

# Pasta for Professionals





## 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 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.

In 'een handomdraai' is bij ons zéér snel:

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

## 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.



# Pasta

## The Smiling Cook



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

**ref. A1**  
**Fusilli**  
4 x 2,5 kg



**ref. A2**  
**Fusilli Tricolore**  
4 x 2,5 kg



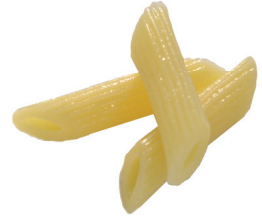
**ref. A17**  
**Fusilli Volkoren**  
4 x 2,5 kg



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



**ref. A3**  
**Penne**  
4 x 2,5 kg



**ref. A4**  
**Farfalle**  
4 x 2,5 kg



**ref. A8**  
**Mini Macaroni**  
4 x 2,5 kg



**ref. A7**  
**Macaroni**  
4 x 2,5 kg



**ref. A16**  
**Rigatone**  
4 x 2,5 kg



**ref. A23**  
**Conchiglie**  
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

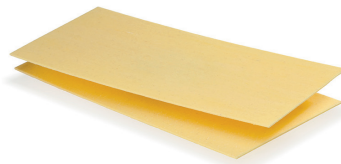


**ref. A20**  
**Pappardelle**  
1 x 5 kg  
nest: 50 g



**ref. A22**  
**Lasagne**  
5x2 kg

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



## Nesten

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



# Gevulde Pasta The Smiling Cook

**Nieuw**

**ref. D20**  
**Ravioli Tartufo e Funghi**  
4 x 750 g



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

**ref. D21**  
**Mezzalune Vitello**  
4 x 750 g



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

**ref. D22**  
**Fiori Scampi al'Aglio e Limone**  
4 x 750 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)

**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)

# Sauzen

## The Smiling Cook

Gemakkelijk 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.

## Breed assortiment

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.



## Bereiding

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



# 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>Quattro 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 g saus en zijn ook in de magnetron bestendige doypacks verpakt.

Ideaal voor horecagelegenheden 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





# Stoomzakjes met pasta

De voorgeportioneerde pasta is in handige stoomzakjes verpakt, die direct vanuit de diepvries in de magnetron te bereiden zijn.

**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



## Glutenvrij

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



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

<b>60 sec.</b>	<b>Penne</b>	<b>200 g</b>
<b>90 sec.</b>	<b>Penne</b>	<b>300 g</b>
<b>90 sec.</b>	<b>Spaghetti</b>	<b>200 g</b>
<b>2 min.</b>	<b>Spaghetti</b>	<b>300 g</b>
<b>90 sec.</b>	<b>Tagliatelle</b>	<b>200 g</b>
<b>2 min.</b>	<b>Tagliatelle</b>	<b>300 g</b>

**90 sec. Magnetron**

# 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.



## 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

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



## ref. B13 Risotto 5 x 1 kg

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





# 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.



Mac and cheese is een met name in Noord-Amerika en het Verenigd Koninkrijk voorkomend pastagerecht. Het wordt bereid door macaroni te mengen met een kaassaus. Het is het ultieme comfortfood.

# 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.





# Pastabekers

Mooi gedecoreerd, afsluitbaar en magnetronbestendig. De bekens 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  
pasta to go



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

[thesmilingcook.com](http://thesmilingcook.com)  
[dliis@dliisfood.com](mailto:dliis@dliisfood.com)

Distributeur Nederland:

**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)