

PASTA FOR PROFESSIONALS



PRODUCT CATALOGUS
2025



PRODUCTIE

1. Vers pastadeeg

Het pastadeeg wordt vers bereid door het harde tarwegriesmeel (durum) te mengen met de andere basisingrediënten zoals water en zout en eventueel ook eieren (voor de smaak en de kleur). Deze mengeling wordt gekneet tot een homogene massa. Het deeg wordt daarna telkens opnieuw in dunne lagen geperst. Hierdoor wordt het water in de pasta beter verdeeld en worden eventuele klontjes in het pastadeeg vermeden.

2. Vorm geven

Het pastadeeg komt vervolgens in verschillende persen terecht met openingen en vormen afhankelijk van de gewenste soort pasta.

3. Al Dente koken

De pasta wordt perfect 'al dente' gekookt en daarna lichtjes besprenkeld met plantaardige olie om kleven te voorkomen.

4. Portioneren en invriezen

De lintpasta wordt op gewicht geportioneerd en vervolgens direct ingevroren (IQF). Korte pasta wordt individueel ingevroren.



Onze vriesverse pasta wordt geproduceerd op volledig geautomatiseerde productielijnen, die constante hoge kwaliteit garanderen om de klant een top convenience product aan te bieden.

ALTIJD 'AL DENTE' PASTA

Jouw klanten een 'al dente' pasta serveren in een handomdraai en op elk moment van de dag, is perfect mogelijk met onze vriesverse pasta.

VOORDELEN

De beste productkwaliteit

- Altijd 100% al dente gekookt.
- Kleefvrije pasta.
- Vriesvers verpakt voor gegarandeerde voedselveiligheid.
- Strenge kwaliteitscontroles zorgen voor een constante smaak met de hoogste hygiëne.

Kostenbesparend

- Waste en/of tekorten zijn verleden tijd.
- Makkelijke en snelle mise-en-place.
- Minder handelingen bij de bereiding en daardoor tijdsbesparend.
- Minder verbruik van gas, water en elektriciteit.

Gemakkelijk in gebruik

- Meerdere bereidingstechnieken mogelijk: heet water, combisteamer, wok en magnetron.
- Eenvoudig te portioneren.
- Snelle bereidingstijd.
- Lange houdbaarheid van wel 18 maanden. (Op -18°C.)
- Glutenvrij alternatief zonder risico.
- Veel variatie mogelijk dankzij ons uitgebreide assortiment.

Bij ons bereid je pasta in een handomdraai! Penne en fusilli zijn klaar in 30 seconden, terwijl lintpasta zoals tagliatelle en spaghetti slechts 75 seconden nodig heeft.



PASTA

ref. A1
Fusilli
4 x 2,5 kg



ref. A2
Fusilli Tricolore
4 x 2 kg



ref. A3
Penne
4 x 2,5 kg



ref. A4
Farfalle
4 x 2 kg



ref. A7
Macaroni
4 x 2,5 kg



ref. A8
Mini Macaroni
4 x 2,5 kg



ref. A16
Rigatone
4 x 2 kg



ref. A17-10
Fusilli Volkoren
4 x 2,5 kg



ref. A23
Conchiglie
4 x 2,5 kg



ref. A25
Serpentini
4 x 2 kg



LASAGNE

ref. A22
Lasagne
5 x 2 kg

Formaat 1/1 GN
blad: 167 g
2 kg = 12 bladen



Geen bereiding noodzakelijk
Het product is reeds gekookt in water en kan direct
worden gebruikt voor de bereiding van lasagne.

BEREIDINGSTIJDEN:

KORTE PASTA

Heet water (95°C)

30 sec.

Wok

3 min.

Combisteamer (100°C stoom)

4 min.

LINTPASTA

ref. A9
Cappellini
1 x 5 kg
nest: 50 g



ref. A15
Spaghetti
1 x 5 kg
nest: 50 g



ref. A15-VK
Volkoren Spaghetti
1 x 5 kg
nest: 50 g



ref. A19
Linguine
1 x 5 kg
nest: 50 g



ref. A10-XL
Tagliatelle XL
1 x 5 kg
nest: 50 g



ref. A10
Tagliatelle
1 x 5 kg
nest: 50 g



ref. A20
Pappardelle
1 x 4 kg
nest: 50 g



BEREIDINGSTIJDEN:

LINTPASTA/NOODLES

Heet water (95°C)	75 sec.
Wok	3 min.
Combisteamer (100°C stoom)	4 min.

NOODLES

ref. A14
Chinese noodles
1 x 5 kg
nest: 50 g



ref. A28
Soba noodles
1 x 5 kg
nest: 50 g



Nieuw

ref. A38
Udon noodles
1 x 5 kg
nest: 50 g



Nieuw

SPECIAAL VOOR GROOTVERBRUIK

ref. BUP12
Penne
3 x 4 kg



ref. BUF12
Fusilli
3 x 4 kg



ref. A15-10
Spaghetti
1 x 10 kg
nest: 50 g



GEVULDE PASTA

ref. D20
Ravioli Tartufo e Funghi
4 x 750 g
Stuk: ± 32 g



ref. D23
Ravioli Pomodoro e Mozzarella
4 x 750 g
Stuk: ± 32 g



ref. D21
Mezzalune Vitello
4 x 750 g
Stuk: ± 32 g



ref. D24
Mezzalune Quattro Formaggi
4 x 750 g
Stuk: ± 32 g



ref. D22
Fiori Scampi al'Aglio e Limone
4 x 750 g
Stuk: ± 32 g



ref. D15
Pansotti Bufalo Ricotta en Spinaci
1 x 3 kg
Stuk: ± 35 g



BEREIDINGSTIJDEN:

Heet water (95°C) 5 min.
Combisteamer (100°C stoom) 8-9 min.



CANNELLONI

ref. D11
Cannelloni Bolognese
1x3 kg
Stuk: ± 50 g



ref. D12
Cannelloni Ricotta e Spinaci
1x3 kg
Stuk: ± 50 g



BEREIDINGSTIJDEN:

Bakplaat invetten met boter, olijfolie of saus.
Bevroren pasta erop leggen.
Bedekken met saus.
Oven: 30 min. op 180°C
Combisteamer : 20 min. op 180°C

TORTELLONI

ref. D71
Tortelloni Ricotta e Spinaci
5x1 kg
Stuk: ± 11 g



ref. D72
Tortelloni Carne
5x1 kg
Stuk: ± 11 g



ref. D73
Tortelloni Vegan
5x1 kg
Stuk: ± 11 g

Nieuw



BEREIDINGSTIJDEN:

Heet water (95°C) 3-4 min.
Combisteamer (100°C stoom) 4-5 min.

SAUZEN

De sauzen kunnen, ongeopend buiten de koeling worden bewaard. Ze bevatten geen conserveringsmiddelen en door sterilisatie of pasteurisatie is een lange houdbaarheid gegarandeerd.

De sauzen zijn per kilo verpakt in doypacks. Geopend zijn ze in de koeling beperkt houdbaar.

Onze sauzen maken het jou gemakkelijker en geven je meer vrijheid in het creëren van jouw perfecte maaltijd. Eenvoudig op te warmen, een gesloten zak kan zowel in een magnetron, combisteamer of gewoonweg in heet water worden opgewarmd. Daarna kan de saus perfect in een bain-marie worden bewaard.

Creativiteit van de chef is mogelijk.

Geef je persoonlijke touch aan de sauzen door bijvoorbeeld: fond, bouillon, room, volle melk, kaas, verse kruiden, boter, olijfolie, kip, verse groenten, garnalen of spekblokjes toe te voegen.

De sauzen zijn ook geschikt voor gebruik in de koude bereiding.



BEREIDINGSTIJDEN:

Magnetron	2-3 min.
Wok	2-3 min.
Combisteamer (100°C stoom)	12 min.
Heet water (95°C)	15 min.

BASISSAUZEN

6X1 KG



H1	Bolognese	33% Kippengehakt, tomaat, uien, kruiden			●
H2	Bolognese Halal	20% Halal Rundergehakt			●
H3	Napolitana	Tomaat, ui & basilicum	●		●
H7	Formaggio	Emmenthaler & room		●	
H8	Carbonara	Gerookt spek, kaas & room		●	
H9	Scampi Crème	Schaaldieren, witte wijn & room			
H10	Arrabiata	Tomaat, knoflook & chili pepers	●	●	●
H12	Quatro Formaggi	Mozzarella, Emmenthaler, Gouda, Cheddar		●	
H13	Forestière	Champignons spek, room, Emmenthaler		●	
H15	Witlof-kaas-ham	Witlof, Emmenthaler, ham & room		●	
H17	Bandido (nacho cheese)	Jalapeno, Cheddar, Gouda, Mozzarella		●	
H22	Bolognese Classico	20% Rundergehakt			●
H23	Primavera	Tomaat, paprika, courgette, ui & basilicum	●	●	●
H24	Puttanesca	Tomaat, olijven en paprika	●	●	●
H25	Mascarpone Rosso	Tomaat, mascarpone & room		●	
H26	Curry	Room, appel, ui, knoflook & curry			
H29	Pesto	Basilicum, knoflook, kaas en pijnboompitten		●	
H30	Pomo-d'Oro	100% Tomaat	●	●	●
H31	Béarnaise saus	Dragon, kervel & azijn		●	
H32	Champignon roomsaus	Champignons & room		●	
H33	Peper roomsaus	Zwarte peper & room			
H34	Hollandaise saus	Boter & sjalot		●	
H35	Premium Cheddar saus	Cheddar		●	
H38	Bolognese du Chef	28% Varkensvlees		●	●
H39	Thai Curry	Rode curry, limoen, Thaise basilicum		●	●
H40	Vegan Formaggio	Vegan saus met kaassmaak	●	●	●

PORTION PACKS SAUZEN

De portion packs bevatten 150 gram saus en zijn verpakt in doypacks die bestand zijn tegen de magnetron. Dit heeft verschillende voordelen. Enerzijds zorgt de portie van 150 gram ervoor dat er minder verspilling is en de kosten worden gedrukt. Anderzijds is de verpakking in doypacks ideaal voor gebruik in horecagelegenheden met een kleine of beperkte keuken.

Doypacks zijn namelijk flexibele verpakkingen die gemakkelijk op te bergen zijn en weinig ruimte innemen. Bovendien is de magnetronbestendige verpakking zeer praktisch, omdat de saus snel en eenvoudig kan worden opgewarmd, wat tijd bespaart voor het bereiden van gerechten in drukke keukens. Kortom, de portion packs zijn een handige en kosteneffectieve oplossing voor horecabedrijven die hun efficiëntie willen verbeteren en verspilling willen verminderen.



PORTION PACKS

BEREIDINGSTIJDEN:

Magnetron	30 sec.
Combisteamer (100°C stoom)	4 min.
Heet water (95°C)	6 min.



BESCHIKBARE SAUZEN IN PORTIES (150 G)

H108	Carbonara
H110	Arrabiata
H112	Quattro Formaggi
H117	Bandido (nacho cheese)
H119	Pesto
H122	Bolognese Classico
H131	Béarnaise
H132	Champignon roomsaus
H133	Peper roomsaus

PORTION PACKS PASTA

Deze pasta is verpakt in stoomzakjes die het kookproces aanzienlijk vereenvoudigen en versnellen. De stoomzakjes zijn bovendien geschikt om direct vanuit de diepvries in de magnetron te bereiden, waardoor kostbare tijd wordt bespaard in een drukke keuken.

ref. A3-200
Penne
25 x 200 g



ref. A10-200
Tagliatelle
24 x 200 g



ref. A15-200
Spaghetti
24 x 200 g



ref. A3-300
Penne
15 x 300 g



ref. A10-300
Tagliatelle
16 x 300 g



ref. A15-300
Spaghetti
16 x 300 g



PORTION PACKS

BEREIDINGSTIJD IN MAGNETRON:

Penne	200 g	60 sec.
Penne	300 g	90 sec.
Spaghetti	200 g	90 sec.
Spaghetti	300 g	2 min.
Tagliatelle	200 g	90 sec.
Tagliatelle	300 g	2 min.
Rigatone GF	250 g	90 sec.

GLUTENVRIJ

Voorgekookte en IQF diepgevroren rigatone van maïs- en kikkererwtenmeel. Geportioneerd in stoomzakjes voor de magnetron.

ref. A16-250/GF
Rigatone glutenvrij
16 x 250 g



RIJST

ref. E1
Witte rijst
4 x 2,5 kg

Voorgekookte en
IQF
diepgevroren
witte rijst.



ref. E1-BIO
Witte rijst Bio
4 x 2,5 kg

Voorgekookte en
IQF diepgevroren
biologische rijst.



ref. E4
Basmati rijst
4 x 2,5 kg

Voorgekookte en
IQF diepgevroren
Basmati rijst.



ref. E1-200
Witte rijst - portieverpakking
25 x 200 g

Voorgekookte en IQF diepgevroren
langkorrelige witte rijst in stoomzakjes
van 200 g voor de magnetron.



RISOTTO

ref. B13
Risotto
5 x 1 kg

Kant-en-klare
basisrisotto, met een
coating van kaas en
room.



Het grote voordeel van deze vriesverse risotto is dat het product natuurlijk is, waardoor het makkelijk te verrijken is met verse ingrediënten. Zo heb je de perfecte basis voor elke risotto in huis. Zo maak je binnen 5 minuten al een perfecte risotto.



WERELDGERECHTEN

ref. B11
Taboulé
1 x 5 kg

Het meest bekende gerecht uit de gezonde en verfijnde Libanese keuken



Een heerlijke en gezonde salade op basis van voorgekookte couscous, tomaten, rode en groene paprika's, komkommer, uien, zwarte olijven, witte rozijnen, groene munt en koriander. Op smaak gebracht met een kruidige saus.

ref. B7
Paella Valencia
2 x 2,5 kg

Paella is een oorspronkelijk Valenciaans en typisch Spaans rijstgerecht.



Traditionele Spaanse kant-en-klare Paella met gele rijst, kip, koolvis, rode paprika, chorizoworst, roze garnalen, tomaat, mosselvlees, erwten, inktvisringen, ui, saffraan, kruiden en plantaardige olie

ref. B12
Mac & Cheese
2 x 2,5 kg

Voorgekookte macaroni, met een coating van kaas en room.



De lekkere macaroni, Emmenthalerkaas en room zorgen voor de kwaliteit. Deze Mac 'n Cheese is een kant-en-klare Amerikaanse klassieker. Ideaal als side dish! Maar ook hartstikke lekker als topping op een burger of een broodje.

GNOCCHI

ref. D101
Gnocchi di Patate
5 x 1 kg

BEREIDINGSTIJDEN:

Oven: Gnocchi met olijfolie mengen, 10 min op 180°C, af en toe roeren.
Pan: Bevroren gnocchi 4-5 min bakken in olijfolie, zout toevoegen.
Koken: 3 min in kokend, licht gezouten water (95°C).
Combi steamer: Gnocchi met olijfolie mengen, 6-7 min (100°C stoom).



HANDIGE VERPAKKINGEN

Alle pasta van The Smiling Cook zijn 100% 'al dente' gekookt, IQF diepgevroren en verpakt in handige zakken van 2,5 kg of in dozen van 5 kg en dus klaar voor gebruik.



Onze vriesverse pasta kan direct vanuit de vriezer worden bereid, wat tijd bespaart en zorgt voor minimale waste



PASTABEKERS

Mooi gedecoreerd, afsluitbaar en magnetronbestendig. De bekers zijn breed zodat je er makkelijk uit kunt eten en de pasta blijft goed warm in de beker.

ref. F21 Model Pasta
Small (460 ml)
Tray: 50 st.
Doos: 10 x 50 st.



ref. F17 Model Retro
Small (460 ml)
Tray: 50 st.
Doos: 6 x 50 st.



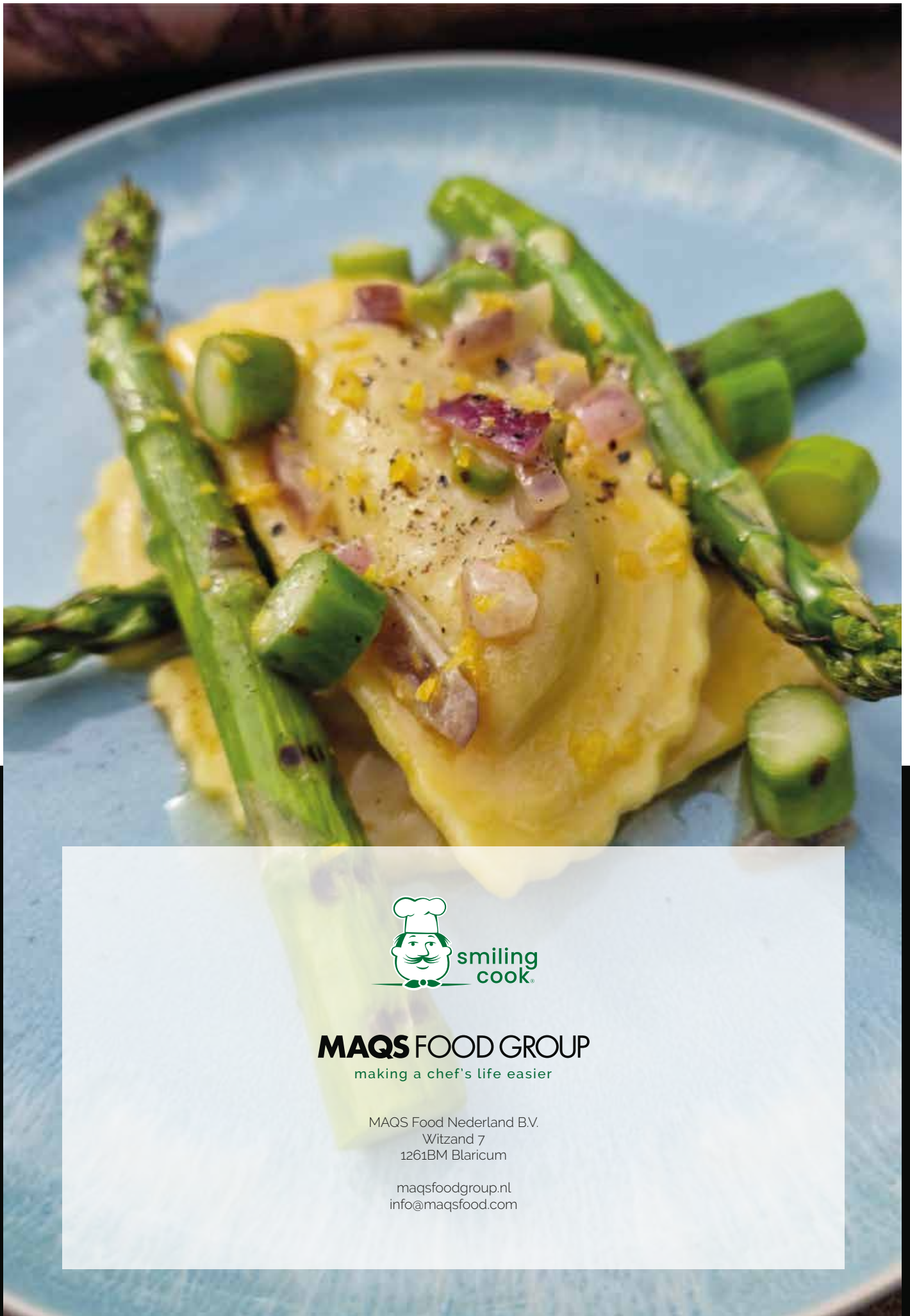
ref. F23 Model Pasta
Large (750 ml)
Tray: 50 st.
Doos: 10 x 50 st.



ref. F27 Model Retro
Large (750 ml)
Tray: 50 st.
Doos: 6 x 50 st.



Ideaal voor een
pasta to go of
take away
concept!



MAQS FOOD GROUP
making a chef's life easier

MAQS Food Nederland B.V.
Witzand 7
1261BM Blaricum

maqsfoodgroup.nl
info@maqsfood.com