



Veggie? Inspiratie? Informatie?

Chefs **pro** Veggie

www.chefsproveggie.be

IN SAMENWERKING MET





*Het veggie eetpatroon won de voorbije jaren
steeds aan populariteit.*

*In 2019 zetten we deze trend enthousiast
verder. We zoeken meer en meer naar
volwaardige alternatieven voor dierlijke
producten én worden daar ook steeds
creatiever in.*

*ChefsproVeggie - hét digitale infoplatform
voor en door chefs - biedt een betrouwbaar,
informatief en inspirerend antwoord op al jouw
vragen rond vegetarische voeding.*

*DE PARTNERS ACHTER DIT INITIATIEF ZIJN
Greenway (Delifresh), Versteegen Spices and
Sauces, Electrolux Professional, Ardo, Pietercil
Foodservice en Alpro.*

*ONAFHANKELIJKE PARTNERS
EVA vzw (de organisatie achter Donderdag
Veggie), VVG en Horeca Expo
ondersteunen ChefsproVeggie*

*Foodphoto en Catchafish staan in voor de look
& feel van dit veggie-platform.*

*'ChefsproVeggie, een commitment voor de
toekomst van gezonde voeding.'*

Passie voor koken, Passie voor veggie!



Grootkeuken en gezondheid gaan al langer dan vandaag hand in hand. Steeds vaker worden initiatieven op touw gezet om gezonde én gevarieerde voeding een prominente rol te geven in de grootkeukens van ziekenhuizen, scholen en rustcentra. Zo ook bij Ter Groene Poorte, waar leerlingen vanaf het vijfde jaar een keuze kunnen maken voor een opleiding tot grootkeukenchef. Een opleiding die onze jongeren klaarstoomt voor een toekomst waarin smaak, een toffe werkplek en werkzekerheid gegarandeerd zijn.

Minder of beter en bewuster vlees eten, de ecologische voetafdruk beperken, ...

Met z'n allen proberen we stappen te zetten om onze planeet te beschermen.

Ter Groene Poorte staat al langer achter veggie. Zo bieden we onze leerlingen dagelijks een uitgebreide saladbar en vegetarische gerechten aan in ons schoolrestaurant. De recent opgezette samenwerking tussen

de school en ChefsproVeggie zal zorgen voor een intensivering van de huidige milieubewuste aanpak van Ter Groene Poorte. Samen met topchefs binnen het veggie-assortiment, willen wij ons ook inzetten op duurzaamheid en tegelijkertijd de perceptie bij de leerlingen versterken dat 'gezond ook lekker is'. De meewerkende chefs hebben als motto dat ze pas tevreden zijn over een veggie-gerechtje als verstokte vleeseters er ook mee verleid kunnen worden. Een ambitieuze doelstelling die wij in ons project graag doortrekken op de school.

Ook grootkeukenkoks houden de culinaire vinger aan de pols en verrassen telkens opnieuw. Samen gaan we voor lekkere maaltijden waarvan men niet of nauwelijks beseft dat het gezonde vegetarische alternatieven zijn.

**Gezond
kan ook
lekker
zijn!**



“We bewaren wat de
natuur ons geeft”

Ontdek Ardo's visie op p.26

Stef's Batata Mexicana

20 personen



INGREDIËNTEN

2,2 kg vegan "gyros" Greenway
1 kg rode kidneybonen Ardo
400 gr avocado Ardo
8 kg zoete aardappel vers
200 gr geitenkaas
50 gr chilipepers Ardo
80 gr salsa mexicana Ardo
2 l Soya Cuisine Alpro
50 gr spicemix del mondo
guadalajara Verstegen
1 kg mango Ardo
100 gr boter
50 gr citroen
20 gr peper
20 gr zout
20 ml olijfolie
20 gr krulsla

artikelnr.

D100220

BKR61+

XAV310

CPK010

MSE010

80004003

36474

XMA810

WERKWIJZE

1. Stoof de vegan "gyros", rode kidney bonen en salsa mexicana apart aan.
2. Kruid met de spicemix en de chilipepers.
3. Snij de mango en geitenkaas in blokjes.
4. Cutter de avocado en smaak af met citroenpeper en zout.
5. Bak de zoete aardappel in de oven (180°C, 60min).
6. Haal een beetje van het binneste van de zoete aardappel er uit.
7. Dresseer de Soya Cuisine op het bord, doe er wat kruiden en mango over.
8. Dresseer de zoete aardappel er op en vul deze met de vegan gyros.
9. Schik de geitenkaas er op en kleur met een brander.
10. Werk af met mango en krulsla.

Thibaut's Broodje bal

20 personen



INGREDIËNTEN

artikelnr.

2 kg veggie "gehakt"balletjes Greenway	D101320
20 st hotdogbroodjes of krokant broodje	
250 gr pijnboompitten	
houmous basilicum Gran'Tapas	488002102
1 l spuitwater	
polenta	
1 l olie	
500 gr kerstomaten	
400 gr microsalade vers	
500 gr kikkererwten Ardo	ERK310
2 dl citroensap ReaLemon	100100000
tahin	
10 gr knoflookblokjes Ardo	LOK010
10 gr komijnzaad Verstegen gemalen	081574
groentebouillon	
1 bundel radijzen	

WERKWIJZE

1. Kook de veggie "gehakt"balletjes in een groentebouillon of bak in de oven 4min op 180°C graden.
2. Snijd het broodje horizontaal in 2.
3. Steek 3 rondjes uit de bovenste laag.
4. Warm voor de houmous de kikkererwten kort op in groentebouillon, giet af (hou wat vocht apart) en blend samen met knoflook, olijfolie en wat kookvocht. Breng op smaak met komijn, citroensap, tahin en zout.
5. Schep de houmous in een spuitzak en spuit een paar toefjes tussen de broodjes. Leg de balletjes op het broodje.
6. Rooster de pijnboompitten.
7. Meng de polenta met het spuitwater en de olijfolie.
8. Bak krokant in een anti-kleefpan.
9. Werk af met de basilicum pesto, de microsalade, pijnboompitten, de radijzen en de kerstomaten.

“De mooiste momenten en tradities
deel je met de mooiste smaken van
Verstegen.”

Ontdek Verstegen's visie op p.26



Killian's

Groenekoolburger 'taco' met champignon, wortel en pittige panko

20 personen



INGREDIËNTEN

1,5 kg quinoa-groenekoolburger Ardo	artikelnr. UQB410
700 gr champignons gesneden Ardo	CHG610
5 dl Soja Cuisine 1l Alpro	80004003
20 gr knoflookblokjes Ardo	LOK010
naar smaak peper zwart gemalen Verstegen	093574
naar smaak zeezout Verstegen	578074
1,2 kg wortelblokjes Ardo	WBG610
500 gr boerenkool	
500 gr Greek Style Natuur Alpro	80005174
150 gr gomasio curry Verstegen	
naar smaak season pepper harissa Verstegen	117781
1 kg aardappel vers geschild	

WERKWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180°C en bak de burgers gedurende 15 à 20 minuten goudbruin.
2. Stoof de champignons en de look aan en kruid met peper en zout. Blend de massa en smaak af.
3. Stoom de wortelen samen met aardappelen gaar. Blend met de Soja Cuisine en breng op smaak met peper en zout.
4. Meng de Alpro Greek Style met de Gomasio Curry en en breng op smaak met peper en zout.
5. Frituur enkele boerenkoolbladeren op 140°C en kruid af met zout.
6. Meng panko met een beetje olie en Season Pepper Harissa.
7. Bak goudbruin in een oven op 180°C.

“De toekomst is
groen(te)!”

Ontdek Ardo's visie op p.26





“Alz het product hetzelfde smaakt en
beter is voor het milieu, waarom zou je
dan nog vlees eten?”

Quote van een klant-vleeseter
in Greenway resto's

Rolando's

Noedels 'Japan style' met paksoi, champignons & sake

20 personen

INGREDIËNTEN

	<u>artikelnr.</u>
3 kg vegan "kip"stukjes Greenway	D100706
1,5 kg noedels	
750 gr paksoi Ardo	PS4610
750 gr woudpaddestoelen mix Ardo	CMW010
500 gr knoflookblokjes Ardo	LOK010
5 dl sake	
5 dl sojasaus Suzi Wan	116460000
750 gr rode ui Ardo	ARC610
750 gr peultjes Ardo	PEP310
konstante Pezo Verstegen	280201
specerijenmix voor Verstegen	005481
Kip Japans PURE	
1 l olijfolie	
Rijstazijn	



WERKWIJZE

1. Bak de vegan "kip"stukjes aan met de Japanse Kip- specerijenmix.
2. Bak alle groenten (samen met de look) apart.
3. Meng alles en breng op smaak met sake en sojasaus.
4. Kook de noedels volgens instructies en giet af.
5. Frituur enkele noedels voor als garnituur.
6. Snij een verse rode ui in halve maantjes en marineer met rijstazijn.
7. Schik alles op een mooi bord.

Stijn's Paella

20 personen



INGREDIËNTEN

	<u>artikelnr.</u>
200 gr ajuinblokjes Ardo	AJB610
400 gr gegrilde paprika Ardo	PPG210
400 gr courgette blokjes Ardo	COB610
400 gr aubergine blokjes Ardo	AUB810
600 gr erwten extra fijn Ardo	EK1610
2 kg cauli power mix Ardo	MC9310
10 gr knoflook poeder Verstegen	080541
10 gr saffraan heel Verstegen	400404
40 gr paëlla mélange compleet Verstegen	315801
22 gr world grill indian mystery PURE Verstegen	463002
scheut olijfolie	
1 kg vegan "kip" stukjes Greenway	D100706
1 kg veggie witte "worst" met tuinkruiden Greenway	D101924
1 dl witte wijn	
1 kg ajuinringen Ardo	AJN210
laurierblad handpicked selected Verstegen	083674
500 gr kerstomaten	
1 bundel peterselie	
3 st citroen	
200 gr groentenbouillonpasta tijm	

WERKWIJZE

1. Stoof de ui blokjes, erwten, courgetteblokjes, aubergine en paprika in olijfolie.
2. Voeg de Caulipower mix (bloemkoolrijst met rode quinoa en groene linzen) toe.
3. Kruid met knoflookpoeder, saffraan en paella kruiden.
4. Bevochtig met groentebouillon, tijm, laurier en witte wijn
5. en laat zachtjes koken.
6. Bak de "kip" stukjes en witte "worst" met tuinkruiden aan in 'World Grill Indian Mystery' en olijfolie. Bak de Ardo uiringen af in de frituur.
7. Hak de peterselie.
8. Halveer de kerstomaten.
9. Dresseer de paella op bord, werk af met de uiringen, kerstomaten, gehakte peterselie en eventueel een stukje citroen.

“We geloven dat klimaatverandering de grootste uitdaging van onze tijd is. Ons doel is dan ook om zelfs de grootste vleesliefhebbers te verleiden met verrassend lekkere veggie producten. We are climate changers!”

Missie van Greenway



Phaedra's

Groentetaartje

met houmous & chimichurri

20 personen



INGREDIËNTEN

artikelnr.

1,3 kg filodeeg	
6 st ei	
1,3 kg champignons gesneden Ardo	CHG610
600 gr sojascheuten Ardo	SJS810
1,3 kg wellnessmix Ardo	MWN610
1,3 kg paprikablokjes rood/geel/groen Ardo	PAB610
600 gr ajuinblokjes Ardo	AJB610
130 gr kervel vers	
60 gr spicemix del mondo	368174
Chimichurri PURE Verstegen	
5 dl world grill fuego peru Verstegen	492902
660 gr boschampignons	
530 gr bloem	
60 gr knoflookblokjes Ardo	LOK010
1,3 gr Gran'Tapas	488002202
houmous original konstante pezo Verstegen	280201
1/4 paprika rode paprika	
2 kg freekeh Artisan	544051000
200 gr groentenbouillon	

WERKWIJZE

1. Klop de eieren los met wat zout.
2. Snij het filodeeg op gewenste grootte.
3. Strijk 1 blaadje in met ei en legt er een ander blaadje op. Herhaal dit enkele keren.
4. Snij de zijkanten van het filodeeg mooi recht af.
5. Vet een ovenplaat in met olie of boter en leg het filodeeg hierop.
6. Bak gedurende 10 min af in de oven op 160°C.
7. Stoof alle groenten apart aan samen met de look en kruid telkens af met de chimichurri-kruidenmix. Meng alles.
8. Kook de freekeh gedurende 15 min. in gezouten water met een scheut olijfolie en giet af. Meng de freekeh onder de groenten.
9. Haal de boschampignons door de bloem en frituur (175°C).
10. Spuit een dotje World Grill Fuego Peru op het bord en trek een streep met een lepel.
11. Leg wat groenten op het bord.
12. Dresseer een stuk filodeeg op de groenten.
13. Spuit enkele dotjes houmous van kikkererwten
14. Dresseer de gefrituurde boschampignons en een paar fijngesneden paprika stukjes tussen de houmous..

*“Verstegen, uw partner in reggie,
smaak, tendens en innovatie”*

Ontdek Verstegen's visie op p.26





Bjarne's Berberse tajine met parelcouscous

20 personen



INGREDIËNTEN

	<u>artikelnr.</u>
700 gr kikkererwten Ardo	ERK310
olijfolie	
150 gr sjalot Ardo	SJA010
5 gr knoflookblokjes Ardo	LOK010
2 chiliringen Verstegen	826681
naar smaak harissa Al'Fez	281011100
500 gr tomatenblokjes Ardo	TOB610
100 gr munt Ardo	KMU010
10 gr bladpeterselie Ardo	PV4010
1 kg pearl couscous Al'Fez	281010000
700 gr aubergine blokjes Ardo	AUB810
2,1 kg paprikablokjes rood/geel/groen Ardo	PAB610
op smaak peper zwart	093674
heel Verstegen	
op smaak lahtor/berberse kruiden Verstegen	822281
3 kg "gehakt" balletjes Greenway	D101320
1,5 kg gepelde tomaten naar smaak citroensap	

WERKWIJZE

1. Stoof de sjalot samen met de look en de chiliringen aan in olijfolie.
2. Voeg de paprikablokjes, aubergines, gepelde tomaten, tomatenblokjes en kikkererwten toe
3. Breng op smaak met harissa , zwarte peper, zout en Lahtor Berberse kruiden. Werk af met peterselie.
4. Bak de veggie "gehakt" balletjes gedurende 4 min in de oven op 180°C.
5. Kook de parelcouscous gedurende 10 min. in gezouten water.
6. Giet af en roer los met een weinig olijfolie en kruid af met peper en zout.
7. Blancheer de munt kort en koel af. Mix de munt samen met de olie en breng op smaak met citroensap.
8. Mix de olie samen met de harissa als dressing.
9. Schik alles mooi op het bord.

Amber's

Pizza Foresta met woudpaddestoelen, groene asperges & feta



20 personen

INGREDIËNTEN

artikelnr.

200 gr feta	
60 st groene asperges Ardo	AGR310
500 gr sjalot Ardo	SJA210
500 gr kerstomaat geel en rood	
200 gr rucola	
1,2 kg woudpaddestoelen mix Ardo	CMW010
2,5 l Soya 'Op te Kloppen' Alpro	80004016
1,5 kg bloem	
10 gr gedroogde gist	
22 gr zeezout Verstegen	582874
250 ml pizzaolie	
20 gr spice mix del mondo za'atar Verstegen	010881
20 gr spice mix del mondo sirtaki Verstegen	

WERKWIJZE

1. Meng de bloem in de kneedmachine.
2. Los de gist op in het lauwe water.
3. Voeg het water toe bij de bloem. (780gr)
4. Voeg het zout toe.
5. Laat goed kneden tot een vaste massa.
6. Voeg op het laatst de olijfolie toe en laat deze ook goed kneden. Haal het deeg uit de mengkom en bol hem op.
7. Laat 30 minuten op een warme plaats rijzen.
8. Na het rijzen terug kneden en in een kom doen, dek af met plasticfolie.
9. Laat 1 nacht rusten in de koelkast.
10. Terug kneden.
11. Portioneren (150 g).
12. Stoom de woudpaddestoelen kort.
13. Bak de sjalotten samen met de woudpaddestoelen en sirtake aan in een scheutje olijfolie.
14. Grill de asperges kort.
15. `Snijd de kerstomaten in 2
16. Klop de Soya 'Op te Kloppen' op en breng op smaak met peper en zout.
17. Bedek de bodem eerst met de opgeklopte Soya 'Op te Kloppen', verdeel vervolgens champignons, asperges, tomaat, verkruimelde feta over de bodem en kruid af met Spicemix del mondo Za'atar.
18. Bak de pizza gedurende 12min. op 250°C.
19. Werk af met rucola en enkele druppels olijfolie.



“Kiezen voor plantaardig is beter
voor je gezondheid én beter voor de
planeet”

Ontdek Alpro's visie op p.26



“Deel onze passie
voor Mediterraan vers”

Ontdek Gran'Oliva - Gran'Tapas en Pietercil Foodservice op p.26

Andrey's

Mediterraanse wrap met zongedroogde tomaten en kruidenkaas

20 personen



INGREDIËNTEN

	<u>artikelnr.</u>
250 gr artisjokbodemms Ardo	AT7610
10 stuks halve avocado Ardo	XAV310
400 gr mais Ardo	MAS610
1 kg vegan "kip" stukjes Greenway	D100706
20 stuks wraps Verstegen	475002
250 gr snacking	
tomaatjes Gran'Tapas	488220102
Naar smaak spicemix del mondo	
mediterrané PURE Verstegen	582974
Naar smaak spicemix del mondo	
chimichurri PURE Verstegen	368174
6 dl Soya 'Op te Kloppen' Alpro	
400 gr yoghurtvariatie	80004016
'Mild&Creamy' natuur Alpro	80002784
800 gr kruidenkaas	
150 gr baby leaf	
2 bundels radijs	

WERKWIJZE

1. Grill de wrap.
2. Bak de vegan "kip" stukjes in olijfolie en kruid met peper.
3. Klop de Soya 'Op te Kloppen' op en meng met de Mild&Creamy natuur.
Kruid af met de Chimichurri kruidenmix, peper en zout.
4. Stoom de artisjok tot gewenste textuur en snijd in reepjes.
5. Garnituur:
 - snacking tomaatjes
 - 'kip' stukjes
 - artisjok in reepjes
 - Snijd de avocado in schijfjes
 - Snijd de radijsen in kwartjes
 - Ontdooi de mais
 - Kruidenkaas in spuitzak om dotjes te spuiten
6. Bestrijk de wrap met de roommengeling en verdeel de garnituren. Werk af met de Spicemix del mondo Mediterraans en baby leafs.

“We zitten in een nieuw ‘tijdperk’ waarin
mensen, horecaondernemers, grootkeukenkoks
en gasten, echt beseffen dat gerechten
zonder vlees of vis lekker en gezond
kunnen zijn en een grote meerwaarde voor
de menukaart en de omzet kunnen betekenen”

Bas van Montfoort, Electrolux Professional



Jens' Oosterse 'kippen'soep

20 personen



INGREDIËNTEN

500 gr vegan "kip" stukjes Greenway	artikelnr. D100706
1 kg chinamix extra Ardo	MCH661
1 kg tomatenblokjes Ardo	TOM610
100 gr (2,5L) groentenbouillon Verstegen	582181
gomasio Curry	066574
chillies gemalen Verstegen naar smaak konstante pezo Verstegen	280201
100 gr Thaise kruidenmix Ardo	MT2010
150 gr miehoen	287874
50 gr rode curry mix	
olijfolie Verstegen	

WERKWIJZE

1. Stoof de Chinamix en tomatenblokjes aan in olijfolie.
2. Kruid met Chillies gemalen en de Thaise kruidenmix.
3. Bevochtig met groentenbouillon.
4. Bak de vegan 'kip' stukjes.
5. Voeg de vegan 'kip' stukjes toe aan de soep.
6. Kruid af met Konstante Pezo.
7. Frituur de mie.
8. Werk de soep af met:
 - koriander
 - gefrituurde mie
 - gekruide olie met Rode curry mix

Soraya's Zuiderse lasagne

20 personen

INGREDIËNTEN

	<u>artikelnr.</u>
1,5 kg gegrilde paprika geel/rood Ardo	PPG210
1,5 kg gegrilde aubergine Ardo 1,5 kg	AUS210
Ardo gegrilde courgette	CGS210
1 kg vegan "kip" stukjes Greenway	D100706
500 gr ajuinblokjes Ardo	AJB610
500 gr mais Ardo	MAS610
250 gr rode kidney bonen Ardo	BKR61+
1,5 kg tomatenstukjes in blik	
250 gr edamame (sojabonen) Ardo	BOS310
1 kg tapenade zoete peper roomkaas Gran'Tapas	488123202
400 gr cheddar	
25 gr basilicum Ardo	BAS010
60 gr lente-ui Ardo	LAJ010
naar smaak chillies gemalen Verstegen	066574
50 gr spicemix del mondo guadalajara Verstegen	036474
naar smaak peper wit heel muntok Verstegen	094274
zout	

WERKWIJZE

-
1. Stoof de ajuin aan en voeg vervolgens de mais, rode kidneybonen, soja-bonen en geconcasseeerde tomaten toe.
 2. Kruid af met chillies gemalen, peper, zout en Guadalajara kruiden.
 3. Voeg de Vegan "kip" stukjes, lente-ui en basilicum toe en laat even sudderen.
 4. Bouw de lasagne als volgt op: zoete peper roomkaastapenade onderaan, gegrilde paprika erop, dan een laag saus vervolgens gegrilde aubergine/ courgette, terug zoete peper roomkaastapenade, gegrilde courgette, saus.
 5. Bestrooi met cheddarkaas en gratineer in de oven 175°C/ 20min
 6. Serveer met brood.



“We geloven dat plantaardig
een steeds groter deel uit gaat
maken van ons voedingspatroon”

Ontdek Gran'Oliva - Gran'Tapas
en Pietercil Foodservice op p.26

Onze missies en visies

ALPRO

Een betere wereld betekent voor ons een wereld waar veel van ons voedsel plantaardig is. Waarom? Omdat kiezen voor plantaardige voeding op allerlei vlakken een slimme keuze is. Het is beter voor de planeet en beter voor je gezondheid.

'Kiezen voor plantaardig is beter voor je gezondheid én beter voor de planeet'

In Alpro's producten zitten eerlijke, voedzame ingrediënten - het beste dat de natuur te bieden heeft. Heel veel goeds groeit zomaar uit de grond. Wat dacht je bijvoorbeeld van sojabonen, granen, en noten? Die zitten stuk voor stuk vol essentiële bouwstoffen en zijn nog lekker ook! smaken nog goed ook.

Sojabonen zijn rijk aan voedingsstoffen en smaak. Ze bevatten bovendien maar weinig verzadigd vet en zitten vol met vitamines, mineralen en calcium. Dit maakt soja een perfect ingrediënt voor plantaardige producten. We slaan onze granen, bonen en noten zo lokaal mogelijk in. Al onze amandelen komen uit het mediterrane gebied. Ruim de helft van onze sojabonen komt uit Europese landen als Frankrijk, Italië en Oostenrijk. En ook in België zijn we van start gegaan met sojateelt.

ARDO

Uw partner voor vriesverse groenten, kruiden en fruit.

De aarde geeft ons een overvloed aan waardevolle voedingsstoffen. Dit is waarom we voortdurend op zoek zijn naar manieren voor het behoud en de bescherming van de natuur voor onze toekomstige generaties. Onze missie bestaat erin deze opbrengsten van de natuur zo zuiver mogelijk te bewaren en te verwerken tot heerlijke eindproducten. Dat doel willen we bereiken dankzij ons geïntegreerd netwerk van teeltgebieden, vriesunits, opslagcentra, verpakkingsuitrusting, gepaste logistiek, gedegen kwaliteitscontrole en een persoonlijke aanpak van elke klant.

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Electrolux Professional is wereldwijd leider als fabrikant en distributeur van professionele wasserij- en keukenapparatuur. 's Werelds nr. 1 inzake productinnovatie en betrouwbaarheid met een unieke ondersteuning en service. Met onze oplossingen willen we het leven van onze klanten gemakkelijker, winstgevender en duurzamer maken, elke dag opnieuw. We willen een positief verschil maken, voor u en voor onze planeet.

GREENWAY · DELIFRESH

We geloven dat klimaatverandering de grootste uitdaging van onze tijd is. Ons doel is dan ook om zelfs de grootste vleesliefhebbers te verleiden met verrassend lekkere veggie producten. **We are climate changers!**

PIETERCIL

Gran'oliva – Gran'tapas

Proef de Mediterrane sfeer in onze gezonde en smaakvolle producten als verse olijven, dips en antipasti. Geïnspireerd op de Mediterrane levensstijl roepen de producten van Gran'Oliva Gran'Tapas een zonnig en positieve energie op. Ontdek de variatie aan vega(n) recepten en deel onze passie voor Mediterraans vers.

Pietercil Foodservice

Als Pietercil Foodservice zijn we bewust betrokken bij u als foodprofessional. We geloven dat plantaardig een steeds groter deel uit gaat maken van ons voedingspatroon. We denken met u als foodprofessional mee in oplossingen en bieden inspiratie met ons brede merkportfolio om samen op de stijgende vraag naar vega(n) in te spelen.

VERSTEGEN

Verstegen Spices and Sauces staat voor creatieve en verrassende innovaties in de 'food branche'. Voor duurzaamheid, kwaliteit en grenzeloze service. Altijd in dienst van z'n afnemers, de klant staat centraal en altijd vanuit de gedachte dat er maar één soort kwaliteit is: de allerbeste. Want alleen met de beste **kwaliteit** kan u de **mooiste smaken**, de lekkerste producten en de meest bijzondere concepten creëren.

Deze kwaliteit begint bij de **oorsprong**. Daar waar de mooiste ingrediënten te vinden zijn. Hier werkt Verstegen samen met lokale boeren aan de **puurste kruiden en specerijen**. Vanaf hier heeft Verstegen alles in eigen hand. Van transport tot zelf malen en veilig verwerken. Vanuit die gedachte wil Verstegen verrassen en inspireren. Met een passie voor de mooiste smaken. Met authentieke en vernieuwende recepten en producten en met alle aandacht voor gezondheid.

De eigentijdse, bewuste consument is op zoek naar de oorsprong van de dingen, zeker naar de oorsprong van hun voeding. Ze willen weten, beleven en gerust zijn. Gerust zijn dat hun 'dagelijkse kost' veilig, verantwoord, gezond en boven alles lekker is. Met Verstegen PURE helpen wij u graag om hieraan te blijven voldoen.

De samenleving is volop in beweging, zo ook de consument en vanzelfsprekend beweegt Verstegen mee.

Verstegen, uw partner in veggie, smaak, tendens en innovatie.

5 TOPTIPS OM VEGGIE TE DOEN SCOREN DOOR



Kook voor ongeveer de helft van je klanten!

Ongeveer de helft van je klanten is bezig met vleesvermindering en staat ervoor open om regelmatig veggie te eten. Ze kiezen voor veggie wanneer het gerecht hen aanspreekt en creatief is. Volgende tips helpen je op weg.

→ MAAK JE GERECHT TOEGANKELIJK.

Veggie betekent niet automatisch dat je gerecht ook suikervrij, glutenvrij, zoutvrij én 'light' moet zijn. Serveer gerust een vol-au-veggie of bloody beetburger met frietjes. Pas je veggie gerecht aan aan de klanten in je restaurant, net zoals je met je vleesgerechten zou doen.

→ **VEGETARISCH KOKEN, MOEILIJK? EIGENLIJK NIET, MAAR EEN VAN DE GROOTSTE VALKUILEN IS KRUIDING.** Vooral de umami wordt in veggie gerechten gemist. Geef je gerecht voldoende body door rijkelijk gebruik te maken van kruiden, specerijen(mixen) en condimenten zoals (de umamirijke) sojasaus.

→ **STOERE GROENTEN IN DE HOOFDROL!** Rooster flinke stukken groenten om de smaak extra naar boven te halen. Geef ze een coating met een kruidenolie om het helemaal af te maken.

→ **HET HOEFT ECHT NIET DUUR TE ZIJN. SPEEL MET VERSCHILLENDE SOORTEN 'VLEESVERVANGERS' OM DE FOODCOST ONDER CONTROLE TE HOUDEN.** Sommige veggie producten zijn duurder dan vlees. Ze zijn echter wél de moeite waard om in te zetten, want het assortiment vernieuwt en verbetert alsmaar. Wissel de iets duurdere producten af met peulvruchten. Deze eiwitrijke bommetjes, die ook als 'vleesvervanger' kunnen dienen, helpen je de foodcost onder controle te houden. Probeer in een Parmentier eens linzen, gemengd met gebakken champignons en wat sojasaus als 'gehakt'-vulling. Of geroosterde en pittig gekruide kikkererwten. Of gepimpte bonen in tomatensaus.

→ **BEHANDEL JE VEGGIE GERECHT ALS DE CHEFS OPTIE.** Zet je lekkerste veggie creaties eens in de kijker. Maak er de keuze van de chef van, of de special van de week. Je hoeft er niet expliciet de nadruk op te leggen dat het veggie is. Klanten kiezen steeds meer voor nieuwe smaken en variatie. Leg vooral de nadruk op de ingrediënten en smaken van je gerecht. Een subtiel groen blaadje of 'V' helpt goede verstaanders verder.

'Voor meer info: www.evavzw.be/professionals



Schrijf je in op onze
newsletter
voor meer vegginspiratie!

MET DANK AAN
ONZE PARTNERS

