



Pasta for Professionals

Vriesverse pasta

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

Belangrijke stappen

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 gekneed 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 tijdens de regeneratie te voorkomen.

4. Portioneren en invriezen

De lintpasta worden geportioneerd op het gewenste gewicht en onmiddellijk ingevroren. Korte pasta wordt individueel (IQF) ingevroren.



Voordelen

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's.

In 'een handomdraai' is bij ons zéér snel:

- 30 seconden voor penne of fusilli
- 75 seconden voor lintpasta als tagliatelli of spaghetti.

De beste productkwaliteit

- Altijd 100% al dente.
- Kleefvrije pasta.
- Individuele verpakkingen, wat voedselveiligheid verzekert.
- Strengere kwaliteitscontroles die consistent de beste hygiëne en smaak garanderen.

Kostenbesparend

- Overschotten of tekorten zijn verleden tijd.
- Je hebt steeds een correcte mise-en-place.
- Minder handelingen nodig? Minder personeel nodig!
- Verlaagd verbruik van gas, water en elektriciteit.

Gemakkelijk in gebruik

- Talloze opwarmingmethodes mogelijk: heet water, combisteamer, wok, magnetron.
- Makkelijk portioneren dankzij de handige stoomzakjes.
- Snelle bereidingstijd.
- Houdbaarheid van wel 18 maanden. (Op -18°C.)
- Glutenvrije alternatieven aanbieden zonder enig risico.
- Breng makkelijk variatie in je menu dankzij ons uitgebreide aanbod.



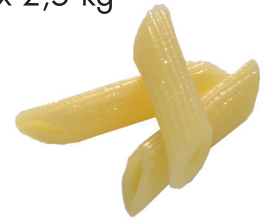
Pasta

The Smiling Cook

ref. A1
Fusilli
4 x 2,5 kg



ref. A3
Penne
4 x 2,5 kg



ref. A2
Fusilli Tricolore
4 x 2,5 kg



ref. A4
Farfalle
4 x 2,5 kg



ref. A7
Macaroni
4 x 2,5 kg



ref. A8
Mini Macaroni
4 x 2,5 kg



ref. A17
Fusilli Volkoren
4 x 2,5 kg



30 sec.
4 min.
3 min.

Heet water (95°C)
Combisteamer
Wok

ref. A23
Conchiglie
4 x 2,5 kg



ref. A25
Serpentini
4 x 2,5 kg



ref. A16
Rigatone
4 x 2,5 kg



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. A1
Chinese noodles
1 x 5 kg
nest: 50 g



ref. A20
Pappardelle
1 x 5 kg
nest: 50 g



Nesten

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

Speciaal voor grootverbruikers

ref. BUF12
Fusilli Pastaconcept
3 x 4 kg



ref. BUP12
Penne Pastaconcept
3 x 4 kg

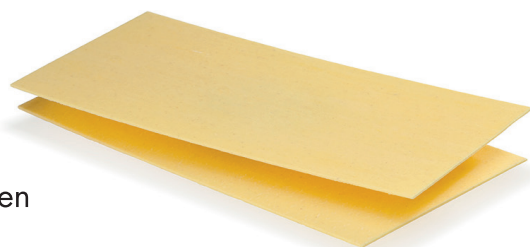


ref. A15-10
Spaghetti
1 x 10 kg
nest: 50 g



ref. A22
Lasagne
5x2 kg
Formaat 1/1 GN
stuk: 167 g
2 kg = 12 bladen

Gekookte en IQF diepgevroren lasagne bladen



**Perfect
verwerkbaar
in koude lijn
100% gekookt**

Gevulde Pasta The Smiling Cook



ref. D15

Pansotti Bufalo Ricotta en Spinaci

1 x 3 kg

Stuk: 35 g

5 min. Heet water (95°C)

8-9 min. Combisteamer (100°C)

ref. D11
Cannelloni Bolognese

1x3 kg
Stuk: 50 g



20 min. Hetelucht oven
30 min. Traditionele Oven

ref. D12
Cannelloni Ricotta e Spinaci

1x3 kg
Stuk: 50 g



20 min. Hetelucht oven
30 min. Traditionele Oven

ref. D17
Tortelloni Ricotta e Spinaci

1x6 kg
Stuk: 7 g



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

ref. D16
Tortelloni Carne

1x6 kg
Stuk: 7 g



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

ref. D13
Cappelletti Salmone e Spinaci

1x3 kg
Stuk: 12 g



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

Sauzen The Smiling Cook

Breed assortiment

Lange houdbaarheid buiten koeling: deze sauzen bevatten geen bewaarmiddelen, maar door sterilisatie of pasteurisatie verkrijgen ze hun lange houdbaarheid.

Verpakt in doypacks van slechts 1 kg: verlies of overschot is eigenlijk onmogelijk. Eens geopend, bewaren de sauzen gedurende 3 dagen op max. 4° C.



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

Gemakkelijk op te warmen: een gesloten zak kan zowel in een magnetron, combisteamer of gewoonweg in heet water opgewarmd worden. Daarna de saus in een bain-marie gieten.

Sauzen kunnen gepersonaliseerd worden met fond, bouillon, fumet, room, volle melk, kaas, verse kruiden, boter, olijfolie, al dente groenten, garnalen, speklblokjes, etc.

Ze kunnen ook aangelengd worden met water, melk of room als bv. verdamping is opgetreden door langdurige verwarming in de bainmarie.

Uitermate geschikt voor gebruik in de koude lijn.



Basissauzen

6x1 kg



H2	Bolognese Halal	20% Rundergehakt (halal)			●
H3	Napolitana	Tomaat, ui & basilicum	●		●
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		●	
H14	Maffioso	Spinazie, Emmenthaler, paprika & room		●	
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			
H27	Veganesca	85% Groenten, kurkuma, kaneel & koriander	●	●	●
H28	Nordic	64% Groenten/fruit, dille en 12% yoghurt		●	
H29	Pesto	Basilicum, pijnboompitten, Parmezaan		●	
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			●

Portion Packs

Sauzen

Deze individuele porties van 150 g worden eveneens aangeboden in magnetron bestendige doypacks.

Ideaal voor horeca en foodservice bedrijven met een kleine of beperkte keuken.

30 sec.
4 min.
6 min.

Magnetron
Combisteamer (100°C)
Heet water (95°C)

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



Pasta

Deze individuele porties van de pasta worden eveneens aangeboden in handige stoomzakjes die te verwarmen zijn in de magnetron.

ref. A3-200
Penne
25 x 200 g



ref. A15-200
Spaghetti
24 x 200 g



ref. A3-300
Penne
15 x 300 g



ref. A15-300
Spaghetti
16 x 300 g



Bereiding in magnetron

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

Glutenvrij

ref. A16-300/GF
Rigatone glutenvrij
18 x 300 g



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

Rijst



ref. E1
Witte rijst
4 x 2,5 kg

Voorgekookte en IQF diepgevroren witte rijst, afkomstig uit de EU.



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

Voorgekookte en IQF diepgevroren biologische rijst, afkomstig uit de EU.



ref. E4
Basmati rijst
4 x 2,5 kg

Basmati rijst met volle smaak en geur. Voorgekookte en IQF diepgevroren.



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

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



Wereldgerechten

ref. B11 Taboulé 1 x 5 kg

Het best gekende gerecht uit de gezonde en verfijnde Libanese keuken



Een heerlijke en gezonde salade op basis van voorgedroogde 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.



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



Handige verpakkingen

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

Compacte nesten voor lintpasta bieden alleen maar voordelen: steviger, minder breuk, kleinere verpakking (1 x 5 kg) en langere slierten.



Pastabekers

Mooi gedecoreerd, afsluitbaar en magnetronbestendig.
De bekere zijn breed en men kan er makkelijk uit eten zonder de handen vuil te maken of te verbranden. Pasta blijft goed warm in de beker.



ref. F21 Model Pasta Small (460 ml)

Tray: 50 st.

Doos: 10 x 50 st.



ref. F23 Model Pasta Large (750 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. F27 Model Retro Large (750 ml)

Tray: 50 st.

Doos: 6 x 50 st.



d'Lis Food N.V.
Turnhoutsebaan 49
B-3280 Diest

thesmilingcook.com
dliis@dliisfood.com

Distributeur Nederland:

MAQS FOOD GROUP
next level convenience

MAQS Food Nederland B.V.
Rotondeweg 21
1261BE Blaricum

maqsfoodgroup.nl
info@maqsfood.com