



SUD & SOL

LA PUISSANCE DES LÉGUMES DEPUIS 1997

CRISPY & CLASSIC VEGGIE BURGERS



RIJK AAN GROENTEN ✓

BRON VAN VEZELS ✓

NIET OP BASIS VAN SOJA ✓

ZONDER KLEURSTOFFEN ✓

**GEMAKKELIJK KLAAR TE
MAKEN** ✓



ALL VEGGIE

and nothing else!

Nood aan een evenwichtige vegetarische maaltijd? Dan zijn onze groentenburgers ideaal! Ze zorgen uiteraard voor een heerlijk hamburger recept, maar kunnen evengoed gebruikt worden in salades, bowls, belegde broodjes, wraps, etc. Hier alvast enkele voorbeelden ter inspiratie:



CRISPY ITALIAN BURGER

*Burgerbroodje Pur Pain met sesam en nigella
Crispy burger sweet pepper
Pesto basilicum & Artisjoktapenade
Gegrilde en gemarineerde paprika
Rucola & preischentjes*

VEGGIE BOWL

Een salade waarin niks ontbreekt, een heerlijk krokante erwtenburger vervolledigd met een assortiment aan tapenades, gegrilde groenten, pitten en zaden en lekker krokante croustini's!



BAGUETTE RATATOUILLE

Onze Classic Veggie burgers passen uiteraard ook perfect op een broodje. Dit belegd broodje verrast u met een laagje olijftapenade, jonge veldsla en is afgewerkt met halfgedroogde gemarineerde tomaten en gegrilde paprika. Wat een genot!

SUNNY VEGGIE BURGER

Een burger waar je de zon bijna in kan smaken.

*Deze smaakbom bestaat uit een burgerbroodje Pide met onze Crispy burger Sweet pepper, paprika tapenade, rode ui, rucola en avocado!
Na deze burger kan niks jouw dag nog stuk maken!*






NIEUW IN ONS ASSORTIMENT : DE VEGGIE BURGERS

DE GOURMET GROENTEBURGERS ZIJN BEREID MET CULINAIRE GROENTEN OMHULD MET EEN KROKANTE ZADENMIX... OF ZONDER KORST, VOOR EEN SMEUÏG EFFECT!



Crispy VEGGIE BURGERS

DE KNAPPERIGE VEGGIEBURGERS ZIJN HET RESULTAAT VAN EEN HISTORISCHE KNOWHOW IN DE BEREIDING VAN DE BEKENDE SUD & SOL GROENTEN:

-  Een smeùige en smaakvolle kern van bereide en gestoofde groenten
-  Een bom van smaken geïnspireerd door traditionele Franse keuken
-  Zelfgemaakte zadenmix, extra krokant en lekker



CRISPY BURGER SWEET PEPPER
MET RODE PAPIKA,
KIKKERERWTEN EN WORTEL

100g x 8

x4 / 

tht 9 maand

diameter: 10cm



CRISPY BURGER EASY PEASY
MET ERWTEN, KIKKERERWTEN
EN SPINAZIE

100g x 8

x4 / 

tht 9 maand

diameter: 10cm



BEREIDINGSWIJZE :



IN EEN VOORVERWARME OVEN
12 MINUTEN OP 220°C






12 MINUTEN BAKKEN OP MIDDELHOOG
VUUR



Classic

VEGGIE BURGERS

NUTRITIONELE VOORDELEN:

-  bron van proteïnen (> 10% per portie)
-  bron van vezels
-  60% groenten




Groot (70g)



CLASSIC BURGER RATATOUILLE

50 x 70g

in VRAC / 

tht 9 maand

diameter: 9cm



Klein (50g)



CLASSIC BURGER RATATOUILLE

80 x 50g

in VRAC / 

tht 9 maand

diameter: 8cm



BEREIDINGSWIJZE :



IN EEN VOORVERWARMDE OVEN
12 MINUTEN OP 220°C



12 MINUTEN BAKKEN OP MIDDELHOOG
VUUR




DE HAMBURGERBROODJES

De bakkers van Pur Pain zijn aan de slag gegaan, met als enige doel: huisgemaakte hamburgerbroodjes van superieure kwaliteit!



HAMBURGERBROODJE NATUUR


80g | EP0832
30 st / 

THT 5 maand

diameter: ± 11cm



HAMBURGERBROODJE SESAM


80g | EP0834
30 st / 

THT 5 maand

diameter: ± 11cm



HAMBURGERBROODJE CRISPY LARGE


85g | EP0831
30 st / 

THT 5 maand

diameter: ± 11cm



HAMBURGERBROODJE SESAM **


50g | EP0833
35 st / 

THT 5 maand

diameter: ± 8 cm



HAMBURGERBROODJE SESAM & NIGELLA - VEGAN **

50g | EP0835
35 st / 

THT 5 maand

diameter: ± 8 cm

BEREIDINGSWIJZE :



AFBAKKEN IN EEN VOORVERWARMD OVEN
VOLGENS DE INSTRUCTIES OP DE VERPAKKING

* ALS U REEDS KLANT BENT BIJ BIO DE TROG, DAN KAN U DAAR
BLIJVEN BESTELLEN

** DEZE ARTIKELS ZIJN VIA BIO DE TROG ENKEL IN MAP
VERPAKKING BESCHIKBAAR

*** ENKEL TE BESTELLEN PER PALLET(MIX)



RECEPT INSPIRATIE

We geven je graag wat inspiratie mee. Meer recepten kan je vinden op onze Delisolwebsite: www.delisol.be

Poké Bowl met quinoa, zeewier tartaar en erwtenburger

1 GROTE CRISPY BURGER EASY PEASY SUD&SOL
KOFFIETAS QUINOA KLEURENMIX
KOOZAADOLIE OM TE GAREN
1/2 CITROEN
EETLEPEL ZEEWIER (ZEESLA) TARTAAR
2 EETLEPELS PLANTAARDIGE YOGHURT
2 EETLEPELS GRANAATAPPEL PITJES
50 GR KORT GEGAARDE ERWTEN
MIX JULLIENNE WORTEL
PEPER, ZOUT

1. Onderaan plaatsen: quinoa kleurenmix gegaard en gekruid met koolzaadolie, citroenzeste & citroensap en peper en zeezout.
2. Doe dit in een bowl en verdeel egaal.
Naast elkaar erop plaatsen: mix jullienne van wortel met grof gesneden verse kervel en geutje koolzaadolie.
3. Top met de tartaar van zeewier, gesneden crispy erwten burger, erwten en een lepel plantaardige yoghurt met granaatappel pitten.



Ceasar salade met omgekeerde ratatouille burger

1 RATATOUILLE BURGER GROOT SUD&SOL
1 LITTLE GEM
2 EETLEPELS TAPENADE ARTISJOK SUD&SOL
2 EETLEPELS GEGRILDE PAPRIKA SUD&SOL
1 EETLEPEL PAPRIKA TAPENADE SUD&SOL
GEUT WITTE WIJN AZIJN
2 EETLEPELS OLIE VAN DE GEGRILDE PAPRIKA SUD&SOL
ENKELE CROUSTINI TOASTJES PUR PAIN

1. Ratatouille burger aan beide kanten grillen en vervolgens middendoor snijden
2. De burger vullen met een lepel tapenade artisjok en gegrilde paprika mix. Hamburger sluiten.
3. Maak de paprika vinaigrette: neem een schep paprika tapenade, een geut witte wijn azijn, een geut water en 2 eetlepels olie van de gegrilde paprika. Mix alles fijn met een blender tot een smeuge vinaigrette.
4. Hierbij serveren we op BBQ gegrilde 2 halve little gem salades met een paprika vinaigrette en enkele Croustini croutons



Coeur de boeuf tomaat op de grill met verse kruiden en burger



**1 COEUR DE BOEUF TOMAAT, NIET TE GROOT
1 CLASSIC BURGER RATATOUILLE KLEIN SUD&SOL
ENKELE LEPELS PAPRIKA TAPENADE SUD&SOL
MIX VERSE KRUIDEN (SALIE/CITROENTIJM/
OREGANO)
HANDVOL VERSE RUCOLA
OLIJFOLIE
PEPER EN ZOUT**

1. Coeur de boeuf tomaat midden doorsnijden. Nadien kruiden en grillen met wat olijfolie.
2. Bouw dit nadien op als een hamburger:
 - Eerste helft tomaat
 - Lepel tomatade
 - Gegrilde paprika burger
 - Kruidenmix (salie/citroentijm/oregano)
 - 2de helft tomaat
3. Serveer met rucola & lepel paprika tapenade.
4. Werk af met wat zeezout & zwarte peper van de molen.

Salade carpaccio met Ratatouille burger, radijs en kervel

**1 RATATOUILLE BURGER GROOT SUD&SOL
WAT VERSE KERVEL
1 SJALOT
KLEINE ROMEINSE SLA
KLEINE RADICCHIO SLA
ENKELE GROTE RADIJZEN
WITTE WIJN AZIJN
OLIJFOLIE
WATER
PEPER & ZOUT**

1. Sjalot versnipperen, verse kervel snijden, romeinse & radicchio sla fijnsnijden en mengen. Kruiden met peper en zout, azijn en olijfolie. Goed mengen en een dunne laag verdelen over het bord.
2. Grote radijzen fijn snijden en marineren met 50% water en 50% witte wijn azijn met een beetje zout. Half uur laten rusten. Vervolgens deze over de salade verdelen.
3. Hierop een warme, gesneden ratatouille burger plaatsen met wat verse kervel als garnituur. Een bom van smaken geïnspireerd door de traditionele Franse keuken.



RECEPT INSPIRATIE

De alternatieve hamburger



TAKJE ITALIAANSE PETERSELIE

1 DIKKE PREI

OLIJFOLIE

1 SNEE VAN EEN AFGEBAKKEN BOERENBROOD
(500G) DE TROG

1 CRISPY BURGER SWEET PEPPER SUD&SOL

2 EETLEPELS BRUSCHETTA GEGRILDE PAPRIKAMIX
SUD&SOL

GROF ZEEZOUT EN ZWARTE PEPER

1. Een snee gewoon boerenbrood in 2 snijden en grillen aan beide kanten.
2. De crispy burger sweet pepper grillen en op halve snee brood plaatsen samen met 1 eetlepel bruschetta gegrilde paprikamix en italiaanse peterselie. Nadien 2de snee brood hierop plaatsen.
3. Slierten prei (geblancheerd en ingelied) rond de hamburger draaien en even kort grillen aan beide kanten.
4. Op het bord plaatsen en afwerken met grof zeezout, zwarte peper, een lepel bruschetta en een takje peterselie.

ALL VEGGIE

and nothing else!



Zonnige salade met avocado, venkel, hardgekookt ei & crispy burger sweet pepper SUD&SOL

KLEINE ROMEINSE SLA
1 RODE UI
VERSE CRESSON MIX
HALVE RIJPE AVOCADO
1 TOT 2 CRISPY BURGERS SWEET PEPPER SUD&SOL
ENKELE HALFGEDROOGDE TOMATEN SUD&SOL
EETLEPEL GEROOSTERDE ZONNEBLOEMPITTEN
TAK VERSE BASILICUM
1 HARDGEKOOKT EI
50 GR VENKEL
2 EETLEPELS PESTO BASILICUM SUD&SOL
PEPER EN ZOUT

1. Snij de romeinse sla en meng met wat olie van de tomaatjes, peper van de molen en wat zeezout. Verdeel op het bord. Ontpit en pel dan een rijpe avocado, snij halve in stukken en plaats op de salade.
2. Snij een hardgekookt ei in 4 en plaats erbij.
3. Snij venkel in blokjes en meng met pesto. Lepel in hoopjes op de salade. Verdeel de kerstomaten hierover.
4. Snij rode ui in ringen en verdeel deze samen met zonnebloempitten en verse basilicum over de salade.
5. Grill de crispy burger en snij hem in vier. Plaats de stukken warm over de salade en werk af met basilicum.





SUD & SOL

Slow Food... op zijn mediterrane!

In de landen rond de Middellandse Zee is men gepassioneerd door koken. Eetmomenten zijn er het belangrijkste onderdeel van de dag.

De mediterrane keuken kent een grote verscheidenheid en is één van de lekkerste en gezondste ter wereld, niet in het minst door haar rijkdom aan pure, zonovergoten groentecreaties.

Het is ondertussen ruim twintig jaar geleden dat Sud'n'Sol met haar eerste mediterrane groentecreatie, de halfgedroogde tomaten, haar reis startte in de inspirerende en wondere wereld van de mediterrane groentekeuken.

Sud&Sol groentecreaties worden zorgvuldig gesneden, gekonfijt of gegrild (of een combinatie van beide technieken) en vervolgens gemengd met verfijnde plantaardige oliën en aromatische kruiden met mediterrane smaken.

Doordat Sud'n'Sol expert is in het behoud en versterken van aroma's bij de verwerking van groenten, is ze de ideale partner om natuurlijke, smaakvolle mediterrane groentecreaties te ontwikkelen die beantwoorden aan de huidige tendenzen inzake pure, gezonde en *plant-based* voeding.

Sales & distribution Noord-Europa (Benelux + Scandinavie + Duitsland):
Delisol.SRL, Rozendaalstraat 65, B-8900 Ieper
www.delisol.be - 0032 57 229 902