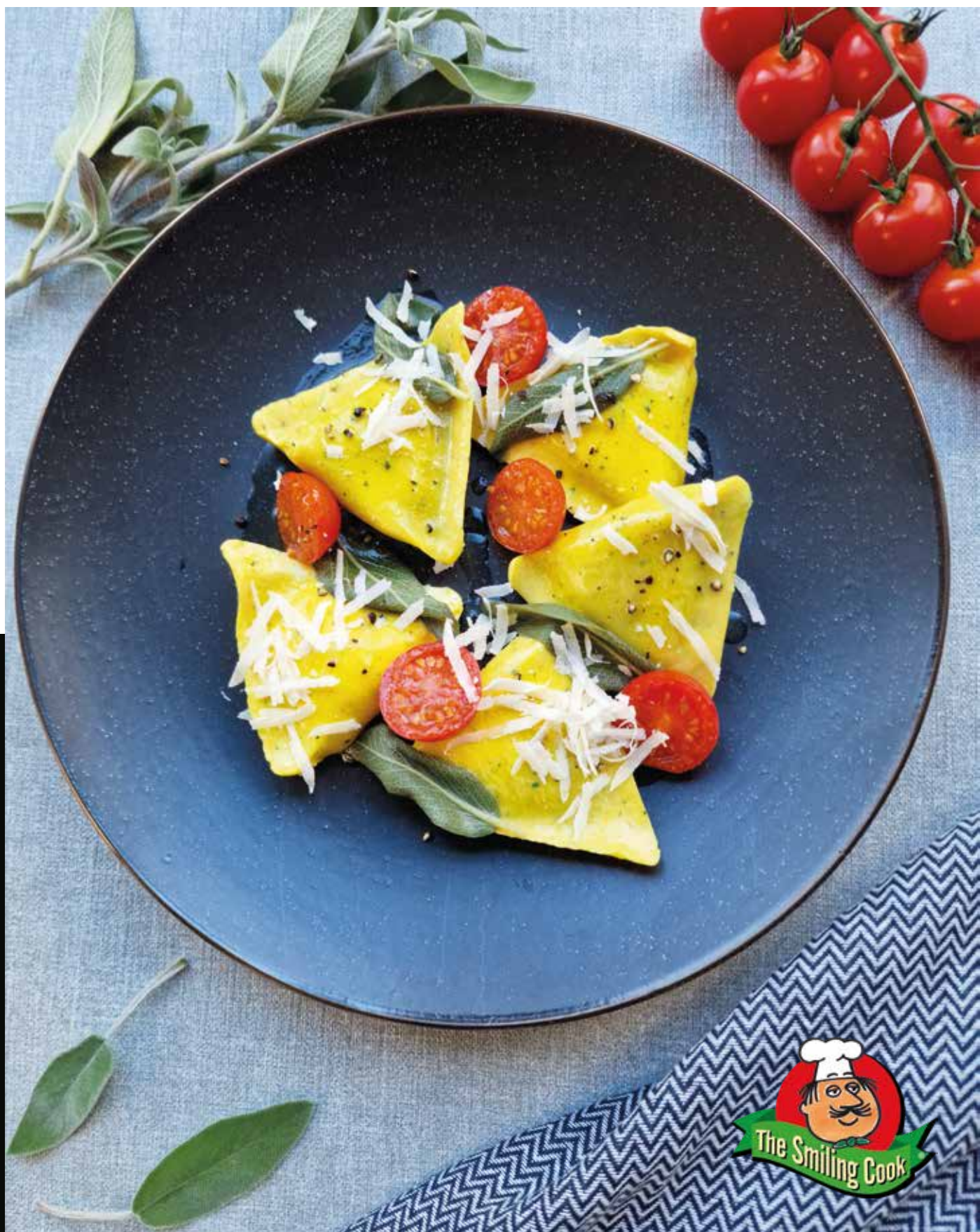


# PASTA FOR PROFESSIONALS

PRODUCT CATALOGUS THE SMILING COOK



# 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 waarmee de voedselveiligheid altijd is gewaarborgd.
- Strenge kwaliteitscontroles zorgen voor een constante smaak met de hoogste hygiëne.

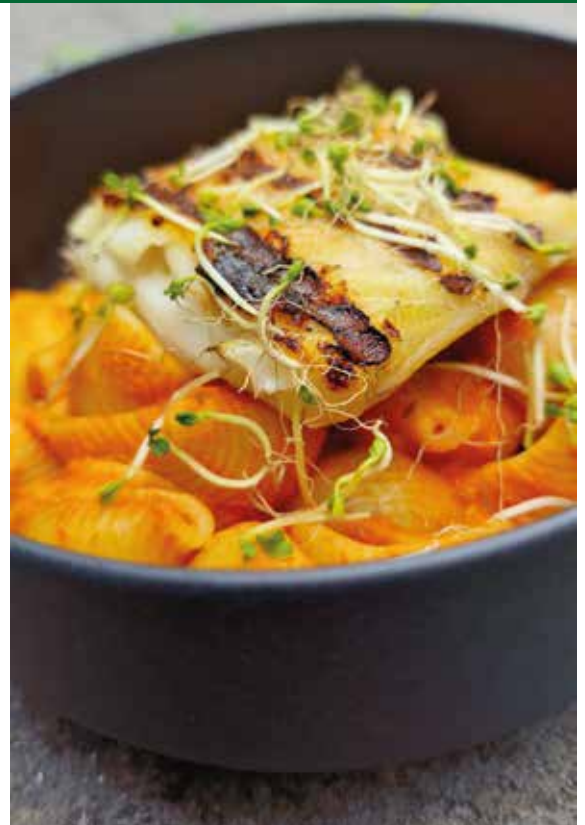
### Kostenbesparend

- 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 2,5 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 2,5 kg



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



**ref. A23**  
**Conchiglie**  
4 x 2,5 kg



**ref. A25**  
**Serpentini**  
4 x 2,5 kg



## BEREIDINGSTIJDEN:

### KORTE PASTA

Heet water (95°C)	30 sec.
Wok	3 min.
Combisteamer	4 min.

### LINT PASTA

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

# 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



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



ref. A14

**Chinese noodles**

1 x 5 kg

nest: 50 g



ref. A22

**Lasagne**

5 x 2 kg

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



ref. D101

**Gnocchi di Patate**

5 x 1 kg



Nieuw



# GEVULDE PASTA

ref. D20  
**Ravioli Tartufo e Funghi**  
4 x 750 g  
P.s. ± 25 g



ref. D23  
**Ravioli Pomodoro e Mozzarella**  
4 x 750 g  
P.s. ± 32 g



Nieuw

ref. D21  
**Mezzalune Vitello**  
4 x 750 g  
P.s. ± 25 g



ref. D24  
**Mezzalune Quattro Formaggi**  
4 x 750 g  
P.s. ± 32 g



Nieuw

ref. D22  
**Fiori Scampi al'Aglio e Limone**  
4 x 750 g  
P.s. ± 32 g



ref. D15  
**Pansotti Bufalo Ricotta en Spinaci**  
1 x 3 kg  
P.s. ± 35 g



ref. D13  
**Cappelletti Salmone e Spinaci**  
1x3 kg  
Stuk: 12 g



## BEREIDINGSTIJDEN:

Heet water (95°C) 5 min.  
Combisteamer 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:**

Combisteamer 20-30 min.

# 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 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.
Stoven (100°C)	12 min.
Heet water (95°C)	15 min.



# BASISSAUZEN

## 6X1 KG



<b>H2</b>	<b>Bolognese Halal</b>	20% Rundergehakt (halal)			●
<b>H3</b>	<b>Napolitana</b>	Tomaat, ui & basilicum	●		●
<b>H8</b>	<b>Carbonara</b>	Gerookt spek, kaas & room		●	
<b>H9</b>	<b>Scampi Crème</b>	Schaaldieren, witte wijn & room			
<b>H10</b>	<b>Arrabiata</b>	Tomaat, knoflook & chili pepers	●	●	●
<b>H12</b>	<b>Quatro Formaggi</b>	Mozzarella, Emmenthaler, Gouda, Cheddar		●	
<b>H13</b>	<b>Forestière</b>	Champignons spek, room, Emmenthaler		●	
<b>H14</b>	<b>Maffioso</b>	Spinazie, Emmenthaler, paprika & room		●	
<b>H15</b>	<b>Witlof-kaas-ham</b>	Witlof, Emmenthaler, ham & room		●	
<b>H17</b>	<b>Bandido (nacho cheese)</b>	Jalapeno, Cheddar, Gouda, Mozzarella		●	
<b>H22</b>	<b>Bolognese Classico</b>	20% Rundergehakt			●
<b>H23</b>	<b>Primavera</b>	Tomaat, paprika, courgette, ui & basilicum	●	●	●
<b>H24</b>	<b>Puttanesca</b>	Tomaat, olijven en paprika	●	●	●
<b>H25</b>	<b>Mascarpone Rosso</b>	Tomaat, mascarpone & room		●	
<b>H26</b>	<b>Curry</b>	Room, appel, ui, knoflook & curry			
<b>H29</b>	<b>Pesto</b>	Basilicum, knoflook, kaas en pijnboompitten		●	
<b>H30</b>	<b>Pomo-d'Oro</b>	100% Tomaat	●	●	●
<b>H31</b>	<b>Béarnaise saus</b>	Dragon, kervel & azijn		●	
<b>H32</b>	<b>Champignon roomsaus</b>	Champignons & room		●	
<b>H33</b>	<b>Peper roomsaus</b>	Zwarte peper & room			
<b>H34</b>	<b>Hollandaise saus</b>	Boter & sjalot		●	
<b>H35</b>	<b>Premium Cheddar saus</b>	Cheddar		●	
<b>H38</b>	<b>Bolognese du Chef</b>	28% Varkensvlees		●	●
<b>H39</b>	<b>Thai Curry</b>	Rode curry, limoen, Thaise basilicum		●	

# 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)	4 min.
Heet water (95°C)	6 min.



## BESCHIKBARE SAUZEN IN PORTIES (150 G)

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

# 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 naturel 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, Emmentalerkaas 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.

# 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**  
next level convenience

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

[maqsfoodgroup.nl](http://maqsfoodgroup.nl)  
[info@maqsfood.com](mailto:info@maqsfood.com)