

Wrap & go concept

by eurofresh.





+ Aankoopprijs: € 2,72
+ Verkoopprijs: € 6,95

Wrap Italian style

+ Wrap		81590
+ Hero pesto dressing	25 g	69022
+ Serranoham	25 g	20010
+ Rucola	20 g	51947
+ half gedroogde tomaat	25 g	80051
+ Parmezaanse kaas	10 g	66862
+ Pijnboompit	5 g	69059

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met de Hero pesto dressing
- + Beleg met serranoham en rucola
- + Laat de zongedroogde tomaatjes goed uitlekken
- + Snij in twee en leg op de rucola
- + Rooster de pijnboompitjes garneer op de wrap samen met de Parmezaanse kaas
- + Rol de wrap mooi strak dicht
- + Snij in twee en presenteer in een pagoda platter
- + Werk af met een glanzende Vers voor u gemaakt bandsticker en vlees sticker.



+ Aankoopprijs: € 2,48
+ Verkoopprijs: € 6,95

Wrap Indian style

+ Wrap wortel fairytales		69690
+ Hero kerrie dressing	20 g	69026
+ Kippewit gebraden strips	50 g	47981
+ Mangoblokjes	35 g	78714
+ Geraspte wortel	25 g	29544
+ Romeinse sla	25 g	39936

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met de Hero kerrie dressing
- + Beleg met de gebraden kippewit strips
- + Was en snij de romeinse sla in fijne reepjes
- + Snij de mango blokjes in vier en garneer op de wrap samen met de geraspte wortel
- + Rol de wrap mooi strak dicht
- + Snij in twee en presenteer in een pagoda platter
- + Werk af met een glanzende Vers voor u gemaakt bandsticker en kip sticker



+ Aankoopprijs: € 3,60
+ Verkoopprijs: € 7,95

Wrap Nordic style

+ Wrap		81590
+ Hero mosterd dille dressing	25 g	69021
+ Gerookte zalm gold	50 g	12518
+ Rucola	20 g	51947
+ Dille	5 g	31645
+ Komkommer	20 g	3974

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met de Hero mosterd dille dressing
- + Beleg met de gerookte zalm en rucola
- + Snijd de komkommer overlangs in 2
- + Verwijder de zaadlijst en snij in fijne reepjes
- + Garneer de komkommer reepjes op de wrap samen met enkele plukjes dille.
- + Rol de wrap mooi strak dicht
- + Snij in twee en presenteer in een pagoda platter
- + Werk af met een glanzende Vers voor u gemaakt bandsticker en vis sticker.





+ Aankoopprijs: € 2,56
+ Verkoopprijs: € 6,95

Wrap BBQ style

+ Wrap		81590
+ Hero Tom-Chi topping	40 g	75585
+ Cms pulled pork	70 g	52927
+ Paprikablokjes	35 g	47208
+ Gemengde sla	25 g	75476

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met de Tom-Chi topping
- + Beleg met gemengde sla en paprika reepje
- + Leg hierop de pulled pork
- + Rol de wrap mooi strak dicht en snij in twee
- + Presenteer in een pagoda platterm werk af met een bandsticker



Wrap Deli-Pickle

+ Wrap		81590
+ Deli-Pickle topping	25 g	81382
+ New York beef Pastrami	25 g	70705
+ Rascal Sweet & Sour komkommer	15 g	78710
+ Paprika rood, blokjes	35 g	80371
+ Rucola	25 g	79243
+ Pagoda 12x22cm		69538
+ Pagoda deksel		69539
+ Sticker 'Vlees'		76830
+ Bandsticker 'Vers voor u gemaakt'		69555

Bereiding:

- + Laat de Sweet & Sour komkommers uitlekken (±6 schijfjes/wrap)
- + Smeer de wrap in met de Deli Pickled topping
- + Leg in het midden een lijn rucola
- + Leg daarop de paprikablokje en komkommerslices
- + Werk het geheel af met 3 sneetjes Pastrami
- + Rol de wrap op en snij de wrap schuin in 2
- + Presenteer in de pagoda en werk af met de bandsticker en de vleessticker



+ Aankoopprijs: € 2,60
+ Verkoopprijs: € 6,95

Wrap Japanese kimchee style

+ Wrap		81590
+ Japanse Kewpie mayonaise	40 g	69127
+ Kimchee base	25 g	75131
+ Japanse sesamsaus	25 g	73008
+ Fijn gesneden spitskool	50 g	33384
+ Edamame bonen	30 g	75136
+ Geraspte wortel	20 g	29262
+ Kip wakadori	75 g	75313
+ Pagoda + deksel 12 x 22 cm		70977
+ Bandsticker		69555

Bereiding:

- + Marineer de kip met 1 deel kimchee base en 3 delen Japanse sesamsaus, goed omroeren
- + Strijk de wrap in met de Japanse kewpie mayonaise
- + Leg onderaan de fijngesneden spitskool en daarop de geraspte wortel
- + Verdeel nu de gemarineerde kip slices over de groenten
- + Werk af met de edamame bonen en een extra swirl kewpie mayonaise
- + Rol de wrap op en snij de wrap schuin in 2
- + Presenteer in de pagoda en werk af met de bandsticker



+ Aankoopprijs: € 3,30
+ Verkoopprijs: € 6,99





+ Aankoopprijs: € 2,25
+ Verkoopprijs: € 6,95

Wrap Dutch style

+ Wrap		81590
+ Toverkaas met prei	35 g	69343
+ Gemengde salade	30 g	75476
+ Kip slices top table	50 g	47981
+ Geraspte wortel	20 g	29262
+ Geroosterde uitjes	5 g	51025
+ Hero Tom-Chi	10 g	75585

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met toverkaas
- + Beleg de wrap met gemengde sla en geraspte wortel
- + Snijd de komkommer overlangs in 2
- + Verwijder de zaadlijst en snij in fijne reepjes
- + Garneer de komkommer reepjes op de wrap
- + Snij de tomaat cerise in partjes
- + Doe over de groenten een swirl Tom-Chi topping en rol de wrap op
- + Snij in twee en plaats in de pagoda
- + Werk af met een bandsticker en sticker veggie



+ Aankoopprijs: € 2,68
+ Verkoopprijs: € 6,95

Wrap Veggie style

+ Wortelwrap		69690
+ Toverkaas met prei	50 g	69343
+ Hero Mosterd-Dille dressing	10 g	69021
+ Gemengde sla	25 g	78739
+ Geraspte wortel	30 g	29262
+ Komkommer	25 g	3942
+ half gedroogde tomaat	25 g	80051
+ Paprikablokjes	30 g	65475

- + Smeer de wrap in met toverkaas
- + Beleg de wrap met gemengde sla en geraspte wortel
- + Snijd de komkommer overlangs in 2
- + Verwijder de zaadlijst en snij in fijne reepjes
- + Garneer de komkommer reepjes op de wrap
- + Snij de tomaat cerise in partjes
- + Doe over de groenten een swirl Hero Mosterd-Dille dressing en rol de wrap op
- + Snij in twee en plaats in de pagoda
- + Werk af met een bandsticker en sticker veggie

Wrapadel

+ Wrap tortilla	80066
+ Gewone frikandel of ovenfrikandel	629 of 76192
+ Tom-Chi topping	75585
+ Curry ketchup	9604
+ Gebakken ajuin	51025
+ Ajuin	49015

Bereiding:

- + Snijd met mes de frikandel in zoals bij een frikandel speciaal
- + Frituur de frikandellen, en laat ze daarna afkoelen.
- + Vul daarna de frikandel met streepje Tom-Chi topping
- + Rol dan de frikandel op in de warp en snijd de uiteinden van de wrap af.
- + Leg daarna 3 opgerolde frikandellen in de aluminium schaal.
- + Voorzie elke frikandel van een streepje curry aan de bovenzijde, en verdeel dat netjes.
- + Strooi daarna de gebakken en verse ajuin over de frikandellen
- + LET'S WRAPADEL... Adviseer uw klanten om het bakje 10 min op 180 graden in voorverwarmde oven te verwarmen





Sushi wrap

+ Wrap	81590
+ Pokebowlrijst kant-en-klaar	80647
+ Gemengde sla	75476
+ Japanse mayonaise Kewpie	69127
+ Roasted sesamdressing	69128
+ Hero Wasabi mayonaise	69035
+ Wortel gerapst	29544
+ Komkommerblokjes	75502
+ Rode ajuin	59762
+ Mais	45941
+ Gebakken ajuin	51025
+ Gegaarde kippendij Yakatori Yama Wakadori (optie bij kip variant)	75313

Bereiding:

- + Vermeng de rijst, komkommer, rode ajuin, wortel, mais met de roasted sesamdressing
- + Smeer daarna de wrap in met Japanse mayonaise en leg in het midden een baan gemengde sla
- + Leg daarop de vermengde rijst. Doe over de groenten een swirl wasabi mayonaise HeRo en rol de wrap strak op
- + Als u een kipvariant wil, blokjes gegaarde kippendij yakatori toevoegen aan de vermengde rijst
- + Snij in twee en plaats in de pagoda. Werk af met een bandsticker en evt. sticker kip of veggie

Worteltortilla Italiaans

+ Worteltortilla 25cm	69690
+ Verse groene pesto	69323
+ Mozzarella geraspt	54573
+ Halfzongedroogde tomaten	75831
+ Pijnboompitten Premium quality	69059
+ Gandaham snippers	49040

Bereiding:

- + Belangrijk: Beleg slechts de helft van de tortilla en beleg deze niet te dik
- + Besmeer de worteltortilla met verse pesto
- + Leg daarop een laagje mozzarella in schijfjes of geraspt.
- + Leg daarop een dun laagje fijngehakte half zongedroogde tomaatjes.
- + Voeg extra kleur toe d.m.v. rucola, pijnboompitjes, verse basilicum, verse tomatenblokjes etc
- + Voor een vleesvariant kan u eventueel snippertjes Gandaham toevoegen
- + Vouw de worteltortilla dubbel en daarna nog eens dubbe
- + Verwarm deze in een contactgrill/panini-ijzer/croque monsieur

Worteltortilla met chilikip

+ Worteltortilla 25cm	69690
+ Kip in Chilisaus Bonfait	68910
+ Basis Kaas-Chili saus Bonfait	68915
+ Geraspte Emmental kaas	51908

Bereiding:

- + Vermeng de kip in chilisaus van Bonfait met gegaarde wokgroenten naar keuze
- + Leg in het midden van de tortilla een baan van de gemengde kip chili en groenten
- + Belangrijk, rol de tortilla strak op! Plaats de tortilla in een Smoothwall verpakking (zie achterzijde)
- + Overgiet de tortilla met de basis kaas-chilisaus en de geraspte kaas
- + Plaats de tortilla in een voorverwarmde oven van 180 graden en laat een kwartiertje opwarmen

Worteltortilla met tonijn

+ Worteltortilla 25cm	69690
+ Mediterrane Smikkelpot Bonfait	69599
+ Half gedroogde tomaten	80051
+ Tonijn naturel in zak	18269

Bereiding:

- + Besmeer de worteltortilla met Mediterrane smikkelpot van Bonfait
- + Beleg het onderste gedeelte met vers gesneden ijsberg- of gemengde sla
- + Leg daarop een laagje tonijn naturel
- + Daarna wat rode ajuin en bieslook snippers, half zongedroogde tomaatjes en wat wortel toevoegen

Worteltortilla met selder en bacon

+ Worteltortilla 25cm	69690
+ Basis Selderijsalade Bonfait	69608
+ Basis Selderijsalade Bonfait	68931
+ Crispy Bacon spekblokjes	56557

Bereiding:

- + Bereid de seldersalade: Basis Selderijsalade van Bonfait met toevoegingen naar keuze (verse selder, fijne stukjes appel, walnoten etc.)
- + Bereid de seldersalade: Basis Selderijsalade van Bonfait
- + Verdeel hierover vers gesneden ijsbergsla of witlofreesjes
- + Leg daarop een laagje crispy bacon
- + 5 Voeg extra kleur toe d.m.v. geraspte wortel, geraspte biet, ijsbergslareepjes of appeljulienne.

Carpaccio wrap

+ Wrap	81590
+ Pesto dressing HeRo	69022
+ <i>Alternatief: Truffelmayonaise Jean Baton</i>	69433
+ Carpaccio Runds roos	76432
+ Pijnboompitten	69059
+ Gemengde sla	75476
+ Rucola sla	75309
+ Half gedroogde tomaten	80051
+ Parmesan schilfers	66862

Bereiding:

- + Smeer de wrap in met pesto dressing HeRo of met de truffelmayonaise van Jean Baton, en voorzie daarna de wrap van een baan carpaccio
- + Leg daarop de gemengde en rucola sla.
- + Verdeel daarna de pijnboompitten, parmesan en de half zongedroogde tomaatjes.
- + Rol de wrap strak op en snijd hem in twee
- + Presenteer deze in een Pagoda platter verpakking en voorzie deze van een stijlvolle bandsticker

Essentials



- + Tortilla wrap
- + Ø30cm art nr. 81590



- + Worteltortilla Ø25cm
- + Art. nr. 69690



- + Kippenfilet geroosterd
- + Art nr. 47981



- + Half Zongedroogde Tomaten
- + Art nr. 80051



- + Pijnboompitten premium quality
- + Art nr. 69059



- + Vlaamse toverkaas prei
- + Art. nr. 69343



- + Pesto dressing HERO
- + Art nr. 69022



- + HERO dressing Mosterd-Dille
- + Art nr. 69021



- + HERO Deli-Pickle topping
- + Art nr. 81382



- + HERO dressing Zachte kerrie
- + Art nr. 69026



- + HERO topping Tom-Chi
- + Art nr. 75585



- + Cms Pulled Pork
- + Art. nr. 52927



- + Pagoda platter zwart + deksel 12 x 22 cm
- + Art nr. 70977



- + Ichiban Wakadori Gegaarde Kippendij
- + Art nr. 75313



- + Edamame Muki Gepelde Sojabonen
- + Art nr. 75136



- + Bandstickers "Vers Voor U Gemaakt"
- + Art nr. 69555



- + Bandstickers "Smakelijk Eten"
- + Art nr. 69558



- + Carpaccio Rund roos
- + Art nr. 76432



- + Pagoda platter 12 x 22 cm
- + Art. nr. 69538
- + Pagoda platter zwart+deksel 12 x 22cm
- + Art. nr. 69539

Wrap & go concept

by eurofresh.

