alles
voor een
mooie
zomer

VHC
ACTIFOOD
PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK



Tosti's | Falafel maaltijdsalade
Rode biet carpaccio | **Chefs Gemak**
Workshops & trainingen
Ceviche | **Wijn** | Acties

inspiratie

ZOMER
2024

VOORWOORD

Alles voor de zomer

Je hebt zojuist de zonnige zomerfolder van VHC ActiFood opengeslagen: in deze editie vind je alles wat nodig is om het zomerseizoen te laten slagen. Van workshops en trainingen tot zonovergoten gerechten, je komt bij ons niets tekort. Op zoek naar de goeie vibes van een strandtent of zomerse gerechten op je menukaart? In dit magazine lees je alles wat nodig is voor een onvergetelijk zomerseizoen, geniet van de zon!



COLOFON

Uitgever
VHC ActiFood BV

Concept & realisatie
Marketing VHC ActiFood

Foto's
o.a. Content troch Fardau,
Steven van Kooijk

Rechten
Niets uit deze uitgave mag, op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Contact
VHC ActiFood
Buurstede 1
8431 NA Oosterwolde

INHOUD

Zomer *2024*



4 tosti's



7 falafel



13 ceviche



16 workshops & trainingen



26 zomerwijnen



26 acties

In de dynamische wereld van de horeca, waar trends zich snel ontwikkelen en uitdagingen voortdurend aanwezig zijn, is het essentieel om vooruit te denken en je aan te passen aan de steeds veranderende omstandigheden. Van de opkomst van nieuwe eetgewoonten tot de druk van stijgende kosten en personeelstekorten, als horecaondernemer sta je voor allerlei uitdagingen en kansen.

Graag introduceren we onze innovatieve oplossing voor chefs: CHEFS GEMAK.

Ontdek hoe onze gemaksrecepten een perfecte aanvulling vormen op jouw keuken. Leer hoe ze je kunnen helpen om efficiënter te werken, kosten te verlagen en tegelijkertijd de kwaliteit van je gerechten te waarborgen.

"Eenvoudig in uitvoering, groots in smaak"

Scan de QR-code voor meer Chefs Gemak

We streven naar culinaire perfectie, zonder uren in de keuken te staan.
Maak kennis met enkele van onze heerlijke gemaksrecepten op pagina 9, 10 en 11.

Tosti's, lekker & makkelijk

Brood, kaas, ham, brood: het welbekende tosticoncept. En een klassieker die altijd in de smaak valt. Saai? Welnee, een tosti biedt eindeloze mogelijkheden voor je creativiteit. Of je nu kiest voor traditionele combinaties of experimenteert met nieuwe smaken en producten, wij leveren wat je nodig hebt!



Verschillende soorten beleg ideeën

-brie, appel, bacon
-mozzarella, pesto, tomaat, basilicum
-zalm, roomkaas
-avocado, hummus
-banaan, chocoladepasta
-kip, spinazie, kaas, pesto
-brie, kersen

Het lekkerste brood

516597 waldkorn reuzenbol
805814 waldkorn haver bol
642959 barra rustica
628247 kaiserbol schwarzwald







WEETJE

Dadels
De dadel is één van de zoetste fruitsoorten. Het wordt daarom vaak gebruikt als smaakmaker in baksels en maaltijden.
Dadels zijn daarnaast ontzettend gezond, omdat ze veel waardevolle voedingsstoffen bevatten.

Croissants
in een tosti- of wafelijzer?

Als je op zoek bent naar een échte hit op je zomermenu, stap dan eens uit de zogenaamde box. Buiten de lijntjes vind je de meest vernieuwende ideeën: een croissant tussen je wafelijzer of de speelse combinatie van burrata met zoete aardbeitjes? Niks is onmogelijk deze zomer.

755370	croissant mini
384879	croissant
800490	dadels
578312	geitenkaas
807220	roomkaas vegan
813914	gepocheerd ei
127955	avocado
121177	komkommer
574392	aardbeien
800615	room
301701	mango
alles van vleeswaren	
655082	olijven
601659	zalmfilet gerookt
628638	roomkaas



Wafelmaker 'Brussels'
Twee 3x5 rechthoekige patronen. Wafelijzers van geëmailleerd gietijzer, kunnen met een borstel worden gereinigd.
Thermostatische temperatuurregeling.
Geïsoleerde handgreep, inclusief wafelvork.
art.nr. 814785



Falafel maaltijdsalade

VEGA

Ingrediënten

528641 romano sla
295892 radijs
310964 venkel
597287 mango stukjes
656585 garnering van china rose
805887 falafel rondje



Bereidingswijze

De gewassen sla in grove stukken snijden.
Venkel in fijne julienne en radijs in dunne plakjes snijden
Sla, venkel, radijs, falafel en mangochutney mengen in grote kom.
Daarna presenteren in mooi diep bord en af garneren met china rose.



Falafel burger

VEGA



Falafel

Je hebt het vast al wel eens voorbij zien komen tussen de vegetarische gerechten: falafel. Maar wat is falafel eigenlijk? Falafel is een populair gerecht in het Midden-Oosten. Het zijn vaak balletjes, gemaakt van gemalen kikkererwten of tuinbonen, gemengd met allerlei kruiden zoals koriander, peterselie, komijn en soms ook korianderzaad, die vervolgens gefrituurd worden. Op die manier zijn ze lekker krokant van buiten, maar zacht smeuïg van binnen. Een falafelburger is de perfecte vegetarische variant van een gewone hamburger!

Ingrediënten

716189	mini brioche bun sesam
807558	falafel burger
807559	falafel burger mini
255327	courgette
813369	dragonazijn
313696	suiker
806889	kewpie mayonaise
800306	sla mesclun Italie
341282	gegrilde aubergine
801562	cherrytomaat knoflook citroengras
801720	vene cress

Bereidingswijze

Falafel burger aanbakken/frituren.
Courgette en aubergine grillen en marineren met dragonazijn.
Broodje beleggen met mesclun sla, aubergine, courgette en de burger.
Afgarneren met vene cress, kewpie mayonaise en de cherrytomaat.



Rode biet carpaccio

VEGA



Ingrediënten

813374 truffelazijn
812639 rode biet carpaccio
358339 asperge scheuten
126380 venkel
792624 olijfolie puur

Bereidingswijze

Carpaccio op bord leggen en op temperatuur laten komen. Afgarneren met ragfijn gesneden venkel, aspergescheuten en een vinaigrette van truffelazijn en olijfolie.

Vinaigrette

1 deel truffelazijn
3 delen olijfolie
Peper en zout



CHEFS GEMAK

Teriyaki kipsaté met tempura banaan

Teriyaki kipsaté met tempura banaan en wasabi crackers

Verwen je gasten met onze teriyaki kipsaté! Malse kipsaté, gehuld in zoete teriyaki, geserveerd op een bananenblad. De tempura van banaan, frisse komkommersalade met Japanse sesamdressing en lente uitjes geven het gerecht extra smaak. Geserveerd met wasabi crackers en seroendeng, is dit gerecht een ware traktatie voor je gasten.

Ingrediënten

808819	kipdijsaté
808056	noriten wasabi chips
808507	teriyaki mirin sauce
572993	bakbanaan rijp
813583	tempura meel
127725	banaanblad
596051	komkommer blokjes van 10 mm
808392	Japanse sesamdressing



Gamba's Pil Pil

Voor de gamba liefhebbers hebben wij ook een aantal gemaksrecepten met gamba gelanceerd. Met hun sappige en malse textuur vormen gamba's een uitstekende basis voor allerlei heerlijke gerechten. Of je nu gebakken gamba's met ovengroenten, een verfrissende gamba salade of een luchtige paprikasoep met gamba's aan je menukaart toevoegt, dankzij de unieke smaak kun je met dit basisingrediënt alle kanten op!

Gamba's met ovengroenten:
Laat je verrassen door onze overheerlijke Gamba Pil Pil! Onze sappige gamba's zijn gebakken in olie en serveer je samen met smaakvolle groenten uit de oven. Maak het af met onze kant-en-klare marinade. De gamba's zijn makkelijk te pellen, wat veel gemak biedt. Het gerecht is een aanwinst voor zowel jouw lunch- als dinerkaart. Ook perfect voor shared dining!

Ingrediënten

578975	gamba's rauw gepeld
812753	pucce salentino
792624	olijfolie extra virgin
753327	piri piri melange
749672	knoflook grof gehakt
350486	roerbakgroenten

CHEFS GEMAK



Zomerse **gamba salade**

Zomerse salade, mango chutney, cherry tomaat, gamba's en kikkererwten. Onze verfrissende, zomerse gamba salade is een ideale toevoeging aan jouw lunch- of dinerkaart. De geroosterde gamba's komen samen met de exotische smaken van mango en zongedroogde cherrytomaten. Voor een verrassend contrast voeg je nog knapperige kikkererwten en een vleugje paprikapoeder toe.
Het resultaat? Een frisse salade met een lekkere crunch!



Ingrediënten

578975 gamba's rauw gepeld
574597 little gem
814583 gedroogde gemarineerde cherry tomaat
809644 Ballymaloe tropical mango relish
814584 kikkererwten sous vide
811335 paprika gerookt
792624 olijfolie puur

Zomerse **oesters**



Oesters zijn altijd al een traktatie geweest door de pure en verfijnde smaak die dit gerecht met zich meebrengt, dat weten we. Hoe je deze delicate schelpdieren een zomerse twist geeft? Probeer 'm eens met een zoete frambozenpuree en een paar druppels balsamico. Of met een salsa van fijngehakte mango, afgemaakt met wat verse bieslook!

Ingrediënten

375144 Zeeuwse oesters
255343 frambozen of
513148 framboospuree
578177 dressing balsamico
301701 mango of
597287 mango stukjes k&k
255300 bieslook
295302 sjalot
813375 witte wijnazijn
252694 suiker
814774 cayennepeper
754005 borage cress
327735 witte balsamicoazijn
296759 bosui
800297 pepertje
315451 passievrucht

Framboos dressing

4 frambozen
1 sjalot gesnipperd
60 ml witte wijnazijn
1 theelepel suiker
snufje cayennepeper
peper en zout
borage cress

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten met elkaar en verdeel over de oesters.
Garneer het af met borage cress.

Exotische dressing

1/2 mango
4 el witte balsamicoazijn
3 bos-uitjes, alleen het witte
1/4 rood pepertje
1 passievrucht

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten met elkaar en verdeel over de oesters.
Garneer het af met borage cress.



oesterbreekmes
rond
art.nr. 742317

Zeebaars **ceviche**



Zomers voorgerecht?

We got you! Zeebaars, radijs en komkommer, als of dat nog niet zomers genoeg is. Maar als je het besprenkeld met een frisse appelazijn, verse dille, en een Spaans pepertje toevoegt maak je het écht af.

En nog een vleugje limoenzeste natuurlijk. Perfect om van te genieten op warme zomerdagen.

Ingrediënten

519448 zeebaars
295892 radijs
571717 limoen
800297 rode peper
255742 komkommer
813368 appelazijn



Bereidingswijze

Verse zeebaars in dunne plakjes snijden.

Marinade maken van limoensap, fijngesneden rode peper en appelazijn.

Leg de vis ongeveer 3 uur in de marinade.

De vis op bord leggen en af garneren met komkommer, radijs en dille.

Zomer Cocktail
Sex on the beach

Ingrediënten
30 ml vodka
15 ml perziklikeur
60 ml sinaasappelsap
45 ml cranberrysap
4 dunne partjes sinaasappel
ijsblokjes

Bereidingswijze
Doe de vodka en perziklikeur in een glas.
Schenk daarna het cranberrysap in je glas.
Vul het glas met ijsblokjes en schijfjes sinaasappel.
Voeg hierna de sinaasappelsap toe in je glas.
Garneer je cocktail met een sinaasappelpartje op de rand en eventueel een kers op het ijs.

Hurricane cocktailglas 44 cl | art.nr. 809987



STEENFRUIT IN DE SPOTLIGHTS

Steenvruchten, hoe herken je die?
Aan de harde pit of 'steen' in het midden. Van perzik tot nectarine, en van abrikoos tot kers, ze zijn allemaal zoet van smaak met sappig vruchtvlees. Je zou het niet direct zeggen, maar zelfs de kokosnoot staat op het lijstje van steenvruchten. Al is bij deze tropische vrucht de harde kern en het sappige vruchtvlees wel omgedraaid…
Je gebruikt de vruchten bijvoorbeeld in frisse salades, als topping voor desserts of in smoothies en ijsjes. Binnen een mum van tijd je zomermenu vol kleur!





322431 pruimen



327344 perziken



127995 nectarines



322393 kersen hollands



800490 dadels medjool



301701 mango's



391883 abrikozen



127955 avocado's

WEETJE

Bramen, frambozen en vlierbessen worden ook wel steenvruchten genoemd i.v.m. de pitten.



Het **Horeca Vakcollege** is een onderdeel van het Training & Experience Center

Onder het mom van de relatief nieuwe slogan ‘alles voor een slimme zaak’ doen we bij VHC ActiFood dus meer dan alleen bevoorrading. Eén van de extra’s: de SVH-erkende opleidingen. Deze worden aangeboden in het Training & Experience Center in Oosterwolde en op Terschelling.

Met de focus op praktijkgericht leren bieden wij de cursus SVH Sociale Hygiëne en 3-daagse cursus SVH Leermeester aan, met het examen op dezelfde locatie.

Of je bent na 25 lesdagen in het bezit van een diploma SVH Kok en SVH zelfstandig werkend kok.

Informatie Horeca Vakcollege SVH trainingen

Open dag Horeca Vakcollege

KOM LANGS! OP 11 JUNI VAN 10.00 TOT 15.00 UUR

Wil je een idee krijgen hoe het is om bij het Horeca Vakcollege een opleiding te volgen? Kom dan naar de open dag! Of je nu gewoon even wilt rondkijken of vragen hebt voor onze docenten en studenten: we zien je graag tijdens de open dag.

Informatie en aanmelden workshops

SVH Sociale Hygiëne

13 juni in Oosterwolde

Ben jij werkzaam in de horeca? Bijvoorbeeld als horecaondernemer, als leidinggevende of medewerker? Dan is het aan te raden om het diploma SVH Sociale Hygiëne te halen. En nu kan dit nóg makkelijker! Middels onze 1-daagse cursus. Tijdens de openingstijden van ieder (horeca)bedrijf, stichting, evenement, instellingen of sportverenigingen waar alcohol geschonken wordt, dient volgens de Dranken- en Horecawet iemand aanwezig te zijn die in het bezit is van het SVH-diploma Sociale Hygiëne.





Cooking live Rational op 2 juli en 6 augustus

Duur: 12.00 tot 15.00 uur

Rational verwelkomt je in het ActiFoodLab! CookingLive is een actieve demo van de kooktechnisch adviseurs van RATIONAL Nederland. Tijdens de sessies komen de huidige uitdagingen in de keuken aan bod, zoals een tekort aan goedgeschoolde medewerkers en hoge energielasten. De apparatuur van RATIONAL biedt niet alleen oplossingen voor de huidige uitdagingen. Het kan ook ondersteuning bieden bij een logische mise-en-place en is inzetbaar tijdens het doorgeven. Er is ruimte voor het bespreken van jouw kooktechnische uitdagingen en natuurlijk is er het een en ander te proeven.

Eendaagse **SVH wijncursus**

24 september

Ben jij werkzaam als gastvrouw- of heer en vind je het belangrijk om meer te weten over het adviseren, combineren en verkopen van wijn? Ontdek de wereld van wijn met onze ééndaagse SVH-cursus! Met deze unieke dagcursus gaan we niet alleen in op het proeven en herkennen van verschillende wijnen, maar ook op het adviseren van gasten en het verbeteren van jouw skills. Zo sta je zekerder in je schoenen en weet wat je moet weten om de gast op niveau te kunnen vertellen over wijn.
Onze dagcursus wordt afgesloten met een aansluitend examen vanuit SVH, waarna jij je SVH diploma ontvangt!



Alles met **banaan**



Warme ESPUMA van banaan
Ingrediënten

250 gr	255157	rijpe bananen
85 gr	556831	poedersuiker
40 ml	807440	citroensap
125 ml	535052	slagroom

Bereidingswijze
Voeg alle ingrediënten samen en maak zeer fijn met de staafmixer. Haal door een zeef en vervolgens met een trechter in de sifon van een halve liter. Een patroon erop, goed schudden en laten afkoelen.

PINDAKAAS met gekarameliseerde banaan
Ingrediënten

500 gr	519758	ongezouten pinda's
200 gr	252964	suiker
15 gr	805051	arachideolie
2 tl	253278	zout

Rasp en sap van 1 citroen

Bereidingswijze
Rooster de pinda's goudbruin, 15 minuten op 15˚C.
Draai de pinda's fijn (naar wens) met de helft van de olie en het zout.
Snij de banaan in stukken.
Laat de suiker karamelliseren in de pan en voeg de banaan toe.
Laat rondom karamelliseren en vervolgens afkoelen. Voeg de banaan aan de pindakaas toe, draai fijn en breng op smaak met sap en rasp van de limoen.

SOUS-VIDE GEGAARDE banaan
Ingrediënten

5	255157	rijpe bananen
200 gr	252964	suiker
50 gr	602450	glucose
300 ml	656453	bruine rum

Rasp van een halve sinaasappel

Bereidingswijze
Maak karamel van de suiker en glucose. Blus af met de rum.
Rasp de sinaasappelschil erover en laat afkoelen. Pel de bananen en leg met de voorbereide siroop in een vacuümzak en trek vacuüm.
Gaar sous-vide, 20 minuten op 65˚C in een waterbad. Koel terug.

SPONGECAKE banaan
Ingrediënten

120 gr	255157	banaan overrijp
125 gr	564893	eiwit gepasteuriseerd
80 gr	564885	eidooier gepasteuriseerd
50 gr	728497	poedersuiker
50 gr	813266	amandelpoeder
65 gr	252786	bloem

Bereidingswijze
Meng alle ingrediënten samen fijn in een blender. Giet door een zeef en daarna in een sifon (0,5 liter). Belucht deze met 1 slagroompatroon. Neem een kartonnen bekertje en prik in de onderkant een gaatje. Vul het bekertje voor 1/3e met het beslag en gaar 50 seconden op 800 Watt.
Laat afkoelen en knip vervolgens de bekertjes open met een schaar.



BANANENPAPIER

Ingrediënten

200 gr	255157	banaan
60 gr	252964	suiker
20 gr	252786	bloem
60 gr	584894	gesmolten boter
50 gr	803161	melk

Bereidingswijze

Vermeng alle ingrediënten in een keukenmachine tot een homogeen mengsel. Smeer uit zo dun mogelijk en gelijkmatig op een siliconen mat.
Plaats in de vriezer en laat hard worden. Bak in ongeveer 10 minuten krokant en goudbruin in de oven op 160 ˚C. Breek in stukken en bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

BANANENBROOD

Ingrediënten

3	255157	rijpe bananen
200 gr	252786	bloem
10 gr	367400	bakpoeder
100 gr	306932	basterdsuiker bruin
60 ml	803161	volle melk
1	583073	groot ei
1 tl	811328	kaneel
125 gr	584894	roomboter
snufje	556831	poedersuiker

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170 ˚C.
Smelt de boter. Meng de boter met de bruine basterdsuiker en laat dit kort afkoelen. Prak 2 bananen fijn en meng deze met het ei, melk, en het mengsel van boter en basterdsuiker. Meng de bloem, kaneel en bakpoeder er doorheen. Giet het beslag in de bakvorm. Snij de overgebleven banaan in blokjes en verdeel deze over het beslag. Bak af in 45 minuten. Laat de cake afkoelen en haal uit de vorm.

Toppings

De toppings van CoolBreak worden gemaakt van de allerbeste ingrediënten. De trends worden nauwlettend in de gaten gehouden en daardoor zijn er regelmatig nieuwe smaken verkrijgbaar!





Garnering

Iedereen smelt voor een feestelijk versierd softijsje. Versier het softijsje met discodip of gebruik de overheerlijke kaneelsuiker. Er is voor ieder wat wils.

Desserts



CHAUPAIN

Onze desserts geven iedere horecaondernemer en chefkok de gelegenheid om zijn eigen handtekening te kunnen zetten onder een smaakvol dessert van zeer hoge kwaliteit.

dessert mango peper
21x65 gr | 814107

mango peper

Op zoek naar de perfecte afsluiter van het diner? Dan is het dessert mango peper de aanvulling op jouw dessertkaart.
Geen ingewikkelde voorbereidingen meer nodig, want dit heerlijke nagerecht kan in slechts drie eenvoudige stappen schitterend worden gepresenteerd aan jouw gasten. Kortom, niet alleen een smaakvolle keuze, maar ook een tijdbesparende oplossing voor een drukke keuken.
De stille kracht in dit dessert is de timut peper, die een verfrissende citrusachtige ondertoon heeft. Perfect met de zoete smaak van de mango en het amendelbiscuit.

dessert aardbei basilicum
21x65 gr | 813925

aardbei basilicum

Het dessert aardbei basilicum is opgebouwd uit de volgende lagen: biscuit natuur, krokante feuilletine, vanillemousse, aardbeiencoulis en basilicum.



Abrikoos dessert

ABRIKOZEN KLETSKOP

Ingrediënten

110 gr	252964	suiker
60 gr	670391	abrikozenpuree
30 gr	252786	bloem
60 gr	584894	boter

Bereidingswijze

Weeg alle ingrediënten af.
Smelt de boter.
Roer alle ingrediënten door elkaar en zet een uur koud weg.
Smeer het beslag dun uit op een siliconen mat of gebruik een sjabloon.
Bak af op 180°C voor 4 minuten.

WITTE CHOCOLADE-ABRIKOZEN MOUSSE

Ingrediënten

300 gr	355186	witte chocolade
200 gr	670391	abrikozenpuree
300 gr	535052	slagroom
3 blaadjes	335916	gelatine

Bereidingswijze

Week de gelatine in koud water.
Kook de puree en voeg hier de gelatine aan toe.

Roer de nog warme puree op de callets en roer tot deze helemaal glad is.

Laat het mengsel afkoelen tot ongeveer 30°C.

Klop de slagroom tot yoghurtdikte en spatel deze er doorheen.
Laat de massa ongeveer 3 uur opstijven in de koeling.



Vanille-ijs & gegrilde perzik

VEGAN



VANILLE-IJS

Ingrediënten

400 ml	808145	vegan kookroom
2	781150	vanillestokjes
100 gr	353868	lichtbruine basterdsuiker
70 gr	252964	kristalsuiker
1 snufje	116785	kurkuma
600 ml	805547	plantaardige slagroom

Bereidingswijze

Giet de alpro cooking in een kookpan.

Snijd de vanillestokjes in de lengte door de helft, verwijder het zaad en voeg dit inclusief de stokjes toe aan de alpro cooking. Voeg ook beide soorten suiker en de kurkuma toe. Verwarm het mengsel totdat de suiker is opgelost.

Laat afkoelen en verwijder de vanillestokjes. Meng het mengsel met de slagroom met behulp van een garde. Draai tot roomijs in een sorbetière.

PERZIKEN

Ingrediënten

50	327344	perziken
100 gr	252964	suiker
1	781150	vanillestokje
100 ml	76991	peachtree

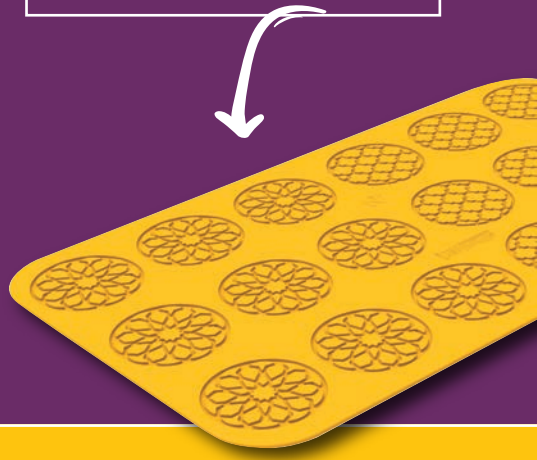
Bereidingswijze

Halveer de perziken en verwijder de pit. Verhit de barbecue tot 170°C. Gril de perziken kort op de snijkant. Vermeng de suiker met het merg uit het vanillestokje. Plaats ze in een ovenvaste schaal en bestrooi met de vanillesuiker.

Besprenkel met de helft van de peachtree en plaats ongeveer 20 minuten op de barbecue. Zorg dat de perziken licht gekarameliseerd zijn maar nog wel een beetje stevig.

Garnering

Maak met behulp van een decoratiemal deze garnering.
Zie pagina 23 voor meer informatie.





IJsglas gondol Pasabahce
20 cl | art.nr. 814622



Tumbler astor vintage
38 cl | art.nr. 814620



Coupe hobstar Onis
25 cl art.nr. 809205



Multifunctioneel inzetbaar!

BIJVOORBEELD VOOR: **KOFFIE SPECIALS**, DESSERTS, **SABAYON**, VOORGERECHTEN, **COCKTAILS**, GIN TONIC, **SORBETS**, ENZ.

Timeless Gin-Tonic Pasabahce
49 cl | art.nr. 527932



Alles voor **ijs**



IJsmachine Hendi
Ideaal voor het maken van roomijs, sorbets en yoghurtijs binnen 90 minuten. Roestvast stalen ijshouder met 2 Liter inhoud. Luchtgekoelde compressor met temperatuurbereik -10° tot -35°C. Koelhoud functie om tot twee uur na bereiding de consistentie van het ijs in stand te houden. Voor-koelen van ingrediënten is niet vereist. Groot digitaal scherm met achtergrondverlichting toont de bedrijfstijd, vriestemperatuur en de beweging van de mixer. Eenvoudig te plaatsen mengschoep van polypropyleen. Transparant deksel van polycarbonaat met “Twist-Lock” veiligheidssluiting. Maatbeker en lepel inbegrepen.
2 liter | 814619



IJsdipper Stockel
1/30 -> 30 bollen uit 1 liter | 330086

IJsspatel 25cm rvs
rood | 660647





Slagroomapparaat Profi Line Hendi
1 liter | 653306

Slagroompatronen Hendi
50 stuks | 517208



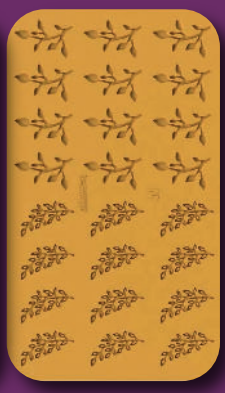


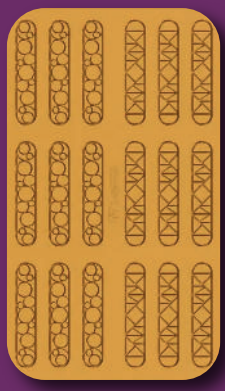
Decoratie **mallen**

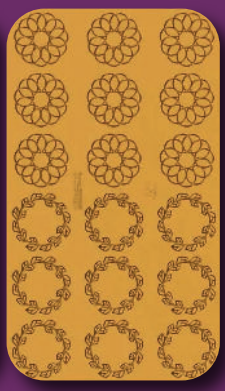
Silicone mal Naturae Silikomart
Twee verschillende vormen in één mal. De mat kan o.a. worden gebruikt met "pâte à sigaret" of met chocolade voor het creëren van elegante en verfijnde decoraties. De decoraties kunnen van tevoren worden voorbereid en indien nodig uit de vorm worden gehaald. Ze zijn handig voor het decoreren van gerechten, voor- en tweede gangen, om originele aperitieven te creëren of om een verfijnd tintje te geven aan vergulde desserts.


814372 Giardino


814371 Botanica


814373 Eden


814368 Lampo


814369 Corona


814370 Piuma

Picanha van de BBQ

808007 Picanha Premium staartstuk
800373 aubergine mousseline
810881 glace honing tijm
380571 steakmix Argentina

Gegrild op de BBQ met steakmix Argentina op het vlees. Gegrilde courgette op de BBQ, afgelakt met glace honing tijm.

Voor noord Nederland:
exclusief verkrijgbaar bij VHC ActiFood.

Premium rundvlees
Het 'Premium' rundvlees, speciaal geselecteerd voor de fijnproevers in de horeca. Het rundvlees is afkomstig van oer-Hollandse dubbeldoelkoeien die in de Nederlandse weilanden hebben gegraasd. Dit zorgt voor een beter leven voor de dieren, maar komt ook de kwaliteit van het vlees ten goede. Dankzij de zorgvuldige selectie en de natuurlijke leefomstandig-heden van de koeien, is het rundvlees prachtig gemarmerd en van uitzonderlijke smaak. Perfect voor de meest veeleisende chef-koks en hun gasten.
Kies voor het beste wat Nederland te bieden heeft en verwen je gasten met rundvlees dat met zorg en liefde is grootgebracht. Lokaal, duurzaam en overheerlijk – dat is de belofte van het 'Premium' rundvlees.



BBQ time

Kookvocht maak je van de schillen. Kruidenolie maak je van de kruiden. die je overhebt en niet mooi zijn voor garnering.
Voor de rauwe asperges kun je halve/afgebroken asperges gebruiken.

Gerecht tegen **verspilling**



Voorgerecht
ASPERGES MOUSSE

Ingrediënten

500 gr	515086	kookvocht van asperges
naar behoefte	306991	aardappel-zetmeel
50 gr	564885	eidooier
10 gr	335916	bladgelatine
300 ml.	535052	slagroom
naar behoefte	253278	zout

Bereidingswijze

Kook 500 gram aspergevocht in tot 200 gram en bind licht af. Voeg de eidooier toe en laat licht binden. Voeg de in koud water geweekte gelatine toe. Meng de room erdoor en breng op smaak met zout.

Doe de massa in een sifon en belucht met 1 patroon. Zet tot gebruik koud weg. Haal enkele minuten voor gebruik uit de koeling en schud de sifon flink voor gebruik.

KRUIDENOLIE

Ingrediënten

140 gr	746851	peterselie, geplukt
280 gr	255300	bieslook, gesneden
1000 gr	805049	neutrale olie

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten in de (thermo)blender en draai 7 minuten op vol vermogen. Giet in een bak en laat de smaken 1 nacht in de koeling op elkaar inwerken. Laat de olie uitlekken op een fijne zeef. Bewaar de olie in vacuümzakken, bakjes of spuitflesjes.

RAUWE ASPERGES

Ingredienten

250 ml.	805051	arachideolie
1 kilo	515086	witte asperges
1	254517	citroen, sap

Bereidingswijze

Steek voor de houtskoololie een paar stukken houtskool aan en laat gloeien tot ze volledig wit zijn.
Laat afkoelen tot ongeveer 200°C en giet er in één keer een royale hoeveelheid arachideolie op. Voeg een theelepel zout toe en laat het geheel 1 dag trekken. Giet door een koffiefilter.

Asperges schillen

Maak nu dunne repen van de asperges met behulp van een dunschiller of snijmachine.
Meng de repen in een kom met enkele druppels houtskoololie en breng op smaak met peper, zout en citroensap. Trek vacuüm. Je zult zien dat de asperges transparant worden. De cellen gaan open staan tijdens het vacumeren waarna ze zich volzuigen met de toegevoegde vloeistof.

Santé! Zomer wijnen

Aix Rosé
AIX Rosé biedt stijlvolle noten van bloemen, watermeloen en aardbeien in een heldere, levendige, pure stijl met een medium tot lichte body. Deze perfect doordrinkbare rosé is moeilijk te weerstaan.



art.nr. 683906

11[85]

MonteClain, Vin de Pays Rosé Grenache
Deze rosé heeft een prachtig lichte, zalmroze kleur. In de neus herken je aroma's van zacht rood fruit, zoals frambozen en aardbeien. De wijn is fruitig met verfrissende zuren. Een echte doordrinker.



art.nr. 804450

4[85]

Il Rifugio Pinot Grigio delle Venezie Blush
Licht roze van kleur met koperkleurige gloed. Knisperend, fris bouquet met impressies van bessen waarna de zachte, fruitige smaak aansluit met een mooi gebalanceerde afronding.



art.nr. 810191

4[95]

Château Miraval Provence Rosé
Bleek zalmrosé van kleur met aroma's van vers rood fruit en bloemen. Elegante wijn met frisse zuren en delicate tonen van fruit.



art.nr. 804071

16[45]

Un Air de Gris Rosé
Licht zalmroze van kleur, met intense neus van rood fruit, witte bloemen en een hint van citrusvruchten. De smaak is soepel & levendig, met tonen van bessen en een aanwezige zuurgraad, gevolgd door een licht bittere afdronk.



art.nr. 813046

5[90]

Coole Tip



Ice wijnkoeler zwart Vacu Vin
De Rapid Ice wijnkoeler van Vacu Vin is enorm handig wanneer wijn snel gekoeld moet worden. Het uitneembare koelelement zorgt dat de wijnkoeler zijn werk doet en de zwarte, kunststof buitenkant geeft de koeler een stijlvolle uitstraling. Koelt wijn in slechts 5 minuten tijd.

art.nr. 811079

Mouton Cadet, Rosé Bio
De neus opent met aantrekkelijke, frisse aroma's van rood fruit, vooral aalbes en framboos, en opent vervolgens met tonen van citrusvruchten, eindigend met delicate toetsen van tropisch fruit.



art.nr. 812479

9[30]

Bolla Pinot Grigio delle Venezie Real Casa

Bleekgeel van kleur. Geuren van peer, meloen en frisse limoen. Aantrekkelijk in de mond met een mooie balans tussen het fruit en de zuren.



art.nr. 802701

7,45

Arbos Pinot Grigio Organic

Strokleurig met groene reflexen. Fris en fruitrijk bouquet met appel en peer en een zweem van citrus die overgaat in een bloemige impressie. De knisperende smaak geeft hieraan een voorbeeldig vervolg.



art.nr. 810306

5,15

Cruz del Castillo Luna Verde Verdejo

Het bouquet is aromatisch, zacht met delicate aroma's van wit fruit en de typische tonen van venkel. In de smaak komen impressies van appels en bananen naar voren gevolgd door een plezierige afdronk.



art.nr. 807880

5,30

K-Naia Verdejo & Sauvignon Blanc

Licht gele kleur. Aroma's van tropisch fruit met tonen van venkel en vers gemaaid gras. Fris, levendig en aromatisch met een lange afdronk.



art.nr. 804072

6,85

Selección de La Familia Torres Verdeo

Lichtgouden kleur. Geurig, helder en fris, met subtiele plantaardige (venkel), kruidige (anijs) en fruitige (passievrucht) noten. Zijdezacht maar stevig in de mond met een fijne zuurgraad van fruit.



art.nr. 807868

6,85

Stift Klosterneuburg Grüner Veltliner

Licht strogeel met zilveren reflecties. In de geur groene en gele appel met citrustonen. Fijn kruidig met typische Veltliner peper in de mond. Zeer sappig met levendige zuurstructuur.



art.nr. 811626

8,35

Susana Balbo Crios Torrontes

Helder water wit van kleur. De geur is overweldigend van bloemen, muskaat, exotisch en fris. De smaak biedt iets kruidigs zoals jasmijn maar is tegelijkertijd verfrissend en smaakopwekkend. Aangenaam bittertje met tonen van citrus in de afdronk.



art.nr. 806522

8,90

Miguel Torres, Andica Sauvignon Blanc Reserva Bio

Mooie, zeer delicate en ingetogen gele kleur. In de neus worden tropisch fruit, citrusvruchten zoals grapefruit en lichte kruidige tonen naar boven gehaald. In de mond is het zoet, fris en intens. Een wijn om van te genieten.



art.nr. 814489

7,05

Scan de QR-code voor veel meer wijn!


TEXELS
TEXELS
TEXELS





Gin Gibson's pink
70 cl | 810888 | Gibson's
12[99]

Gin Gibson's
70 cl | 794341 | Gibson's
12[89]



Peachtree likeur
70 cl | 769991 | de kuyper
11[15]



Slagers gin met sinaasappelschijven
70 cl | 814205 | van linschoten
27[35]



Acties



Sweet potato fries
5x2 kg | 802477 | farm frites
46^{55}



Bourgondische bitterbal
60x30 gr | 814483 | prima
10^{99}

Bourgondische kroket
20x100 gr | 814482 | prima
10^{99}

Kipsaté gegaard
80x40 gr | 531162 | V&S
58^{90}

Mini toppers 8 soorten
96 st | 522341 | van geloven
13^{95}



Patat super longs
5x2500 gr | 630063 | aviko
23^{99}



Empanada mini gekruid kip
40 st | 812595 | topking
18^{29}

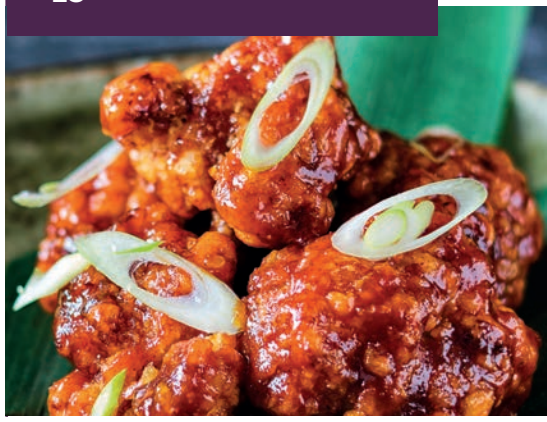
Bonita
12x115 gr | 358126 | de vries
9^{39}





Patat crinkle
5x2500 gr | 286516 | mc cain
26^{75}

Ichiban tatsuta kipstukjes
900 gr | 813806 | yama
13^{75}





Prijzen zijn geldig van 4 t/m 30 juni 2024

Aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, zet- en drukfouten en zolang de voorraad strekt. Alle prijzen zijn exclusief btw.

Acties



Shoarma mini rolletjes
45x20 gr | 803538 | duca
8^{55}



Salade piepers ras el hanout
1,8 kg | 813960 | fano
12^{09}



Mozzarella tomaat spies
40x17 gr | 523623 | V&S
18^{95}

Salade zoeteaardapel kerrie vegan
1,8 kg | 810726 | fano
14^{25}





Friky kinderijsje
12 st | 551813 | menorquina
22^{75}

Kuaky kinderijsje
12 st | 551848 | menorquina
22^{75}



Pancakemix american
6x1 kg | 713635 | koopmans
28^{79}

Appel azijn
500 ml | 813368 | de nigris
1^{95}

Dragon azijn
500 ml | 813369 | de nigris
1^{95}

Dressing citrus
1 ltr | 578185 | hellmann's
8^{75}



Kidibul appel / aardbei
6x4x25 cl | 814543 | kidibul
21^{35}

Kidibul appel blik
6x4x25 cl | 814544 | kidibul
21^{35}



scan de QR-code voor meer acties in de online folder



All you need is Christmas!

Relatiegeschenken en kerstpakketten

De zomer mag dan net aangebroken zijn, maar voor je het weet staat de kerst alweer voor de deur. En laat ons nou samenwerken met fantastische bedrijven om jouw personeel of relaties een onvergetelijke (kerst)ervaring te bieden.

Als je het ons vraagt is het nooit te vroeg om de leukste geschenken voor je werknemers alvast in de planning mee te nemen. Of je nu kiest voor een persoonlijk samengesteld of een kant-en-klaar pakket, wij hebben voor ieder wat wils. Denk aan luxe delicatessen, unieke culinaire verrassingen, en stijlvolle kerstspecialiteiten die zorgen voor blije gezichten en een warme kerststemming.

Meer info?
Scan de QR-code

Aftellen naar **25 jaar VHC ActiFood**

Heb je het al gehoord? Wij vieren in januari het 25-jarig bestaan, en we willen dit graag samen met onze klanten, leveranciers en partners vieren. We pakken het groots aan: neem een kijkje achter de schermen bij onze verschillende afdelingen, maak kennis met onze leveranciers en partners, en ontmoet de geel-paarse helden van VHC ActiFood. Rondleidingen, live kookdemonstraties, proeverijen van nieuwe producten en een feestelijke markt met stands van onze favoriete leveranciers; er valt genoeg te beleven. Het wordt een dag vol inspiratie, netwerken, entertainment en heerlijk eten en drinken. Wij kijken ernaar uit om samen met jullie deze mijlpaal te vieren en vooruit te blikken op de toekomst!



LEVERANCIERS








































































MEER INFO

Heb je iets gezien in dit inspiratiemagazine en wil je daar meer over weten? Neem gerust contact op met VHC ActiFood, wij helpen jou graag verder.

Verkoop Binnendienst
0516 567 107
verkoop@actifood.nl

Training & Experience Center
Bauwien de Jong
06 3190 0415
bauwien@actifood.nl

Horeca Vakcollege
Edwin van Lambalgen
06 2126 3369
lambalgen@actifood.nl

Wijn, Bier & Gedistilleerd
Marco Scheffer
06 1179 9419
scheffer@actifood.nl

Non-Food
Mariëlle Klaassen-Grit
06 4614 2499
nonfood@actifood.nl

Kerstpakketten & Geschenken
Ans Veenstra & Thirza Steerenberg
0516 567 107
geschenken@actifood.nl

Marketing
0516 567 107
marketing@actifood.nl

Horecaslagerij De Vries
Marco van der Haar
06 2244 9159
marco.vanderhaar@actifood.nl

Dijkstra Groenten & Fruit
Martin Dijkema
06 2186 5688
martin.dijkema@actifood.nl

Veltman Vis
Edwin Bokkers
06 4614 2497
bokkers@actifood.nl

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK



SAVE THE DATE!

20 & 21
JANUARI
2025

Volg ons