eigenschappen als olijfolie. Deze salchichón wordt afgevuld in natuurdarm.

06561
CHORIZO TRONCAL-PAMPLONA
1,375k
ALEJANDRO
Is een fijngemalen chorizo en is mild gekruid. Het is de top onder de Pamplonastijl chorizo. Troncal wordt enkel gemaakt van buiken van premium-kwaliteit en schouderham van 'eigen' varkens. Het huis Alejandro respecteert een mooie verhouding tussen mager en vet, wat hem ook visueel aantrekkelijk maakt. Deze chorizo heeft een rijping van drie maanden en daardoor een mooie langdurige smaak.

Gemaakt in Rioja van buiken en schouderham van 'eigen' varkens. Het verse vlees wordt grof gemalen in een perfecte verhouding tussen mager en vet en wordt mild gekruid met onderandere pimentón de la Vera van Extremadura. Na de rijping bekomt men een geweldig goede chorizo, niet te droog en met finaal een mooie, lange smaak. Bovendien werden geen artificiële kleurstoffen gebruikt.

06565
CHORIZO MAGNO 1/2 vacuum 680g
ALEJANDRO
Halve stukken en vacuüm verpakt.

06581
CHORIZO MAGNO 1k
ALEJANDRO
Op zijn geheel en niet vacuüm verpakt.

06580
CHORIZO "VELA" dun/70
LUIS OLIVERAS
Chorizo moet grof gemalen zijn doch niet al te grote stukken vet bevatten. De kleur is aantrekkelijk rood en wordt bekomen door het toevoegen van een regionale en typische Spaanse peper. Respect voor de tijd om een langzame rijping te ondergaan draagt bij tot de natuurlijke smaak. Chorizo van Luis Oliveras wordt ook veel gebruikt in of op pizza en wordt sterk gewaardeerd door het kleine vetpercentage in vergelijking met vele goedkopere chorizo's.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

JUAN PEDRO DOMECQ

06600
MORCON 100% IBERICO JABUGO PATA NEGRA
JUAN PEDRO DOMECQ
Sommigen beschrijven dit product als een versie van de Chorizo, maar bij Juan Pedro Domecq hebben ze hiervan een volledig nieuwe en unieke soort gemaakt: Morcon de Bellota 100 % Iberico. Gemaakt van de mooist gemarmerde deelstukken van hun eigen Iberico varkens. Ze gaan hier zeer selectief te werk om zo de mooiste Morcon te verkrijgen. Het vlees werd gekruid met een mix van typische smaken uit Andalusië.

06661
CHORIZO IBERICO
MONTE NEVADO
Naast het drogen van topklasse Ibéricohammen wil Monte Nevado als echt Spaans bedrijf u ook laten genieten van hun langzaam gerijpte chorizo Ibérico. Deze heeft een grove korrel van Ibérico varkensvlees aangevuld met een uitgelezen kruidenmengeling en rode zoete paprika. Deze mix is dan afgevuld in natuurdarm en langzaam gerijpt en gedroogd in de oude Monte Nevadodroogkamers. Zijn kleine diameter en zijn natuurlijke, licht pikante, smaak lenen zich perfect tot het gebruik op een Ibérico vleeswarenschotel of als stijlvolle tapa.

1898
MONTE NEVADO®

ANTONIO ÁLVAREZ
JAMONES

06663
CHORIZO TREVELEZ IBERICO BELLOTA
ANTONIO ALVAREZ
Deze zachte Chorizo van het familiebedrijf Antonio Álvarez is gemaakt van het vlees van hun eigen gekweekte Ibérico Bellota Entrepelado varkensras. Grof met perfecte mager/vet verhouding, gekruid met typische specerijen en pimentón. Afgevuld in natuurdarm.

06665
CHORIZO IBERICO 100% BELLOTA JABUGO
400g
JUAN PEDRO DOMECQ
Gemaakt met het allerbeste vlees van hun eigen Iberico varkens, exclusief geselecteerd voor dit product. Het geheim zit hem in de kruiding met paprika en specerijen, volgens de traditionele recepturen van de Jabugo regio. Daarnaast is er de vet infiltratie in dat unieke vlees dat de speciale textuur geeft aan de Chorizo, zonder enige toevoeging van vet van andere afkomst, wat nochtans de gebruikelijke procedure is in de Chorizo industrie. En voor wie zich zorgen maakt om het vet, het bezit dezelfde positieve eigenschappen als bij de gedroogde 100 % Iberico Pata Negra Domecq hammen welke identiek zijn als bij olijfolie.

JUAN PEDRO DOMECQ

06667
CHORIZO IBERICO 100% BELLOTA JABUGO
1k
JUAN PEDRO DOMECQ
Gemaakt met het allerbeste vlees van hun eigen Iberico varkens, exclusief geselecteerd voor dit product. Het geheim zit hem in de kruiding met paprika en specerijen, volgens de traditionele recepturen van de Jabugo regio. Daarnaast is er de vet infiltratie in dat unieke vlees dat de speciale textuur geeft aan de Chorizo, zonder enige toevoeging van vet van andere afkomst, wat nochtans de gebruikelijke procedure is in de Chorizo industrie. Afgevuld in natuurdarm. En voor wie zich zorgen maakt om het vet, het bezit dezelfde positieve eigenschappen als bij de gedroogde 100 % Iberico Pata Negra Domecq hammen welke identiek zijn als bij olijfolie.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

06830
SALAMI CASTELLO FINAS HIERBAS
LUIS OLIVERAS
Een product dat zijn oorsprong in Spanje heeft gevonden en wellicht in geen enkel ander land wordt geproduceerd. Salami Castello finas hierbas van Louis Oliveras is een fijn gemalen salami met een mantel van gedroogde peterselie. Deze salami wordt licht gerookt. Het is een mix dat zorgt voor zijn intense, maar tevens delicate smaak. De rode, iets fellere kleur, bekomt men door het gebruik van een typische Spaanse rode peper. Perfect als broodbeleg of op het typisch Spaanse tapasbord.

06840
PEPERSALAMI CASTELLO "PIMIENTA"
LUIS OLIVERAS
De salami werd ontdaan van het vel en rondom met een mantel van fijne geplette peper bezet. Een excellent uitgebalanceerde pikante kruidenmix zorgt voor een prachtig resultaat. Zijn ietwat rodere kleur is door de toevoeging van wat zoete pimentón.

06870
SALAMI GOURMAND FINAS HIERBAS TUNNEL 1/2
LUIS OLIVERAS
Een product dat zijn oorsprong in Spanje heeft gevonden en wellicht in geen enkel ander land wordt geproduceerd. Salami Gourmand finas hierbas van Louis Oliveras is een fijn gemalen salami met een mantel van gedroogde peterselie. Deze salami wordt licht gerookt. Het is een mix dat zorgt voor zijn intense, maar tevens delicate smaak. De rode, iets fellere kleur, bekomt men door het gebruik van een typische Spaanse rode peper. Perfect als broodbeleg.

06875
SALAMI GOURMAND PIMIENTO ROJO TUNNEL
LUIS OLIVERAS
Het hoofdbestand van de SALAMI GOURMAND PIMIENTA ROJO is mals fijn gemalen vlees en excellente rode kruiden zoals pepers en paprika. De droging is heel belangrijk en intens. Na het drogen wordt de mantel van rode pimiento peper aangebracht.

06880
SALAMI GOURMAND PIMIENTA TUNNEL
1/2
LUIS OLIVERAS
De salami werd ontdaan van het vel en rondom met een mantel van fijne geplette peper bezet. Een excellent uitgebalanceerde pikante kruidenmix zorgt voor een prachtig resultaat. Zijn ietwat rodere kleur is door de toevoeging van wat zoete pimentón.

06890
CHORIZO GOURMAND PIMIENTA TUNNEL
LUIS OLIVERAS
De kwaliteit van deze chorizo is de alomgeprezen en authentieke Antartidakwaliteit. De grove malse stukken varkensvlees afgewisseld met een kleine hoeveelheid vetstukjes geven deze gourmand chorizo een mooie snijspiegel. Ook deze chorizo geniet van een aantrekkelijk rode kleur die bekomen wordt door het toevoegen van een typische Spaanse rode en zoete paprika. Na de intense droging wordt de darm verwijderd en ommanteld met een gebroken peper.

PASTEIEN UIT BELGIË

Authentieke grijze boerenpaté gemaakt van het topklasse Duke of Berkshire varkensvlees. Zonder kleurstoffen en in de oven gebakken.

07075
POTJE OUDERWETSE DUKE OF BERKSHIRE PATE
250g (6) JOKA

07077
OUDERWETSE DUKE OF BERKSHIRE PATE
1k

07080
OUDERWETSE DUKE OF BERKSHIRE PATE
2,8k
JOKA

DIERENDONCK

07040
PATE "GASCOGNE"
2,2k
DIERENDONCK
Hendrik Dierendonck mocht als kind mee met zijn ouders, lekker gevogelte kopen in de Gers. Onderweg stopten ze bij een charcutier die een heerlijk zachte pastei van gevogelte verkocht. Nieuwsgierig als papa was vroeg hij meer informatie. Eenmaal thuis probeerde hij deze pastei in zijn eigen atelier te maken. Lekkere kippenlevertjes, mandarin Napoleon en port zorgden voor de basis van deze uiterst fijne terrine. Ideaal als voorgerecht of op toast.

07050
PATE "LA FETE DU COCHON"
2,5k
DIERENDONCK
Het feest van het varken, deze oer-ouderwetse paté met maar 6 ingrediënten werd langzaam op lage temperatuur ovengebakken. De klassieker van Raymond. Back to basics en een smaak die herinneringen terugbrengt.

DIERENDONCK

07055
EB/PATE MENAPII OERVARKEN
gekonfijte varkenwang & foie
2,4k witte terrine
DIERENDONCK
Yves Desmet (De Morgen) noemde het ooit zijn culinaire ontdekking van het jaar. De varkenswangetjes worden gekonfijt en afgebakken in honing. In juiste balans met foie gras de canard en ouderwetse smeuïge pastei van het Menapii oervaken is dit een ware delicatesse.

07058
B/GROOTMOEDERSPATE
18k
DIERENDONCK
Dit is onze grootmoederspaté. Het feest van het varken, deze oer-ouderwetse paté met maar 5 ingrediënten werd langzaam op lage temperatuur ovengebakken. De klassieker van Raymond. Back to basics en een smaak die herinneringen terugbrengt.

DIERENDONCK

JOKA

EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

HUYZE
TERROIR
authentieke
charcuterie
authentique

Gemaakt met heel veel passie en voor 100% van het Belgische Huyze Terroir varkensvlees. Huyze Terroir paté's zijn onderworpen aan meerdere smaakpanels en bijgestuurd tot zowat iedereen ze super lekker beoordeeld.

07121
CREMEPATE 2k

07126
CREMEPATE 3,5k

07151
APPELCREMEPATE 2k

07156
APPELCREMEPATE 3,5k

07201
BOERENPATE 2k

07221
TRAPPISTENBIERPATE 2k

07251
GROVE APPELPATE 2k

07257
GROVE APPELPATE 3,5k

07271
BELLEPOIREPATE 2k

07276
BELLEPOIRE 3,5k

07291
GROVE GROENE PEPERPATE 2k

07311
PROVENCALEPATE 2k

07341
PATE MET IBERICO HAM 2k

07649
BOERENPATE MET VEENBESSEN 2k

07785
EB/BOERENPATE IBERICO HAM & TRUFFEL 3,5k

HUYZE
TERROIR
authentieke
charcuterie
authentique

De Vlaamse Huyze Terroir paté met een flinke knipoog naar het oude recept van Vantrois. Vantrois was een charcutier met specialiteit van paté foie gras en paté's volgens authentieke recepturen. Joka heeft deze oude recepturen een "nieuw leven" gegeven en laten produceren met het Huyze Terroir varkensvlees door een Meester paté maker.

24855
VLAAMSE HUYZE TERROIR PATE 100g (12)
JOKA

24859
VLAAMSE HUYZE TERROIR PATE 180g (12)

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

07648
B/CRANBERRY PATE
1,5k
DE LAET & VAN HAVER
Een ambachtelijke crèmepaté op basis van kippenlevertjes, veenbessen en frambozenconfituur. Deze heerlijke paté met fruitige toets heeft een fijne, romige structuur, aangevuld met hele veenbesjes. Ideaal voor op de boterham of op een toastje!

07691
ASPERGEPATE
1,5k
DE LAET & VAN HAVER
De Butchers craft Aspergepaté by De Laet & Van Haver is er eentje voor wie ECHT het verschil wenst te maken. Veertig procent asperges, halfgrof smeerbaar en uiterst aangenaam verrassend gekruid. Afgevuld in een stijlvolle en handige terrine van 1.5 kg. Prestige van bij De Laet & Van Haver.

07795
PATE SECRETO 07 & BUTCHERS GIN
1,48k
DE LAET & VAN HAVER
Gemaakt van buiken, rugvet en wangetjes van het varken. In combinatie met ribeye Secreto 07 (rundvlees gedryaged met 7 geheime kruiden) en extra op smaak gebracht met Butcher's Gin. Prestige van bij De Laet & Van Haver.

DE LAET & VAN HAVER

09758
B/PATE EN CROUTE
DE LAET & VAN HAVER
Uitgebalanceerde korstdeeg gevuld met seizoensgebonden patédeeg. Ideaal als starter of op elk verfijnd buffet. Prestige van bij De Laet & Van Haver en gemaakt met heerlijk varkensvlees. Let steeds op het speciale bestel- en leveringschema.

09762
B/PATE EN CROUTE EEND-FOIE-GIROLLES DIERENDONCK
Voor vader Raymond zijn paté's en terrines altijd z'n specialiteit geweest. Ambachtelijk en op de ouderwetse manier en met veel passie zet Hendrik dit de dag van vandaag nog steeds verder. Om nog iets verder te gaan in de delicatessen is de paté en crôute met eend, foie gras en girolles een echte aanrader. Ook deze paté heeft een krokante korst en is gevuld met varkensvlees, eend, giroles en foie gras.

DIERENDONCK

09766
B/PATE EN CROUTE HOEVEKIP-FOIE GRAS DIERENDONCK
Voor vader Raymond zijn paté's en terrines altijd z'n specialiteit geweest. Ambachtelijk en op de ouderwetse manier en met veel passie zet Hendrik dit de dag van vandaag nog steeds verder. Een heerlijke paté met een krokante korst gemaakt van hoevekip en foie gras. Daarnaast wordt de paté op smaak gebracht met pistachenoten, sjalotten, wortelen en andere kruiden en specerijen. De foie gras vanbinnen en de croûte vanbuiten zorgen voor een echte delicatesse!

09763
B/PATE EN CROUTE HOEVEKIP DIERENDONCK

WILDPASTEIEN UIT BELGIË

Grove licht smeerbare (niet te droge) textuur met juiste verhouding wild. De kwaliteit van deze wildpastei werd extra onderstreept door het gebruik van het Belgische Huyze Terroir varkensvlees met ten minste 36% wild. Een decennia lange traditie met Polderlander signatuur.

07940
PATRIJSPATE ROYAL 1,6k

07959
EENDPATE ROYAL 1,6k

07964
FAZANTPATE ROYAL 1,6k

07969
HAASPATE ROYAL 1,6k

07974
REEPATE ROYAL 1,6k

07979
EVERZWIJNPATE ROYAL 1,6k

Ook in staafvorm van 1 kg verkrijgbaar.

07899
STAAF EENDPATE ROYAL 1k

07904
STAAF FAZANTPATE ROYAL 1k

07909
STAAF HAASPATE ROYAL 1k

07914
STAAF REEPATE ROYAL 1k

07919
STAAF EVERZWIJNPATE ROYAL 1k

Grove textuur, ovengebakken en met een flinke knipoog naar de ouderwetse Franse recepten. De kwaliteit van deze wildpastei werd extra onderstreept door het gebruik van het Belgische Huyze Terroir varkensvlees met ten minste 50% wild. Unieke wildpastei van zeer hoog kwaliteitsniveau.

07983
EENDPATE TRAITEUR ANCIENNE 1,6k

07985
FAZANTPATE TRAITEUR ANCIENNE 1,6k

07986
HAASPATE TRAITEUR ANCIENNE 1,6k

07987
EVERZWIJNPATE TRAITEUR ANCIENNE 1,6k

07988
REEPATE TRAITEUR ANCIENNE 1,6k

07995
HAASPATE 1,5k
DE LAET & VAN HAVER
Een heerlijk seizoensgebonden wildpaté van De Laet & Van Haver op basis van mager hazenvlees. Ze marineren het vlees eerst in een zelfgemaakte wildfond. Vervolgens infuseren ze het mengsel met een shotje cognac wat zorgt voor een heerlijke diepgang.

07996
FAZANTENPATE 1,5k
DE LAET & VAN HAVER
Een wildpaté klassieker die in geen enkel wildassortiment mag ontbreken. Bij De Laet & Van Haver combineren ze het magere maar bijzondere vlees van de fazant met zelfgemaakte wildfond en een scheutje witte porto. Ze voegen ook lekkere pistachenootjes toe voor een lichte crunch.

DE LAET & VAN HAVER

07997
REEBOKPATE 1,5k
DE LAET & VAN HAVER
Deze wildpaté klassieker ademt het herfstgevoel in het bos. Het reebokvlees wordt eerst gemarineerd in een zorgvuldig uitgekozen rode wijn. Ze voegen daarna hun zelfgemaakte wildfond toe en werken af met knapperige hazelnootjes. Het resultaat is een grovere, smeuïge wildpaté met kleine krokante stukjes.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

07998
EVERZWIJN PATE 1.5k
DE LAET & VAN HAVER
Het wildseizoen leent zich uitstekend tot het maken van ambachtelijke patés. Deze seizoensgebonden paté wordt gemaakt met heerlijk everzwijnvlees, zelfgemaakte wildfond en licht zurige veenbessen. Door het traditionele bereidingsproces wordt de authentieke smaak van het everzwijn bewaard en blijft deze wildpaté lekker smeuïg.

DE LAET & VAN HAVER

Een heerlijke wildpaté van wildzwijn en eend gecombineerd met een rijkelijke parfait van ganzenlever (foie gras d'oie). Een luxueuze lekkernij voor de echte Bourgondiërs.

08030
BS/ WILDPATE & FOIE GRAS D'OIE
1,5k
DE LAET & VAN HAVER

08035
B/ WILDPATE & FOIE GRAS D'OIE
3.5k
DE LAET & VAN HAVER

DIERENDONCK

Het geheim van onze pasteien bestaat erin dat we onze tijd nemen. Het mooie, verse wild wordt voorzichtig ontbeend en gedurende enkele dagen zacht gemarineerd. Zo komt de smaak van het lekkere wild nog sterker tot zijn recht. Het aangestoofde vlees wordt geblust met onze wildfond, vervolgens mooi vermalen en gemengd met een rijke mix van kruiden. Tenslotte wordt deze traag gegaard in de oven. Deze pasteien zijn een ware delicatesse en steeds heel puur van smaak.

08051
FAZANTPATE
1,6 - 1,7k terrine
DIERENDONCK

08056
HAASPATE
1,6 - 1,7k terrine
DIERENDONCK

08061
HERTENPATE
1,6 - 1,7k terrine
DIERENDONCK

DIERENDONCK

PASTEIEN IMPORT

07442
B/PATE DE CAMPAGNE A L'ANCIENNE
3,50k
TEYSSIER
Dit product is een typische Franse boerenpaté gemaakt van grof varkensgehakt en varkenslever. Ze heeft een superieure kwaliteit, zowel qua smaak als uitzicht. Ze wordt afgevuld in een aluminium schotel van ongeveer 3.5KG en vacuüm verpakt.

07445
B/TERR. LA COCHONNE-LARD-ECHALOTES
3,25k
TEYSSIER
Deze pur porc terrine wordt gemaakt van vers vlees van Franse origine, wat hem van superieure kwaliteit maakt. De sjalotten worden gedrenkt in olijfolie alvorens in de bereiding te worden gevoegd. Op die manier blijft hun smaak, niet storend doch geprononceerd.

Teyssier® Depuis 1871

07460
TERRINE BLANC DE POULET ESTRAGON
3,50k
TEYSSIER
Gemaakt van 33% kipfilet, varkensgehakt, varkens- en gevogeltelever. Het kippenvlees wordt gedurende 48 uur gemarineerd in een kip- en groentebouillon. Het vlees wordt gemengd en grof gemalen door een 8mm plaat. Het wordt extra op smaak gebracht met cognac. De potten worden in laagjes van kipfilet en vleesvulling gevuld. Tussen de laagjes worden dragonblaadjes gelegd. Dan blijven de terrines twee dagen onaangeroerd in de koeling rusten. Daarna worden ze drie uur in de oven gebakken op 90°C.

07467
B/TERRINE LAPIN AU THYM NOISETTES
3,50k
TEYSSIER
Een echte Franse patéterrine gemaakt met varkensvlees van Franse origine, 22 % konijnenvlees en gevogeltelevers. Het konijnenvlees en de levers gaan door de 12mm plaat en het varkensvlees door de 8mm plaat. Alles wordt dan gemengd met verse eieren, tijm, hazelnoten en specerijen. De terrine wordt in de oven gebakken gedurende drie en een half uur.

Teyssier®
Depuis 1871

EPICERIE FINE BOKALEN NIET GEKOELD

07430
B/TERRINE HENRIETTE ET CORNICHONS
200g
TEYSSIER
Deze patéterrine is gemaakt van varkensvlees en eendenvet. De smaak is heerlijk door de toevoeging van een unieke kruidenmengeling en cornichons.

07432
B/TERRINE MON POULET DU DIMANCHE
200g
TEYSSIER
Deze terrine wordt alleen met kip gemaakt en is gesteriliseerd. Het vel van de kip en de knoflook worden in de oven gebruind voordat ze aan het mengsel worden toegevoegd. Het geheel is gekruid met basilicum. Het resultaat is een gerecht dat smelt op de tong en doet denken aan een ouderwetse "zondagse" kip. Het recept voor deze terrine is ontwikkeld door Stéphane Reynaud. Deze chef staat bekend om zijn traditionele keuken. Hij heeft het gepresenteerd in verschillende culinaire boeken die hulde brengen aan het Franse terroir.

Teyssier®
Depuis 1871

07436
B/TERRINE SANGLIER A L'IVROGNE
200g
TEYSSIER
Het verse vlees van wildzijn wordt gemalen en nadien gemarineerd in rode wijn, aangevuld met specerijen en kruiden. Voor het bakken wordt de vleesmassa extra op smaak gebracht met pompoenpitten. Zijn typisch heerlijke smaak is licht zoet.

07437
B/TERRINE CHEVREUIL-GENIEVRE-CASSIS
200g
TEYSSIER
Een creatie van het huis Teyssier samen met Chef Stéphane Reynaud, auteur van verschillende kookboeken en eigenaar van restaurant Villa 9 trois in Montreuil. Het gaat hier om een superieure paté van 20% ree. Ze geniet een geprononceerde smaak van ree, maar brengt toch een evenwicht met het varkensvlees. Het geheel wordt aangevuld met smaken van bitterzoet van jenever en het fruitige van cassis.

07438
B/TERRINE TRES COCHONNES-LARD-ECHALOTTES
200g
TEYSSIER
Een creatie van het huis Teyssier samen met Chef Stéphane Reynaud, auteur van verschillende kookboeken en eigenaar van restaurant Villa 9 trois in Montreuil. Het is een superieure paté van varkensvlees met Franse origine. De sjalotten worden gedrenkt in olijfolie alvorens in de bereiding te worden gevoegd. Op die manier blijft hun smaak geprononceerd zonder storend te zijn.

Teyssier®
Depuis 1871

07433
B/TERRINE RETOUR DE CUEILLETTE
200g
TEYSSIER

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

07440
B/TERRINE CANARD-MIEL-AGRUMES
200g
TEYSSIER
Een creatie van het huis Teyssier samen met Chef Stéphane Reynaud, auteur van verschillende kookboeken en eigenaar van restaurant Villa 9 trois in Montreuil. Het is een paté gemaakt van eendenvlees, magret de canard en varkensvlees. Deze smaken vinden in deze terrine het perfecte evenwicht en dat geeft een zachte smaak. De honing vermindert de zuurheid van de citruszeste die vervolgens volop hun fruitigheid uitstoten.

07441
B/TERRINE LAPIN-CHORIZO-CORIANDRE
200g
TEYSSIER
Een creatie van het huis Teyssier samen met Chef Stéphane Reynaud, auteur van verschillende kookboeken en eigenaar van restaurant Villa 9 trois in Montreuil. Dit is een paté gemaakt van konijn- en varkensvlees van Franse origine. Het konijnenvlees met zijn delicate smaak is in evenwicht gebracht door gerookt spek, de kruiden van chorizo en koriander.

Teyssier®
Depuis 1871

07431
B/TERRINE VERITABLE TETE DE COCHON
200g
TEYSSIER
Een creatie van het huis Teyssier samen met Chef Stéphane Reynaud, auteur van verschillende kookboeken en eigenaar van restaurant Villa 9 trois in Montreuil. Dit is een paté gemaakt van varkensoor, -snuit en -wang. Deze stukjes worden gekookt met wortelen, uien en prei. Het geheel is gekruid met koriander en gember. De stukjes varkenskop zorgen voor knapperigheid en mooie accenten.

LE NOIR DE BIGORRE

07500
B/TERRINE LE NOIR DE BIGORRE
180g (12)
PADOUEN
Hier gaat het over een authentieke Franse paté de campagne maar dan gemaakt met Noir de Bigorrevarkensvlees en -lever. Deze terrine is ovengebakken en heeft daardoor een stevige structuur.

PADOUEN
COLLECTIF D'ÉLEVEURS ET DE COCHONS DE CARACTÈRE

07501
B/RILETTE LE NOIR DE BIGORRE
180g (12)
PADOUEN
Zachte rillette gemaakt van het uitzonderlijke vlees van het Noir de Bigorrevarken. Ze werd in een heerlijke bouillon gestoofd om alle smaken tot zijn recht te laten komen. Proef deze delicatesse op kamertemperatuur zodat het vet zeer fijn en zeer aromatisch een smaakexplosie teweegbrengt.

LE NOIR DE BIGORRE

07502
B/BOUDIN LE NOIR DE BIGORRE
180g (12)
PADOUEN
De smaken van deze Franse Boudin noir komen volledig tot hun recht, zowel warm als koud. Leg de bloedworst op een warme toast of plaats het op een plateau met andere Noir de Bigorredelicatessen.

PADOUEN
COLLECTIF D'ÉLEVEURS ET DE COCHONS DE CARACTÈRE

07503
B/FROMAGE DE TETE NOIR BIGORRE
180g (12)
PADOUEN
Degusteer dit typische Franse hoofdvlees zoals ze is, op gegrild boerenbrood of op kleinere stukjes brood voor bij het aperitief, met een 'sauce gribiche' (een soort mayonaise met augurk, kappertjes, peterselie, kervel en dragon uit de Franse keuken). Zeer bruut, maar zeer lekker.

EPICERIE FINE BOKALEN GEKOELD

24800
B/POTJE VLESCH
200g (6)
DIERENDONCK
Potjesvlees wordt vooral gemaakt in de Westhoek (erkend streekproduct) en Noord-Frankrijk ('potje-vlesch').
Het wordt gemaakt met kip, kalf en konijn die langzaam gekookt worden in een overheerlijke bouillon.

DIERENDONCK

24810
B/RILLETTE van VARKEN & EEND
200g (6)
DIERENDONCK
Een oud recept dat vader Raymond Dierendonck nog geleerd heeft in Normandië. Het verse varken- en eendenvlees wordt in een grote pot zacht gekookt met kruiden en groenten. Daarna zorgvuldig tot draadjes geplet om een heel andere structuur en smaak te bekomen dan het vlees te versnijden. Finaal afgewerkt met salie. Het
is een bijzondere rillette met krachtig aroma en smeuïge structuur. Ideaal op je toast of op een snede lekker boerenbrood.

24820
B/PATE GRAND MERE
200g (6)
DIERENDONCK
Dit is onze grootmoederspaté. Het feest van het varken, deze oer-ouderwetse paté met maar 5 ingrediënten werd langzaam op lage temperatuur ovengebakken. De klassieker van Raymond. Back to basics en een smaak die herinneringen terugbrengt.

24829
B/MARBRE DE BOEUF
200g (6)
DIERENDONCK
Het vlees van de West-Vlaamse rode runderen van Dierendonck wordt gekookt in een lekkere rundsbouillon tot het in mooie stukjes valt.
Daarna voegen ze wat lekkere armagnac en worteltjes toe aan deze heerlijke bouillon. Kan zowel koud als warm gegeten worden.

Het geheim van onze pasteien bestaat erin dat we onze tijd nemen. Het mooie, verse wild wordt voorzichtig ontbeend en gedurende enkele dagen zacht gemarineerd. Zo komt de smaak van het lekkere wild nog sterker tot zijn recht. Het aangestoofde vlees wordt geblust met onze wildfond, vervolgens mooi vermalen en gemengd met een rijke mix van kruiden. Tenslotte wordt deze traag gegaard in de oven. Deze pasteien zijn een ware delicatesse en steeds heel puur van smaak.

07842
FAZANTPATE 200g (6)
DIERENDONCK

07847
HAZENPATE 200g (6)

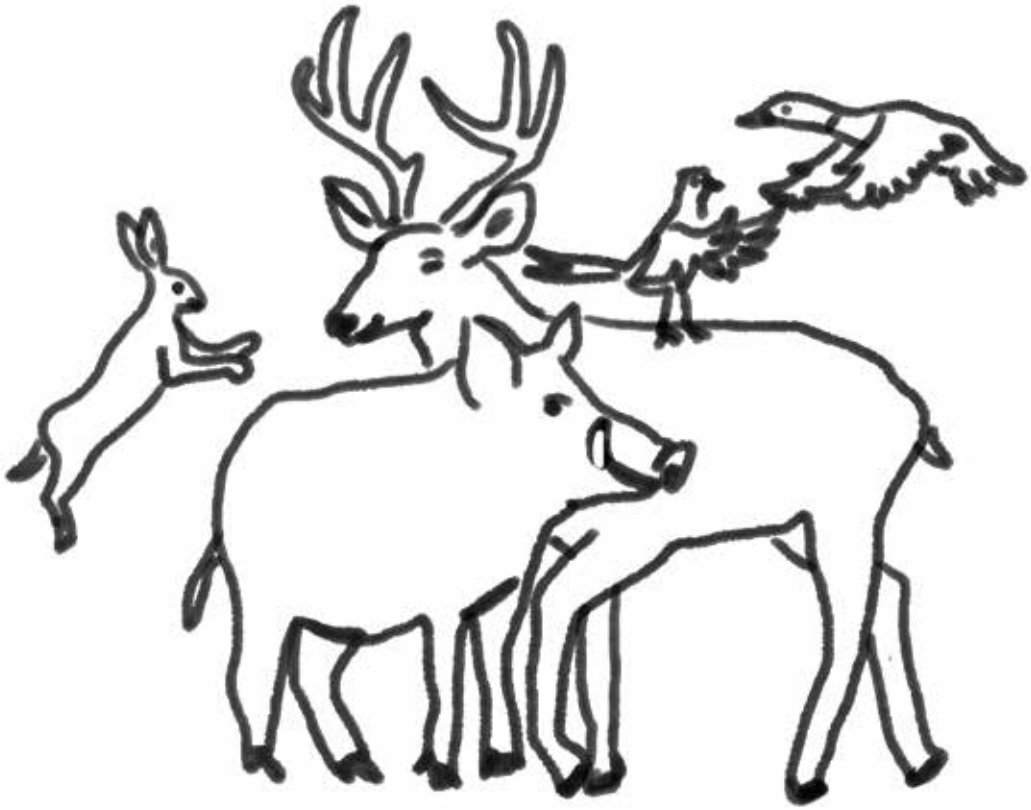
07852
HERTENPATE 200g (6)

MOUSSES UIT BELGIË

08170
LUXE EENDENMOUSSE MET PORTO
1,5k
POLDERLANDER
Mooie gladde en romige eendemousse volgens Frans recept. Honderd procent eend, porto en room. Topklasse met Polderlander signatuur.

93128
BOSDUIFMOUSSE ROYAL
1,5k
POLDERLANDER
De Polderlander bosduifmousse is de favoriet van vele trouwe Joka-klanten. Gemaakt van 25% bosduifvlees, eendenlever en uiteraard vlees en lever van het Huyze Terroir varken. Het is een aangenaam romige mousse die een extra touch geeft als aperohapje of voorgerechtje tijdens de eindejaarsperiode.

94154
KWARTELMOUSSE
1,5k
POLDERLANDER
Een superieure romige mousse van kwartel. Gemaakt met 20% kwartelvlees, eendenlever en Huyze Terroir varkensvlees. De toevoeging van 4% vijgen en een mix van specerijen zorgen voor een aangename zachte smaak. Reeds vele jaren een topper tijdens de eindejaarsperiode.



Quality Joka, Quality time,
Quality life.

MAISON BRIDGET

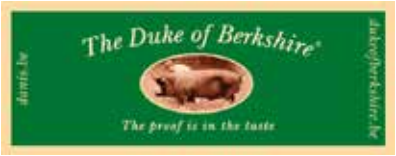
22308
CUISSES CANARD CONFITES
3,8k (12st)
MAISON BRIDGET
Confit de Canard zijn gekonfijte eendenbouten. Gemakkelijk te bereiden en super mals. Verwarm de oven op 200 graden en zet in de tussentijd het blik met Confit de Canard zo'n 10 minuten in heet water. Hierdoor gaat het vet waarin de eendenbouten zijn geconfijt smelten. Maak het blik open en leg de eendenbouten met het vel naar boven in een ovenschaal en besprenkel het geheel met het overgebleven vet uit het blik. Zet de ovenschaal voor zo'n 15-20 minuten in de oven, en zet vervolgens nog een 5-tal minuutjes onder de grill. Hierdoor krijgt de eendenbout een heerlijk knapperig velletje.

RILLETTES & SMOUT

Het traditionele recept van de "thuis-slachter". De fijnste stukjes The Duke of Berkshire vlees zacht gegaard in eigen vet afgedekt met een laagje smout.

09858
POTJE RILLETTE 250g (6)

09869
RILLETTE 850g
DUKE OF BERKSHIRE



Puur traditioneel en met een knipoog naar het Franse recept. Harmonieus gezouten, gekruid en zachtgegaard in eendenvet.
Signature: De Laet en Van Haver.

09859
POTJE RILLETTE 150g (6)

09866
RILLETTE 1k

09868
RILLETTE 2k
verloren verpakking

DE LAET & VAN HAVER

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

09875
REEBOK RILLETTE
1k
JOKA
50% reevlees, 50% varkensvlees een vleugje zout en subtiel heerlijk gekruid. Een jaarlijks terugkerend succes.

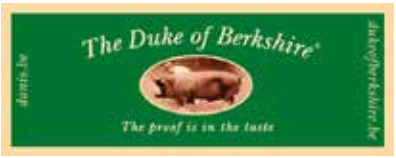
09877
GANZENRILLETTE
1k
JOKA
70% ganzevlees, 30% varkensvlees, een vleugje zout en subtiel heerlijk gekruid.

09882
RILLETTE VARKEN & EEND MET SALIE
1,5k
DIERENDONCK
Een oud recept dat vader Raymond Dierendonck nog geleerd heeft in Normandië.
Het verse varken- en eendenvlees wordt in een grote pot zacht gekookt met kruiden en groenten. Daarna zorgvuldig tot draadjes geplet om een heel andere structuur en smaak te bekomen dan het vlees te versnijden. Finaal afgewerkt met salie. Het is een bijzondere rillette met krachtig aroma en smeuïge structuur. Ideaal op je toast of op een snede lekker boerenbrood.

DIERENDONCK

DE LAET & VAN HAVER

09890
BS/RILLETTE VAN HOEVEKIP
1k
DE LAET & VAN HAVER
Deze heerlijke ambachtelijke rillette wordt gemaakt met het lekkerste kippenvlees van hoevekippen, afkomstig van boerderijen met vrije uitloop. Het malse kippenvlees, in combinatie met een overheerlijke kippenbouillon en ganzenvet, zorgt voor een rillette met een uitzonderlijke, rijke smaak en smeuïgheid.



Gemalen liesvet van het The Duke of Berkshire® wordt gedurende enkele uren onder voortdurend roeren gekookt. Na het koken wordt het gesmolten vet gezeefd en afgekoeld. Tijdens het afkoelen wordt opnieuw regelmatig geroerd.
Op het juiste tijdstip, niet te slap en niet te hard, wordt het zout toegevoegd en worden de potten gevuld. Resultaat is een homogene witte smeuïge massa. Door het gebruik van het liesvet van The Duke of Berkshire® is dit boerensmout heerlijk romig. Met of zonder toevoeging van heerlijke kaantjes.

24734
POTJE SMOUT 250g (6)

24739
POTJE SMOUT MET KAANTJES 250g (6)

24737
SMOUT 850g

24740
SMOUT MET KAANTJES 850g

24746
SMOUT 1,9k
verloren verpakking

24745
SMOUT MET KAANTJES 1,9k
verloren verpakking
DUKE OF BERKSHIRE

Afgesmolten Wagyufrance rundsvet. Goede verhouding tussen omega 6 en 3 vetten en bevat veel onverzadigde vetzuren. Geschikt voor hoge temperaturen waardoor het perfect leent voor bakken, braden en frituren.

24747
WAGYU RUNDSVET WAGYUFRANCE
150g
LEROUGE

24749
WAGYU RUNDSVET WAGYUFRANCE
800g
LEROUGE

WAGYUFRANCE®
boeuf exclusif . pur sang
100% Full blood

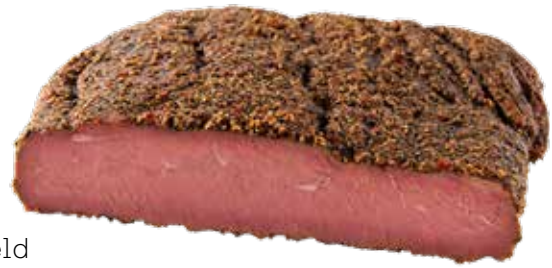
GEKOOKT EN / OF OVENGEBAKKEN

02645
PASTRAMI VAN WEST-VLAAMS ROOD
DIERENDONCK
Licht gepekeld en met verse kruiden gemarineerd. De borstlaag/brisket van het West-Vlaams Rode Rund is een iets magerder stukje. Ze wordt langzaam gezouten, gerookt en daarna gemasseerd met verse kruiden: rozemarijn, dille, look,...

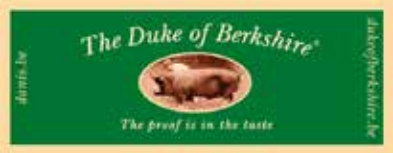
DIERENDONCK

02650
HOLSTEINER PASTRAMI NEW YORK STYLE
DIERENDONCK
Een heerlijke klassieker warm op hout gerookt. Gebasseerd op de klassieke New York pastrami maar met een twist van Dierendonck, gemaakt van de nek van een holsteiner rund, heel romig en vol van smaak.

DE LAET & VAN HAVER



02655
SPICY BEEF PASTRAMI
DE LAET & VAN HAVER
Gemaakt van runderborst die eerst werd gepekeld (zout en lichte kruidenmengeling). Na enkele dagen rusten wentelt men het stuk in een pittige zoete kruiding die een mooie korst vormt. Daarna wordt het zacht gerookt om finaal af te bakken in de oven. Prestige van bij De Laet & Van Haver.



Echt boerenhoofdvlees gemaakt van het The Duke of Berkshire® vlees. De koppen en tongen worden lichtjes gepekeld en gekookt in tijm en laurier. Na het koken worden de koppen ontbeend en samen met de tongen in grove stukken gesneden, gemengd met de eigen gelei en een heerlijke kruidenmix. Na het afkoelen worden de potten boerenkop, net zoals veertig jaar geleden, afgewerkt met een laagje smout.

10334
POTJE BOEREKOP 250g (6)

10336
BOEREKOP 850g

10337
BOEREKOP 2,55k
DUKE OF BERKSHIRE

10345
B/PRESKOP
DIERENDONCK

DIERENDONCK

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

DE LAET & VAN HAVER

10374
JAMBON PERSILLE
DE LAET & VAN HAVER
Voor deze jambon persillé wordt enkel gebruik gemaakt van het mager vlees van 't zwijntje. Het vlees wordt gegaard in een heerlijke bouillon van groenten en verse tuinkruiden (ondermeer peterselie). Vervolgens wordt het vlees samen met de groentebouillon afgevuld in een vorm. Het wordt omringd met een kalfscrepinette, zodat de 'hure' mooi samenblijft. Fris charcuterieproduct met een toets van peterselie.

DIERENDONCK

10407
B/POTJE VLESCH
1,65k
DIERENDONCK
De streekklassieker gebaseerd op pot-au-feu. Op basis van een gebonden kip, kalf en konijn, afgewerkt met een toets van citroen.

DIERENDONCK

10411
MARBRE DE BOEUF
1,8k plastiek pot
DIERENDONCK
Marbré van Dierendonck brengt ons terug naar de smaak van vroeger. De bouilli van het West-Vlaams rood rund wordt in een krachtige bouillon gekookt tot ze helemaal zacht is. Daarna plukken ze alles zorgvuldig met de hand en werken de bouillon nog op tot een sterke terrine... ook heerlijk gesmolten als ragù op een goede Italiaanse pasta of maak misschien een kroket van West-Vlaams rood rund.

10430
OUDERWETSE KOP in TOMATENSAUS
2k
JOKA
Mager varkensvlees in een heerlijke tomatensaus. Lekker zowel koud als opgewarmd. Vroeger werd deze specialiteit gemaakt van het vlees van de kop van het kalf. Tegenwoordig wordt dit nog weinig toegepast en werd het kalfsvlees vervangen door varkensvlees. Het vlees wordt traag gegaard in een bouillon waar heerlijke gekruide tomatensaus en gelatinepoeder aan wordt toegevoegd. De potten worden gevuld met de warme massa om dan snel af te koelen. Het geheel, vlees en tomatensaus, stijft mooi op tot één geheel. Zo is het product perfect snijdbaar en kan het zowel koud als warm gegeten worden.

10481
OVENGEBAKKEN HUYZE TERROIR SPEK 1/2
HUYZE TERROIR
Verse buik afkomstig van het Belgische Huyze Terroir varken, gekweekt met respect voor het dier, het milieu en finaal de boer. De varkensbuik werd ontdaan van zwoerd en kraakbeen. Gepekeld, gekruid, gegaard en natuurlijk gerookt met beukenhout. Nadien nogmaals ingewreven met een heerlijke kruidenmengeling. Lekker zowel koud als warm.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

DE LAET & VAN HAVER

10483
BUTCHER'S SPEK
DE LAET & VAN HAVER VOOR HUYZE TERROIR
Verse varkensbuik ontdaan van zwoerd en kraakbeen, gezouten met natuurlijk zout en goed gekruid om enkele dagen te marineren. Traag gegaard en nadien nog eens krokant afgebakken. Lekker zowel koud als warm. Prestige van bij De Laet & Van Haver.

DIERENDONCK

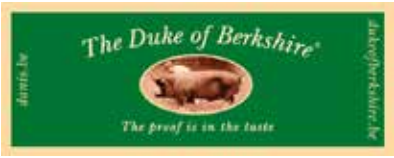
12189
B/GECONFIJT VARKENSSPEK
DIERENDONCK
Puur natuur.... Licht gepekeld spek van het Vlaamse varken en daarna twaalf uur gekonfijt. Zo kan iedere chef of slager het spek met zijn eigen toets en creaties afwerken. Lekker bij apero, als voorgerecht en ideaal op de barbecue.

DE LAET & VAN HAVER

12193
TRAAG GEGAARD SPEK
DE LAET & VAN HAVER
Door het traag garen, de specialiteit van De Laet & Van Haver, smelt het vet weg op je tong! De buiken worden traag gegaard gedurende 20 uren, op een lage temperatuur van 50 à 60 graden. Garneertip: grill het traag gegaard buikspek 10 minuutjes af in de oven, met kruiden. Zo krijg je een lekkere korst en overheerlijke geur. Probeer hier maar eens aan te weerstaan!

DIERENDONCK

12214
B/SHORTRIB VAN HET MENAPII VARKEN
DIERENDONCK
De slagers bij Dierendonck hebben de buik van hun eigen Menapii varken eerst zorgvuldig gekroond naar Engelse snit en daarna laten ze hem enkele dagen in kruiden marineren wat voor een heerlijk zachte smaak zorgt. Het beentje die mooi bloot zit zorgt voor een aantrekkelijke presentatie op het bord.



10476
B/GEKOOKTE SCHENKEL
+/- 850g
DUKE OF BERKSHIRE
De verse schenkel van The Duke of Berkshire wordt met een pekel van zout en specifieke kruiden geïnjecteerd. Daarna wordt de buitenkant goed bijgekruid en verpakt., waardoor ze in eigen jus wordt gekookt. Nadien wordt ze op traditionele wijze gerookt met beukenhout. Dit The Duke of Berkshire schenkelhammetje is heel gemakkelijk op te warmen.

DE LAET & VAN HAVER

10509
MOSTERDSPEK
DE LAET & VAN HAVER
Een gepekelde varkensbuik wordt ingewreven met kruiden en een laagje pittige Belgische mosterd. Deze wordt opgerold en wordt afgebakken gedurende enkele uren. De ideale partner voor een pittige boterham maar ook heerlijk op de 'lokale' tapasplank.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

DE LAET & VAN HAVER

10513
PORCHETTA
DE LAET & VAN HAVER
Deze porchetta is gebaseerd op een authentiek recept uit Toscane. Men vertrekt van het buik- en rugvlees van het 100% Belgische varken, Italiaanse kruiden worden eraan toegevoegd en het wordt opgebonden. Dit geheel wordt traag gegaard, gedurende 24 uren op een zeer lage temperatuur. De verse kruiden (oregano, tijm, rozemarijn, ...) verspreiden hun aroma's doorheen het vlees. De bijzonder, delicate smaak van het varkensvlees maakt deze porchetta nog lekkerder!

HUYZE
TERROIR
authentieke
charcuterie
authentique

10549
OVENGEBAKKEN CASSLER RIB
HUYZE TERROIR
Vers carréstuk afkomstig van het Belgische Huyze Terroir varken. Ontdaan van zwoerd, gepekeld, gegaard en natuurlijk gerookt met beukenhout. Nadien ingewreven met een heerlijke kruidenmengeling. Lekker zowel koud als warm.

The Duke of Berkshire®
The proof is in the taste

10520
PULLED PORC
1k
DUKE OF BERKSHIRE
Pulled pork is langzaam gegaard varkensvlees die zo lang wordt gegaard dat we het vlees letterlijk uit elkaar kunnen trekken (pullen). Het vlees, afkomstig van het 100% Belgisch premium varkensvlees, The Duke of Berkshire®, is super mals met een zachte, wat zoetere smaak. Deze pulled pork is heel basic gehouden, zodat u, de vakman, er uw eigen touch kunt aan geven.

Gemaakt van verse ontzwoerde schouders en buiken van het Belgische Duke of Berkshire varkensvlees en gemengd met heerlijk klassieke kruiden, melk en broodkruim. Nadien gebakken in een ouderwetse bakoven.

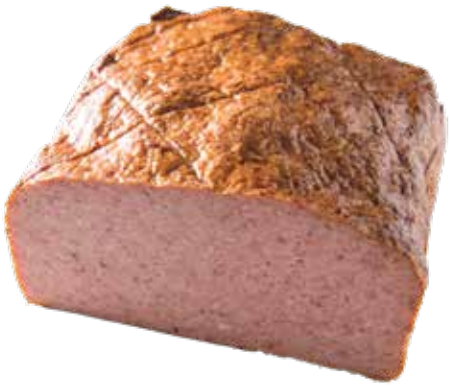
10310
POTJE VLEESBROOD
250g *6

10593
VLEESBROOD
+/- 1,5k

10596
VLEESBROOD
+/- 2,75k
DUKE OF BERKSHIRE

DE LAET & VAN HAVER

10597
GEHAKTBROOD
DE LAET & VAN HAVER
Dit écht "ouderwets" en ovengebakken vleesbrood wordt gemaakt van 100% varkensgehakt. Heerlijk als plakje op je boterham, of op de warme klassieke manier met krieken!



JOKA

10660
GEPELDE RUNDSTONG EXTRA -wit-
JOKA
Traag gegaarde rundstong en adergepekeld met een kruidige bouillon.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

10859
PANCETTINA ARROSTO TOSCANA
FRANCHI
Deze uiterst smakelijk geroosterde Italiaanse varkensbuik is gemaakt volgens de pure Maremmatradities. Het verse vlees wordt bedekt met fijn gesneden ingrediënten waaronder verse look en verse rozemarijn. Daarna wordt het spek opgerold, dichtgenaaid en nog eens goed opgebonden. Het wordt in een speciale oven gebracht waar het een trage bereiding krijgt. Dit zorgt voor zijn delicieuze smaak en zachtheid. De pancettina arrosto kan zowel koud als licht opgewarmd geserveerd worden. Tip: de krokante zwoerdrand verwijder je best niet want deze geeft een extra smakelijke toets.

10870
PORCHETTA ARROSTO
GOLFERA
Afkomstig van de romp van het varken die zowel het spek als de filet bevat. Het varkensvlees is afkomstig van Italiaanse varkens geboren, gekweekt en geslacht in Italië. Het gehele proces wordt nauwlettend gestuurd en gecontroleerd door de Meester charcutiers van het huis Golfera. Vrij uitbundig gekruid en opgebonden om daarna te koken en te bakken. Hij kan het best vergeleken worden met een ovengebakken kookham, maar dan wel één van superieure kwaliteit.

GOLFERA®
i nuovi salumi dal sapore antico

10875
PORCHETTA TOSCANA A TRANCIO 1/2
FRANCHI
Het werd tijdens het handbereide proces extra op smaak gebracht met een geheim van het huis: een mix van verse kruiden. Het bakproces is heel traag en duurt 8 tot 10 uren, afhankelijk van de grootte van het varken. Door het trage bakken blijft het vlees uiterst zacht. Porchetta eet je koud of licht opgewarmd. De smaak is uniek en exceptioneel qua smaak. Denk ook eens aan de combinatie: Vitello Tonato ipv de klassieke Vitello Tonata. Het geroosterd zwoerd rond de porchetta snij je niet af want dit geeft een extra smaak en is helemaal niet taai.

10910
HURE VAN IBERICO
MRM
Een hure die werd gemaakt van het Ibéricovarkensvlees. De mooie magere stukken vlees worden gekookt in een bouillon met een garnituur van pistaches. De hure kan perfect fijn gesneden worden, maar ook in dikke plakken om bijvoorbeeld in aperoblokjes te versnijden. Ook als eerlijke klassieker samen met een goed stuk brood.

10918
B/ARROSTO DI VITELLO bruno alpina
MARCO D'OGGIONO
Ovengebakken kalfsbuik (vitello) die goed werd afgekruid met onder andere rozemarijn en heeft een licht zoete smaak. Er is geen toevoeging van enige kleur- en bewaarstoffen. Hij kan zowel warm als koud geserveerd worden. De vitello kunt u ook gebruiken als vitello tonnato, fijn gesneden en ingewreven met een verse tonijnsaus, afgewerkt met kappertjes. U kunt het kalfsvlees ook in julienne versnijden en vermengen in een salade. Ook heerlijk in een opgewarmde dikke plak. Het kalfsvlees is afkomstig van de 'Bruno of Grey Alpino'. De naam Alpino komt van de kleine Alpen (Lombardia en Trentino) waar het kalf wordt gekweekt. De 'Bruna Alpina', is een ras afkomstig uit Zwitserland dat zijn intrede in Italië heeft gedaan rond 1850. Ze leefden vooral op de zuidelijke hellingen van de Alpen.

10512
B/HATE LEVEE
DIERENDONCK
Is een culinaire specialiteit met oorsprong in Henegouwen. De sprong naar West-Vlaanderen is echter klein en we maakten er een eigen versie van. Een aangebakken stuk spek vormt de basis. Deze wordt opgerold tot een cilinder. Fijne kruiden zoals tijm, laurier, rozemarijn en salie worden eraan toegevoegd. Deze wordt dan rustig gebakken. Kan in fijne sneetjes perfect op een tapasschotel geserveerd worden of smaakt bijzonder lekker op een stuk brood met boter. Geniet van de West-Vlaamse versie van de porchetta!

KOOKWORSTEN UIT BELGIË

10846
B/COPPA DI TESTA MENAPII
glazen schaal
DIERENDONCK
Het Menapische oervarken heeft een zeer intense, sterke smaak. De koppen worden in een zachte, verse groentenbouillon gedurende uren gekookt en worden vervolgens op smaak gebracht met verse, frisse, groene kruiden uit de polders. De grove stukken, in balans met de frisse kruiden, zorgen voor een unieke smaak én uniek product.

11006
B/BRUINE LOOKWORST
12x150g
HUYZE TERROIR
Een lookworstje om eer van te halen. Gemaakt met vers vlees afkomstig van het Belgische Huyze Terroir varken, gekweekt in België met respect voor het dier, het milieu en finaal de boer. Geen zwoerd, minderwaardige snijlingen of emulsies horen thuis in deze lookworstjes. Op natuurlijke wijze gerookt en nadien gekookt in hun eigen bouillon.

11012
B/LOOKWORST
16st
DIERENDONCK
Onze ambachtelijk gerookte cervela is gemaakt van pure stukken mager varkensvlees en spek. Dit wordt met verse look bereid tot een luchtige worst met een lichte rooksmaak. Geef er een frisse pint bij en wat mosterd... dit beproefd recept bekoorde reeds heel wat chefs.

11009
B/RODE LOOKWORST
12x150g
HUYZE TERROIR

Een lookworstje om eer van te halen. Gemaakt met vers vlees van het Belgische Huyze Terroir varken, gekweekt met respect voor het dier, het milieu en finaal de boer. Geen zwoerd, minderwaardige snijlingen of emulsies horen thuis in deze lookworstjes. Gekookt in hun eigen bouillon en natuurlijk karmijnrood.

The proof of the pudding (salami...) is in the eating.

11050
B/WITTE PENSEN
gaspack +/-150g x 14st
GOLD LABEL
Gemaakt van vers varkenskeelspek, volle melk, brood, ajuin, peterselie en een heerlijke kruidenmix volgens een uniek Joka recept. Er werden geen bewaarstoffen toegevoegd. Zo komen de natuurlijke smaken volledig tot zijn recht. Lekker zowel koud als warm. Let steeds op het speciale bestel- en leverschema.

11070
B/OUDERWETSE BLOEDWORST
gaspack/12st. +/-2,5k
GOLD LABEL
Gemaakt van vers varkenskeelspek, ajuin en brood volgens een uniek Joka recept. Er werden geen bewaarstoffen toegevoegd. Zo komen de natuurlijke smaken volledig tot zijn recht. Lekker zowel koud als warm. Let steeds op het speciale bestel- en leverschema.

DIERENDONCK

11053
B/BOUDIN BLANC CARCASSE
gaspak 18x170g
DIERENDONCK
De boudin blanc van Dierendonck is de kleine broer van hun zeer gegeerde dikkere Carcasse worst. Ze wordt gemaakt van ondermeer gevogeltevlees, varkenskop, appel, prei en verse kruiden. Iedereen weet deze bijzondere boudin te waarderen vanwege de luchtige structuur en de heerlijk frisse smaak. Bovendien is ze glutenvrij.

11073
B/BLOEDWORST
gaspak 14x200g
DIERENDONCK
Onze heerlijke bloedworst heb ik leren maken in Brussel, zeer smeuïg en uniek. Een specialiteit van Dierendonck! Gekonfijte varkenskop, gebakken ajuin en heerlijke kruiden zijn cruciaal voor deze lekkernij.

DIERENDONCK

11190
CARCASSE WORST
DIERENDONCK
Gemaakt van gevogelte en varkenskop en afgekruid met appel, prei en verse kruiden. Deze Boudin Blanc is heel luchtig door zijn specifieke bereidingsmethode en geheel glutenvrij.

DIERENDONCK

11058
PETIT CARCASSE
DIERENDONCK
De boudin blanc van Dierendonck is de kleine broer van hun zeer gegeerde dikkere Carcasse worst. Ze wordt gemaakt van ondermeer gevogeltevlees, varkenskop, appel, prei en verse kruiden. Iedereen weet deze bijzondere boudin te waarderen vanwege de luchtige structuur en de heerlijk frisse smaak. Bovendien is ze glutenvrij.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

DE LAET & VAN HAVER

11029
GRILL WORST (6)
DE LAET & VAN HAVER
Hier wordt een mooi gekruid en mager gehakt gemaakt en afgevuld in een kunstdarm, om vervolgens te koken. De darm wordt daarna verwijderd en ommanteld met een pittige kruidenmélange om kort in een ouderwetse oven af te bakken. Grillworst kan koud gegeten worden, maar is het lekkerst opgewarmd in de oven.

11095
HESPENWORST
AUTHENTIEK HUYZE TERROIR
Hoogstaande hespenworst gemaakt met vers vlees van het Belgische Huyze Terroir varken, gekweekt met respect voor het dier, het milieu en finaal de boer. Gemaakt zoals het hoort en aangenaam subtiel gekruid. Enkel gebruik van verse magere ontzwoerde varkenschouders en varkenskelen.

11116
SLAGERSKALFSWORST geheel
POLDERLANDER
Gemaakt van varkens- en kalfsvlees dat fijn gecutterd werd. De toevoeging van een heerlijke kruidenmix maakt deze Polderlander Kalfsworst onweerstaanbaar lekker.

11125
KALFSWORST NATUURDARM
JOKA
Kalfsworst in natuurdarm Joka is bereid met 1ste keuzegrondstoffen. Het varkens- en kalfsvlees wordt fijn gecutterd en op smaak gebracht met een fijn kruidenboeket. Het is een kwalitatieve worst die licht gerookt is en geniet van een uiterst fijne smaak. Half doorgesneden waardoor u direct kan snijden zonder snijverlies – vacuüm verpakt.

11135
CHAMPIGNONWORST
HUYZE TERROIR
Hoogstaande champignonworst gemaakt met vers vlees van het Huyze Terroir varken. Een basis van hespeworst aangevuld met aangepaste kruiden en heerlijke champignons.

11151
LUNCHRINGWORST
AUTHENTIEK HUYZE TERROIR
Deze authentieke lunchringworst is gemaakt van achterham en buiken van het Belgische Huyze Terroir varken. Toevoeging van een sublieme kruidenmengeling en nadien licht gerookt. Lekker zowel koud als warm. Ook aanbevolen bij een winterse zuurkool.

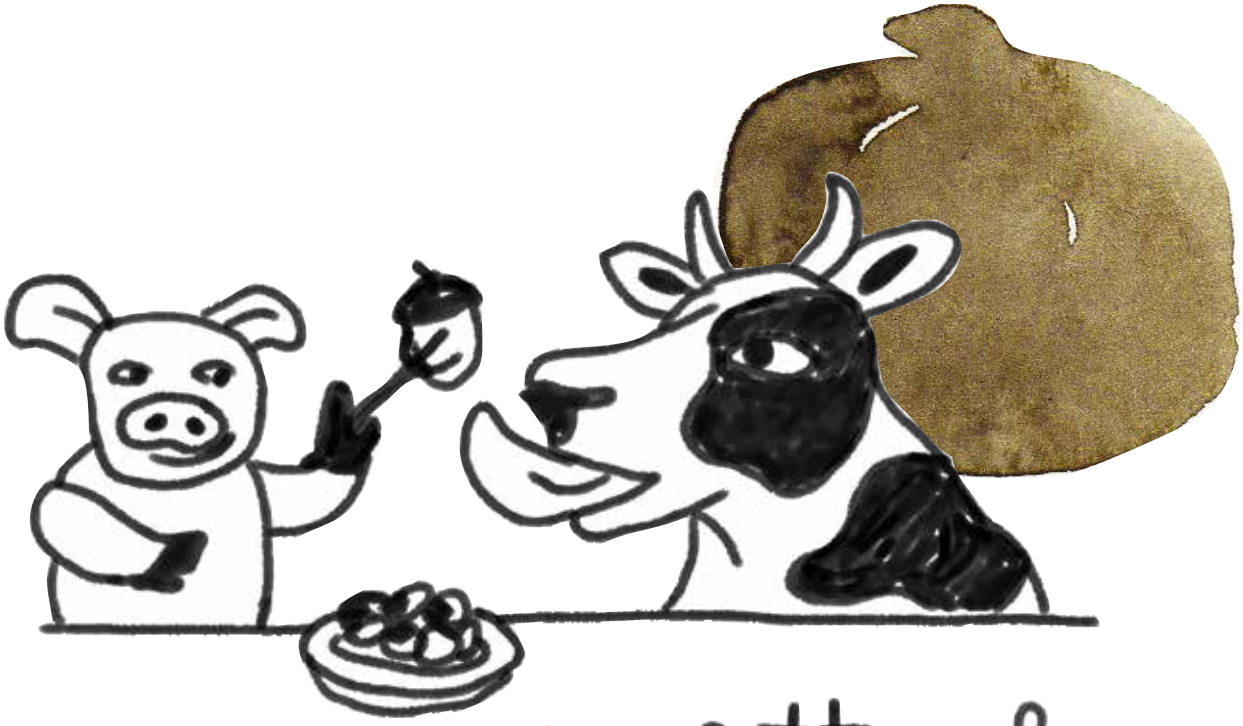
JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

11169
JACHTWORST PISTACHE
HUYZE TERROIR
Jachtworst is een grovere vleesworst bereid uit extra mager varkensvlees van het Huyze Terroir varken. Op smaak gebracht met een fijn kruidenboeket, verse Madagascar-peper en pistachenoten. Een typische vleesworst met een unieke smaak en karakter. Half doorgesneden waardoor u direct kan snijden zonder snijverlies – vacuüm verpakt.

HUYZE TERROIR
authentieke charcuterie authentique

11179
SLAGERS PARIJSE WORST 1/2 HIB
POLDERLANDER
Gemaakt van mooie grote magere stukken varkensvlees en afgevuld met fijne vleesdeeg. Op smaak gebracht met een kruidenmix, vleugje look en veel groene peperbollen.

POLDER LANDER



Good food is better when it is shared with good friends.

KOOKWORST IMPORT

Chiara Mortadella Bologna is gemaakt van vers Italiaans varkensvlees. Het is het recept van vroeger (Golfera is van origine Mortadella fabrikant) en volledig conform met de regels van het Consortium en I.G.P.. Wonderlijke smaak en toevoeging van pistaches. Mortadella Bologna I.G.P. van Golfera staat garant voor een kwalitatief product met kwaliteitsvlees zoals het eeuwenoude recept het voorschrijft.

11635
MORTADELLA CHIARA "BOLOGNA" I.G.P. 1/2 c15
GOLFERA

11640
MORTADELLA CHIARA "BOLOGNA" I.G.P. 1/2 c30
GOLFERA

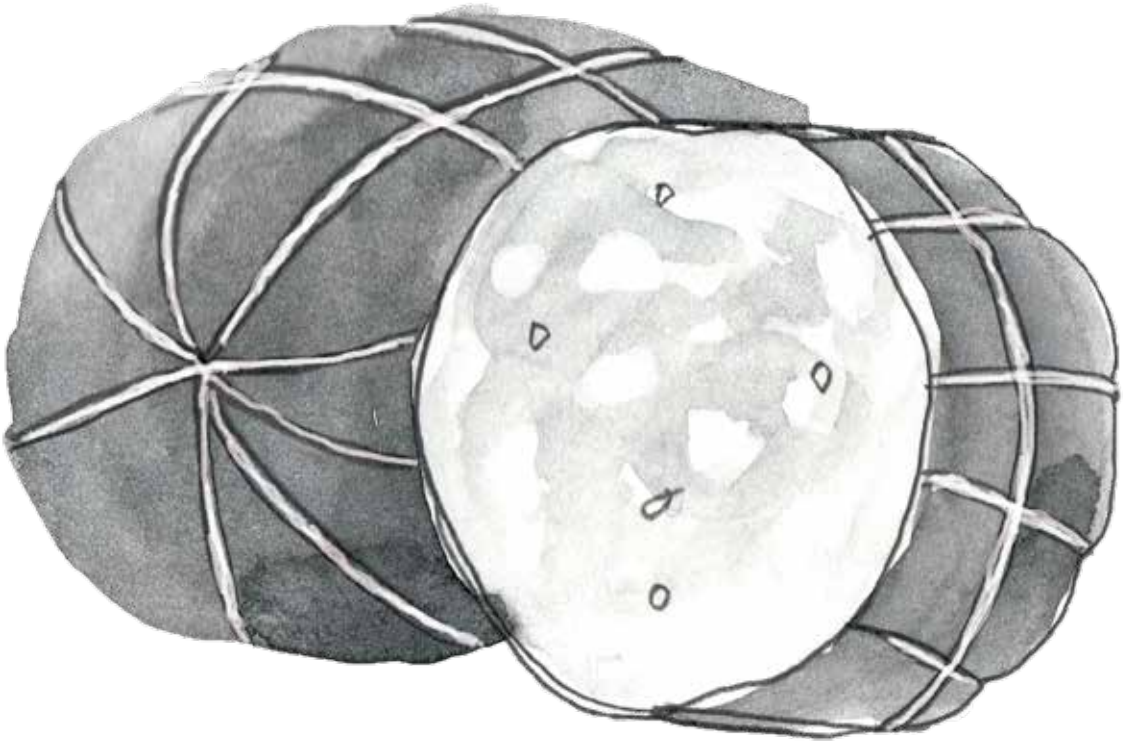
11645
B/MORTADELLA CHIARA BOLOGNA I.G.P. 1/2 10k
GOLFERA

11644
MORTADELLA TOSCANA CON PISTACCHI 1/2 6K
FRANCHI
Mortadella uit Toscana, een vreemde eend in de bijt, want mortadella komt meestal uit Bologna. De smaak van deze Toscaanse mortadella overtreft elk aanbod van de beste Italiaanse mortadella. Gemaakt van de schouder, stukken uit de ham en spek. Voor de stukjes vet gebruikt Franchi het meest nobele vet van het varken: de wang en voor de pistachnoten enkel deze van Bronte. Het vlees wordt fijn gemalen en de pistachenoten toegevoegd. Nadien brengen ze de mix in een darm en binden ze het op met touw. De mortadella wordt dan gekookt, het kookproces is afhankelijk van de grootte van het stuk. De temperatuur is 80 °C en het is in dit precieze moment dat de mortadella zijn eigen smaak en geur krijgt. Wanneer het kookproces voorbij is, wordt het in de koeling geplaatst waar het ten minste vijf dagen blijft voor het naar de klant vertrekt.

11701
B/MORTADELLA GIOYA CON TARTUFO 1/2
GOLFERA
Gemaakt van vers Italiaans varkensvlees. Het is het recept van vroeger (Golfera is van origine Mortadella fabrikant) en volledig conform met de regels van het Consortium en I.G.P.. Wonderlijke smaak en toevoeging van zomertruffel (tuber aestivum). Alle Mortadella's van Golfera staan garant voor een kwalitatief product met kwaliteitsvlees zoals het eeuwenoude recept het voorschrijft.

11720
B/MORTADELLA GIOYA CON CINGHIALI 1/2
GOLFERA
Gemaakt van 55% wildzwijnvlees (chinghiale) en vers Italiaans varkensvlees. Het is het recept van vroeger (Golfera is van origine Mortadella fabrikant). Wonderlijke smaak en toevoeging van pistaches. Alle Mortadella's van Golfera staan garant voor een kwalitatief product met kwaliteitsvlees zoals het eeuwenoude recept het voorschrijft.

GOLFERA®
i nuovi salumi dal sapore antico



GEVOGELTE CHARCUTERIE

De kippenhammetjes met het Joka Red Label zijn gemaakt van kifilet en genieten uiteraard van een volle (h)eerlijke kipsmaak. Maar er zijn ook varianten met tuinkruiden, pesto of de kipfilet Toscane met goed doorsmakende specerijen en pijnboompitjes.

11824
KIPFILET NATUUR 'EXCELLENCE'
JOKA RED LABEL

11849
KIPFILET TUINKRUIDEN 'EXCELLENCE'
JOKA RED LABEL

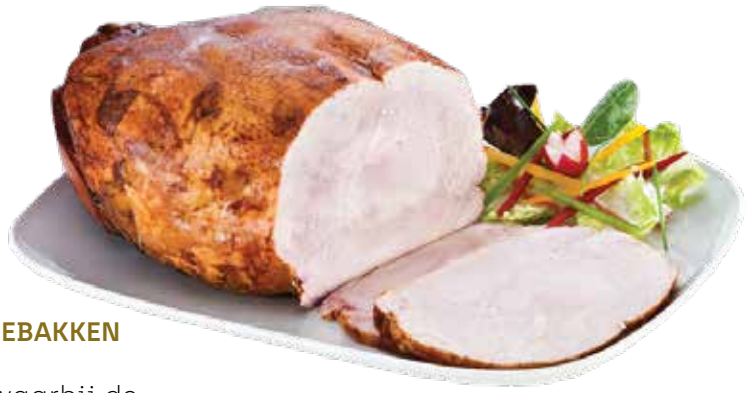
11854
KIPFILET PESTO 'EXCELLENCE'
JOKA RED LABEL

11859
KIPFILET TOSCANE 'EXCELLENCE'
JOKA RED LABEL

DE LAET & VAN HAVER

11880
GEROOKTE KIPFILET +/-1k
DE LAET & VAN HAVER
De kipfilets werden met een zeer eigenwijze combinatie van kruiden ingewreven en vervolgens koud gerookt. Daarna vacuum gegaard onder lage temperatuur. Een ideaal product om te serveren bij salades, een vleesplankje of als bijgerechtje.

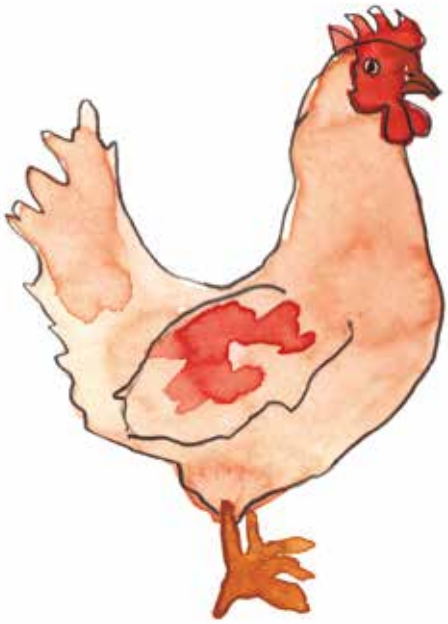
JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION



12000
KIPPENBORST TRADITIONEEL OVENGEBAKKEN
LA CARLOTENA
Het is een volledig ontbeende kip waarbij de originele borst wordt behouden. Eens de kip ontbeend is, wordt hij opgevuld met dijvlees en fijn geplukte kipfilet. Het stuk wordt geroosterd in de heteluchtoven op lage temperatuur. Kan zowel als charcuterie gegeten worden, maar kan ook worden opgewarmd.

12005
OVENGEBAKKEN KIPFILET MET PISTACHES
LA CARLOTENA
Dit is een volledig ontbeende kip waarbij de originele borst wordt behouden. Eens de kip ontbeend is, wordt hij opgevuld met kippenvlees, Ibéricovlees en pistachenoten. Het stuk wordt geroosterd in de heteluchtoven op lage temperatuur. Kan zowel als charcuterie gegeten worden, maar kan ook worden opgewarmd.

12040
KALKOENBORST TRADITION OVENGEBAKKEN LA CARLOTENA
Dit is een volledig ontbeende kalkoen waarbij de originele borst wordt behouden. Eens de kalkoen ontbeend is, wordt hij opgevuld met dijvlees en fijn geplukte kalkoenfilet. Het stuk wordt geroosterd in de heteluchtoven op lage temperatuur. Kan zowel als charcuterie gegeten worden, maar kan ook worden opgewarmd.



SALSICCIA, VERSE CHORIZO, SOBRASADA, 'NDUJA & ANDERE

12150
B/ARDEENS GEBRAAD delicatesse nr.1
JOKA RED LABEL
Verse en magere varkensrug zonder ketting. Op smaak gebracht met een licht gezouten kruidige pekel en nadien natuurlijk gerookt. Bakken in de pan, op de grill of op de barbecue. Dit excellente Ardens gebraad is voldoende gekruid en hoeft geen extra zout of andere kruiden.

Sobrasada de Mallorca wordt gemaakt van vers gemalen varkensvlees verrijkt met zout, peper, specerijen en het bekende pimentón. Afgevuld in natuurdarm en ten minste een maand gedroogd. Het is een smeerbare worst die tal van mogelijkheden brengt in zowel de koude als warme keuken. De worst smaakt heerlijk met honing, geitenkaas en fruit, zoals peer. Dit kan gewoon samen op een knapperig stukje stokbrood, maar ook warm is Sobrasada een geliefkoosde smaakmaker.

06622
SOBRASADA DE MALLORCA I.G.P.
+/-1k
CALDERA

06628
SOBRASADA DE MALLORCA I.G.P. IBERICO
+/-1k
CALDERA

12204
ANCIENT 'NDUJA CALABRIA DI NERO D'ASPROMONTE
Een pikante smeerbare worst van fijngemalen vlees met het zachte geoliede vet van het Suino Nero di Calabriavarken, vermengd met zout, zoete en pikante peperoncino Calabrese en afgevuld in natuurdarm. Regionale specialiteit zonder additieven of bewaarmiddelen. Afhankelijk van de grootte worden ze tot 90 dagen gerijpt. Door de natuurlijke olie afkomstig van het Nero di Calabriavarkensvlees is deze Calabrische specialiteit plakkerig van structuur en de meest kwalitatieve 'Nduja met een zachte, frisse en zoete geur van peper, vergezeld door het aroma van het superieure vlees. Vermeng het met olijfolie, als tapenade en smeer het op bruschetta's, ook te gebruiken in sauzen, pasta, pizza's, boter...

Verse salsiccia worstjes om te grillen of te bakken. Ze bestaan in vier variëteiten waar telkens een extra ingrediënt werd aan toegevoegd.

12250
B/SALSICCIA TRADIZIONALE - MILD
vacuum 350g*9 GOLFERA

12251
B/SALSICCIA PICCANTE-CHILI PEPPER
vacuum 350g*9 GOLFERA

12252
B/SALSICCIA ROSMARINO
vacuum 350g*9 GOLFERA

12253
B/SALSICCIA FINOCCHIO
vacuum 350g*9 GOLFERA

12261
VERSE CHISTORRA 200g (12)
ALEJANDRO
Chistorra Alejandro is een regionale specialiteit uit het noordoosten van Spanje. Het is een lange dunne chorizo die heerlijk is bij het populaire typische Spaanse eiergerecht 'huevos rotos' of in een tortilla. Het kan ook gegrild worden op de barbecue of gebakken in de pan als aperohapje. De chistorra uit de Rioja is licht gekruid en heeft een diepe, hartige smaak met een mooie, lange smaak.

12262
VERSE CHORIZO OREADO "BARBACOA" 250g (8)
ALEJANDRO
Deze klassieke verse chorizo van Alejandro uit de Rioja is bijzonder goed op de barbecue (vandaar ook zijn naam) of gepocheerd in rode wijn. Het heeft een rijke, zuivere smaak met een vleugje rokerigheid door de pimentón de la vera en gaat uitstekend samen met bonen en peulvruchten of simpelweg met een goed knapperig stuk brood. Uiteraard kunt u de chorizo barbacoa ook bakken in de pan en versnijden als aperohapje.

FOIE GRAS & MAGRET

08591
B/FOIE GRAS D'OIE & CANARD 100% TORCHON
500g VAL DE MAGNE

08580
B/FOIE GRAS D'OIE 100% TORCHON
500g
VAL DE MAGNE

08570
B/FOIE GRAS DE CANARD 100% TORCHON
500g
VAL DE MAGNE

08115
B/BLOC FOIE GRAS DE CANARD 30%
AUX FIGUES 500g
VAL DE MAGNE

08125
B/FOIE GRAS DE CANARD 100%
MANGUES & PISTACHES
500g
VAL DE MAGNE

Joka selecteert alleen de beste kwaliteit van verse eenden- en ganzenlevers. Het vetgehalte is mooi in balans. Op zijn geheel of ontnerft verkrijgbaar. Perfect om te bakken of een terrine te maken.

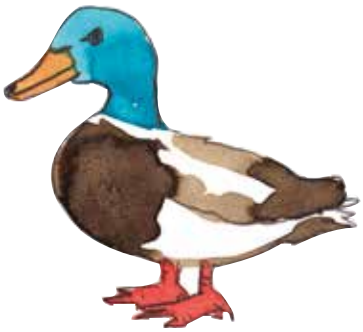
12269
B/FOIE GRAS D'OIE CRU 1erQ.
550g
MAISON BRIDGET

12274
B/FOIE GRAS D'OIE CRU 1erQ.
550g DEVEINE
MAISON BRIDGET

12284
B/FOIE GRAS DE CANARD CRU 1erQ.
550g
MAISON BRIDGET

12289
B/FOIE GRAS DE CANARD CRU 1erQ.
550g DEVEINE
MAISON BRIDGET

Hoogstaande selectie van de eendeborst, zacht gepekeld en een mantel van peper of kruiden of gevuld met foie gras.



11950
B/MAGRET CANARD JAMBONNÉ AUX HERBES
VAL DE MAGNE

11952
B/MAGRET CANARD JAMBONNÉ AUX POIVRES
VAL DE MAGNE

02874
B/MAGRET DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS
VAL DE MAGNE

29604
B/BLOC FOIE GRAS D'OIE
2x40g etui
EDOUARD ARTZNER

Depuis 1803
EDOUARD ARTZNER
Foie Gras de Strasbourg

29949
B/BLOC FOIE GRAS D'OIE BOCALE COFFRET
45g *15
EDOUARD ARTZNER

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

02810
B/MAGRET CANARD FUME
100g prétranché
EDOUARD ARTZNER

02872
B/MAGRET CANARD FOURRE FOIE GRAS CANARD
90g
EDOUARD ARTZNER

Depuis 1803
EDOUARD ARTZNER
Foie Gras de Strasbourg

02885
B/MAGRET DE CANARD FUME ENTIER
300g
EDOUARD ARTZNER

08370
B/FICELLE MOUSSE FOIE GRAS CANARD
400g
EDOUARD ARTZNER

08894
B/FOIE GRAS D'OIE ENTIER TRANCHE
40g
EDOUARD ARTZNER

08935
B/FOIE GRAS D'OIE ENTIER TORCHON
280g
EDOUARD ARTZNER

Depuis 1803
EDOUARD ARTZNER
Foie Gras de Strasbourg

22230
B/GRAISSE DE CANARD
BOCALE 320g
EDOUARD ARTZNER

22234
B/GRAISSE D'OIE
BOCALE 320g
EDOUARD ARTZNER

22304
B/CUISSES DE CANARDE CONFITS
6pc = 1,5k
EDOUARD ARTZNER

VERSE BEREIDINGEN

Hiervoor gebruikt men een varkensschouder van het Huyze Terroir varken. Het wordt bereid op lage temperatuur en wordt afgekruid met een smakelijke marinade. Daarna laat de varkensschouder zich gemakkelijk uit mekaar trekken, iets waar de naam vandaan komt: pulled porc. Door de exquise kwaliteit van het varkensvlees verkrijg je een lekkere smeuïge pulled porc.

10529
PULLED PORC +/-2k
DE LAET & VAN HAVER
Vacuüm verpakt.

10531
PULLED PORC +/-1.5k
DE LAET & VAN HAVER
Gasverpakking.

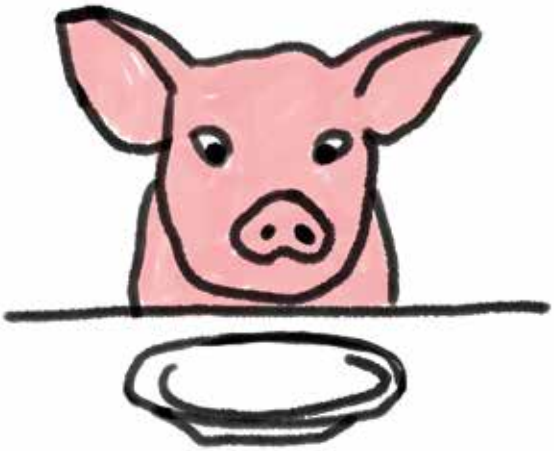
DE LAET & VAN HAVER

17000
MEAT PIE (6)
DE LAET & VAN HAVER
Meat pie, het is een product dat voor zichzelf spreekt. Een heerlijke vleesvulling in een krokant pasteitje. Men brengt het boterzachte rundsvlees op smaak met aromatische kruiden en specerijen. Steek de meat pie even in de oven voor een krokant korstje. Ideaal als hoogwaardige snack of met groentjes als volle maaltijd.

DIERENDONCK

17010
PITHIVIER
+/- 420g
DIERENDONCK

Onze eigen versie van Pithivier. Van oorsprong een hartige Franse taart die zowel koud als warm kan gegeten worden. Elk heeft zijn eigen vulling maar onze versie is gemaakt van vers bladerdeeg en foie gras van eend, heerlijk geplukte kip, varkensvlees en girolles. Ideaal om uw herfsttafel te vervolledigen.



Becoming a vegetarian is a big missed steak!

SALADES VOOR BROODBELEG

12606
BOERENVLEESSALADE 1k
HUYZE TERROIR
Rijkelijk gevuld met twee topproducten van Huyze Terroir: gekookte achterham en ovengebakken vleesbrood. Gemengd met Belgische mayonaise, ei en elf soorten groentjes en fruit. Heerlijk!

De Joka salades met het Joka Red label genieten van een betere kwaliteit dan het gemiddelde op de markt. Ze zijn steeds constant en hebben altijd een gelijk percentage hoofdingrediënt. Ze zijn reeds vele jaren een vaste waarde binnen Joka's klassiek assortiment.

12615
PITTIGE PITA SALADE 1k
JOKA RED LABEL

12635
KIP MAYONAISE SALADE 1k
JOKA RED LABEL

12640
KIP COCKTAIL HAWAI SALADE 1k
JOKA RED LABEL

12650
PITTIGE CHINESE KIPSLA 1k
JOKA RED LABEL

12665
JUMBO GARNAAL "GAMBA" LOOK 1k
JOKA RED LABEL

12675
LANGOUSTINE COCKTAIL 1k
JOKA RED LABEL

12680
VLAAMSE GRIJZE GARNAALSLA 1k
JOKA RED LABEL

12695
SALADE ROYAL "KING KRAB" 1k
JOKA RED LABEL

12700
ASIAN CURRY MET KRAB 1k
JOKA RED LABEL

12720
NOORDZEE "GOURMET" SALADE 1k
JOKA RED LABEL

12735
ZALM COCKTAIL salade 1k
JOKA RED LABEL

12736
ZACHT GEROOKTE ZALM salade 1k
JOKA RED LABEL

EXTRA ORDINARY

Buitengewoon kwalitatief. En nog dat beetje meer. Daar streven we bij Joka elke dag naar. Onze -in-house Bourgondiërs, en jawel kwaliteits-freaks, blijven de recepturen van onze salades optimaliseren.
Het resultaat? Buitengewoon meer hoofdingredi-enten, meer rijkelijke smaak, meer kwaliteit.

12646
KIP 60% IN CURRY 1k
EXTRAORDINARY

12728
TONIJN 55% IN COCKTAIL 1k
EXTRAORDINARY

12730
TONIJN 55% IN MAYONAISE 1k
EXTRAORDINARY

12760
B/GRIJZE GARNAALSLA 55% DAGVERS 500g
EXTRAORDINARY

12765
B/OSTENDAISE VISSALADE 53% DAGVERS 500g EX-TRAORDINARY

12770
B/ZALMSALADE 55% DAGVERS 500g
EXTRAORDINARY

12775
B/GEROOKTE ZALMSLA 57% DAGVERS 500g
EXTRAORDINARY

12780
B/GRAVAD LAX SALADE 55% DAGVERS 500g
EXTRAORDINARY

12785
B/KABELJAUWSALADE 54% DAGVERS 500g
EXTRAORDINARY

VERSE GROENTEN- EN PASTASALADES

12904
B/AMERICAN COLE SALAD 1,5k
WOFEI
Witte kool, wortelen en uien in een verfrissende kruidendressing.

12928
B/TOMATENSALAT KLAR 1,5k
WOFEI
Tomaten (in acht gesneden), ui, koolzaadolie, suiker, azijn, balsamico-azijn en specerijen.

12950
B/FRISSE RODEKOOL-APPEL SALAT 1,5k
WOFEI
Rode kool met verse appel en uien in een klare licht zoete vinaigrette.

WOFEI
— FEINE KOST —

12960
B/FARMERSALAT 1,5k
WOFEI
Wortelen, selder, ananas, verse appel en prei in een verfrissende yoghurtdressing. Op smaak gebracht met fijne kruiden.

12965
B/WALDORF SALAT 1,5k
WOFEI
Selder, verse appel, ananas, mandarijn en hazelnoten in een lichte saladecrème met een vleugje mosterd.

13095
B/TRICOLORE TORTELLINISALAT 1,5k
WOFEI
Tortellini met vleesvulling op basis van Italiaanse mortadella vergezeld door tomaten en ui in een zachte kruidenvinaigrette.

13110
B/PENNE RIGATE IN RATATOUILLE 1,5k
WOFEI
Penne met een ratatouille van paprika, courgettes, tomaten en ui in een zacht gekruide klare vinaigrette.

13220
BS/EENDENBORSTSALADE MET GROENE VIJGEN 1,5k
WOFEI
Een mix van eendenborst, abrikoos, groene vijgen, lenteui, zonnebloempitten en groene peper. Extra op smaak gebracht met zwarte bessensap en rode wijn.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

12927
B/MOZZARELLABALLETJES
MET ZONGEDROOGDE TOMAATJES 1,5k
WOFEI
Mozzarellaballetjes van koemelk, half zongedroogde tomaten, balsamico-azijn, olijfolie, kruiden en specerijen.

13290
B/MEDITERRANE BOERENSALAT 1,5k
WOFEI
Stukjes zachte kaas op basis van koemelk met paprika, courgettes, ui, olijven en maïs in een krachtig gekruide vinaigrette met een vleugje knoflook.

WOFEI
— FEINE KOST —

SEA COLLECTION - GROOTVERPAKKING VERS

13620
B/GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE 1,5k
WOFEI
Mooi gepelde reuzengarnalen in een heerlijke knoflook- en kruidenolie.

13390
B/HARINGHAPJES IN DILLECREME 1,5k
WOFEI
Ontvelde haringhapjes met verse appel en ui, in een romige dressing met dille en mosterd.

13395
B/HARINGHAPJES IN CURRYCREME 1,5k
WOFEI
Ontvelde haringhapjes met verse appel, augurken en tomaten in een currydressing met yoghurt. Op smaak gebracht met groene peper en curry.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

Het ansjovisgamma van Joka is gemaakt volgens traditionele recepten die hier en daar subtiel werden bijgestuurd. Hierdoor geniet elke referentie op zich van een unieke en heerlijke smaak. Er werd gekozen voor "oorsprong Turkije" omdat deze typerend is voor mooie, kleine filets, met een zachte bite, ideaal voor aperohapje. De uitzonderlijke recepten, zonder kleurstoffen of bewaarmiddelen, verrassen iedereen door de kwaliteit en de versheid.

13750
SARDIENTJES MET BASILICUM 1k

13755
ANSJOVIS LOOKMARINADE 1k

13760
ANSJOVIS ORIËNTALE 1k

13765
ANSJOVIS PROVENÇALE 1k

13770
ANSJOVISSPIESJES MET OLIJVEN 1k

13778
ANSJOVIS WARM GEROOKT 500g

13550
MOJAMA EXTRA DE BARBATE
250-300g (10)
FELISA GOURMET
Om de Felisa mojama de atún te maken selecteren ze de beste verse tonijnfilets, worden de stukken gezouten en laten ze deze drogen in de grillige en bijzondere winden van Cádiz.

Felisa
GOURMET

13560
PATAS DE PULPO COCIDO EN SU JUGO
250-300g
FELISA GOURMET

13565
GRANDE PATAS DE PULPO COCIDO EN SU JUGO
FELISA GOURMET
De beste verse octopus en een juiste bereidingsmethode is het geheim om de Felisa gekookte octopus te verkrijgen met een perfecte textuur en een explosie van smaak. Bij de bereiding en de presentatie letten zij op het kleinste detail, waarbij de smaak en de kwaliteit van de beste octopus te allen tijde worden gerespecteerd.

13705
BOQUERON EN VINAGRE CON AOVE
500g (8)
FELISA GOURMET
De Ansjovis in azijn of Boquerón is een klassiek gerecht in huis. De Boquerones van Felisa Gourmet zijn ongetwijfeld de beste op de markt, met zijn zilverachtige huid en zijn witte kleur, die het resultaat zijn van het gebruik van de beste verse vis voor de bereiding. Hun geheim: Felisa Gourmet maken ze klaar met evenveel liefde als hun moeders en grootmoeders dat deden. Ingrediënten: Ansjovis, azijn, extra vergine olijfolie, zonnebloemolie en zout.

13710
BOQUERON EN VINAGRE
500g (10)
FELISA GOURMET
De Ansjovis in azijn of Boquerón is een klassiek gerecht in huis. De Boquerones van Felisa Gourmet zijn ongetwijfeld de beste op de markt, met zijn zilverachtige huid en zijn witte kleur, die het resultaat zijn van het gebruik van de beste verse vis voor de bereiding. Hun geheim: Felisa Gourmet maken ze klaar met evenveel liefde als hun moeders en grootmoeders dat deden. Ingrediënten: Ansjovis, azijn, zonnebloemolie en zout.

13712
ANCHOA AHUMADA
500g (8)
FELISA GOURMET
Felisa Gourmet natuurlijk gerookte ansjovis (op zonnebloemolie) is smakelijk en lekker, ideaal als aperitief, bij de vermout of als onderdeel van uw hoofdgerecht. Het vernieuwende, geheime en magische recept geeft ze een krachtige smaak die u niet onverschillig zal laten. Ze vallen op door hun vlezigheid, sappigheid en explosie van smaak.

13715
SARDINA AHUMADA
500g (8)
FELISA GOURMET
De vakmensen van Felisa Gourmet selecteren de beste dagverse vis, de meest zijdezachte, de stevigste,... Ze worden met zorg en aandacht gefileerd. Ze bereiden ze volgens traditioneel recept in een langzaam proces. Het resultaat is een in het oog springende natuurlijke sardine opgelegd in zonnebloemolie met als resultaat: een perfecte smaakbalans. Bewaren tussen 0 en 5°C.

13720
SARDINA EN VINAGRE
500g (10)
FELISA GOURMET
Na de zorgvuldige selectie van de beste en vers gevangen sardines start de klassieke ambachtelijke bereiding, eigen aan Felisa Gourmet. Zorgvuldige handen maken elk stuk liefdevol schoon, de lendenen worden met een mes gefileerd en gemarineerd volgens het traditionele recept (azijn, extra vergine olijfolie AOVE, zonnebloemolie en zout). Sappige en stevige textuur in de mond. Zachte en delicate smaak die de fijnproevers verrast. Bewaren tussen 0 en 5°C.

13725
ATUN AHUMADO
500g (10)
FELISA GOURMET
In Felisa Gourmet selecteren ze de beste verse tonijn voor de bereiding van gerookte tonijn, een van hun vele sterproducten. Stevige textuur en milde smaak, dankzij de natuurlijke rook. Een voortreffelijke en sappige bite die ontstaat uit de fusie tussen de beste verse tonijn en de meest zorgvuldige bereidingswijze.

Felisa
GOURMET

SEA COLLECTION - CONSERVEN

Felisa
GOURMET

13600
B/CAVIAR DE ERIZO
70g (11)
FELISA GOURMET
De conserven waar u op zat te wachten, zee-egel kaviaar, het meest gewild bij de beste fijnproevers. Het productieproces bestaat erin de hele kuit met de grootst mogelijke delicatesse en zorg te extraheren. Het resultaat is een voortreffelijke smaak van de zee. Een onmiskenbare textuur die, samen met de smaak, deze delicatessen tot iets bijzonders maakt.

13606
B/CARNE DE CENTOLLO
110g (11)
FELISA GOURMET
Alleen liefhebbers van zeevruchten kunnen waarderen hoe delicaat de geur, smaak en textuur zijn. Met de hand geproduceerd en geëxtraheerd, met een garantie van maximale kwaliteit. Niets fijner, exquister en delicater dan spinkrabvlees. Een smaak voor de meest veeleisende fijnproevers.

13610
VENTRESCA DE BENITO DEL NORTE
110g (11)
FELISA GOURMET
Deze is niet alleen leuk en mooi, maar ook spectaculair! Het is een van de meest gewilde stukken witte tonijn. Zijn gelamineerde en delicate textuur voert ons mee naar de kust. Witte tonijn is de meest gewaardeerde soort van de tonijnfamilie. Het witte vlees, de voortreffelijke smaak en de zachte textuur springen in het oog. De tonijn wordt gevangen in de Cantabrische Zee volgens traditionele vangstmethoden, waarbij de beste lendenen en de meest gewaardeerde buik van de tonijn worden verkregen. De witte kleur van deze gastronomische
witte tonijn is te danken aan de kwaliteit van de grondstof en de ambachtelijke bereiding.

13616
VENTRESCA DE ATUN
120g (11)
FELISA GOURMET
De Felisa Gourmet tonijn wordt speciaal geselecteerd in het volle seizoen om alle smaak naar uw tafel te brengen. In de mond is de ventresca (buik) van de tonijn zeer sappig en smakelijk, hij zal uw gasten niet onverschillig laten. Er zijn geen ingewikkelde voorbereidingen nodig, want de Felisa Gourmet ventresca is al een spektakel op zich.

13631
CABALLA EN ACEITE DE OLIVA
120g (11)
FELISA GOURMET
Makreel is een vette vis en heeft sappig en heerlijk wit vlees, wat hem zeer veelzijdig maakt in de keuken. Felisa Gourmet's geconserveerde zuidelijke makreel is gedrenkt in olijfolie om het nog aangenamer en extra mediterraans te maken.

13636
CHIPIRON RELLENO
111g (11)
FELISA GOURMET
Gevulde baby inktvisjes zijn erg lekker en sappig. Elke baby inktvis die in de Felisa gastronomische conserven wordt verwerkt, is één voor één geselecteerd en gevuld met zijn tentakels en poten.

13640
NAVAJAS
115g (11)
FELISA GOURMET
Het sappige vlees en de krachtige zeesmaak van de Felisa gourmet scheermessen zullen u niet onverschillig laten. Een gastronomische schat. Niets zo vlezig en sappig als scheermessen. Een uitstekend product om in gezelschap van te genieten.

13645
ANCHOA DEL CANTABRICO "00" GOLD
100g (10)
FELISA GOURMET
Felisa Gourmet ansjovis uit de Cantabrische zee wordt met de hand gemaakt. Het is een selectie van de hoogste kwaliteit uit het "voorjaarskustseizoen" (april, mei, juni). De ansjovisfilets worden geduldig schoongemaakt, opgelegd in olijfolie met zout om delicaat met de hand in een blikje te verpakken. 10 ansjovisfilets 00.

13646
MEJILLON GIGANTE EN ESCABECHE
(4/6) 115g (10)
FELISA GOURMET
De reuzenmosselen op azijn van Felisa Gourmet laten niemand onverschillig. Al hun nuances kunnen met een voortreffelijke fijnheid worden gewaardeerd. De grootte en de sappige textuur maken van deze bereiding een onovertroffen product. Vier tot zes mosselen.

13660
VENTRESCA DE ATUN ROJO
120g (11)
FELISA GOURMET
De kwaliteit van de Felisa filets van blauwvintonijn laat niemand onverschillig. De sappigheid in de mond is spectaculair, de smaak een delicatesse.

13673
SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA
115g (8)
FELISA GOURMET
Zorgvuldig geselecteerde sardines, met een onovertroffen textuur en smaak. Gemaakt op de meest traditionele manier, met natuurlijke ingrediënten en zonder additieven.

13675
SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA
(16/20) 170g (4)
FELISA GOURMET
Zorgvuldig geselecteerde sardines, met een onovertroffen textuur en smaak. Gemaakt op de meest traditionele manier, met natuurlijke ingrediënten en zonder additieven.

13680
OSTRAS AHUMADAS
(8/10) 170g (4)
FELISA GOURMET
Een exquise en exclusief product voor veeleisende fijnproevers. Nadat de oesters (afkomstig van Galicische oesterbanken) zijn gekookt en uit de schelp zijn gehaald, worden ze gerookt met beukenrook en geconserveerd in olijfolie.

Felisa
GOURMET

SEA COLLECTION - CONSUMENTENVERPAKKING VERS

13650
BOQUERON EN VINAGRE
120g (12)
FELISA GOURMET
De Ansjovis in azijn of Boquerón is een klassiek gerecht in huis. De Boquerones van Felisa Gourmet zijn ongetwijfeld de beste op de markt, met zijn zilverachtige huid en zijn witte kleur, die het resultaat zijn van het gebruik van de beste verse vis voor de bereiding. Hun geheim: Felisa Gourmet maken ze klaar met evenveel liefde als hun moeders en grootmoeders dat deden. Ingrediënten: Ansjovis, azijn, extra vergine olijfolie, zonnebloemolie en zout.

13652
ANCHOA AHUMADA
120g (12)
FELISA GOURMET
Felisa Gourmet natuurlijk gerookte ansjovis (op zonnebloemolie) is smakelijk en lekker, ideaal als aperitief, bij de vermout of als onderdeel van uw hoofdgerecht. Het vernieuwende, geheime en magische recept geeft ze een krachtige smaak die u niet onverschillig zal laten. Ze vallen op door hun vlezigheid, sappigheid en explosie van smaak.

13654
SARDINA EN SALSA DE TOMATE
120g (12)
FELISA GOURMET
Felisa Gourmet combineert hier het beste van de zee met het beste van het land. Enkel de filets van de vers gevangen sardientjes in azijn die vergezeld zijn van een eigengemaakte (zonovergoten Spaanse) tomatensaus. Bewaren tussen 0 en 5°C.

13656
SARDINA AHUMADA
120g (12)
FELISA GOURMET
De vakmensen van Felisa Gourmet selecteren de beste dagverse vis, de meest zijdezachte, de stevigste,... Ze worden met zorg en aandacht gefileerd. Ze bereiden ze volgens traditioneel recept in een langzaam proces. Het resultaat is een in het oog springende natuurlijke sardine opgelegd in zonnebloemolie met als resultaat: een perfecte smaakbalans. Bewaren tussen 0 en 5°C.

13658
SARDINA EN VINAGRE
120g (12)
FELISA GOURMET
Na de zorgvuldige selectie van de beste en vers gevangen sardines start de klassieke ambachtelijke bereiding, eigen aan Felisa Gourmet. Zorgvuldige handen maken elk stuk liefdevol schoon, de lendenen worden met een mes gefileerd en gemarineerd volgens het traditionele recept (azijn, extra vergine olijfolie AOVE, zonnebloemolie en zout). Sappige en stevige textuur in de mond. Zachte en delicate smaak die de fijnproevers verrast. Bewaren tussen 0 en 5°C.

13690
SALMON AHUMADO
250g (10)
FELISA GOURMET
Gerookte zalm van hoge kwaliteit, evenwichtig van smaak, met een stevige en zijdezachte textuur. Gerookte zalm is de onbetwiste koning onder de gerookte producten. Felisa Gourmet selecteert een Noorse zalm met meer kleur en meer vet.

Felisa
GOURMET

DAGVERSE ANTIPASTI

ARTE DI VIVA
Feinste Antipasti

Een ontpitte groene Griekse olijf van de Chalkidikifamilie. Om zowel koud als warm te gebruiken. Van het huis ARTE DI VIVA.

15826 B/724-GROENE SUPERIOR OLIJVEN 1k

15836 B/708-GROENE OLIJVEN basilicum 1k
Extra op smaak gebracht met peper, knoflook, citroenzeste en kruiden.

15846 B/709-GROENE OLIJVEN gevuld met paprika 1k
Opgevuld met een verse paprikakaas. De marinade werd extra op smaak gebracht met paprika, kruiden en knoflook.

15856 B/766-GROENE OLIJVEN gevuld met amandelpit 1k
Gevuld met een knapperig amandelpitje. De combinatie is verrukkelijk. Subtiel gekruid en zonder look.

15866 B/716-GROENE OLIJVEN gevuld met knoflook 1k
Opgevuld met knoflook.

15876 B/712-GROENE OLIJVEN chili 1k
Extra op smaak gebracht met paprika, knoflook, kruiden en chili.

15886 B/701-GROENE OLIJVEN gevuld met ansjovis 1k
Opgevuld met ansjovis. In een marinade op basis van koolzaadolie, ansjovis, peper, kruiden en knoflook.

15896 B/703-GROENE OLIJVEN gevuld met kaas 1k
Opgevuld met verse kaas op basis van feta. Extra op smaak gebracht met paprika, knoflook en kruiden.

15898 B/741-NOCELLARA ontpit 1k
Heldergroene ontpitte Siciliaanse Nocellara-olijven extra op smaak gebracht met knoflook en kruiden. Om zowel koud als warm te gebruiken. Ze zijn uniek en groeien in Sicilië, vlakbij de Etna. De combinatie van de speciale olijfbomen en de bijzondere grond zorgt voor een specifieke smaak. Hij heeft veel pit, een knapperige bite en is omgeven door veel vruchtvlees.

15900 B/20621-TAGGIASCA OLIJVEN met pit 1k
Italiaanse Taggiasca-olijven met steen. Om zowel koud als warm te gebruiken. Afkomstig uit de regio Ligurië. Haar naam verwijst naar de stad Taggia. Benedictijnse monniken brachten stekjes van de olijfboom mee naar Ligurië. Hoewel ze meest voorkomen in Ligurië komen ze in heel Italië voor.Kwalitatief wordt deze olijf door velen aanzien als één van de beste, mede door het kleine formaat en zijn ovale vorm die wat dikker uitloopt. Door zijn delicate en eerder zoete smaak wordt deze olijf in Italië het meest gewaardeerd. Een uiterst lekkere aperitiefolijf.

15916 B/706-KALAMATA OLIJVEN met pit 1k
Griekse Kalamata-olijven met steen extra op smaak gebracht met kruiden, knoflook en paprika. Om zowel koud als warm te gebruiken.Afkomstig uit de zuidelijke regio van Griekenland. De Koroneiki-olijfbomen waar de Kalamata- olijf vandaan komt zijn wereldberoemd geworden omwille van hun wondermooie en heerlijke olijven. De naam Kalamata verwijst naar de stad Kalamata die gelegen is in deze regio. Ze hebben een ietwat donkerpaarse, bijna zwarte, kleur en genieten van een zacht fruitige smaak.

Een zwarte ontpitte Griekse olijf van de Chalkidikifamilie. Om zowel koud als warm te gebruiken.

15936 B/713-ZWARTE OLIJVEN ontpit met look 1k
Extra op smaak gebracht met paprika, knoflook en kruiden.

15946 B/710-ZWARTE OLIJVEN gevuld met kaas 1k
Opgevuld met een verse kaas op basis van feta. Extra op smaak gebracht met paprika, kruiden en knoflook.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

Een mix van ontpitte zwarte en groene Griekse olijven van de Chalkidikifamilie. Om zowel koud als warm te gebruiken.

15966 B/707-OLIJVEN MIX ontpit zonder look 1k
Extra op smaak gebracht met gemalen peper, paprika's en kruiden.

15976 B/715-OLIJVEN MIX en HERDERSKAAS 1k
Gemengd met blokjes herderskaas. Extra op smaak gebracht met paprika, kruiden en knoflook.

15978 B/747-OLIJVENMIX "TRE COLORI" 1k
Ontpitte olijvenmix bestaande uit Kalamata, Nocellara en groene olijven in een zachte marinade op smaak gebracht met knoflook en kruiden. Om zowel koud als warm te gebruiken.

16016 B/753-COCKTAIL TOMAATJES gevuld met kaas 1k
De volle smaak van een vers cocktailtomaatje en de frisse smaak van verse kaas op smaak gebracht met verse basilicum. Enkel voor koud gebruik.

16036 B/20614-HALF ZONGEDROOGDE TOMAATJES 1k
Italiaanse halfzongedroogde tomaten in een unieke kruidenmarinade. Om zowel koud als warm te gebruiken.

16046 B/711-ZONGEDROOGDE TOMAATJES 1k
Deze Italiaanse zongedroogde tomaten worden gemarineerd in een kruidige zonnebloemolie met een vleugje venkel. Om zowel koud als warm te gebruiken.

16056 B/762-ZONGEDROOGDE TOMAATJES gevuld met kaas 1k
Nadien opgevuld met een verse romige kaas. Enkel voor koud gebruik.

16038 B/20613-HALF ZONGEDROOGDE KERSTOMAATJES 1k
Deze half zongedroogde kerstomaatjes worden gemarineerd in een kruidige olie met balsamicoazijn, witte wijnazijn, druivenmost, honing, kruiden en knoflook. Steeds in koeling bewaren, eenmaal geopend 7 dagen houdbaar.

16076 B/730-PEPERONI GROEN & kruidenolie 1k
De groene peperoni's komen afhankelijk van de oogstkwaliteit uit Turkije en Griekenland. Ze hebben een knapperige beet en smaken fris en licht pikant. Ze worden geserveerd in tapas- of antipastischotels op zijn geheel of kunnen versneden worden in salades. Ook perfect voor warme bereidingen als burgers, pasta of in andere eigen creaties.

16087 B/767-PEPERONI GROEN met verse kaas en tijm 1k
Deze is gevuld met een verse romige kaas die op smaak werd gebracht met tijm. Enkel voor koud gebruik.

ARTE DI VIVA
Feinste Antipasti

16106 B/761-PEPERONI ROOD FLORINI opgevuld met kaas 1k
Florini paprikascheuten opgevuld met verse paprikakaas. Enkel voor koud gebruik.

16116 B/754-PEPERONI MIX gevuld met verse kaas 1k
Een klassieke mix van rode en groene peperoni's gevuld met verse kaas. Enkel voor koud gebruik.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

16125 B/705-YELLOW PEPPACAPS
gevuld met verse kaas 1k
Een concurrent van de rode sweet peppacaps en de peppadew. Mooi ogend en vernieuwend door zijn gele kleur. Het samenspel van licht pikant en zoet en de vulling van frisse verse kaas maakt het product subliem. Enkel voor koud gebruik.

16126 B/799-SWEET PEPPACAPS
gevuld met verse kaas 1k
Een concurrent van de uiterst populaire Arte di Viva Peppadew, maar met minder uitgesproken samenspel van pittig en heerlijk zoet. Gevuld met verse kaas. Enkel voor koud gebruik.

16146 B/771-PEPPADEW ROOD
gevuld met verse kaas 1k
Voor velen de lekkerste gevulde peper. Het is een pepertje met een unieke smaakbeleving van heerlijk zacht pikant en lekker zoet. Het heeft tegenover andere Peppadew ook de perfect bite. Met de dagverse Arte di Viva kaasvulling wordt het gewoonweg subliem. Een vaste waarde op elke kwalitatieve antipastischotel. Enkel voor koud gebruik.

ARTE DI VIVA
Feinste Antipasti

16155 B/700-PAPRIKA
gevuld met verse abrikozenkaas 1k
Paprika's gevuld met verse roomkaas op smaak gebracht met abrikoos. Ingelegd in kruidenolie.

16198 B/281-QUADRO OLIJVEN 1,5k
Een mix van vier soorten Griekse olijven: gemarineerde groene en zwarte ontpitte olijven, groene olijven gevuld met paprika en groene olijven gevuld met amandel. Om zowel koud als warm te gebruiken.

16199 B/285-QUADRO FORMAGGI 1,5k
Een mixschaal van vier schapenkazen met verschillende marinades: pesto, pittig, pikant en kruiden. Om zowel koud als warm te gebruiken.

16200 B/286-QUADRO ZWIEBEL 1,5k
Viervakschaal gevuld met verschillende Italiaanse uien: uien op rode wijnazijn, gegrilde uien, balsamico-uien en witte zoete uien. Om zowel koud als warm te gebruiken.

16201 B/288-QUADRO GRIL SPECIALITEITEN 1,5k
Viervakschaal gevuld met gegrilde paprika, aubergines, champignons en courgettes in een zachte kruidenmarinade. Om zowel koud als warm te gebruiken.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

16205 B/289-QUADRO SPEZIALITATEN DUE CREMA 1,5k
Een mix van antipastispecialiteiten opgevuld met kaas: involtini, auberginerolletjes, hard zongedroogde tomaten, champignons en peppacaps. Enkel voor koud gebruik.

16202 B/660-PARTYSCHOTEL 2k
Antipastischotel gevuld met balsamico-uitjes, schapenkaas op basis van feta, ontpitte groene olijven, peperoni, ontpitte zwarte Olijven, hard zongedroogde tomaten, met rijst gevulde wijnbladeren, champignons en paprika.

16210 B/760-PARTYSCHOTEL FIJNE ANTIPASTI 1k
Een schaal verse antipasti bestaande uit een mix van ontpitte zwarte en groene olijven, schapenkaas, peperoni, hard zongedroogde tomaten, paprika met verse kaas, gevulde Jalapeño's, wijnbladeren met rijst en balsamico uitjes. Enkel voor koud gebruik.

16206 B/739-PAPRIKAFILETS rood grillé 1k
Vers gegrild en knapperig in een zachte kruidenolie. Om zowel koud als warm te gebruiken.

16216 B/785-PAPRIKAFILET rood/geel grillé 1k
Vers gegrild en knapperig in een zachte kruidenolie. Ze worden natuur geserveerd in tapas- of antipastischotels of op zijn geheel of versneden verwerkt in salades. Ook perfect in bereide gerechten.

De Italiaanse artisjokharten van Arte di Viva hebben een zachte, licht bittere smaak. Artisjokharten bevorderen de spijsvertering en werken zelfs cholesterolverlagend. Van oorsprong voor geïmporteerd vanuit het Middellands Zeegebie met Italië als koploper.

16236 B/734-ARTISJOKHARTEN in olie 1k
Zowel voor koud als warm gebruik.

16246 B/723-ARTISJOKHARTEN in kruidenolie 1k
Deze is licht gegrild en in kruidenolie gemarineerd. Zowel voor koud als warm gebruik.

Knapperige vers gegrilde aubergineschijven in een zachte kruidenolie. Ze worden op hun geheel geserveerd in tapas- of antipastischotels of versneden verwerkt in salades. Ook perfect in de warme keuken.

16266 B/737-AUBERGINE grillé in kruidenolie 1k
Langwerpig.

16267 B/749-AUBERGINE grillé kleine schijf 1k
Kleine schijfjes (gastro snit).

ARTE DI VIVA
Feinste Antipasti

16286 B/738-ZUCCHINI (courgettes) grillé in kruidenolie 1k
Knapperige vers gegrilde langwerpige courgetteschijven in een zachte kruidenolie. Om zowel koud als warm te gebruiken.

16336 B/746-BALSAMICO UIEN in kruidenolie 1k
Italiaanse uien in een marinade met balsamicoazijn. Heel zacht en niet zuur. Om zowel koud als warm te gebruiken.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

16341 B/21118-TROPEA UIEN
gevuld met verse kaas 1k
De Tropea ui is afkomstig uit Calabrië en is gekend als één van de beste uiensoorten. Ze hebben een rode kleur en een zoete smaak. Arte di Viva vult ze op met een heerlijk romige verse kaas. Enkel voor koud gebruik.

16406 B/751-CHAMPIGNONS grillé
in kruidenolie 1k
Vers gegrild en knapperig in een zachte kruidenolie. Om zowel koud als warm te gebruiken.

16416 B/744-CHAMPIGNONS
gevuld met verse kaas 1k
Champignons gevuld met een aangepaste verse romige kaas op een zachte marinade. Enkel voor koud gebruik.

16486 B/732-SCHAPENKAAS in kruidenolie 1k
Romig en zacht smakende schapenkaas in een licht gekruide marinade. Om zowel koud als warm te gebruiken.

ARTE DI VIVA
Feinste Antipasti

16526 B/798-HERDERSKAAS in pestomarinade 1k
Witte kaasblokjes in heerlijke marinade op smaak gebracht met de gekende Arte di Viva Pesto Genovese (ook apart verkrijgbaar). De kaas doet denken aan Griekse fetakaas. Zowel koud als warm in een salade of in pasta's. Uiteraard een aanrader op iedere tapas- of antipastischotel.

16546 B/750-MOZZARELLA balletjes in kruidenolie 1k
Mozzarella gemaakt van koemelk. Voor zowel koud gebruik in een salade als warm gebruik in een pasta. Uiteraard ook lekker in combinatie met de Arte di Viva half zongedroogde tomaatjes of gepresenteerd op een antipasti- of tapasschotel.

16566 B/729-INVOLTINI AL PROSCIUTTO 1k
Romige, doch stevige, verse schapenkaas van eerste kwaliteit omhult met een fijn laagje gerookte ham. Gegarneerd met rucola is het een smakelijk voorgerechtje, in halfjes versneden wordt het een origineel aperohapje. Enkel voor koud gebruik.

16571 B/20618-ROTOLO DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO 1k
Hamrolletjes gevuld met roomkaas, op smaak gebracht met fijn gehakte stukjes sweet peppacaps en courgette. De rotolo's worden geleverd in een oliemarinade extra op smaak gebracht met kruiden en knoflook. Als koud aperohapje of voorgerechtje te serveren.

16616 B/735-WIJNBLADEREN gevuld met rijst 1k
Authentiek Grieks hapje om zowel koud als warm te eten. Deze gepekelde wijnbladeren met gekruide rijstvulling worden dolmas genoemd. Leuk om te serveren bij een borrel, barbecue of op uw antipasti- of tapasschotel.

CENTONZE
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1953

CENTONZE
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1953

De enige echte Siciliaanse Nocellara olijf van het huis Centonze geteeld op een uniek gelegen olijfgaard tussen de ruïnes van Griekse tempels. De historiek hiervan gaat vele jaren voor christus toen Sicilië nog een kolonie was van Griekenland. De poreuze kalkstenen zorgen voor een unieke zachte smaak onder de Siciliaanse Nocellara olijven.

29000
NOCELLARA OLIJF met pit
bokaal 180g*12

29005
NOCELLARA OLIJF zwart met pit
bokaal 180g*12

29010
NOCELLARA OLIJF groen - crushed met pit
bokaal 180g*12

29015
NOCELLARA OLIJF ontpit
bokaal 180g*12

29030
NOCELLARA OLIJF groen - crushed met pit
bokaal 340g*12

29035
NOCELLARA OLIJF ontpit
bokaal 340g*12

29090
NOCELLARA OLIJF met pit
vacuum 500g*12

29094
NOCELLARA OLIJF zwart met pit
vacuum 500g*15

29096
NOCELLARA OLIJF crushed
vacuum 500g*12

29098
NOCELLARA OLIJF ontpit
vacuum 500g*10

ANTICA MASSERIA Caroli

29500
OLIJVEN BELLA DI CERIGNOLA
1kg
CAROLI
De Bella di Cerignola olijven zijn één van de grootste olijven uit Italië, meer specifiek: uit Puglia, het Zuiden van Italië. Ze zijn opgelegd in water en zout: puur natuur, knapperig en super lekker. Ze staan bekend voor hun mooie vlees/pit verhouding en hebben een mooie ovale vorm. Koud bij de apero of perfect in warme gerechten.

VERSE ANTIPASTI DIPS

16127
B/821-VERSE KAASCREME PEPPACAPS KERSPAPRIKA
500g
ARTE DI VIVA
Een heerlijk verse romige kaas op smaak gebracht met de licht pittige en zoetsmakende rode pep-pacaps. Heerlijk als crème op een stukje brood of lingue of om te dippen met Grissini. Ook lekker warm in een pasta.

21130
B/823-PESTO ROSSO
500g
ARTE DI VIVA
Een rode pesto gemaakt van raapzaadolie met 25 % Arte di Viva zongedroogde tomaten, Grana Padanokaas, zonnebloempitten, balsamico-azijn, knoflook, kruiden en specerijen. Om zowel koud als warm te gebruiken.

ARTE DI VIVA
Feinste Antipasti

21132
B/866-PESTO GENOVESE BASILICUM
500g
ARTE DI VIVA
Verse groene pesto 'Genovese' met Grana Pada-nokaas, pijnboompitten en verse basilicum. Om zowel koud als warm te gebruiken.

ARTE DI VIVA
Feinste Antipasti

21140
B/779-VERSE KAASCREME MANGO CHILI
1k
ARTE DI VIVA
Verse kaas creme met mango, chili, kerspaprika, knoflook, sinaasappel en heerlijke kruiden. Kan gebruikt worden in combinatie met brood, broodstengels, Pane Carasau en Pane Guttiau.

21145
B/260-VERSE KAASCREME OLIJVEN & KRUIDEN
1k
ARTE DI VIVA
Verse kaas crème met groene olijven, peperoni en heerlijk gekruid. Kan gebruikt worden in combinatie met brood, broodstengels, Pane Carasau en Pane Guttiau.

21131
B/780-VERSE FETA CREME
1k
ARTE DI VIVA
Verse roomkaas gemaakt op basis van Feta en extra op smaak gebracht met knoflook, kruiden en een weinig honing. Kan gebruikt worden in combinatie met brood, broodstengels, Pane Carasau en Pane Guttiau.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

21147
B/261-VERSE KAASCREME MET PEPER & HONING
1k
ARTE DI VIVA
Verse kaas crème met paprika, kerspaprika en heerlijk gekruid. Kan gebruikt worden in combinatie met brood, broodstengels, Pane Carasau en Pane Guttiau.

21149
B/262-VERSE KAASCREME PAPRIKA-TOMAAT-CHILI
1k
ARTE DI VIVA
Verse kaas crème met paprika, tomaten, knoflook, chili en heerlijke kruiden. Kan gebruikt worden in combinatie met brood, broodstengels, Pane Carasau en Pane Guttiau.

ARTE DI VIVA
Feinste Antipasti

21106
B/VERSE KAAS MET TOMAAT & BASILICUM
500g
WOFEI
Verse kaas crème met tomaatjes, basilicum en heerlijk gekruid. Kan gebruikt worden in combinatie met brood, broodstengels, Pane Carasau en Pane Guttiau.

21120
B/HUMMUS ORIENTAL
500g
WOFEI
Hummus is een puree op basis van kikkererwten, sesamzaadsaus en enkele andere ingrediënten. Deze hummus van Wofei werd op Oriëntaalse wijze bereid.

21110
B/BRUSCHETTA
500g
WOFEI
Een klassieke en typisch Italiaanse VERSE Bruschetta. Gemaakt met 60% tomaten en aangevuld met uitjes. Op smaak gebracht met Balsamico, olijfolie, kruiden, knoflook en Jalapeno pepers. Kan gebruikt worden in combinatie met brood, broodstengels, Pane Carasau en Pane Guttiau.

21160
B/TZATZIKI
1,5k
WOFEI
Tzatziki, traditioneel Grieks. Het wordt bereid met onder andere Griekse yoghurt en komkommer. Heerlijk als dip, bijgerecht of om gewoon zo op te lepelen.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

Een (echte) VERSE Pesto Genovese, de pure smaak uit Ligurië. Sinds 1827 houden de families Bruzzone en Ferrari zich, in de stad Pra', bezig met het telen van basilicum, de beste ter wereld. "Il basilico di Pra", ook wel bekend als Genovese basilicum, is een unieke soort basilicum geteeld aan de Ligurische kust. Er heerst een specifiek microklimaat met zee- en bergwind in combinatie met veel zonlicht en water. Een "stampvat" en de volgende ingrediënten: Basilicum di Pra, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino Romano, Italiaanse pijnboompitten, zeezout, extra vergin olijfolie en verse Italiaanse knoflook is het eerlijke van deze verse pesto. Door het niet verwarmen van de bereiding behoudt de basilicum voor 100% zijn zuiderse frisse smaak en krijgen we een pesto die uniek (als de beste) is in zijn soort. Naast al deze mooie eigenschappen worden in de Pesto di Pra geen bewaarmiddelen gebruikt en werd bovendien niet gepasteuriseerd.

21025
VERSE PESTO GENOVESE
130g

21029
VERSE PESTO GENOVESE
150g plastiek schaaltje

21055
VERSE PESTO GENOVESE
1k
IL PESTO DI PRA

il Pesto di Pra'
BRUZZONE & FERRARI
PRA' - GENOVA - LIGURIA

Verse saus van walnoten met olijfolie, Grana Padano DOP, room, boter, Italiaanse pijnboompitten, zout, Italiaanse knoflook en nootmuskaat. De saus mag niet opnieuw worden opgewarmd. Bewaar een beetje van het kookwater van uw pasta, giet de pasta af en doe deze terug in een kom met het afgegoten water en voeg de saus toe. Roeren, serveren en genieten!

21035
VERSE SALSA DI NOCI
130g

21039
VERSE SALSA DI NOCI
150g plastiek

21065
VERSE SALSA DI NOCI
1k
IL PESTO DI PRA

il Pesto di Pra'

BRUZZONE & FERRARI

PRA' - GENOVA - LIGURIA

VERSE PASTA

13495
VERSE PASTA FETTUCCINE
250g (20)
DOK DALL'AVA
Fettuccini (Italiaans voor 'kleine linten') is een pasta die populair is in de Romaanse keuken. Het is een platte dikke noedel, gemaakt van ei en bloem. Fettuccini is vergelijkbaar met tagliatelle maar breder. Fettuccini wordt meestal vers aangeboden.

13497
VERSE PASTA PAPPARDELLE
250g (20)
DOK DALL'AVA
Het zijn verschillende soorten eierpasta's die lijken op tagliatelle, maar veel breder zijn en hoewel ze beïnvloed zijn door de Emiliaanse invloed, is het een typisch Toscaanse pasta. De pappardelle is typisch voor de huisgemaakte traditie, het deeg is rustiek en ruw aanvoelend. De Toscaanse traditie associeert ze met volle smaakmakers zoals bijvoorbeeld wildvlees.

DOK
DALL'AVA
prosciuttai dal 1955

13499
VERSE PASTA TORTELLINI
250g (20)
DOK DALL'AVA
DOK Tortellini wordt gekenmerkt door een zeer dunne pasta wat een korte kooktijd mogelijk maakt. De vulling bestaat hoofdzakelijk uit meer dan 16 maanden gedroogde Italiaanse ham van Dok Dall'Ava en Parmigiano Reggiano kaas 24 maanden gerijpt. Twee volledig natuurlijke ingrediënten zonder conserveringsmiddelen. Deze smakelijke tortellini's genieten van hun naturelle smaak en meer hebben ze ook niet nodig. Er moeten hier geen toppings mee vermengd worden, ze zijn voldoende smaakvol met een beetje olie of boter, tenzij je wilt gaan voor de klassieke wijze in bouillon.

13501
VERSE PASTA TAGLIOLINI
250g (20)
DOK DALL'AVA

Volgens een Bolognese legende werden de tagliolini geboren ter ere van het huwelijk van Lucrezia Borgia, waar de chef van Giovanni II di Bentivoglio zich liet inspireren door het blonde haar van de toekomstige bruid om de pasta te snijden. Zoals al onze pasta's worden tagliolini gekenmerkt door een zeer dun vel pasta dat u in staat stelt de kooktijd te verkorten, uitstekend te eten met traditionele tomatensauzen, of met room en reepjes ham die in een pan zijn gebakken.

"People who love to eat are always the best people."
- Julia Child

CONFITS

Mooi uitgebalanceerde confits met verrassende smaken voor bij uw (wild)pasteien.

26530
KONFIJT ABRIKOOS KOMIJN 180g*6
DIERENDONCK

26532
KONFIJT AJUIN FRAMBOOS 180g*6
DIERENDONCK

26534
KONFIJT TOMAAT BASILICUM 180g*6
DIERENDONCK

26536
KONFIJT GEKRUIDE MANGO 180g*6
DIERENDONCK

DIERENDONCK

Bij culinaire creaties moet je kunnen terugvallen op kwalitatieve confits. Als keuken- en fruitfanaat is De Keukenkoets aan de slag gegaan met het maken van pure, smaakvolle confits. Perfect geschikt voor bij (wild)pastei en foie grasbereidingen. Ideaal om te serveren bij een kaasplank.

19191
CONFIT WITTE UIEN 1,25k
26501
CONFIT WITTE UI 285g (6)

19193
CONFIT RODE UIEN 1,25k
26502
CONFIT RODE UI 285g (6)

19196
CONFIT UIEN&FRAMBOZEN 1,25k
26504
CONFIT UI & FRAMBOOS 285g (6)

19216
CONFIT VEENBESSEN 1,25k
26507
CONFIT VEENBES 285g (6)

19221
CONFIT VIJGEN 1,25k
26510
CONFIT VIJG 285g (6)

19226
CONFIT WITLOOF 1,25k
26514
CONFIT WITLOOF 285g (6)

19231
CONFIT MANGO 1,25k
26516
CONFIT MANGO 285g (6)

19233
CONFIT POMPOEN&APPEL 1,25k
26517
CONFIT POMPOEN & APPEL 285g (6)

deKeukenkoets
zelfgemaakt lekkers

25600
KERSEN KANEEL ideaal bij verse kazen
160g

25601
FRAMBOOS ZWARTE THEE ideaal bij witflora kazen
160g

25602
MANGO POMPELMOES ideaal bij gewassen kazen
160g

25603
CONFIT CASSIS ideaal bij harde kazen
160g

25604
CONFIT TOMAAT ideaal bij blauwgeaderde kazen
160g

OLIJFOLIE & BALSAMICO

23065
OLIJFOLIE BASILICUM
100ml*6
TEALDI
Hoogstaande olijfolie met basilicum. Koud te verwerken, maar kan ook aan warme gerechten toegevoegd worden.

23070
OLIJFOLIE CHAMPIGNON
100ml*6
TEALDI
Hoogstaande olijfolie met eekhoorntjesbrood. Koud te verwerken, maar kan ook aan warme gerechten toegevoegd worden.

23075
OLIJFOLIE CHILI PEPER
100ml*6
TEALDI
Hoogstaande olijfolie met peperoni. Koud te verwerken, maar kan ook aan warme gerechten toegevoegd worden.

23080
OLIJFOLIE MET LOOK & PEPERONCINO
100ml*6 TEALDI
Hoogstaande olijfolie met look. Koud te verwerken, maar kan ook aan warme gerechten toegevoegd worden.

23085
OLIJFOLIE TRUFFEL
100ml*6
TEALDI
Hoogstaande olijfolie met 0.9 % witte truffel Tuber Magnatum Pico. Koud te verwerken, maar kan ook aan warme gerechten toegevoegd worden.

23086
OLIJFOLIE TRUFFEL
500ml*6
TEALDI
Hoogstaande olijfolie met 0.9 % witte truffel Tuber Magnatum Pico. Koud te verwerken, maar kan ook aan warme gerechten toegevoegd worden.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

23059
CONDIMENTO AROMA PEPERONCINO
250ml (12)
PEPPE

23060
CONDIMENTO AROMA DI LIMONE
250ml (12)
PEPPE

Autentici Prodotti Tipici Italiani & Siciliani
PEPPE'S
by chef Peppe Giacomazza

23061
CONDIMENTO AROMA DI ROSMARINO
250ml (12)
PEPPE

23062
CONDIMENTO AROMA DI ORIGANO
250ml (12)
PEPPE

23063
CONDIMENTO AROMA DI BASILICO
250ml (12)
PEPPE

23064
CONDIMENTO AROMA TARTUFO BIANCO
250ml (12)
PEPPE

23118
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
250ml (12)
PEPPE
De extra olijfolie van eerste persing van Peppe is het resultaat van een zorgvuldige selectie van de beste olijven. Het omvat de kwaliteit en de ervaring van de Siciliaanse traditie. Een unieke en typisch mediterrane smaak. Fris, fruitig en licht kruidig. Een ambachtelijke 100% Siciliaanse olijf-olie koud geperst in de molen uit de olijfsoorten Biancolilla en Nocellara Del Belice.

23121
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
500ml (12)
PEPPE
De extra olijfolie van eerste persing van Peppe is het resultaat van een zorgvuldige selectie van de beste olijven. Het omvat de kwaliteit en de ervaring van de Siciliaanse traditie. Een unieke en typisch mediterrane smaak. Fris, fruitig en licht kruidig. Een ambachtelijke 100% Siciliaanse olijf-olie koud geperst in de molen uit de olijfsoorten Biancolilla en Nocellara Del Belice.

San Giuliano koud geperste extra vierge olijfolie werd bekomen door enkel de fijnste olijven van de late herfstrijping te persen met traditionele molenstenen. Dit zorgt voor behoud van een uitgesproken smaak en van alle natuurlijke en gezonde eigenschappen van de beste oliën. Ze heeft een heldere, goudgele kleur, de fruitige geur van rijpe olijven, hints van amandel en vanille en een zoete, uitgebalanceerde smaak met zachte kruidige tonen. Ze is evenwichtig en kan gemakkelijk worden gecombineerd met alle gerechten. Uitstekend bij vleeswaren, groenten, gemengde gebakken groenten, schaal- en schelpdieren, verse kaas, gebakken snoep en gebak. Ze wordt gebotteld in een gepatenteerde donkergroene fles die naast de bescherming tegen licht, ook bijdraagt aan het stijlvolle uiterlijk van het product.

23124
OLIJFOLIE ORIGINALE XTR VIERGE
500ml*6
SAN GIULIANO

23127
OLIJFOLIE ORIGINALE XTR VIERGE
1l*6
SAN GIULIANO

Behoort tot de categorie 'medium fruitige olijfolie' en gemaakt van vroeg in het jaar geoogste olijven, wanneer de olijf begint te veranderen van kleur. Dit zorgt voor een meer fruitige smaak en een grote aanwezigheid van polyfenolen wat een extra gezondheidsaspect meegeeft. Het zijn deze kwaliteiten die dit product onder de beste oliën in Italië en de wereld heeft gepositioneerd. Door een selectie van olijven en een natuurlijk proces van decanteren en filtreren zonder chemische behandeling wordt deze olie de beste keuze voor de geavanceerde gebruiker. Ze heeft een fruitig aroma, hints van wilde grassen en een lichte ondoorzichtigheid. Andere kenmerken zijn een geel gouden kleur met lichtgroene tinten, middellange intense aroma's met gras begroeide tonen en een beslissende pittige smaak met hints van artisjok. Om in combinatie met groenten, schaal- en schelpdieren, salades, gestoomde groenten, groentesoepen, rood en gebraden vlees te gebruiken. Gebotteld in een gepatenteerde donkergroene fles, die naast de bescherming van de olie tegen het licht, ook bijdraagt aan het stijlvolle uiterlijk.

23139
OLIJFOLIE FRUTTATO XTR VIERGE
250ml*6
SAN GIULIANO

23142
OLIJFOLIE FRUTTATO XTR VIERGE
500ml*6
SAN GIULIANO

23114
OLIJFOLIE PURE 'TIN'
31*4
SAN GIULIANO
De San Giuliano-olijfolie in horecaverpakking wordt verkregen door het mengen van de allerbeste extra vergine olijfolie met geraffineerde olijfolie. De delicate smaak maakt het perfect om te koken en te frituren. Transparante en helder gele kleur met amandel en vanillearoma's, zoet en prettig aan het verhemelte. De olijfolie wordt aanbevolen voor alle toepassingen, ook voor het voorbereiden van een warme schotel, ze is ook beter bestand tegen hoge temperaturen dan andere oliën.

23157
OLIJFOLIE PRIMER XTR VIERGE
500ml*6
SAN GIULIANO
Deze prestigieuze extra vierge olijfolie is geproduceerd van de speciaal geselecteerde Bosanaolijven die groeien op het familiedomein van de familie Manca in Sardinië. Om het parfum van deze olie te verkrijgen zijn de mediterrane zon en wind nodig. Slechts enkele percelen grond kunnen hiervan intens genieten. De olijven worden op het laatste van het jaar met de hand geplukt. Koud geperst met granieten molenstenen en natuurlijk gedecanteerd en gefilterd. Er wordt jaarlijks slechts een beperkte hoeveelheid Primér geproduceerd. Deze olijfolie heeft een intense goudgele kleur. De smaak is subtiel, met lichte hints van bloemen en de fruitige geur van appel en banaan. Harmonisch en elegant, met een goed gedoseerde kruidigheid, duidelijke tinten van wilde kardoen en verse wilde kruiden. De San Giuliano Primér Extra Virgin olie wordt aangeraden om te gebruiken bij zeevruchten, gratin, groenten, gestoomde vis en wit geroosterd vlees, ook op salades en in champignonsoep.

24000
MONTALI D.O.P. UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO BIO
500ml*12
TERRE DELLA CERQUA
Biologische olijfolie afkomstig van de olijven Moraiolo, Frantoio, Leccino, Dolce Agogia, Rosciola di Panicale en andere variëteiten exclusief van onze olijfgaarden die volgens traditionele methoden zijn gekweekt in Umbrië (Italië). De olijven worden geoogst op het juiste rijpheidsniveau en zo snel mogelijk naar de molen gebracht. De olie is koud geperst met een continue cyclusplant om de voedings- en organoleptische eigenschappen te behouden.

Geoogst in de maand oktober.
Handgeplukt.
Zeer dicht en ondoorzichtig. Intensieve groene kleur met goudgele schitteringen.
Kruidig, volgroeid en volhardend.
Middelmatig fruitig, volledig afgerond.
Goed in balans met een aangename afdronk van tomaat en zoete amandel.
Ideaal bij rauwe en gekookte vis, groentesoepen, rood vlees en alle groentegerechten.

24110
OLIJFOLIE NOCELLARA DEL BELICE BIO SABINA 50cl*6
CENTONZE

24240
GIFT BOX VOOR OLIJFOLIE NOCELLARA DEL BELICE BIO SABINA 50cl
CENTONZE

CENTONZE
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1953

CENTONZE
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1953

MIX VAN OLIJVEN
NOCELLARA DEL BELICE - CERASUOLA - BIANCOLILLA
Geoogst in de maanden oktober - november.
Handgeplukt.
Zeer dicht en ondoorzichtig. Intensieve groene kleur met goudgele schitteringen.
Kruidig, volgroeid en volhardend.
Middelmatig fruitig, volledig afgerond.
Goed in balans met een aangename afdronk van tomaat, amandel en artisjok.
Ideaal bij alle vis, groentesoepen, rood vlees, kaas en alle groentegerechten.

24130
OLIJFOLIE I.G.P. SICILIA CAPRI 50cl*8
CENTONZE

24155
OLIJFOLIE I.G.P. SICILIA BIOLIO 50cl*12
CENTONZE

24205
OLIJFOLIE I.G.P. SICILIA TIN 3l*4
CENTONZE

24220
OLIJFOLIE I.G.P. SICILIA TIN 5l*4
CENTONZE

NOCELLARA DEL BELICE
Geoogst in de maand oktober.
Handgeplukt.
Zeer dicht en ondoorzichtig. Intensieve groene kleur met goudgele schitteringen.
Kruidig, volgroeid en volhardend.
Middelmatig fruitig, volledig afgerond.
Een bittere en kruidige balans met een aangename afdronk van groene tomaat en artisjok.
Te gebruiken in visgerechten, groentesoepen, wit vlees, kaas en eenvoudig gekookt voedsel.

24135
OLIJFOLIE D.O.P. MONO NOCELLARA DEL BELICE CAPRI 50cl*8 CENTONZE

24160
OLIJFOLIE D.O.P. MONO NOCELLARA DEL BELICE BIOLIO 50cl*12 CENTONZE

24210
OLIJFOLIE D.O.P. MONO NOCELLARA DEL BELICE TIN 3l*4 CENTONZE

24245
HOUTEN GIFT BOX VOOR 1 FLES OLIJFOLIE D.O.P. & 1 FLES I.G.P. 50cl CENTONZE

CENTONZE
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1953

24250
GIFT BOX MET 3 x OLIJFOLIE BIO-D.O.P.-I.G.P. 20cl CENTONZE

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

De extra olijfolie van eerste persing van de variëteit arbequina wordt gekenmerkt door een matige fruitigheid in harmonie met een lichte bitterheid en een milde kruidigheid. Er zijn tonen van groene tomaat, appel en zelfs banaan waarneembaar. Deze eigenschappen maken dat arbequina-olie allerlei toepassingen in de keuken kan hebben.

24050
TREURER ARBEQUINA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
250ml (12)
TREURER

24055
TREURER ARBEQUINA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
500ml (6)
TREURER

23180
CREMA ALL'ACETO BALSAMICO MODENA
250ml*6
TEALDI
Deze crème (siroop) met balsamicoazijn van Modena wordt verkregen door het mixen van geconcentreerde druivenmost en 30 % balsamicoazijn van Modena I.G.P. Koud te verwerken, maar kan ook aan warme gerechten toegevoegd worden.

Antica Corte Pallavicina

23183
SPIGAROLI'S CONDIMENT BALSAMICO
PALLAVICINA
Een heel aparte balsamico, geen Modena. Het gaat hier over familie van de klassieke balsamico gemaakt met de wijnmost van de Fortanawijnen van Antica Corte Pallavicina. Een echte aanrader.

23185
BALSAMICO AZIJN MODENA I.G.P.
250ml*6
SAN GIULIANO
San Giuliano Modena balsamicoazijn wordt gemaakt van de most van druiven uit Modena. Deze azijn heeft een langzame rijping in waardevolle eik, mulberry, kastanje, kers en juniper vaten. Deze authentieke oude vaten helpen mee tot het verkrijgen van zijn unieke smaak en rijk aroma. Een glanzend diep donkerbruine kleur. Het aroma is karakteristiek en voortdurend met aangename en prettige zuren. De evenwichtige bitterzoete smaak is heerlijk vol. San Giuliano balsamicoazijn van Modena I.G.P. is bijzonder geschikt voor gekookte en geroosterde vlees- en visgerechten. Het is een ideale dressing voor verse of gestoomde groenten, salades en uitstekend als alternatieve dressing bij rijpe kazen, aardbeien, Parmezaanse kaas en ijs. Balsamicoazijn moet worden bewaard op kamertemperatuur in een gesloten flesje.

SAN GIULIANO ALGHERO

EPICERIE FINE UIT BELGIË

Groentjes in bokaal van 't Oude Landhuys.
Verpakt per 12 bokalen.

24395 APPELMOES GEZEEFD 37cl
24397 APPELMOES GEZEEFD 72cl
24405 APPELMOES STUKJES 37cl
24407 APPELMOES STUKJES 72cl
24415 ASPERGES 31cl
24423 CHAMPIGNONS GESN. 21cl
24425 CHAMPIGNONS GESN. 31cl
24435 CHAMPIGNONS HELE 31cl
24445 DOPERWTEN EF 37cl
24447 DOPERWTEN EF 72cl
24455 DOPERWTEN+WORTELEN 37cl
24457 DOPERWTEN+WORTELEN 72cl
24465 FRANSE BOONTJES EF 37cl
24467 FRANSE BOONTJES EF 72cl
24475 GROENTENMACEDOINE 37cl
24485 KNOLSELDER GERASPT 37cl
24495 MAISKORRELS 37cl
24505 NOORDKRIEKEN 37cl
24507 NOORDKRIEKEN 72cl
24515 PRINCESSEN GEBR. 37cl
24517 PRINCESSEN GEBR 72cl
24525 RODE BIETJES 37cl
24535 RODE KOOL + APPEL 37cl
24537 RODE KOOL + APPEL 72cl
24545 SCHORSENEREN 37cl
24547 SCHORSENEREN 72cl
24555 SPINAZIE GEHAKT 37cl
24557 SPINAZIE GEHAKT 72cl
24575 WITTE BONEN TOMAAT 37cl
24577 WITTE BONEN TOMAAT 72cl
24585 WORTELEN EF 37cl
24587 WORTELEN EF 72cl
24595 WORTELTJES GERASPT 37cl
24603 ZURKEL 21cl
24675 FRUITCOCTAIL 37cl
24685 PEREN 72cl
24695 PERZIKEN 37cl
24697 PERZIKEN 72cl

't Oude Landhuys

deKeukenkoets

zelfgemaakt lekkers

Confituren. De lekkernij waar het voor de mensen van De Keukenkoets allemaal mee begon. Als onvervalste fruitfanaten streven ze naar heerlijke confituren met echte smaken. Het pure karakter vertaalt zich niet alleen in meer smaak, maar ook in hun verrassende combinaties. Puur fruit en een grote portie liefde, dat is wat je mag verwachten van De Keukenkoets. Telkens verpakt in een doosje van 6 potjes van 285g.

25627 FRAMBOZEN BASIS 70%
25631 RABARBER BASIS 70%
25632 KERSEN BASIS 70%
25682 AARDBEIEN MET STUKJES
25684 ABRIKOZEN MET STUKJES
25685 VIERVRUCHTEN MET STUKJES
25686 FRAMBOOS-RABARBER MET STUKJES

25660 INTENSE AARDBEIEN 65%
25662 INTENSE FRAMBOZEN 65%

25650 AARDBEIEN-RABARBER 70%
25651 AARDBEIEN-WITTE CHOCOLADE 60%
25652 AARDBEIEN A LA CUBERDON 65%
25653 ABRIKOZEN-LAVENDEL 70%
25654 APPEL-MUNT 70%
25655 BOSBESSEN-KARAMEL 70%
25656 BOSBESSEN-LIMOEN 70%
25657 BOSVRUCHTEN A LA VIOLETTE 65%
25658 FRAMBOZEN-BASILICUM 70%
25659 FRAMBOZEN-BOSBES-ROZEMARIJN 70%
25663 KERSEN-AALBESSEN 70%
25664 RABARBER-GECONFIJTE GEMBER 65%
25665 WINTERSE APPELCONFITUUR 70%
25667 CASSIS-PASTIS 70%
25669 FRAMBOOS-VERSE VIJGEN 70%
25670 KRIEKEN-VANILLE-MUNT 70%
25671 MANGO-PASSIEVRUCHT-MUNT 70%
25672 WITTE PERZIK-AALBES-TIJM 70%
25674 WINTERSE PRUIMEN 70%
25676 KIWI-MANGO-VANILLE 70%
25677 ABRIKOZEN-PISTACHEN 70%
25679 SINAAS-MANGO-KORIANDER 70%
25680 ANANAS-MANGO-WODKA 70%
25681 MANDARIJN-POMPELMOES-COINTREAU 70%

INFORMEER NAAR DE KEUKENKOETS TAILOR-MADE MOGELIJKHEDEN

Hoewel al de confituren van De Keukenkoets een laag suikergehalte bezitten, bieden ze u ook graag een suikervrije variant aan op basis van maltitol. Deze zoetstof, afkomstig uit graan en tarwe, heeft 0,9 keer de zoetkracht van suiker.
Een perfect alternatief dus.
Telkens verpakt in een doosje van 6 potjes van 285g.

25800 AARDBEI BASIS SUIKERVRIJ 70%
25801 ABRIKOOS BASIS SUIKERVRIJ 70%
25802 FRAMBOOS BASIS SUIKERVRIJ 70%
25804 BOSVRUCHTEN BASIS SUIKERVRIJ 70%
25807 RABARBER BASIS SUIKERVRIJ 70%
25808 KERS BASIS SUIKERVRIJ 70%
25850 AARDBEI-RABARBER SUIKERVRIJ 70%
25851 ABRIKOOS-LAVENDEL SUIKERVRIJ 70%
25853 BOSBES-LIMOEN SUIKERVRIJ 70%
25854 FRAMBOOS-BASILICUM SUIKERVRIJ 70%
25860 MANGO-PASSIEVRUCHT-MUNT SUIKERVRIJ 70%
25861 KIWI-MANGO-VANILLE SUIKERVRIJ 70%
25863 SINAAS-MANGO-KORIANDER SUIKERVRIJ 70%

25700 CHOCO FONDANT
25702 CHOCO FONDANT HAZELNOOT
25706 KARAMEL MET GEZOUTEN BOTER
39250 HUISGEMAAKTE ADVOCAAT 220g

deKeukenkoets
zelfgemaakt lekkers

Kleine potjes, telkens verpakt in een doosje van 72 potjes van 45g.

26604 BOSBESS-LIMOEN 70%
26605 ABRIKOOS BASIS 70%
26606 AARDBEI BASIS 70%

26607 FRAMBOOS-BASILICUM SUIKERVRIJ 70%
26612 BOSVRUCHTEN BASIS SUIKERVRIJ 70%

26613 WINTERSE APPELCONFITUUR 70%

26680 CHOCO FONDANT
26681 CHOCO FONDANT HAZELNOOT

Geschenkverpakking De Keukenkoets. Mix van 4 confituurtjes van 45g. Verpakt in een doosje van 10 geschenkverpakkingen.

26640 B/GESCHENKVERPAKKING MIX

DIERENDONCK

28500
B/KETCHUP SAN MARZANO TOMATO
6*250ml
DIERENDONCK
Heerlijke ketchup, gemaakt van San Marzano tomaten. Volgens de Italianen is deze de koning onder de tomaten. Bovendien is deze uitermate geschikt voor sauzen. Deze ketchup is ideaal bij vlees of een burger.

28505
B/KETCHUP BBQ TOMATO
6*250ml
DIERENDONCK
Een ideale must bij een barbecue, heerlijk aromatisch gekruide tomatenketchup met een touch of soja & worcestershire-saus

28510
B/KETCHUP JALAPENO TOMATO
6*250ml
DIERENDONCK
Top sausje voor bij gegrild vlees, maar ook heerlijk bij kaas of een omelet. Pittig van smaak door de jalapeño chilipeper.

28515
B/BBQ KETCHUP
6*130g
DIERENDONCK
Homemade hot chili ketchup by Dierendonck. Een ideaal sausje voor de beginnende pepperheads.

EPICERIE FINE IMPORT

28517
SAMBAL-OPA CO-THE ORGINAL
200g (24)
COS BAKKER

28519
SAMBAL-OPA CO-THE ORGINAL
1kg
COS BAKKER

28516
SAMBAL KETJAP-OPA CO
200g (24)
COS BAKKER

28518
SAMBAL KETJAP-OPA CO
1kg
COS BAKKER

Mijn zoon Syrco Bakker, chef-kok van restaurant Pure C** in Cadzand heeft mij (Cos Bakker), aangemoedigd deze fe-no-me-na-le sambal op de markt te brengen vanwege de vele positieve reacties. Jaren geleden heeft mijn schoonmoeder mij de Indonesische keuken leren waarderen. Met name de talrijke specerijen en kruiden zorgen voor de authentieke smaken van deze keuken. De uitgebreide rijsttafels met verjaardagen blijven mij nog steeds bij en heb ik ook vele gerechten samen met haar bereid. Sambal maken volgens familierecept was daar een belangrijk onderdeel van.
Mijn kleinkinderen noemen het sambal van 'Opa Co'. Vandaar de naam 'Sambal-Opa Co-The Original'. De sambal kan overal bij gebruikt worden. Als smaakversterker in een gerecht of als basis boemboe van Indonesische gerechten. Of natuurlijk gewoon op een boterham met oude kaas.

SELAMAT MAKAN!

SELAMAT MAKAN
SAMBAL
OPA CO
the original

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

28631
CARCIOFI GRIGLIATI IN OLIO D'OLIVA
280g
PEPPE
Peppe's Siciliaanse Gegrilde Artisjokken, al gewaardeerd om de plaats van herkomst van de grondstof, strikt Siciliaans, worden versterkt door het meesterschap van de ambachtsman, die ze met de hand bewerkt, ze grilt en ze op smaak brengt door ze goed te doseren met lokale kruiden, lokale oregano uit het hooggebergte, en een snufje chilipeper. Gemaakt zonder gluten, zonder conserveringsmiddelen, zonder kleurstoffen, zonder kunstmatige smaakstoffen en zonder gehydrogeneerde vetten.

30100
AUBERGINE CAPONATA
280g
PEPPE
De verse producten uit onze tuinen - aubergines, tomaten, uien, selderij, olijven, kappertjes - worden via een zoetzure kooktechniek samengevoegd tot één van de heerlijkste bijgerechten uit de Siciliaanse traditie, de aubergine caponata. Peppe's caponata is geworteld in zijn familietraditie - een perfect recept dat van generatie op generatie is doorgegeven en dat de aroma's en smaken van weleer intact houdt. De aubergines worden gebakken in Siciliaanse extra vergine olijfolie en de potjes worden met de hand gevuld om u een product als huisgemaakt te geven. Dit alles zonder gebruik van kleurstoffen, conserveringsmiddelen en additieven. Caponata kan worden gegeten als bijgerecht bij een hoofdgerecht of voorgerecht en is kant-en-klaar voor als je weinig tijd hebt.

Autentici Prodotti Tipici Italiani & Siciliani
PEPPE'S
by chef Peppe Giacomazza

30110
PESTO POMODORO CILIEGINO, ZUCCHINE, PISTACCHI
200g
PEPPE
In de pesto's van Peppe werden de zon van Sicilië, de smaken van het land en de cultuur van de tradities bewaard. De pesto van cherrytomaat, courgette en pistache is een klassiek zomers gerecht dat door de Siciliaanse grootmoeders werd bereid. Eenvoudige en natuurlijke ingrediënten gecombineerd in een pesto met een zachte geur en delicate smaak. Deze pesto is al klaar om pasta te kruiden of andere bereidingen te verrijken en is de ideale oplossing wanneer je weinig tijd hebt en zin hebt in een lekker pastagerecht.

30120
TAPENADE DI OLIVE VERDI
90g
PEPPE

Open gewoon een potje van deze groene olijvenpaté (tapenade) om uw bereidingen een Siciliaans tintje te geven. Deze groene olijvenpaté (tapenade) van Peppe is een kant-en-klare crème die op canapés en bruschetta kan worden gesmeerd of kan worden gebruikt om eerste en tweede gangen op smaak te brengen. De sterke smaak van de groene Nocellara del Belice olijven, typisch voor Sicilië, draagt bij tot de smaak en de body van de gerechten waarmee hij wordt gecombineerd. Deze tapenade wordt uitsluitend bereid met groene olijven, extra vergine olijfolie en natuurlijke aroma's, zodat de smaak en de organoleptische kwaliteiten van de grondstof bewaard blijven.

30130
TAPENADE DI OLIVE NERE
90g
PEPPE

Open gewoon een potje van Peppe's zwarte olijvenpaté (tapenande) om uw bereidingen een Siciliaans tintje te geven. De zwarte olijvenpaté van Peppe is een kant-en-klare crème die op canapés en bruschetta kan worden gesmeerd of kan worden gebruikt om eerste en tweede gangen op smaak te brengen. De sterke smaak van de Nocellara del Belice olijven, typisch voor Sicilië, draagt bij tot de smaak en de body van de gerechten waarmee hij wordt gecombineerd. Deze tapenade wordt uitsluitend bereid met olijven, extra vergine olijfolie en natuurlijke aroma's, zodat de smaak en de organoleptische kwaliteiten van de grondstof bewaard blijven.

30140
TAPENADE DI POMODORI SECCHI
90g
PEPPE

Open gewoon een potje van onze zongedroogde tomatenpaté (tapenade) om uw bereidingen een Siciliaans tintje te geven. De zongedroogde tomatenpaté van Peppe is een kant-en-klare crème die je op canapés en bruschetta kunt smeren of waarmee je eerste en tweede gangen op smaak kunt brengen. De sterke smaak van de zongedroogde tomaten geeft de gerechten waarmee hij gecombineerd wordt meer smaak en body. Alleen bereid met zongedroogde tomaten, extra vergine olijfolie en natuurlijke aroma's behoudt deze tapenade alle smaak en organoleptische kwaliteiten van de grondstof.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

30150
TAPENADE CHILI PEPPER
90g
PEPPE
Open gewoon een potje van onze chilipaté (tapenade) om uw bereidingen een Siciliaans tintje te geven. Peppe's chilipaté is een kant-en-klare crème die op canapés en bruschetta kan worden gesmeerd of kan worden gebruikt om eerste en tweede gangen op smaak te brengen. De sterke smaak van de chilipepers helpt namelijk om smaak en body te geven aan de gerechten waarmee hij wordt gecombineerd. Deze tapenade wordt uitsluitend bereid met Siciliaanse pepers, extra olijfolie van de eerste persing en natuurlijke aroma's, zodat de smaak en de organoleptische kwaliteiten van de grondstof bewaard blijven.

30160
SALSA DI POMODORI CILIEGINI
330g
PEPPE
Om snel een goed voorgerecht te bereiden gebruik je de kant-en-klare cherrytomatensaus van Peppe. Een saus bereid volgens de oude Siciliaanse traditie, met alleen tomaat, ui, extra vierge olijfolie, zout en basilicum, zonder toevoeging van conserveringsmiddelen, kleurstoffen en additieven. De cherrytomaat, die bij de bereiding van de saus vooral gewaardeerd wordt om zijn zoetige smaak, is perfect om een smakelijke saus te maken, ideaal voor het bereiden van vele recepten of om gewoon pasta mee te dresseren.

Autentici Prodotti Tipici Italiani & Siciliani
PEPPE'S
by chef Peppe Giacomazza

30170
PESTO BASILE
200g
PEPPE
In Peppe's pesto's werden de zon van Sicilië, de smaken van het land en de cultuur van de tradities bewaard. Basilicumpesto is een klassieker onder de zomerconserven die door de Siciliaanse grootmoeders werd bereid. Eenvoudige en natuurlijke ingrediënten zoals basilicum, olie, amandelen, pijnboompitten en knoflook gecombineerd in een pesto met een intens aroma en een sterke smaak. Peppe's basilicumpesto is al klaar om pasta te kruiden of andere bereidingen te verrijken. Het is de ideale oplossing wanneer je weinig tijd hebt en verlangt naar een goed pastagerecht.

30180
RAGU SICILIANO
300g
PEPPE
Met Peppe's Siciliaanse ragout wordt het heel eenvoudig om een heerlijke en verrukkelijke pasta, zoals de traditie het voorschrijft, op tafel te zetten,. Het gebruik is eenvoudig, het enige wat je moet doen is de pot openen, de saus lichtjes opwarmen in een pan, je al dente pasta erin gieten, mengen en je hebt een echt Italiaans pastagerecht, zoals de traditie het voorschrijft.

30178
RAGU BOLOGNESE
300g (12)
PEPPE

Autentici Prodotti Tipici Italiani & Siciliani
PEPPE'S
by chef Peppe Giacomazza

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

30190
SALSA ALLA NORMA
300g (12)
PEPPE
Peppe's norma saus met de zoete smaak van rode tomaten versterkt de verse Siciliaanse aubergine. Een kant-en-klare saus met een delicate en bijzondere smaak, volledig vegetarisch met extra vergine olijfolie. Het gebruik is eenvoudig, het enige wat je moet doen is de pot openen, de saus lichtjes opwarmen in een pan, je al dente pasta erin gieten, mengen en je hebt een echt Italiaans pastagerecht, zoals de traditie het voorschrijft.

30200
SALSA AL'ARRABIATA
300g (12)
PEPPE
In Peppe's all'arrabiata bereide saus vind je het pittige genot van chilipepers opgewarmd door zoete rode tomaten, geteeld onder de zon op Italiaanse velden. Bereid volgens de traditie, zonder toevoeging van bewaarmiddelen, klaar om je pasta een sterk en doorslaggevend karakter te geven. Het gebruik is eenvoudig, u hoeft alleen het potje te openen, de saus lichtjes te verwarmen in een pan, uw al dente pasta erin te gieten, te mengen en u bekomt een echt Italiaans pastagerecht, zoals de traditie het voorschrijft.

Autentici Prodotti Tipici Italiani & Siciliani
PEPPE'S
by chef Peppe Giaconazza

30210
TONNO
190g (12)
PEPPE
Peppe's heeft ook in zijn potten de typische geuren en smaken van de Middellandse Zee bewaard, wat resulteert in een must-have product in onze voorraadkast, Siciliaanse tonijnfilets in olijfolie. De tonijn wordt voor de kust of in de Siciliaanse tonijnvisserij gevangen en komt aan in het productiebedrijf, waar hij met de hand wordt verwerkt en geconserveerd met uitsluitend zout en lokale olijfolie. Het is een zeer gewaardeerd visserijproduct met vlees dat rijk is aan essentiele vetzuren, eiwitten en omega 3, waardoor het geschikt is voor een gezonde en evenwichtige voeding. Smakelijk en veelzijdig, leent het zich voor de bereiding van verschillende gerechten: voorgerechten, salades, pizza's en flatbreads.

30240
AGRODOLCE ACETO BIANCO
250ml (12)
PEPPE
Een zoetzure specerij met een heldere kleur en fruitige aroma's. Met een frisse en fruitige smaak, met een niet te hoge zuurtegraad, is het geschikt voor dagelijks gebruik in de keuken. Uitstekend geschikt voor marinades, rauwe of gekookte groenten, salades.

30250
ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. 12m
250ml (12)
PEPPE
Gemaakt van een mengsel van gekookte druivenmost en wijnazijn, een jaar gerijpt in eikenhouten vaten met grote capaciteit. Het heeft een lichtbruine kleur en is intens en zuur in de mond. Hij is geschikt voor dagelijks gebruik, maar ook voor bereidingen, marineren en gebruik tijdens het koken.

30320
PASSATA POMODORI
446g (16)
PEPPE
Een groenten conserve van rode cherrytomaten van het type Datterino, gestabiliseerd door warmtebehandeling. Peppe's passata is een zoet, romig tomatensap met de frisse, intens fruitige smaak van vers geplukte tomaten, dat ook zonder koken gebruikt kan worden voor de bereiding van koude of warme aperitieven, crèmes en fluweelzachte soepen. Zeer geschikt voor crostoni en bruschetta, cocktails, sauzen of jus.

30220
SALSA TARTUFATA
80g (6)
PEPPE

30225
SALSA TARTUFATA
500g (6)

30228
SALSA TARTUFATA
1k
PEPPE

30230
MIELE D'ACACIA AL TARTUFO
100ml (6)
PEPPE

30310
RISO CON PERLE DI TARTUFO
200g (6)
PEPPE

30300
PURE DI PATATE CON TARTUFO
75g (12)
PEPPE

30305
POLENTA PRECOTTA AL TARTUFO
125g (12)
PEPPE

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

Kan je een beetje vergelijken met ons Belgisch smout. Echter de basis die gebruikt wordt voor het smelten, is de ontzwoerde en fijn versneden lardo di Colonnata of de pancetta. De crema zit boordevol smaak en is bestemd voor gebruik in de warme keuken met pasta, soepen, voor het inwrijven van een stuk vlees of vis vooraleer te grillen of gewoon op een (warm) broodje, bruschetta, crostini,... heerlijk!

28880
CREMA DI PANCETTA TOSCANO
180g
LA BOTTEGA DI ADO

28881
CREMA DI PANCETTA TOSCANO
510g
LA BOTTEGA DI ADO

28884
CREMA DI LARDO TOSCANO
180g
LA BOTTEGA DI ADO

28885
CREMA DI LARDO TOSCANO
510g
LA BOTTEGA DI ADO

28890
CREMA DI LARDO TARTUFO TOSCANO
180g
LA BOTTEGA DI ADO

Tapenade van de enige echte Siciliaanse Nocellara olijf van het huis Centonze geteeld op een uniek gelegen olijfhaard tussen de ruïnes van Griekse tempels. De historiek hiervan gaat vele jaren voor christus toen Sicilië nog een kolonie was van Griekenland. De poreuze kalkstenen zorgen voor een unieke zachte smaak onder de Siciliaanse Nocellara olijven.

29100
TAPENADE NOCELLARA OLIJF groen 180g*12
29110
TAPENADE NOCELLARA OLIJF groen 550g*6
29120
TAPENADE NOCELLARA OLIJF groen 1050g*6

29105
TAPENADE NOCELLARA OLIJF zwart 180g*12
29115
TAPENADE NOCELLARA OLIJF zwart 550g*6
29125
TAPENADE NOCELLARA OLIJF zwart 1050g*6

CENTONZE
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1953

28550
PESTO GENOVESE
180g*6
TEALDI
Olijfolie, 25 % Ligurische basilicum D.O.P., cashewnoten, extra vierge olijfolie, noten, pijnboompitten, Grana Padanokaas, Pecorinokaas, look en zout. Het geheel wordt niet gekookt waardoor het zijn heldere kleur kan behouden. Gebruik deze pesto koud om optimaal te genieten van de versheid van de basilicum.

28560
PESTO RUCOLA
130g*6
TEALDI
Alle ingrediënten waaronder hoogstaande extra vierge olijfolie, 25 % rucola, cashewnoten, pijnboompitten, look en zout worden gemengd en fijn gehakt. Deze pesto wordt niet gekookt om zijn natuurlijke heldere kleur en heerlijke smaak van de rucola te bewaren. Kan koud en warm geserveerd worden.

28565
PESTO TOMAAT
180g*6
TEALDI
Alle ingrediënten waaronder hoogstaande extra vierge olijfolie, 43 % tomatenpulp, 15 % Ligurische basilicum D.O.P., cashewnoten, pijnboompitten, look en zout worden gemengd en fijn gehakt. Kan zowel koud als warm geserveerd worden.

28585
TAPENADE BOSCHAMPIGNONS
80g*6
TEALDI
60 % eekhoorntjesbrood wordt fijngehakt en gemixt met olijfolie, zout en aroma's om zo een homogeen en fluweelzachte crème te bekomen. Kan zowel koud als warm geserveerd worden.

28590
TAPENADE GROENE OLIJVEN
180g*6

28627
500g*6
TEALDI
Groene ontpitte olijven (70 %) worden fijngehakt en samengevoegd met olijfolie en zout. Kan gebruikt worden met een klompje boter om uw tajarin of tagliatelle extra op smaak te brengen. Kan zowel koud als warm geserveerd worden. Eens geopend in koeling bewaren.

28595
TAPENADE (CREMA) ZONGEDROOGDE TOMAAT
130g*6

28629
500g*6
TEALDI
De zongedroogde tomaten (60 %) worden licht gekookt. Ze worden fijngehakt en gemixt met alle andere ingrediënten (olijfolie, suiker, witte wijn, zout, look en chilipepers). Kan zowel koud als warm geserveerd worden. Eens geopend in koeling bewaren.

28600
TAPENADE (CREMA) UI & BALSAMICO
150g*6
TEALDI
80 % Tropea uien, suiker, balsamicoazijn van Modena I.G.P. en zout. Kan zowel koud als warm geserveerd worden.

28605
TAPENADE (CREMA) ZWARTE OLIJVEN
180g*6

28628
500g*6
TEALDI
Zwarte ontpitte olijven (70 %) worden fijngehakt en samengevoegd met olijfolie en zout. Kan ook gebruikt worden met een klompje boter om uw tajarin of tagliatelle extra op smaak te brengen. Kan zowel koud als warm geserveerd worden. Eens geopend in koeling bewaren.

28617
CREMA DI FICHI (met vijgen)
150g*6
TEALDI
Fijngehakte vijgen (45 %) en peren (20 %) worden met wat suiker samengevoegd. Heerlijk zoet. Deze past ook perfect bij zoute gerechten zoals met kaas of ham. Kan enkel koud geserveerd worden. Eens geopend in koeling bewaren.

28618
CREMA DI CASTAGNA
150g*6
TEALDI
40 % kastanjes worden fijngehakt om zo een crème te bekomen. Afgewerkt met wat suiker. Kan enkel koud geserveerd worden. Eens geopend in koeling bewaren.

28634
BRUSCHETTA CLASSICA
180g*6
TEALDI
Tomatenpulp, olijfolie, look, zout en oregano worden samengevoegd tot een klassieke bruschetta. Kan zowel koud als warm geserveerd worden. Eens geopend in koeling bewaren.

28638
BRUSCHETTA GOLOSA
180g*6
TEALDI
Alle ingrediënten: rode pepers, zonnebloempitolie, look, aardappelen, zout, wijnazijn, chili, peper en peterselie worden samengebracht. Kan zowel koud als warm geserveerd worden. Eens geopend in koeling bewaren.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

28655
GEKRUIDE TOMATENSAUS
180g*6
TEALDI
De tomatenpulp, de chilipepers en alle andere ingrediënten (olijfolie, suiker, zout en basilicum) worden toegevoegd aan de ui. De mix wordt dan enkele minuten gekookt om dit alles homogeen te maken. Kan zowel koud als warm geserveerd worden. Eens geopend in koeling bewaren.

28657
SUGO ANTICO
180g*6
TEALDI
De tomatenpulp is toegevoegd aan de fijngehakte, voorgebakken uien en aan alle andere ingrediënten (olijfolie, zout, suiker en basilicum). Het geheel wordt daarna enkele minuten gekookt om zo een homogene mix te bekomen. Kan zowel koud als warm geserveerd worden.

tealdi

28660
TOMATENSAUS BASILICUM D.O.P.
180g*6
TEALDI
Tomatenpulp met olijfolie, uien en extra op smaak gebracht met Ligurische basilicum D.O.P. Het basisingrediënt voor uw pastasaus. Kan zowel koud als warm geserveerd worden.

28670
SAUS TAGGIASCA OLIJVEN
180g*6
TEALDI
De tomatenpulp, de Taggiascaolijven (16 %) en alle andere ingrediënten (olijfolie, suiker, zout, oregano en basilicum) worden toegevoegd aan de ui. De mix wordt dan enkele minuten gekookt om het homogeen te maken. Kan zowel koud als warm geserveerd worden. Eens geopend in koeling bewaren.

28685
TOMATENPULP (PASSATA)
700g*6
TEALDI
Tomatensaus uit Piemonte. Warm te gebruiken als basis voor saus van pasta- of pizzagerechten.

28690
TOMATENPULP BASILICUM
700g*6
TEALDI
Tomatensaus uit Piemonte met basilicum. Warm te gebruiken als basis voor saus van pasta- of pizzagerechten.

28735
RISOTTO ALLE VERDURE
200g*6
TEALDI
Carnaroli-rijst (88 %) gemengd met groentjes in variërende verhouding (12 %) (wortelen, bonen, erwten, prei, groene bonen, courgettes, kool, selder, spinazie, aardappelen). Kan enkel warm geserveerd worden.

28740
RISOTTO ALLA MARINARA
200g*6
TEALDI
Carnaroli-rijst gemengd met bieslook (5%). Kan enkel warm geserveerd worden.

28769
BURRO AL TARTUFO
70g*6
TEALDI
Boter (98,5 %) en zomertruffel Tuber Aestivum Vitt (1 %). Kan zowel koud als warm geserveerd worden.

28785
TRUFFELCREME TARTUFON
80g*6
TEALDI
Eekhoorntjesbrood, olijfolie, witte truffel Tuber Magnatum Pico (0,07 %) en aroma's. Kan zowel koud als warm geserveerd worden.

28790
ZOUT MET TRUFFEL
110g*6
TEALDI
Zout (98,5 %) en zomertruffel Tuber Aestivum Vitt (1 %).

Extra vierge olijfolie en zout worden toegevoegd aan de zwarte ontpitte olijven (59 %). Om koud te serveren, maar kan als warm ingrediënt gebruikt worden in uw recept. Na opening in koeling bewaren.

28839
RIVIERA OLIJVEN met pit
180g*6

28840
RIVIERA OLIJVEN ontpit
180g*6

28842
RIVIERA OLIJVEN met pit
1,7k*6
TEALDI

Deze verse kappertjes worden gepekeld en in bokaaltjes gebracht. Daarna worden ze overgoten met een jus op basis van water, witte wijnazijn en zout. Kan enkel koud geserveerd worden. Na opening in koeling bewaren.

28845
KAPPERTJES met steel
280g*6
TEALDI

28846
KAPPERTJES met steel
1,7k (6)
TEALDI

28551
PESTO GENOVESE
1k*6
TEALDI
Olijfolie, 25 % Ligurische basilicum D.O.P., cashewnoten, extra vierge olijfolie, noten, pijnboompitten, Grana Padanokaas, Pecorinokaas, look en zout. Het geheel wordt niet gekookt waardoor het zijn heldere kleur kan behouden. Gebruik deze pesto koud om optimaal te genieten van de versheid van de basilicum.

28641
BRUSCHETTA GOLOSA
1k*6
TEALDI
Alle ingrediënten: rode pepers, zonnebloempitolie, look, aardappelen, zout, wijnazijn, chili, peper en peterselie worden samengebracht. Kan zowel koud als warm geserveerd worden. Eens geopend in koeling bewaren.

28895
TOMATE NATURAL
700g
IBERITOS
Tomate is een typisch Spaans product gebruikt voor de beroemde pan con tomate, maar ook andere toepassingen. Enkel nog afkruiden met een goede olijfolie, peper en zout. Combineren met Iberico ham of ansjovis is alvast een extra aanrader binnen het tapasgebeuren.

28520
MOSTARDA SENAPATA DI COTOGNE
400g
PALLAVICINA
Kweepeergelei met mosterd. Let op, de mosterd heeft een lichte wasabi-achtige toets, zonder pikant te zijn. Heerlijk met charcuterie,kaas, foie gras, stoofvlees of pastrami. Kan ook gebruikt worden in vinaigrettes. Er zitten zowel zoete als scherpe smaken in.

28525
CONFETTURA DI COTOGNE
400g
PALLAVICINA
Kweeperenconfituur ideaal bij charcuterie, vlees, vis en kaas. Ambachtelijk gemaakt bij het huis Antica Corte Pallavicina in de Po-vallei.

Antica Corte Pallavicina

DIERENDONCK

27912
FLEUR DE SEL
125g
DIERENDONCK
Dierendonck zeezout dankt zijn unieke smaak aan de traditionele oogst, waarbij een dunne korst van het wateroppervlak wordt geschraapt. De ideale smaakmaker voor de côte à l'os of andere vleesproducten.
Manueel geoogst, zonder additieven.

27914
FLOR DE SAL - 5 PEPPER 1,15kg*4 FDS
100 % natuurlijk mediterrane zeezout. Het heeft een sterkere zoutsmaak dan gewoon zeezout, een neutrale geur, een echt witte kleur en er worden geen additieven toegevoegd. Het bevat bovendien ook weinig natrium. De korrel is zeer fijn waardoor ze sneller oplost. Aan het zout wordt nog een mix van fijngemalen zwarte, groene, Jamaicaanse, roze en witte peper toegevoegd. Dankzij zijn intens aroma en gekruide toetsen wordt het aanbevolen als garnituur of als specerij bij vlees, vis, pasta, soep, stoofpotten, sauzen en rijst.

27915
FLOR DE SAL - NATURAL 1,15kg*4 FDS
100 % natuurlijk mediterrane zeezout. Het heeft een sterkere zoutsmaak dan gewoon zeezout, een neutrale geur, een echt witte kleur en er worden geen additieven toegevoegd. Het bevat bovendien ook weinig natrium. De korrel is zeer fijn waardoor ze sneller oplost. Ideaal als kruiding of garnituur bij vlees, maar vooral bij gegrild vlees, vis en groenten, foie gras, salades en gazpacho.

GEDROOGDE PASTA & FREGOLA

30970
SPAGHETTI SEMOLA GRANO DURO SICILIANO
500g (20)
PEPPE

30971
LINGUINI SEMOLA GRANO DURO SICILIANO
500g (18)
PEPPE

Autentici Prodotti Tipici Italiani & Siciliani
PEPPE'S
by chef Peppe Giacomazza

30972
PACCHERI SEMOLA GRANO DURO SICILIANO
500g (9)
PEPPE

30973
CALAMARATA SEMOLA GRANO DURO SICILIANO
500g (10)
PEPPE

30974
PENNE SEMOLA GRANO DURO SICILIANO
500g (18)
PEPPE

30975
MACCHERONCINI SEMOLA GRANO DURO SICILIANO
500g (18)
PEPPE

30976
DITALINI SEMOLA GRANO DURO SICILIANO
500g (22)
PEPPE

30977
RIGATONI SEMOLA GRANO DURO SICILIANO
500g (14)
PEPPE

30978
MEZZE MANICHE SEMOLA GRANO DURO SICILIANO
500g (14)
PEPPE

30979
FUSILI SEMOLA GRANO DURO SICILIANO
500g (12)
PEPPE

30980
CASERECCE SEMOLA GRANO DURO SICILIANO
500g (18)
PEPPE

100% harde tarwe pasta van buitengewone kwaliteit afkomstig van de Siciliaanse velden. Dankzij het klimaat kan de tarwe op natuurlijke wijze drogen, waardoor de voedings- en organoleptische kenmerken worden behouden. Enkel het hart van de tarwekorrel, met een hoog eiwit- en glutengehalte, wordt in het pastaproces gebruikt. De tarwe wordt gereinigd van onzuiverheden en wordt door een reeks walsen gemalen totdat het edele product wordt verkregen: griesmeel en semolato. Door het ambachtelijk toepassen van bronstrekking heeft de pasta een ruw en poreus oppervlak, waardoor het kruiden en saus beter vasthoudt.
In elke productiefase garandeert Peppe u een eco-duurzame en kwaliteitsvolle ontwikkeling van de Siciliaanse landbouw.

At the table with good food and friends you do not become old.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

Italiaanse kwaliteitspasta van het huis La Trafilata. Gemaakt van harde tarwebloem (Grana duro) en 19% eieren voor perfecte beet en betere smaak.

30595 TAGLIATELLE 1 STRETTE 250gr (12)

30600 TAGLIATELLE 3 MEDIE 250gr (12)

30605 TAGLIATELLE 5 LARGHE 250gr (12)

30606 TAGLIATELLE 5 DUO COLORI 250gr (12)

30610 TAGLIATELLE 7 PAPARDELLE 250gr (12)

30625 B/FARFALLONI TRICOLORI 500gr (10)

30645 GIGLI 500g (10)

30646 GIGLI TRICOLORI 500g (10)

30675 PENNE 500gr (10)

30685 SPAGHETTI kort 500gr (16)

30686 SPAGHETTI TRICOLORE kort 500gr (16)

30705 TRIVELLE 500gr (10)

30706 TRIVELLE TRICOLORI 500gr (10)

30785
ELICHE 5 SMAKEN 500g*12
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro) en eieren. Voor de kleuren worden tomaten, spinazie, rode biet en kurkumapoeder toegevoegd.

30801
RIGATONI AL 5 SAPORI
500g*12
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro) en eieren. Voor de kleuren worden tomaten, spinazie, rode biet en kurkumapoeder toegevoegd.

30803
GILIUM RUCOLA & BIETOLA
500g*12
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro), eieren, rode biet en rucola.

30811
PENNE MET INKTVIS
500g*12
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro), eieren, inktvis en zout.

30835
TAGLIATELLE MET EI
250g*16
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro) en 20% eieren.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

30850
TAGLIATELLE 5 SAPORI
250g*16
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro) en eieren. Voor de kleuren worden tomaten, spinazie, rode biet en wortelpoeder toegevoegd.

30875
TAJARIN BASILICUM EN LOOK
250g*16
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro), eieren, basilicum en look.

30900
TAJARIN DUO COLORE
250g*16
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro), eieren en spinazie.

30905
TAGLIOLINI (TAJARIN) MET EI
250g*16
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro) met 20% eieren.

30915
TAJARIN MET INKTVIS
250g*16
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro), eieren en inktvis.

30925
TAJARIN MET RODE BAROLO WIJN
250g*16
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro), eieren, Barolowijn DOCG en rode biet.

30935
TAJARIN MET SAFFRAAN
250g*16
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro), eieren en saffraanpoeder.

30945
TAGLIATELLE MET TRUFFEL
250g*18
TEALDI
Italiaanse pasta van harde tarwebloem (Grana duro), eieren, truffel (Tuber Aestivum) en eekhoorntjesbrood.

"There is no sincerer love than the love of food."
-Bernard Shaw

Fregola is een traditionele Sardijnse korte, droge pasta, bekend om zijn specifieke smaak en vorm. Het wordt beschouwd als een afleiding van de Arabische couscous die eeuwen geleden op Sardinië werd geïntroduceerd. In de loop van de tijd heeft het zijn eigen vorm en consistentie gekregen om een symbool te worden van de Sardijnse keuken die in alle huishoudens wordt gebruikt, gekookt met alleen lokale ingrediënten om de smaak van traditionele gerechten te verrijken. De zelfgemaakte kunst van het maken van Fregola en zijn recepten zijn zorgvuldig doorgegeven door generaties.

30990
TRADITIONAL FREGOLA
500g (12)
SAN GIULIANO

30995
TOASTED FREGOLA
500g (12)
SAN GIULIANO

JOKA

EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

RISOTTO

28750
RISOTTO BROCCOLI - PATATE - CAROTE - SPINACI
250g (9)
PEPPE
Carnaroli-rijst, aardappelen, broccoli, wortelen, selderij, spinazie, knoflook.

28751
RISOTTO ALLE ERBE
250g (9)
PEPPE
Carnaroli-rijst, kruiden in wisselende verhouding (basilicum, bieslook, rucola), ui, knoflook.

Autentici Prodotti Tipici Italiani & Siciliani
PEPPE'S
by chef Peppe Giacomazza

28752
RISOTTO AGLI ASPARAGI
250G (9)
PEPPE
Carnaroli-rijst, aspergepunten, aspergepoeder, prei, ui.

28753
RISOTTO CON RADICCHIO
250g (9)
PEPPE
Carnaroli-rijst, spinazie, radicchio, prei, selderij, kurkuma.

28754
RISOTTO CON ZUCCA E MELA
250g (9)
PEPPE
Carnaroli-rijst, pompoen, appel, prei, dragon, knoflook.

28755
RISOTTO ORTOLANO
250g (9)
PEPPE
Carnaroli-rijst, groenten in wisselende verhoudingen (artisjok, wortel, ui, rode paprika, groene peper, tomaat, pompoen), erwten, basilicum, selderij, knoflook.

28756
RISOTTO AL FUNGHI PORCINI
250g (9)
PEPPE
Carnaroli-rijst, eekhoorntjesbrood, bieslook, peterselie, ui, knoflook.

28757
RISOTTO AL LIMONE
250g (9)
PEPPE
Carnaroli-rijst, citroenpoeder, prei.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

28758
RISOTTO CON PORCINI E MELANZANE
250g (9)
PEPPE
Carnaroli-rijst, eekhoorntjesbrood, aubergines, marjolein, knoflook.

28759
RISOTTO AL TARTUFO
250g (9)
PEPPE
Carnaroli-rijst, truffel, aroma.

BROODWAREN IMPORT

38000
TAPASBROOD SARDINIE "CARASAU"
250g*16
MASSERIE SARDE
Pane Carasau is het typische en traditionele Sardijnse brood, afkomstig uit Barbagia. De naam Carasau is afgeleid van Carasare, wat in de Sardijnse taal "roosteren" betekent, de essentie om zijn typische en onmiskenbare knapperigheid te geven aan het brood. De ingrediënten die worden gebruikt voor de bereiding van Pane Carasau zijn eenvoudig: meel, water, zout en gist. Deze eenvoudige authentieke grondstoffen zorgen voor de eeuwenoude onmiskenbare smaak en structuur van het Sardijns brood. De tarwe wordt tot meel gemalen en vervolgens gekneed om daarna af te bakken in de steenoven tot vellen die bijna zoals perkament zijn.

38010
TAPASBROOD SARDINIE OLIO & SALE
250g (16)
MASSERIE SARDE
Pane Guttiau is een bijzonder smakelijke en bijzonder gewaardeerde variant van Pane Carasau. In tegenstelling tot traditioneel Pane Carasau brood, wordt het deeg gekruid met druppels olie, vervolgens gezouten en licht geroosterd in de oven. Het resultaat is een brood dat heerlijk ruikt en uiterst smakelijk is.

38030
TAPASBROOD SARDINIE AL ROSMARINO
250g (16)
MASSERIE SARDE
Deze Pane Guttiau is nog bijkomend gekruid met rozemarijn.

38080
TAPASBROOD SARDINIE SFOGLIE CARBONE 100g*20
MASSERIE SARDE
Sfoglie is een brood dat nog dunner is gemaakt dan de klassieke Guttiau. Sfoglie di Pane Guttiau wordt ook zoals de Sardijnse traditie voorschrijft gebakken in steenovens om daarna met olijfolie en zout afgewerkt te worden. Zeer fijn, licht en delicaat van smaak. Dit Sardijns brood is gezwart met houtskool.

ANE
IALI
emola

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

De geliefde familie "Pane Volante & Grissini" van Maria Vittoria breiden uit...

De gebruikte ingrediënten zijn van de best verkrijgbare kwaliteiten. Steengemalen tarwe, om zo alle goede eigenschappen van de tarwe te behouden in de bloem, extra vierge olijfolie, Piranozout en water. De natuurlijke smaak en de knapperige consistentie van de producten verhoogt de smaak van de Prosciutto, charcuterie, tapenade, dip,... die je er mee combineert.

38225
PANE VOLANTE OLIO DI OLIVA
120g (8)
MARIA VITTORIA

38165
GRISSINI PETRA
120g (8)
MARIA VITTORIA

SIMPLY LUXURY FOOD

38200
MINI PANE VOLANTE
OLIO DI OLIVA
100g (20)

38166
GRISSINI INTEGRALI
(volkoren)
120g (8)

38167
GRISSINI ALLA FARINA
DI MAIS
120g (8)

38226
B/PANE VOLANTE
CURCUMA
120g (8)

38230
B/PANE VOLANTE
AL PESTO
120g (8)

38229
B/PANE VOLANTE
POMODORO
120g (8)

JOKA

EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

DALL'AVA BAKERY

SIMPLY LUXURY FOOD

DALL'AVA BAKERY

SIMPLY LUXURY FOOD

38200
MINI PANE VOLANTE OLIO DI OLIVA
100g (20)
MARIA VITTORIA

38225
PANE VOLANTE OLIO DI OLIVA
200g (15)
MARIA VITTORIA

38226
B/PANE VOLANTE CURCUMA
120g (8)
MARIA VITTORIA

38229
B/PANE VOLANTE POMODORO
120g (8)
MARIA VITTORIA

38230
B/PANE VOLANTE AL PESTO
120g (8)
MARIA VITTORIA

Het gebruik van moedergist, een ingrediënt dat leeft, zorgt ervoor dat ze zachte deeg kunnen verkrijgen met delicate smaken en geuren. Het proces is traag en zonder enig forceren van het rijzen. Vooraleer deze in de oven gezet wordt, rust het deeg zo'n 36 uur, waardoor de Panettone zijn geur ontwikkelt, het teken van ware en authentieke smaken. Met steengemalen tarwemeel, Italiaans gekonfijt fruit zoals sinaasappel en citroen, rozijnen, boter en hoge kwaliteitseieren helpen mee om deze Panettone te creëren.

38540
B/PANETTONE CLASSICO
kartonnen geschenkbox 100g*24
MARIA VITTORIA

38550
B/PANETTONE CLASSICO
plastiek folie 100g*50
MARIA VITTORIA

38552
B/PANETTONE CLASSICO
plastiek folie 500g*10
MARIA VITTORIA

Voor het bereiden van deze Panettone met sinaasappel en chocolade worden gekonfijte sinaasappelen en donkere chocolade gebruikt. De Panettone is bedekt met een ganache gemaakt van chocolade en kleine chocoladebolletjes. Warm deze Panettone lichtjes op voor een nog betere smaak.

38542
B/PANETTONE CIOCCARANCIA
kartonnen geschenkbox 100g*24
MARIA VITTORIA

38574
B/PANETTONE CIOCCARANCIA
plastiek folie 500g*10
MARIA VITTORIA

DALL'AVA BAKERY

SIMPLY LUXURY FOOD

Be authentic.

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

38470
PANETTONE PISTACCIO
1kg
PEPPE
Panettone gemaakt met streng geselecteerde Siciliaanse pistache. Bedekt met een glazuur van witte chocolade en verse gehakte pistachenoten. Gevuld met heerlijke huisgemaakte room.
Met extra attentie bij aankoop van een Panettone Pistacchio, een gratis potje Crema Pistacchio.

Autentici Prodotti Tipici Italiani & Siciliani
PEPPE'S
by chef Peppe Giacomazza

38480
PANETTONE PERA E CIOCCOLATO
1kg
PEPPE
Panettone gewijd aan de échte zoetekauw. Gevuld met heerlijke chocoladecrème en bedekt met fijne donkere chocoladekrullen.

38490
PANETTONE TRADIZIONALE
1kg
PEPPE
De traditionele Panettone. Het resultaat van een eenvoudige zuurdesem, geglazuurd met hele amandelen, gevuld met rozijnen en gekonfijte sinaasappel van topkwaliteit.

AUTHENTIEKE ITALIAANSE GERECHTEN

17050
B/LASAGNA RAGU
250g*6
BEN FATTO

17052
B/LASAGNA MET GROENTEN
250g*6
BEN FATTO

17054
B/RISOTTO SEAFOOD
250g*6
BEN FATTO

17055
B/RISOTTO MET SAFFRAAN
250g*6
BEN FATTO

17056
B/RISOTTO MET WORST & ARTISJOK
250g*6
BEN FATTO

17057
B/RISOTTO MET EEKHOORNTJESBROOD
250g*6
BEN FATTO

17058
B/RISOTTO MET ASPERGES
250g*6
BEN FATTO

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

BEN FATTO®
Honest Food

17059
B/RISOTTO MET TRUFFEL
250g*6
BEN FATTO

17060
B/AUBERGINE MET PARMIGIANO
250g*6
BEN FATTO

17062
B/CANNELLONI MET RICOTTA & SPINAZIE
250g*6
BEN FATTO

17064
B/BALLETJES IN TOMATENSAUS
250g*6
BEN FATTO

17066
B/INKTVIS MET ERWTJES
200g*6
BEN FATTO

17068
B/VITELLO TONATO
150g*6
BEN FATTO

17070
B/SEAFOOD SALADE
200g*6
BEN FATTO

17072
B/RODE RIJST SALADE MET SEAFOOD
250g*6
BEN FATTO

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

17074
B/VENERE RIJST KIP CURRY SALADE
250g*6
BEN FATTO

17076
B/SPELT SALADE MET GARNALEN
250g*6
BEN FATTO

17078
B/KIP CURRY BARLEY SALADE
250g*6
BEN FATTO

BEN FATTO®
Honest Food

BEN FATTO®
Honest Food

in GASTRO schaal

17250 B/LASAGNA RAGU 1,8k*2
17252 B/LASAGNA MET GROENTEN 1,8k*2
17254 B/RISOTTO MET SEAFOOD 1,5k*2
17256 B/RISOTTO MET WORST & ARTISJOK 1,5k*2
17258 B/RISOTTO MET ASPERGES 1,5k*2
17260 B/AUBERGINE MET PARMIGIANO 1,8k*2
17262 B/CANNELLONI MET RICOTTA & SPINAZIE 1k*2
17264 B/BALLETJES IN TOMATENSAUS 1,2k*2
17266 B/INKTVIS MET ERWTJES 1,5k*2
17268 B/VITELLO TONATO 1k*2
17270 B/SEAFOOD SALADE 1,2k*2
17272 B/RODE RIJST SALADE MET SEAFOOD 1,5k*2
17274 B/VENERE RIJST KIP CURRY SALADE 1,5k*2
17276 B/SPELT SALADE MET GARNALEN 1,5k*2
17278 B/KIP CURRY BARLEY SALADE 1,5k*2

VOORGESNEDEN UIT BELGIË

60500
B/CHIFFONADE HOLSTEIN PASTRAMI
sliced 120g*4
DIERENDONCK
Een heerlijke klassieker warm op hout gerookt. Gebasseerd op de klassieke New York pastrami maar met een twist van Dierendonck, gemaakt van de nek van een holsteiner rund, heel romig en vol van smaak.

60503
B/OEDSLACH COPPA DE BOEUF
sliced 100g
DIERENDONCK
Voor deze Coppa van rund is Hendrik terug gegaan naar de basis principes van de nose to tail filosofie, een minder edel stuk maar zeer mooi doorspekt wat zorgt voor een cremeuze smaak. Hendrik heeft deze runder Coppas geselecteerd, langzaam gerijpt, drooggezouten en daarna geaffineerd op het principe van de gedroogde entrecote. Dit resulteert in een ultiem stukje edele charcuterie en krachtig van smaak.

DIERENDONCK

60505
B/GEDROOGDE ENTRECOTE WEST-VLAAMS ROOD
sliced 100g
DIERENDONCK
Een krachtige vleessmaak met een boter- en nootachtige toets. Met constante veranderingen in temperatuur, vochtigheid en ventilatie rijpt Dierendonck eerst het vlees. Daarna wordt het vlees droog gezouten in zeezout en kruiden. Tenslotte droogt het vlees nog ten minste 30 dagen.

74220
GEROOKT SPEK
ontzwoerd en gesneden
JOKA
Traditioneel gerookt spek met een zachte pekel. Perfect om te gebruiken in warme bereidingen zonder veel vochtverlies.

74235
GEROOKTE SPEKBLOKJES
500g*18
JOKA
Spekblokjes van Joka zijn gemaakt van magere varkensbuiken zonder knars en zonder zwoerd. Zacht gezouten en heerlijk gerookt. Ze worden vooral gebruikt om te bakken of om te gebruiken in warme bereidingen. Verpakt onder beschermde atmosfeer per 2 x 500g. Perfecte prijs/kwaliteits-verhouding. Weinig verlies van gewicht en volume tijdens het bakken.

CHARCUTERIE FEUILLETINE VERSNEDEN

De Joka charcuterie in feuilletine versneden (flinterdun en luchtige presentatie) per 80g.
Telkens per 6 pakjes te bestellen.

60401
B/GEKOOKTE BEENHAM
DUKE OF BERKSHIRE
80g

60420
B/CECINA DE VACUNO IBERICO IGP
DOMECQ
80g

60590
B/ZWARTE WOUDHAM
80g

60601
B/BOERENHAM
POLDERLANDER
80g

60658
B/PALETA 100% IBERICO CEBO DE CAMPO
18m
MONTE NEVADO
80g

60682
B/ITALIA BOERENHAM EMILIA ROMAGNA
GOLFERA
80g

60690
B/PROSCIUTTO LOMBARDIA
MARCO D'OGGIONO
80g

60715
B/SPAANSE GEDROOGDE HAM TREVELEZ
80g

60723
B/SPAANSE GEDROOGDE HAM SERRANO
80g

60735
B/MONTE NEVADO PALETA MANGALICA
80g

60739
B/MONTE NEVADO MANGALICA HAM
80g

60802
B/AMBACHTELIJK GEROOKT SPEK
ZONDER ZWOERD/ZONDER KNARS
1/2 80g

60806
B/FILET DE SAXE ZACHT
GOLD LABEL
80g

60811
B/ANTWERPSE RUNDSFILET
GOLD LABEL
80g

60822
B/VIANDE DES GRISONS
80g

60824
B/BRESAOLA PUNTA D'ANCA
GOLFERA
80g

60836
B/PANCETTA
MARCO D'OGGIONO
80g

61045
B/PAIN FLANDRIEN SALAMI PUR PORC
80g

61047
B/SAUCISSON LONG BRIDE D'ARDECHE
TEYSSIER
80g

61063
B/SALAMI NATUUR
80g

61066
B/KALKOENSALAMI MET PEPER
HELLMANN
80g

61082
B/MAGERE PARMASALAMI IL GOLFETTA
80g

61123
B/SPIANATA PICCANTE
MARCO D'OGGIONO
80g

INFORMEER OOK NAAR SLICED PER 500G

61209
B/COPPA D'OGGIONO DI LOMBARDIA
MARCO D'OGGIONO
80g

61233
B/MIX CHARCUTERIE ESPANA
80g

61237
B/MIX CHARCUTERIE TOSCANE
FRANCHI
80g

61296
B/BUTCHER'S CRAFT MOSTERDSPEK
DE LAET & VAN HAVER
80g

61305
B/BUTCHER'S CRAFT SPICY BEEF PASTRAMI
DE LAET & VAN HAVER
80g

61307
B/PASTRAMI HOLSTEINER
80g

61311
B/SECRETO 07
DE LAET & VAN HAVER
80g

61314
B/ENIGMA
DE LAET & VAN HAVER
80g

61316
B/VLEESBROOD
DUKE OF BERKSHIRE
80g

61321
B/HESPENWORST
HUYZE TERROIR
80g

61400
B/FARMDAL BELEGEN KAAS
VAN TRICHT
80g

62002
B/KIPFILET NATUUR
80g

62003
B/OVENGEBAKKEN KIPPENBORST
CARLOTENA
80g

62040
B/GEROOKTE KIPFILET
DE LAET & VAN HAVER
120g

VOORGESNEDEN IMPORT

De heerlijke charcuterie van het Italiaanse huis Golfera voorgesneden, onder de naam "Nobili Sapori".
Pakjes van 100g, telkens per 10 pakjes in een doosje verpakt.

60453
B/PROSCIUTTO COTTO CLASSICO

60454
B/PROSCIUTTO COTTO TARTUFO

60468
B/PROSCIUTTO CRUDO SAN VALENTINO

60474
B/PROSCIUTTO CRUDO

60480
B/PROSCIUTTO DI PARMA

60456
B/MORTADELLA BOLOGNA I.G.P.

60458
B/MORTADELLA TARTUFO

60459
B/SALAME IL GOLFETTA

60462
B/SALAME ROMAGNOLO

60465
B/SALAME DOLCEMAGRO

60466
B/SALAME DOLCEMAGRO TARTUFO

60450
B/SALAME SPIANATA CALABRA

60471
B/SALUME BRESI

60477
B/SALAME MILANO

60486
B/BRESAOLA

61245
B/ANTIPASTO TRIS

GOLFERA®
i nuovi salumi dal sapore antico

DOK DALL'AVA
prosciuttai dal 1955

75000
DOK DALL'AVA 16 MESI
A MACCHINA sliced 80g*10
DOK DALL'AVA

75005
DOK DALL'AVA SAN DANIELE
16m sliced 80g*10
DOK DALL'AVA

75010
PROSCIUTTO FUMATO
A MACCHINA sliced 80g*10
DOK DALL'AVA

75030 COPPA 'OSSOCOLO'
A MACCHINA sliced 80g*10
DOK DALL'AVA

60730
B/JAMON SERRANO
sliced 12x100g
LUIS OLIVERAS

74101
JAMON SERRANO
sliced 500g*6
LUIS OLIVERAS

60728
B/JAMON SERRANO +24m
sliced 85g*12
MONTE NEVADO

60740
MANGALICA HAM NATUREL
sliced 85g*12
MONTE NEVADO

60741
B/MANGALICA HAM NATUREL
handgesneden 85g*10
MONTE NEVADO

60771
B/IBERICO CEBO +28m
sliced 85g*12
MONTE NEVADO

60783
PALETA IBERICO BELLOTA JABUGO
sliced 80g*12
JUAN PEDRO DOMECQ

60785
PALETA IBERICO BELLOTA JABUGO
handgesneden 80g*12
JUAN PEDRO DOMECQ

60790
IBERICO BELLOTA JABUGO 36-42m
handgesneden 80g*12
JUAN PEDRO DOMECQ

60952
B/PRESA IBERICO BELLOTA JABUGO
sliced 80g*12
JUAN PEDRO DOMECQ

KAZEN

Prachtige kaas op basis van de melk van koeien die op de vlaktes van de Emilia Romagna grazen. Deze kaas is dan ook magerder ten opzichte van de andere kazen van Pallavicina en wordt minimum 20 maanden met zorgt gerijpt.

80099
B/PARMIGIANO REGGIANO DI PIANURA
200g
PALLAVICINA

80100
PARMIGIANO REGGIANO DI PIANURA +20m
PALLAVICINA

Deze kaas is iets vetrijker dan de klassieke Parmigiano Reggiano omdat de melk afkomstig is van koeien uit de heuvels. De kaas rijpt 24 maanden bij Antica Corte Pallavicina.

80102
B/PARMIGIANO REGGIANO DI COLLINA
200g
PALLAVICINA

80103
PARMIGIANO REGGIANO DI COLLINA +24m
PALLAVICINA

Antica Corte Pallavicina

Deze Parmigiano Reggiano is een vette kaas met een prachtige kwaliteit die voor minimum 30 maanden gerijpt is op de site van Pallavicina. De melk is afkomstig van koeien die geleefd hebben in de bergen.

80104
B/PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA
200g
PALLAVICINA

80105
PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA +30m
PALLAVICINA

De 'Vacche rosse' of 'Vacche Reggiano' was vroeger het meest dominante ras in de streek van Emilia Romagna. Door de opkomst van rassen die een hogere productie van melk geven, was dit ras bijna uitgestorven. Nu kan je dit ras nog in kleine getallen terugvinden in de streek van de Parmigiano Reggiano. De melk van deze unieke koe wordt gekenmerkt door een hoger gehalte aan eiwitten en vetten, dat is om de typische Parmigiano Reggiano te produceren die men langer kan laten rijpen. Dit pareltje onder de kazen van Antica Corte Pallavicina wordt minimum 30 maanden gerijpt in de prachtige, authentieke kelders.

80106
B/PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE
200g
PALLAVICINA

80107
B/PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE
PALLAVICINA

Antica Corte
Pallavicina

80150
B/PARMIGIANO REGGIANO DI PIANURA "WIEL"
PALLAVICINA

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

80109
MANCHEGO AL ROMERO rozemarijn
5-6m
PASAMONTES
Deze kaas is gemaakt van rauwe schapenmelk van het Manchegoras. Ze heeft een rond en krachtig boeket. Het is een onbetwistbare aanwezige op elke kaastafel. De 'al romero' heeft een rijping van vijf tot zes maanden en is ommanteld met rozemarijn.

80128
MANCHEGO VERDE D.O.P.
old 6-7m
PASAMONTES
Deze kaas is gemaakt van rauwe schapenmelk van het Manchegoras. Ze heeft een rond en krachtig boeket. Het is een onbetwistbare aanwezige op elke kaastafel. De 'Verde' heeft een rijping van zes tot zeven maanden.

PASAMONTES

80136
MANCHEGO ORO ANTIGLIO D.O.P.
9-12m
PASAMONTES
Deze kaas is gemaakt van rauwe schapenmelk van het Manchegoras. Queso Manchego is de meest geliefde kaas bij de Spanjaarden. Voor zij die houden van een intense en aanhoudende smaak, is de 'Oro' een aanrader. Die is negen tot twaalf maanden gerijpt. Smaakbeoordeling: hard, natuurlijk, stevig en intens. De smaak blijft lang in de mond met een aroma van noten.

80142
MANCHEGO CON TRUFA NEGRA
PASAMONTES
Deze kaas is gemaakt van rauwe schapenmelk van het Manchegoras. Queso Manchego is de meest geliefde kaas bij de Spanjaarden. Voor zij die houden van een extraatje, is deze Manchego met zwarte truffel een sterk gewaardeerd product. De smaak blijft lang in de mond met een aroma van truffel.

DRANKEN

8 % suiker en 12 % alcohol.
Uiterst aangename Prosecco die zich vlot laat drinken. We merken op dat de Prosecco een druif is met een hoge zuurtegraad. De combinatie met de juiste suikergraad zorgt voor de goede smaak. Heel geschikt als aperitiefwijn of bij vis, wit vlees, risotto en pastagerechten.

39375
PRIOR PROSECCO VALDOBBIADENE 75cl

39380
PRIOR MAGNUM Valdobbiadene Prosecco 1,5l

39390
PRIOR MAGNUM WOODBOX
Valdobbiadene Prosecco 1,5l

In de volksmond wordt nogal makkelijk de naam Prosecco Rosé gebruikt. Maar dat is wettelijk niet toegelaten. Een Prosecco rosé bestaat niet, aangezien de Proseccodruif een witte druif is. De Bortolomiol Filanda Rosé wordt gemaakt met 100 % Pinot Noirdruiven en 10 % suiker. Filanda Rosé Riserva is een aanrader en wordt door iedere wijnliefhebber de hemel in geprezen.

39405
FILANDA ROSE Vino Spumante Brut 75cl

39410
FILANDA ROSE MAGNUM Vino Spumante Brut 1,5l

39420
FILANDA ROSE MAGNUM WOODBOX
Vino Spumante Brut 1,5l

BORTOLOMIOL
VALDOBBIADENE

89021
Geschenkdoos voor 1 fles
Prosecco BORTOLOMIOL 75cl

89022
Geschenkdoos voor 2 flessen
Prosecco BORTOLOMIOL 75cl

89023
Geschenkdoos voor 3 flessen
Prosecco BORTOLOMIOL 75cl

89024
Geschenkdoos traditional voor 4 flessen
Prosecco BORTOLOMIOL 75cl

89031
Geschenkdoos voor 1 fles
MAGNUM BORTOLOMIOL 1,5l

BORTOLOMIOL
VALDOBBIADENE

89210
Prosecco glas 6 stuks
BORTOLOMIOL

89212
Ijsemmer 1 fles “Secchiello”
BORTOLOMIOL

89213
Ijsemmer 5 flessen “Bowl”
BORTOLOMIOL

89214
Flesstopper voor Prosecco
BORTOLOMIOL

89215
Flesopener tang “Pinza”
BORTOLOMIOL

JOKA

EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

BRENG KLEUR VANUIT VALENCIA!

life is liqueurful

Josephina

el vermouth ecológico

Josephina is de biologische vermouth geïnspireerd op Barcelona in Cataluña, het land van de beste vermouth van Spanje. Altijd fashionable en essentieel! Puur te drinken met wat ijs, of mix in een Negroni. Te bewaren in de koelkast.

39555
JOSEPHINA VERMOUTH
50cl - 15°

39550
JOSEPHINA VERMOUTH
20cl - 15°

Habanero

fresquito y dicharachero

Habanero is een mojito likeur die doet denken aan de mythische Caribische stad. Een frisse en vrolijke smaak die je meeneemt naar een warme en sensuele nacht die je zintuigen prikkelt tot het oneindig. Puur te drinken met ijsblokjes, of te gebruiken in cocktails. Te bewaren in de koelkast.

39505
HABANERO MOJITO
50cl - 15°

39500
HABANERO MOJITO
20cl - 15°

Federica

El arancello de Valencia

Federica is dé arancello van Valencia, het land van de beste sinaasappels ter wereld. Een smakelijke likeur gemaakt met natuurlijke ingrediënten die altijd een optimistische en vrolijke glimlach op je gezicht zal toveren. Puur te drinken met ijsblokjes, of te gebruiken in cocktails. Te bewaren in de koelkast.

39525
FEDERICA NARANJA
50cl - 15°

39520
FEDERICA NARANJA
20cl - 15°

Celestino

El limoncello del amor

Celestino is de limoncello van de liefde, een romantische geestendrank die je zal doen denken aan tedere en zoete momenten met degenen die je het meest liefhebt en die je om je heen wilt hebben in de beste momenten van je leven.
Puur te drinken met ijsblokjes, of te gebruiken in cocktails. Te bewaren in de koelkast.

39535
CELESTINO LIMON
50cl - 15°

39530
CELESTINO LIMON
20cl - 15°

Filomena

viva la fiesta y la alegría

Filomena is een fundamentele drank voor elke fiesta waar vreugde heerst. Filomena is niet zomaar een sangria-likeur, want het is gemaakt van recepten van goede wijnen, vruchten en kruiden en enkel eersteklasse ingrediënten met een zorgvuldig verwerkingsproces. Filomena is een unieke ervaring en staat altijd synoniem voor vreugde en feest. Als Filomena verschijnt, begint de fiesta! Puur te drinken met ijsblokjes, of te gebruiken in cocktails. Te bewaren in de koelkast.

39545
FILOMENA SANGRIA
50cl - 15°

39540
FILOMENA SANGRIA
20cl - 15°

Violeta

el licor de la flor de Madrid

Violet is de andere smaak. Een manier om het leven vrij te begrijpen, met de intensiteit en de zekerheid dat wat je echt wilt, je gelukkig maakt. En Apollonius is erg blij... en jij?
Puur te drinken met ijsblokjes, of te gebruiken in cocktails. Te bewaren in de koelkast.

39515
APOLLONIO VIOLETA
50cl - 15°

39510
APOLLONIO VIOLETA
20cl - 15°

WIL JE DE VREUGDE VOOR DEZE LIKEUREN GRAAG DELEN?

GIFT BOX VOOR 50cl

39602 FEDERICA
39603 CELESTINO
39600 HABANERO
39601 VIOLETO
39605 JOSEPHINA
39604 FILOMENA

GEEF MIJ DAN ALS GESCHENK IN EEN LEUK DOOSJE!

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

39595
LOVE PACK
voor 2 flessen 20cl (Federica & Celestino)
LIQUEURFUL

39610
CITRIC FAMILY PACK
voor 2 flessen 50cl (Federica & Celestino)
LIQUEURFUL

life is liqueurful

39612
A PARTY PACK
voor 2 flessen 50cl (Federica & Celestino)
LIQUEURFUL

RAINBOW PACK
voor 6 flessen 20cl (de gehele familie)
LIQUEURFUL

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

Antica Corte Pallavicina

39455
B/FORTANA DEL TARO
75cl
PALLAVICINA
Voor de Spigaroli's, eigenaars van de 'Antica Corte Pallavicina' voelt wijn maken als terugkeren naar hun verleden. Hun voorouders maakten wijn toen Giuseppe Verdi nog leefde. Na de komst van intensieve landbouw en grote landbouwmachines, raakten de wijnstokken in de vergeethoek. Sinds 2000, begonnen ze opnieuw met het planten van de oude druivelaars die werden teruggevonden in de regio. Zo ontstond op hun boerderij langzaamaan opnieuw de Fortanawijn. Na jaren van experimenteren zijn de wijnen opnieuw klaar om geschonken te worden. Het is een wijn die mensen verliefd maakt. Een licht sprankelend aperitief van slechts zes graden, verkregen uit de Fortanadruif. De Fortana heeft een intens aroma van violet, braam- en bosbessen. Met dank aan zijn zoete karakter is deze wijn heel geliefd en zeer uitnodigend, ook ideaal bij een bord Italiaanse charcuterie. Combineer eens een bord Culatelloham van Antica Corte Pallavicina met een glas Fortanawijn. Emilia Romagna ten top.
Altijd koud schenken.

DE LAET & VAN HAVER

39459 BUTCHER'S GIN
500ml (6)
DE LAET & VAN HAVER
Gin op basis van het rundsvlees Secreto 07 en zijn geheime kruiden- en specerijenmengeling. Leent zich als aperitief bij een bordje vlees, puur met een blokje ijs maar ook met tonic en verse basilicum, citroenzeste en een hint zwarte peper. Prestige van bij De Laet & Van Haver.

De Keukenkoets start van bestaande drank zoals jenever, wodka of pure alcohol en combineert het met het heerlijkste fruit. Zo creëren ze hun eigen likeuren. Na de nodige rusttijd van soms enkele maanden zijn De Keukenkoetslikeuren klaar om te filteren en te bottelen. Hoe koeler, hoe lekkerder.

39342 RABARBERLIKEUR 250ml
39367 RABARBERLIKEUR 500ml

39349 LIMONCELLO 250ml
39369 LIMONCELLO 500ml

39346 PEPERMUNTLIKEUR 250ml
39366 PEPERMUNTLIKEUR 500ml

deKeukenkoets
zelfgemaakt lekkers

Hierbas de las Dunas is een likeur van achttien soorten kruiden, bloemen en planten uit de Noordzeeduinen. Meestal worden likeuren gemaakt met gedroogde kruiden, maar bedenker en chef-kok Syrco Bakker (restaurant Pure C **, Cadzand) gebruikt alleen verse ingrediënten. Deze techniek geeft Hierbas de las Dunas een pure, zout-zoete smaak en maakt het tot het perfecte aperitief, after-dinner drink of cocktail ingrediënt.

39466 HIERBAS DE LAS DUNAS
500ml (6)

39468 GIFTBOX HIERBAS DE LAS DUNAS
500ml + 4 FEVER TREE *4

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

39240
PEPPE'S LIMONCELLO
50cl (6)
Deze Limoncello wordt bereid met de geste van Siciliaanse citroenen. Na een maceratieproces van 30 dagen bottelen ze dit zuiver product. Door de hoge concentratie van aroma's in de schil wordt er zeer weinig gebruik gemaakt van suiker.

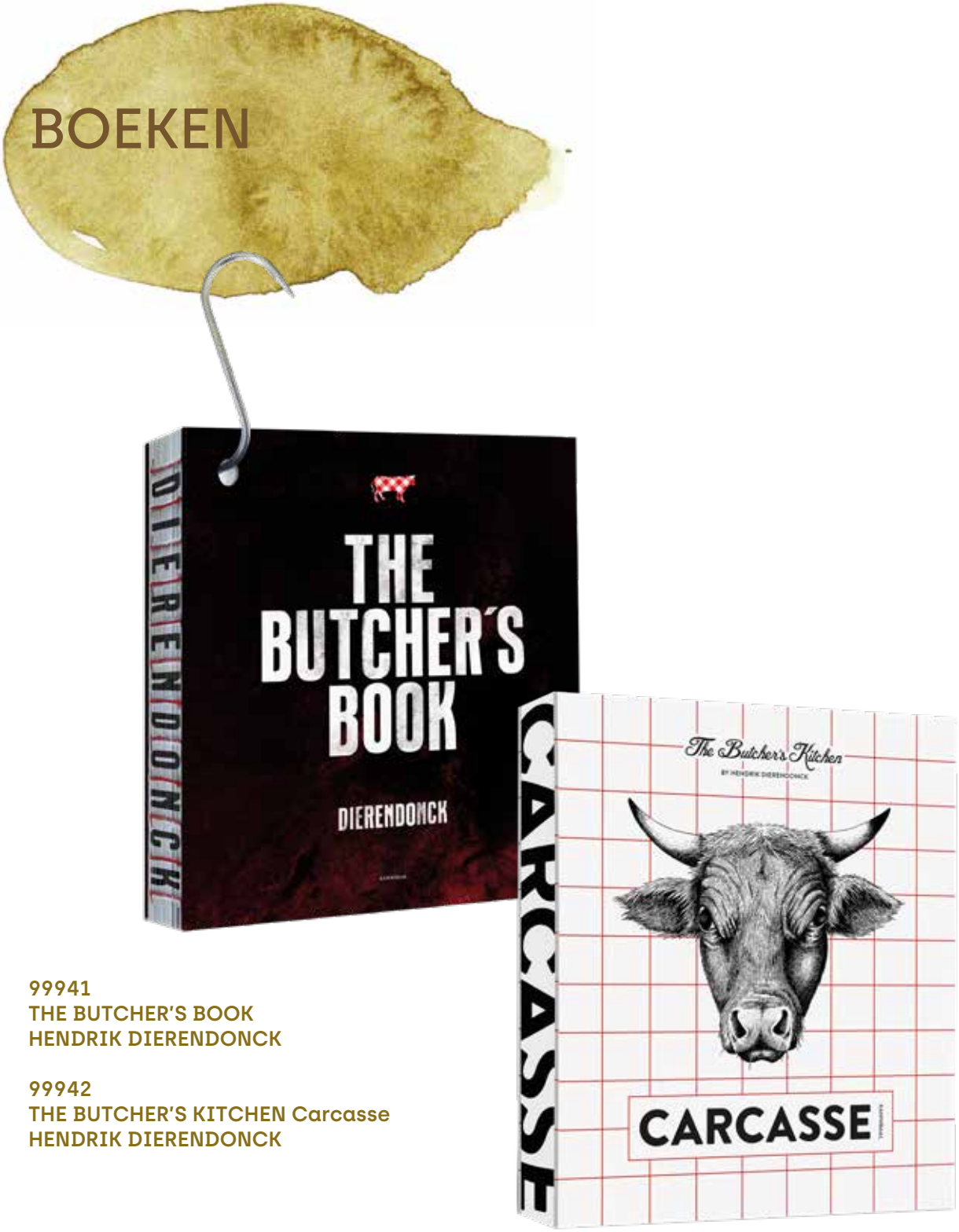
39241
PEPPE'S ARANCELLO
50cl (6)
Deze Arancello wordt bekomen door de schillen van Siciliaanse sinaasappels te laten macereren gedurende 30 dagen. Door zijn hoge concentratie aan aroma's bekomen ze een zeer zachte maar toch niet plakkerige likeur.

Autentici Prodotti Tipici Italiani & Siciliani
PEPPE'S
by chef Peppe Giacomazza

39242
PEPPE'S AMARETTO
50cl (6)
Een likeur gekend over de hele wereld. Enkel de beste amandelen worden gemacereerd. Zijn zachte afdronk is een echte streling voor de tong.

Eat, drink and be merry!

BOEKEN

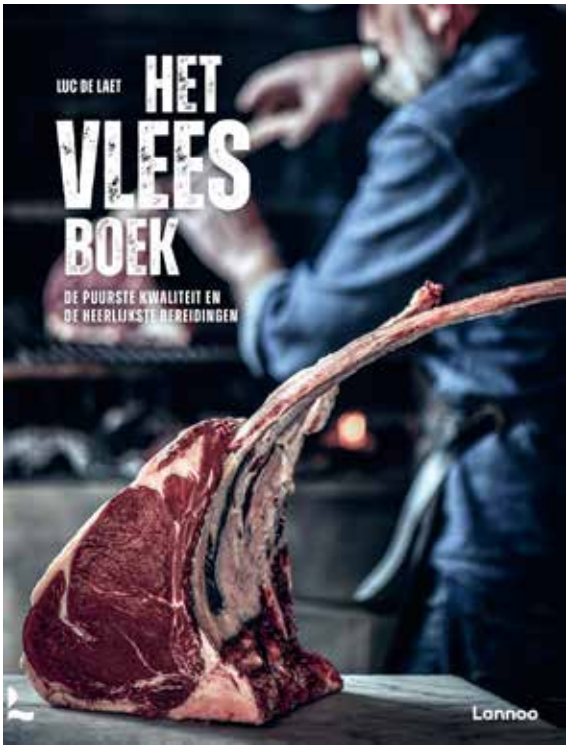


99941
THE BUTCHER'S BOOK
HENDRIK DIERENDONCK

99942
THE BUTCHER'S KITCHEN Carcasse
HENDRIK DIERENDONCK

DIERENDONCK

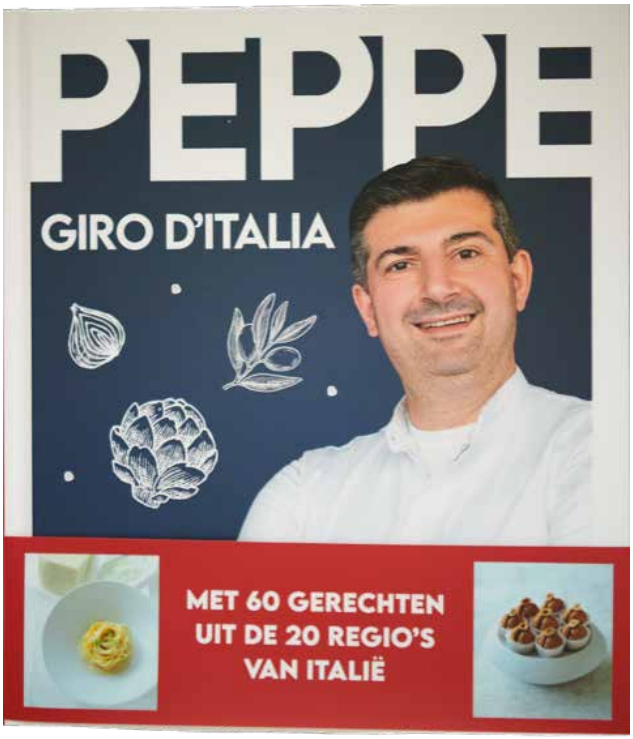
JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION



99945
HET VLEESBOEK
LUC DE LAET

DE LAET & VAN HAVER

JOKA
EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

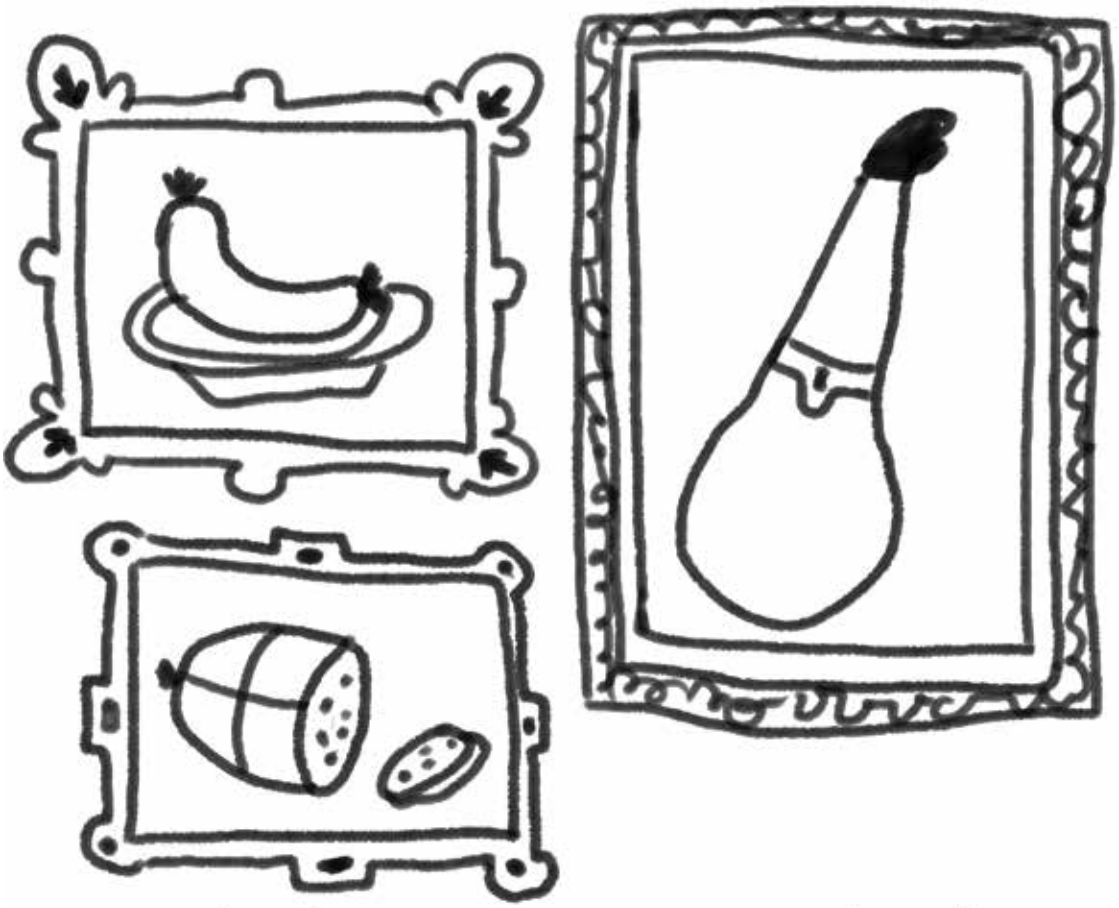


99947
PEPPE GIRO D'ITALIA
PEPPE GIACOMAZZA

Autentici Prodotti Tipici Italiani & Siciliani
PEPPE'S
by chef Peppe Giacomazza

JOKA

EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION



We talk about a collection because it is more than an assortment.

JOKA

EXCLUSIVE FOODTRENDS
A DELICIOUS COLLECTION

Meer weten over JOKA & onze Delicious Collection?
info@jokajoka.com · T +32 50 31 20 04 · jokajoka.com
Industriezone Blauwe Toren Z11 · Monnikenwerve 194 · B-8000 Brugge