

BRESC

**INSPIRE
— YOUR —
PASSION**

WITH LOVE
FOR TASTE



BRESC

ONTDEK ONS VERHAAL

ECHTE PASSIE VOOR
GASTRONOMIE



Gastronomie zit bij Bresc in het DNA. Het begon allemaal toen Jan Hak, Ruud Seltenrijsch en Henk Brunt besloten slakken te gaan kweken. Deze werden verpakt in kleine glazen potjes en direct geleverd aan kwaliteitscaterers. Bij escargots hoort natuurlijk knoflook... en zo begon de passie voor dit mooie ingrediënt en alle andere die nog volgden.

DE BESTE INGREDIËNTEN MET DE BESTE SMAAK

WE ZIJN ALTIJD OP ZOEK NAAR DE BESTE INGREDIËNTEN. EN ALS WE ZE HEBBEN GEVONDEN, ZORGEN WE SAMEN MET DE TELERS VOOR DE HOOGSTE KWALITEIT. WANT ALLEEN VAN DE BESTE INGREDIËNTEN KAN JE MOOIE PRODUCTEN MAKEN, MET EEN RIJKE SMAAK.

ZODAT JIJ ALS CULINAIRE PROFESSIONAL KIEST VOOR BRESC VANWEGE DE KWALITEIT VAN ONZE PRODUCTEN, DIE HOOG OP SMAAK ZIJN EN PRETTIG IN GEBRUIK.

CONSERVERING IN OLIE

WE HEBBEN EEN OUDE CONSERVERINGSTECHNIEK VERTAALD NAAR DE WERELD VAN VANDAAG: HET BEWAAREN VAN GOEDE INGREDIËNTEN IN OLIE, GEKOELD BEWAARD VOOR EEN IDEALE HOUDBAARHEID.



VAN EXPERTS VOOR EXPERTS

GERTJAN, ERVAREN KOK EN AL SINDS 2002 PRODUCTONTWIKKELAAR BIJ BRESC. KENT KRUIDEN & SPECERIJEN EN HUN EIGENSCHAPPEN VAN BINNEN EN VAN BUITEN.



ONS ASSORTIMENT BESTAAT UIT DRIE PIJLERS:

- OUR ESSENTIALS: ONS KERNASSORTIMENT, IDEAAL VOOR JE MISE-EN-PLACE
- OUR BLENDS: MELANGES VOOR EEN CULINAIRE REIS IN JE KEUKEN
- READY FOR YOUR DISH: KLAAR OM TE SERVEREN, DE FINISHING TOUCH VOOR JE GERECHT

OUR ESSENTIALS - ONS KERNASSORTIMENT: IDEAAL VOOR IN DE MISE-EN-PLACE



ONZE RANGE KNOFLOOK EN KRUIDEN PRODUCTEN ZIJN DE MAKELIJKSTE MANIER OM JE MISE-EN-PLACE TE VERSNELLEN, TERWIJL DE KRACHTIGE SMAAK GEBORGD BLIJFT.

ONZE ESSENTIALS: KNOFLOOK



ZOALS ALLE LEDEN VAN DE ALLIUM-FAMILIE, SLAAT DE KNOFLOOKPLANT TIJDENS DE GROEI ZIJN OVERTOLLIGE ENERGIE OP IN DE BOL. ZO BEWAART HIJ VOEDINGSSTOFFEN VOOR IN DE WINTER. ALS KNOFLOOK VERS OF DIRECT NA DE OOGST WORDT GECONSUMEERD, IS DE SMAAK MILD - ZONDER SCHERP EN VERSE UI-ACHTIG TE ZIJN.



GARLIC CLOVES

VERSE GEPELDE
KNOFLOOKTENEN

1 KG



BLACK 325 G
GARLIC PUREE

GEFERMENTEERDE
KNOFLOOK BOORDEVOL
UMAMI



ROASTED 325 G
GARLIC PUREE

GEROOSTERDE
TEXTUUR & SMAAK



SMOKED 325 G
GARLIC PUREE

HARTIGE, ROKERIGE
SMAAKBOOST



AJO DE 450 G
ANDALUCIA

UITGESPROKEN SMAAK
VAN HET DROGE KLIMAAT
VAN ANDALUSIË



BEEMSTER 450 G
GARLIC PUREE

MET HET SMAAK TERROIR VAN
DE BEEMSTER KLEIGROND



BIO 325 G
GARLIC PUREE

BIOLOGISCHE, FRISSE
SPAANSE KNOFLOOK



GARLIC 450 G
SUPERIEUR PUREE

PUREE MET EEN ZEER FIJNE
STRUCTUUR



GARLIC SLICES

DUN GESNEDEN
PLAKJES

450 G



GARLIC CHOPPED

GROF GEHAKTE JONGE,
VERSE BOLLEN

450 G 1 KG



**FRESHLY CHOPPED
SPANISH GARLIC**

KRACHTIGE SPAANSE KNOFLOOK

450 G



GARLIC PUREE

HANDIGE PUREE MET
EEN KRACHTIGE SMAAK

1 KG



SELECTION OF INGREDIENTS

SMAAKVOLLE PRODUCTEN GEMAAKT VAN VERSE EN PURE INGREDIËNTEN. ALLEEN DE BESTE INGREDIËNTEN WORDEN DOOR ONS GESELECTEERD EN NAAR ONZE WENS OP HET BESTE MOMENT GEOOGST. ALLEEN ZO KUNNEN WE DE BESTE KWALITEIT GARANDEREN.

LEMONGRASS PUREE

BRESC CITROENGRASPUREE WORDT GEMAAKT VAN **JONGE CITROENGRAS**, WANNEER DEZE NOG GROEN EN ZACHT IS. DE PUREE BIEDT EEN MILDE EN EVENWICHTIGE SMAAK EN IS **VOLLEDIG VEZELVRIJ**. JE KUNT HET DUS GEMAKKELIJK TOEVOEGEN AAN JE RECEPT ZONDER GEDOE EN ALTIJD MET HETZELFDE SMAAKEFFECT. PERFECT IN WARME GERECHTEN, CURRY'S, SOEPEN EN MEER. VERRASSEND IN PATISSERIE EN ZELFS IN DESSERTS ZOALS CRÈME BRÛLÉE OF ROOMIJS.



450 G

GINGER PUREE

JONGE GEMBER HEeft EEN UNIEKE, CITROENACHTIGE ZOETE SMAAK - TERWIJL GEDROOGDE GEMBER MEER KRACHTIGE TONEN HEeft. BRESC BIEDT JE DE **SMAAK VAN VERSE GEMBER, HET HELE JAAR DOOR**. DE PERFECTE START VOOR EEN AZIATISCH WOKGERECHT, EEN CURRY OF VOOR ANDERE GERECHTEN.



450 G

BASIL PUREE

DE PURE EN AUTHENTIEKE SMAAK VAN DE ITALIAANSE BASILICUM UIT DE **BERICI HEUVELS** - IN EEN POT! HET AROMA EN DE **MOOIE GROENE KLEUR** VAN BASILICUM BLIJVEN BEHOUDEN.



450 G

CORIANDER PUREE

DE KORIANDERPUREE IS DIRECT TOE TE PASSEN IN ZOWEL KOUDE ALS WARME GERECHTEN. HIJ **BEHOUDT ZIJN PURE SMAAK EN KLEUR GEDURENDE GEBRUIK**.



450 G

HORSERADISH PUREE

DE MIERIKSWORTELPUREE WORDT GEMAAKT **VAN VERS GEKNEUSDE WORTEL**.



450 G



DAIJISSION ESSENTIALS





GRILLED BELL PEPPER PUREE

DEZE **GEGRILDE PAPRIKAPUREE** GEEFT EEN VOLLE, GEROOSTERDE SMAAK AAN IEDER GERECHT.



450 G



SHALLOT CHOPPED

FIJNGEHAKTE SJALOT IS EEN **KLASSIEKER UIT DE FRANSE KEUKEN**. HET IS EEN VEELGEBRUIKTE BASIS VOOR HET BEREIDEN VAN SOEPEN EN SAUZEN.



1 KG



RED CHILI PUREE

VERSE RODE PEPERS, GEPUREERD MET WAT OLIE. READY-TO-USE, **MEDIUM IN SCHERPTE**.



450 G

STRATTU DI POMODORO

STRATTU DI POMODORO BETEKENT **'EXTRACT VAN TOMATEN'**. NA DE OOGST WORDEN DE TOMATEN GEHALVEERD EN EEN **WEEK LANG GEDROOGD IN DE ZON**. DIT IS DE BASIS VOOR DEZE VOLLE TOMATENSMAAKMAKER. STRATTU IS DE ESSENTIE VAN SICILIAANS KOKEN. DE ZONGEDROOGDE TOMATENPUREE KOMT VRIJWEL IN IEDER ITALIAANS RECEPT TERUG. EN STRATTU DI POMODORI IS **DÉ BRENGER VAN UMAMI** IN ELK GERECHT.

450 G



ERBE ITALIANO

DEZE **ITALIAANSE KRUIDENMIX** BEVAT DE INGREDIËNTEN BASILICUM, OREGANO, PETERSELIE, TIJM EN ROZEMARIJN. EEN EXTRA TOEVOEGING VAN ZONGEDROOGDE TOMAAT GEEFT DEZE MELANGE ZIJN WARME VOLLE SMAAK. HIERDOOR IS DEZE KRUIDENMIX BREED TOEPASBAAR. ZO IS DE ERBE ITALIANO ZEER GESCHIKT ALS KRUIDING IN SAUZEN EN SOEPEN OF ALS SMAAKMAKER IN MARINADES VOOR VLEES EN VIS.

450 G



MUSHROOM MIX

DEZE KOELVERSE PADDENSTOELENMIX BESTAAT UIT VERSCHILLENDE PADDENSTOELEN ZOALS **OESTERZWAMMEN, SHIITAKE EN EELHOORN-TJESBROOD** EN IS OP SMAAK GEBRACHT MET UI, KNOFLOEK EN PETERSELIE. IN DE KLASSIEKE KEUKEN IS DEZE MELANGE BETER BEKEND ALS **DUXELLES**. DE MIX IS EEN EXPLOESIE VAN UMAMI EN GEEFT DIRECT SMAAK AAN EEN GERECHT. DOOR ZIJN VEELZIJDIGHEID IN GEBRUIK DE IDEALE BASIS VOOR SOEPEN EN SAUZEN.

450 G



OUR BLENDS: SHARING OUR ITALIAN SECRETS

WE HEBBEN ONZE ITALIAANSE COLLEGA ALBERTO GEVRAAGD OM ENKELE GEHEIMEN PRIJS TE GEVEN VAN DE ITALIAANSE KEUKEN. WE ZIJN SAMEN TOT EEN SELECTIE GEKOMEN VAN PESTO'S, SAUZEN EN KRUIDEN UIT VERSCHILLENDE REGIO'S. DEZE ZIJN PERFECT VOOR DE CHEF DIE OP ZOEK IS NAAR DE ÉCHT ITALIAANSE SMAAK.



GROENE PESTO'S

PESTO ALLA GENOVESE

HET TRADITIONELE RECEPT BEREID MET 35% D.O.P. BASILICUM UIT GENUA EN D.O.P. PARMEGIANO.

450 G

NIEUW



VEGAN PESTO

MET CASHEW NOTEN ALS PLANTAARDIG ALTERNATIEF VOOR KAAS.

450 G

NIEUW



BÄRLAUCH PESTO

PESTO VAN DASLOOK: WILDE KNOFLOOK.

450 G



PESTO DI BASILICO

38% BASILICUM, OLIJFOLIE EN PIJNBOOMPITTEN. VOEG TOE AAN JE GERECHTEN EN SERVEER DIRECT - WARM OF KOUD.

1 KG



PESTO VERDE

26% BASILICUM, OLIE, PIJNBOOMPITTEN EN KAAS. SPECIAAL ONTWIKKELD VOOR WARMERE BEREIDING.

450 G 1 KG



RODE PESTO'S

PESTO ROSSO

BASILICUM, OREGANO, KNOFLOOK, KAAS EN ZONTOMAATJES. **HOOG OP SMAAK** EN ZEER GESCHIKT VOOR IN WARME TOEPASSINGEN.

450 G



PESTO DI POMODORI

DE COMBINATIE VAN **TOMAAT, GEGRILDE PAPRIKA, AMANDELEN EN AROMATISCHE BASILICUM** RESULTEERT TOT EEN MOOIE, FRISSE PESTO MET EEN AUTHENTIEK ITALIAANSE SMAAK. IDEAAL IN PASTAGERECHTEN OF VOOR ANDERE WARME EN KOUDE TOEPASSINGEN.

1 KG



PESTO ALL'ARRABBIATA

PESTO ALL'ARRABBIATA IS EEN PITTIGE ITALIAANSE PESTO, GEMAAKT MET ZONGEDROOGDE TOMATEN, KNOFLOOK EN RODE PEPERS. DE NAAM 'ARRABBIATA' BETEKENT 'BOOS' IN HET ITALIAANS, WAT VERWIJST NAAR DE **PITTIGHEID VAN DE SAUS**. DIT SPICY PRODUCT GEEFT EEN SMAAKBOOST AAN (PASTA)GERECHTEN. MAAR IS OOK IDEAAL ALS SMAAKMAKER IN ANDERE GERECHTEN. OF GEWOON LEKKER BIJ EEN MOOI STUK BROOD OF CIABATTA.

450 G



AGLIO E PEPERONCINO

DEZE COMBINATIE VAN **KNOFLOOK, OLIJFOLIE EN RODE PEPELVLOKKEN** OMHULT DE PASTA OP EEN SMAAKVOLLE MANIER. HET PASTAGERECHT VINDT ZIJN OORSPRONG IN DE ABRUZZEN. SOMS WORDT ER GEVARIËERD MET EXTRA INGREDIËNTEN ZOALS PETERSELIE OF GERASPTA KAAS, MAAR DE TRADITIONELE VERSIE HOUDT HET SIMPEL MET SLECHTS DRIE HOOFDBESTANDDELEN.

1 KG



BRUSCHETTA

BRUSCHETTA IS DE TRADITIONELE ITALIAANSE ANTIPASTI UIT MIDDEN ITALIË: **GEGRILD BROOD INGESMEERD MET KNOFLOOK EN OLIJFOLIE**. IN DE LOOP DER TIJD IS HET BEGRIIP BRUSCHETTA MEER GAAN GELDEN VOOR HET BELEG DAN VOOR HET BROOD ZELF. **OP BASIS VAN TOMAAT OF GEGRILDE PAPRIKA.**



450 G

1 KG

RISOTTO ALLA GENOVESE

- 300 G RISOTTORIJST
- 50 G BOTER
- 1 KLEINE UI GESNIJPERD
- 1,5 DL DROGE WITTE WIJN
- 80 G BRESC PESTO ALLA GENOVESE
- 1 LTR GROENTE- OF KIPPENBOUILLON
- 200 GRAM PANCETTA OF PROSCIUTTO DI PARMA

ROOSTER DE PANCETTA IN DE OVEN OP ONGEVEER 140 GRADEN, OP VETVRIJ BAKPAPIER. BEREID EEN KLASSIEKE RISOTTO EN VOEG NET VOOR HET SERVEREN DE BRESC PESTO ALLA GENOVESE TOE. MAAK QUENELLES VAN DE RISOTTO EN VOEG DE KROKANTJES VAN DE PANCETTA TOE. DRAPEER BRESC PESTO ALLA GENOVESE OVER HET GERECHT. GARNEER AF NAAR WENS.



ONZE BLENDS: WERELDKEUKEN

MET DEZE RIJKE SAUZEN EN VERFIJNDE KRUIDENMIXEN MAAK JE EEN CULINAIRE WERELDREIS DOOR JOUW KEUKEN. STUK VOOR STUK GEÏNSPIREERD OP DE WERELDKEUKEN, GEEF JE MET DEZE PRODUCTEN DIRECT EEN SMAAKBOOST AAN DE GERECHTEN VAN JOUW KEUZE.



ALIOLI CLÁSICO

TRADITIONELE SAUS UIT DE SPAANSE STREEK CATALONIË. GEMAAKT VAN **SPAANSE KNOFLOOKTENEN**, OLIJFOLIE EN EEN BEETJE CITROENSAP. ROMIG VAN SMAAK EN READY-TO-USE.



325 G 1 KG

ALIOLI LIMÓN

DE **FRISSE SMAAKVARIANT** VAN DE KLASSIEKE ALIOLI. DANKZIJ DE TOEVOEGING VAN **CITROEN EN LIMOENBLAD** IS DEZE ALIOLI LIMÓN HEERLIJK BIJ BROOD OF VISGERECHTEN.



1 KG



ALIOLI PIMIENTO

DE PIMIENTO IS DE **LICHT-PITTIGE** VARIANT VAN DE ALIOLI. DE SMAAK IS GEBASEERD OP **ROUILLE**. **KORIANDER** ZORGT VOOR EEN FRISSE TEGENHANGER VAN DE PEPERS.

1 KG



GAMBA MARINADE

EEN MARINADE OP BASIS VAN ZONNBLOEM- EN OLIJFOLIE, MET VERSCHILLENDE STRUCTUREN VAN KNOFLOOK, EEN LICHT PITJE VAN DE GROF GESNEDEN RODE PEPERS EN DE WARME SMAAK VAN PROVENÇAALSE KRUIDEN. DE **ULTIEME MARINADE** VOOR GAMBA'S EN ANDERE SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN.

325 G

1 KG



CHIMICHURRI

CHIMICHURRI VINDT ZIJN OORSPRONG IN ARGENTINIË EN **REIST OP DIT MOMENT DE WERELD ROND**. HIJ PAST PERFECT BIJ GEGRILD RUNDVLEES, DUS JE VIND HEM ONDER ANDERE IN TRADITIONELE 'CHURRASCARIAS'. OM AUTHENTIEKE CHIMICHURRI TE BEREIDEN, HEB JE NIET ALLEEN MEER DAN 10 INGREDIËNTEN NODIG, MAAR OOK VEEL TIJD. BRES'C'S CHIMICHURRI BRENGT ALLE INGREDIËNTEN EN DE BEREIDINGSTIJD SAMEN ÉN BIEDT DE **GARANTIE VAN EEN CONSTANT HOGE KWALITEIT**.

450 G



ASIAN WOK

DRIE PRODUCTEN, SPECIAAL ONTWIKKELD VOOR WOKGERECHTEN ZIJN DE **IDEALE SMAAKBASIS** VOOR AZIATISCHE GERECHTEN.



GINGER & LIME

GEHAKTE GEMBER, CITROENGRAS EN LIMOENBLAD IN OLIE.



450 G

GARLIC & SPRING ONION

GESNIJPERDE KNOFLOOK, GROF GEHAKTE VERSE RODE PEPER EN LENTE-UI OP ZONNEBLOEMOLIE.



450 G



GREEN & RED CHILI

VERSE RODE EN GROENE PEPERS, GROF TOT RINGETJES GEHAKT EN OP OLIE GEZET. MEDIUM IN SCHERPTE.



450 G

THAI CURRY'S

DE THAISE CURRY'S ZIJN STUK VOOR STUK **KRACHTIGE KRUIDENMELANGES** DIE ZEER GESCHIKT ZIJN BIJ VIS- EN VLEESGERECHTEN EN ALS BASIS VOOR THAISE SOEPEN. DE CURRY'S BEVATTEN DE AUTHENTIEKE INGREDIËNTEN VOOR EEN **THAISE CURRY**.



YELLOW CURRY

MET BEKENDE SMAKEN VAN KURKUMA, KOMIJN, GALANGAL (LAOS) EN KNOFLOOK IS DE THAI YELLOW CURRY ZEER GESCHIKT VOOR **GROENTE- EN SCHAALDIERENCURRY'S**



450 G

RED CURRY

DE COMBINATIE VAN RODE PEPERS, KNOFLOOK, CITROENGRAS EN GEBAKKEN UIEN GEEFT DEZE MELANGE ZIJN **VOLLE RONDE SMAAK** WAARDOOR ZE BREED TOEPASBAAR IS.



450 G

GREEN CURRY

DEZE KOELVERSE KRUIDENMIX BESTAAT UIT SEREH, PEPERS, KORIANDERBLAD, VERSE GEMBER EN KNOFLOOK. ZEER GESCHIKT ALS **KRUIDENACCENT IN SOEPEN EN SAUZEN**.



450 G

HARISSA

HARISSA IS DE **PITTIGE SMAAKMAKER VAN DE ARABISCHE KEUKEN**. DAAR WORDT HET VEEL GEBRUIKT ALS SMAAKMAKER NAAST VLEES- EN GROENTEGERECHTEN. HARISSA WORDT GEMAAKT VAN PEPEERS, KNOFLOOK, KOMIJN, KORIANDER, TOMAAT EN PAPRIKA EN IS FRIS EN MILD PITTIG VAN SMAAK.

450 G



RAS EL HANOUT

RAS EL HANOUT IS HET BEKEND KRUIDENMENGSEL UIT **DE MAROKKAANSE KEUKEN**. RAS EL HANOUT BETEKENT 'HET BESTE VAN DE WINKEL' EN WORDT VEEL GEBRUIKT BIJ VLEES, COUSCOUS EN STOOFGERECHTEN (TAJINE). HET KRUIDENMENGSEL BESTAAT UIT VELE KRUIDEN EN SPECERIJEN ZOALS PAPRIKA, KANEEL, GEMBER, KOMIJN, KORIANDER, KNOFLOOK, KARDEMOM EN KRUIDNAGEL.

450 G



TIKKA MASALA

DE KOELVERSE TIKKA MASALA IS EEN COMBINATIE VAN ONDER ANDERE TOMATEN, PAPRIKA, KANEEL, KNOFLOOK EN GEMBER. **KRACHTIG EN PITTIG** VAN SMAAK. NIET ALLEEN SMAAKVOL IN KLASSIEKE **INDIASE CURRY'S**. GEBRUIK HEM OOK EENS OOK ALS SMAAKACCENT IN PUREES EN SAUZEN.

450 G



CURRY MADRAS

CURRY MADRAS IS VERNOEMD NAAR DE STAD MADRAS (CHENNAI) IN ZUID-INDIA EN BESTAAT UIT **VELE KRUIDEN EN SPECERIJEN** ZOALS KNOFLOOK, KERRIE, SAMBAL, GEMBER EN KOMIJN. DE MADRAS GEEFT DIRECT SMAAK AF EN IS ZEER BREED TOE TE PASSEN.

450 G



ONZE BLENDS: BBQ

ALS JE AAN DE SLAG GAAT MET VLEES OF MET BBQ IN HET ALGEMEEN, HEB JE VERSCHILLENDE OPTIES TOT JE BESCHIKKING. JE KAN JE VLEES 24 UUR LANG MARINEREN MET EEN VAN **DE DRIE MARINADES** VAN BRESO OF KIES ER VOOR OM TIJDENS HET BEREIDINGSPROCES JE VLEES OF BBQ GERECHT TE VERFIJNEN MET EEN VAN **DE VIER GLAZES** OF BRENG EEN EXTRA SMAAKBOOST AAN DOOR NA HET GRILLEN AF TE LAKKEN MET EEN VAN DE **TWEE PARRILLADA'S**. SERVEER ER FRUITIGE EN **FRISSE SAISA'S** BIJ. ER ZIJN GEEN GRENZEN AAN JE CREATIVITEIT!



MARINADES OP WATERBASIS

★
BEFORE GRILLING
★

VOOR HET GRILLEN:

- ONZE BBQ EXPERTS ZWEREN BIJ MARINADES OP WATERBASIS.
- DEZE GEVEN MEER SMAAK, MALSER EN SAPPIGER VLEES, OMDAT DE KRUIDEN SMAAK GEVEN TOT DIEP IN DE KERN (OSMOSE).
- NOG EEN VOORDEEL: GEEN STEEKVLAMMEN OP DE GRILL.
- LAAT DE MARINADE 3-24 U VOOR HET GRILLEN INWERKEN.

MARINADE FOR BEEF



DEZE MARINADE COMBINEERT UITSTEKEND MET RUNDVLEES EN VERRAST IN VEGAN EN GROENTEGERECHTEN. HIJ BRENGT DE KRUIDIGE EN **PROVENÇAALSE SMAKEN** VAN ROZEMARIJN, TIJM EN SJALOT TOT DIEP IN DE KERN.



1 KG

MARINADE FOR PORK



VARKENSVLEES (OF GROENTEN!) MARINEER JE MET DEZE MARINADE OP WATERBASIS. HIJ BRENGT DE **ROKERIGE SMAAK VAN KNOFLOOK**, HET PITTIGE VAN **CHIPOTLE PEPER** EN HET KRUIDIGE VAN TIJM & OREGANO IN HET VLEES.



1 KG

MARINADE FOR CHICKEN



DEZE MARINADE OP WATERBASIS BRENGT HET PITTIGE **VAN KERRIE**, HET FRISSE VAN WITTE WIJNAZIJN EN DE GEROOSTERDE SMAKEN VAN CHILIPER EN KNOFLOOK. **PERFECT BIJ KIP** OF ANDERE GERECHTEN.



1 KG

GLAZES

NA HET GRILLEN:

- AFLAKKEN ALS HET VLEES BIJNA GAAR IS EN DAARNA KORT AFGRILLEN.
- MEER SMAAK EN EEN GLANZENDE AFWERKING.
- VOOR ELK STUK VLEES.

SOY & BLACK GARLIC GLAZE

DE **KRACHT VAN UMAMI** IN DEZE GLAZE MET SOJA, ZWARTE KNOFLOOK, GEMBER EN CHILI.



450 G

ROASTED GARLIC & SOY GLAZE

PERFECTE COMBI VAN **HARTIG EN PITTIG**: GEROOSTERDE KNOFLOOK EN SOJA.



450 G

PLUM AND GINGER GLAZE

50% **PRUIMEN** EN DAARNAAST GEMBER EN HONING VOOR EEN MOOI ZOETJE.



450 G

HONEY & THYME GLAZE

COMBI VAN ZOET EN KRUIDIG VOOR EEN SMAAKVOLLE EN **GLANZENDE AFWERKING**.



450 G

AFTER GRILLING



PARRILLADA'S

- KRUIDENOLIE STRIJKMARINADES.
- NA HET GRILLEN AANBRENGEN VOOR EEN EXTRA SMAAKBOOST.

PARRILLADA AJO E LEMON

GEBASEERD OP DE KEUKEN VAN HET **IBERISCH SCHIEREILAND** MET CITROENSCHIL EN SALIE.



450 G

PARRILLADA PIRI PIRI

DE PITTIGE SMAAKMAKER UIT DE **PORTUGESE KEUKEN** ALS STRIJKMARINADE.



450 G

SALSA'S

- VERSE SALSA'S
- UIT DE MEXICAANSE / LATIJNS-AMERIKAANSE KEUKEN
- PERFECTE TOPPING VOOR TAL VAN GERECHTEN

★
JUST ADD
★



TOMATO SALSA



DEZE **MEXICAANSE TOMATENSAUS** MET UI, PAPRIKA EN PEPEERS IS READY-TO-USE. ZEER GESCHIKT ALS TWIST IN WARME VLEESSAUZEN OM NET WAT EXTRA PIT AAN DE SAUS TE GEVEN.



325 G 1 KG

MANGO AND HABANERO SALSA



DEZE VERSE SALSA VAN MANGO EN ANANAS MET DE KRACHT VAN GELE HABANERO BRENGT EEN FRISZOETE EN PITTIGE SMAAK. KLAAR VOOR GEBRUIK VOOR EEN **DIRECTE SMAAKSENSATIE** EN EEN PRACHTIG VISUEEL EFFECT.



1 KG

CHUNKY TOMATO SALSA



SAUS VAN GROF GESNEDEN TOMATEN, UI EN PEPEER. DEZE BEKENDE FRIS-KRUIDIGE SMAAKMAKER UIT DE LATIJNS-AMERIKAANSE KEUKEN WORDT VAAK GECOMBINEERD MET TACO'S, TORTILLA'S EN VISGERECHTEN.



1 KG

SALSA PICO DE GALLO



KOELVERSE SALSA VAN GESNEDEN TOMAAT, PAPRIKA, UI, JALAPEÑO EN KORIANDER. PICO DE GALLO WORDT OOK WEL EENS SALSA FRESCA GENOEMD (VERSE SALSA) OF SALSA MEXICANA. DIT OMDAT DE INGREDIËNTEN DEZELFDE KLEUR HEBBEN ALS DE **MEXICAANSE VLAG**.



1 KG



COQUELET MET PICO DE GALLO

INGREDIËNTEN

- 4 COQUELET
- BRESO BBQ HONEY THYME GLAZE
- BRESO BBQ MARINADE FOR CHICKEN
- BRESO SALSA PICO DE GALLO
- GROENTEN NAAR KEUZE

BEREIDINGSWIJZE

MARINEER DE COQUELET MET DE BBQ MARINADE FOR CHICKEN, 10% OP 1 KG VLEES EN LAAT EEN PAAR UUR MARI-NEREN. SNIJD DE GEWENSTE GROENTEN IN GELIJKE STUKKEN EN RIJG AAN EEN RVS SPIES. GRILL DE COQUELET INDIRECT OP DE BBQ EN ZORG VOOR EEN KERNTEMPERATUUR VAN 74°C. GRILL ZODRA DE COQUELET BIJNA OP TEMPERATUUR IS, DE GROENTEN. GLACEER DE COQUELET MET DE HONEY THYME GLAZE EN SERVEER MET DE GEGRILDE GROENTEN. DRAPEER DE PICO DE GALLO OVER DE GROENTEN.



READY FOR YOUR DISH – DE FINISHING TOUCH VAN JE GERECHT

DIT ZIJN ONZE KOELVERSE, READY-TO-USE SMAAKMAKERS. IDEAAL OM JE GERECHT MEE AF TE MAKEN ZOALS DE GREMOLATA OF OM DIRECT TE SERVEREN, ZOALS DE RATATOUILLE. OOK ONTDEK JE HIER EEN AANTAL VEELZIJDIGE TAPENADES EN GEMARINEERDE GROENTEN OM BIJVOORBEELD JE SALADES OP SMAAK TE BRENGEN EN ZE TE VERFRAAIEN.

GREMOLATA

GREMOLATA IS EEN TRADITIONELE ITALIAANSE SMAAKMAKER DIE ZIJN OORSPRONG VINDT IN DE MILANESE KEUKEN EN GEMAAKT WORDT VAN **CITROENSCHIL**, **KNOFLOOK EN PETERSELIE**.

450 G

NIEUW



CAPONATA

CAPONATA IS EEN SICILIAANSE DELICATESSE; EEN MIX VAN **GEGRILDE AUBERGINES, ROZIJNEN, PAPRIKA, TOMAAT EN EEN VLEUGJE MUNT**. HET HEEFT COMPLEXE SMAKEN EN WORDT OORSPRONKELIJK GEGETEN ALS BIJGERECHT, MAAR IS VOORAL LEKKER ALS TOPPING VOOR VLEES, VIS OF PASTA.

1 KG

NIEUW



MARINATI

MARINATI ZIJN GEMARINEERDE STUKJES PEPER, PAPRIKA OF TOMAAT EN ZIJN VEELZIJDIG IN TE ZETTEN ALS **GARNITUUR IN SALADES, DOOR DE PASTA OF ALS BITE DOOR WARMESAUZEN.**



VIER SOORTEN, GROF GESNEDEN RINGEN PEPERS MET EEN LICHTTE BITE IN FIJNE KRUIDENOLIE.

1 KG



DE GEMARINEERDE, GEGRILDE PAPRIKASTUKJES MET OLIJF GEVEN EEN KRUIDIGE, VOLLE SMAAK EN EEN MOOI VISUEEL EFFECT.

1 KG



DE TOMATEN ZIJN SEMI-GE-DROOGD EN GEMARINEERD IN OLIE MET BASILICUM, OREGANO EN KNOFLOOK.

1 KG

CHERRY TOMATO'S

DEZE ZOETZURE TOMAATJES ZIJN FRIS-KRUIDIG VAN SMAAK EN GEVEN KLEUR AAN JE GERECHTEN. DE TOMATEN HEBBEN EEN STEVIGE BITE EN ZIJN DAARDOOR ZOWEL KOUD ALS WARM INZETBAAR. DE **'SMAAKBOMMETJES'** ZIJN ZEER GOED TOEPASBAAR ALS GARNITUUR IN SALADES, ALS TOPPING OP PIZZA'S ETC.



CHERRY TOMATEN OP ZOETZUUR MET KNOFLOOK EN PETERSELIE.

1,1 KG



ZOETZURE TOMAATJES IN DE SMAAK KNOFLOOK EN CITROENGRAS.

1,1 KG

TAPENADES

KOELVERSE READY-TO-USE SMAAKMAKERS.
DIRECT TE SERVEREN BIJ DE **BORREL**, ALS **AANVULLING**
OP EEN **KAASPLATEAU** OF ALS **SMAAKMAKER** IN SAUZEN.

BLACK KALAMATA OLIVES TAPENADE

DE DIEPPAARSE KALAMATA OLIJVEN VINDEN HUN OORSPRONG IN GRIEKENLAND. DE TAPENADE IS VERRIJKT MET **WAKAME ZEEWIER**, DAT EEN UMAMI-EFFECT HEFT EN ZORGT VOOR EEN INTENSE SMAAKBELEVING.

1 KG



SUNDRIED TOMATO TAPENADE

KLASSIEKE TAPENADE MET EEN GROVE STRUCTUUR OP BASIS VAN TURKSE ZONGEDROOGDE TOMATEN, BASILICUM, ZONNEBLOEMOLIE EN AMANDELEN. EEN **VERFIJNDE CULINAIRE SMAAK** MET EEN PITTIG ACCENT.

325 G 1 KG



FIG TAPENADE

DEZE TAPENADE IS DOOR DE **VIJGEN** EN **HONING** ZOETIG VAN SMAAK, MET HARTIGE ACCENTEN VAN ZONGEDROOGDE TOMATEN, AMANDELEN EN ZWARTE OLIJVEN.

325 G



GRILLED BELL PEPPER TAPENADE

MILDZOET VAN SMAAK MET EEN PITTIG ACCENT. DE TAPENADE BESTAAT UIT **ZONGERIJPTE EN GEGRILDE PAPRIKA**, MIERIKSWORTEL EN PETERSELIE. ZEER GESCHIKT ALS SMEERSEL VOOR BROODGERECHTEN EN ALS SMAAKMAKER IN SAUZEN.

325 G



TOMATO CHUTNEY

CHUTNEY IS DE SMAAKMAKER UIT DE INDIASE EN PAKISTAANSE KEUKEN. TRADITIONEEL GESERVEERD BIJ PITTIGE CURRY'S. DE KOELVERSE CHUTNEY'S HEBBEN EEN **BREED SMAAKPALET VAN ZOET, ZUUR EN PITTIG**. DE COMBINATIE VAN TOMAAT, UI, AZIJN, KORIANDEER EN GROENE PEPER MAKEN DEZE SAUZEN **BREED INZETBAAR**. EEN IDEALE SMAAKMAKER BIJ BROOD, KAAS OF ALS BEGELEIDER BIJ GEGRILD (RUND)VLEES.

325 G

1 KG



RATATOUILLE

GROVE STUKKEN GEGRILDE AUBERGINE, COURGETTE, PAPRIKA, TOMAAT EN KNOFLOOK, OP SMAAK GEBRACHT MET PROVENÇAALSE KRUIDEN. EEN **TYPISCH FRANSE KLASSIEKER**, VEELAL ALS ONDERDEEL VAN EEN KOUD GERECHT ZOALS BIJ BROOD. TEVENS WARM TE GEBRUIKEN BIJ VIS- EN STOOFSCHOTELS, PASTAGERECHTEN OF ALS GARNERING.

1 KG



PRODUCTOVERZICHT

- 1. EI
- 2. GLUTEN
- 3. LUPINE
- 4. MELK
- 5. MOSTERD
- 6. NOTEN
- 7. PINDA'S
- 8. SCHAALDIEREN
- 9. SELDERIJ
- 10. SESAMZAAD
- 11. SOJA
- 12. SULFIET
- 13. VIS
- 14. WEEKDIEREN

OUR ESSENTIALS - GARLIC

ART.NR.	PRODUCT	INHOUD	VEGETARISCH	VEGAN	ALLERGENEN
611161	GARLIC CLOVES (3X)	1000G	•	•	GEEN
611160	GARLIC CLOVES (12X)	1000G	•	•	GEEN
610147	GARLIC SLICES	450G	•	•	GEEN
110147	GARLIC CHOPPED	450G	•	•	GEEN
610160	GARLIC CHOPPED	1000G	•	•	GEEN
610140	FRESHLY CHOPPED SPANISH GARLIC	450G	•	•	GEEN
110160	GARLIC PUREE	1000G	•	•	GEEN
110120	ORGANIC GARLIC PUREE	325G	•	•	GEEN
110148	GARLIC SUPERIEUR PUREE	450G	•	•	GEEN
110156	BEEMSTER GARLIC PUREE	450G	•	•	GEEN
110145	AJO DE ANDALUCIA	450G	•	•	GEEN
110140	SMOKED GARLIC PUREE	325G	•	•	GEEN
110126	ROASTED GARLIC PUREE	325G	•	•	GEEN
110128	BLACK GARLIC PUREE	325G	•	•	GEEN
110161	PULPE D'AIL	1000G	•	•	GEEN

OUR ESSENTIALS - SELECTION OF INGREDIENTS

ART.NR.	PRODUCT	INHOUD	VEGETARISCH	VEGAN	ALLERGENEN
157147	LEMONGRASS PUREE	450G	•	•	GEEN
150147	GINGER PUREE	450G	•	•	GEEN
145147	CORIANDER PUREE	450G	•	•	GEEN
130149	BASIL PUREE	450G	•	•	GEEN
197147	HORSERADISH PUREE	450G	•	•	12
167147	GRILLED BELL PEPPER PUREE	450G	•	•	GEEN
615160	SHALLOT CHOPPED	1000G	•	•	12
117145	RED CHILLI PUREE	450G	•	•	GEEN
175149	STRATTU DI POMODORO	450G	•	•	GEEN
230147	ERBE ITALIANO	450G	•	•	GEEN
223147	MUSHROOM MIX	450G	•	•	GEEN

OUR BLENDS - ITALIAN SECRETS

ART.NR.	PRODUCT	INHOUD	VEGETARISCH	VEGAN	ALLERGENEN
530103	PESTO ALLA GENOVESE	450G			4
530102	PESTO VEGAN	450G	•	•	6
584150	BÄRLAUCH PESTO	450G			4
540165	PESTO DI BASILICO	1000G			4
582147	PESTO VERDE	450G	•		4
582160	PESTO VERDE	1000G	•		4
581147	PESTO ROSSO	450G	•		4
540170	PESTO DI POMODORI	1000G	•		4 6
575102	PESTO ALL'ARRABBIATA	450G	•	•	GEEN
210102	AGLIO E PEPERONCINO	1000G	•	•	GEEN
775145	TOMATO BRUSCHETTA	325G	•	•	GEEN
774168	TASTY TOMATO BRUSCHETTA	1000G	•	•	GEEN
767145	GRILLED BELL PEPPER BRUSCHETTA	325G	•	•	GEEN

OUR BLENDS - WORLD KITCHEN

ART.NR.	PRODUCT	INHOUD	VEGETARISCH	VEGAN	ALLERGENEN
811145	ALIOLI	325G	•		1
811160	ALIOLI CLÁSICO	1000G	•		1
811164	ALIOLI LIMÓN	1000G	•		1
811162	ALIOLI PIMIENTO	1000G	•		1
281145	GAMBA MARINADE	325G	•	•	GEEN
281160	GAMBA MARINADE	1000G	•	•	GEEN
224147	CHIMICHURRI	450G	•	•	9
650147	WOK GINGER & LIME	450G	•	•	GEEN
614147	WOK GARLIC & SPRING ONION	450G	•	•	GEEN
618147	WOK GREEN & RED CHILLI	450G	•	•	GEEN
261145	THAI YELLOW CURRY	450G	•	•	2 11
261147	THAI RED CURRY	450G	•	•	GEEN
261148	THAI GREEN CURRY	450G			8
233147	HARISSA SPICE MIX	450G	•	•	GEEN
235147	RAS EL HANOUT SPICE MIX	450G	•	•	GEEN
261149	TIKKA MASALA	450G	•	•	6
216149	MADRAS	450G	•	•	9

OUR BLENDS - BBQ

ART.NR.	PRODUCT	INHOUD	VEGETARISCH	VEGAN	ALLERGENEN
267103	MARINADE FOR BEEF	1000G	•	•	GEEN
267102	MARINADE FOR PORK	1000G	•	•	GEEN
267101	MARINADE FOR CHICKEN	1000G	•	•	9
810101	SOY AND BLACK GARLIC GLAZE	450G	•	•	2 9 11
812101	ROASTED GARLIC AND SOY GLAZE	450G	•	•	2 11
850101	PLUM AND GINGER GLAZE	450G	•		GEEN
870101	HONEY AND THYME GLAZE	450G	•		9
244147	PARRILLADA AIO E LEMONE	450G	•	•	GEEN
242147	PARRILLADA PIRI PIRI	450G	•	•	9
774145	TOMATO SALSA	325G	•	•	9
774164	TASTY TOMATO SALSA	1000G	•	•	9
716101	MANGO AND HABANERO SALSA	1000G	•	•	GEEN
774195	CHUNKY SALSA TOMATO	1000G	•	•	GEEN
774198	SALSA PICO DE GALLO	1000G	•	•	GEEN

READY FOR YOUR DISH

ART.NR.	PRODUCT	INHOUD	VEGETARISCH	VEGAN	ALLERGENEN
525101	GREMOLATA	450G	•	•	GEEN
799101	CAPONATA	1000G	•		9
717160	PEPERONCINI MARINATI	1000G	•	•	GEEN
767160	PEPERONI MARINATI	1000G	•	•	GEEN
775160	POMODORI MARINATI	1000G	•	•	GEEN
675165	CHERRY TOMATOES GARLIC PARSLEY	1100G	•	•	9
675160	CHERRY TOMATOES GARLIC LEMONGRASS	1100G	•	•	GEEN
590120	BLACK KALAMATA OLIVES TAPENADE	1000G	•	•	GEEN
540146	SUNDRIED TOMATO TAPENADE	325G	•	•	6
540161	TASTY TOMATO SUNDRIED TOMATO TAPENADE	1000G	•	•	6
515145	FIG TAPENADE	325G	•		5 6
550145	GRILLED BELL PEPPER TAPENADE	325G	•	•	12
774141	TOMATO CHUTNEY	325G	•	•	GEEN
774184	TASTY TOMATO CHUTNEY	1000G	•	•	GEEN
560160	RATATOUILLE	1000G	•	•	GEEN

ONS COMPLETE ASSORTIMENT,
ALTIJD UP-TO-DATE

Voor meer informatie,
neem contact met
ons op!



BRESC

Jakobsstaf 6
4251 LW Werkendam
Nederland

Tel: +31 183 200 000
www.bresc.com
info@bresc.com



NOT PRINT PROOF

AGENCY

ARD SA, Vevey ©
1800 Vevey, Switzerland
s.pierrehumbert@ard.ch

CLIENT

HUEGLI NAEHRMITTEL AG
Marc Tissot
marc.tissot@huegli.com

PROJECT

Salesfolder Dutch
EDIT_IND_00030_01_PROD