

BRESC

**INSPIRE
— YOUR —
PASSION**

WITH OUR LOVE
FOR TASTE



*As close to fresh
as possible*

BRESC

ONTDEK
ONS
VERHAAL

ECHTE PASSIE



« PRODUCTONTWIKKELING BIJ BRESC HEEFT ÉÉN UITGANGSPUNT: WE WILLEN ENKEL WERKEN MET DE BESTE VERSE INGREDIËNTEN, ZODAT WE UNIEKE PRODUCTEN KUNNEN CREËREN. DIE OP HUN BEURT GERECHTEN VAN ONZE KLANT, ZOALS SAUZEN, DRESSINGS, SPREADS EN DIPS EEN CULINAIRE TWIST GEVEN. »

DE BESTE INGREDIËNTEN MET DE BESTE SMAAK

WE BESPREKEN DE KWALITEIT VAN ONZE INGREDIËNTEN MET DE PRODUCENTEN OP HET LAND. ZO VERZEKEREN WE ONS VAN DE JUISTE KWALITEIT EN HET JUISTE OOGSTMOMENT VOOR ONS DOEL. CITROENGRAS WORDT BIJVOORBEELD HEEL JONG GEOOGST. DIT OM VERVELLENDE VEZELS TE VERMIJDEN.



VAN EXPERT TOT EXPERT

GERTJAN

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



TOP 10

SINGLE INGREDIENTS

KNOFLOOKPUREE

GEMBERPUREE

GEGRILDE RODE PAPRIKA PUREE
ZONGEDROOGDE TOMATENPUREE

RODE CHILIPER PUREE

CITROENGRASPUREE

MIERIKSWORTELPUREE

GEROOSTERDE UIENPUREE

OUR BLENDS

GROENE PESTO

CHIMICHURRI

VERKRIJGBAAR IN EMMERS VAN 10 KG OF IBC-CONTAINER VAN 950 KG
MINIMALE BESTELHOEVEELHEID 240 KG (450 KG VOOR KOOKRECEPTUREN)

* ANDERE AANGEPASTE INGREDIËNTEN EN CLEAN LABEL RECEPTEN OP AANVRAAG.

CLEAN LABEL OF NIET?

WE GEBUIKEN CONSERVERINGSMIDDELEN OM DE HOUDBAARHEID TE GARANDEREN. WE KUNNEN ZONDER DEZE TOEVOEGINGEN PRODUCEREN EN VERPAKKEN, MAAR ER IS BEHOEFTE AAN EEN BEPAALDE PRODUCTVEILIGHEID.

TOEPASSINGEN



Salad MIX



SALADE MET GROENTEN, VIS OF VLEES

BASILICUM PUREE



ITALIAANSE STIJL ANTIPASTI EN TAPAS

KNOFLOOK PUREE



HUMUS

BOTER MET BIO KNOFLOOK EN KRUIDEN

BIO FIJNE KRUIDEN



GARLIC BUTTER



SAUZEN / UMAMI VEGAN / BIOLOGISCH

GEGRILDE RODE PAPRIKA PUREE



SPREADS & KOUDE SAUZEN

GEMBERPUREE



SPREADS & DIPS

BRESC-INGREDIËNTEN ZIJN GEBRUIJKSLARE PRODUCTEN, CONSTANT VAN KWALITEIT EN KUNNEN WORDEN GEBRUIKT VOOR WARME EN KOUDE TOEPASSINGEN.

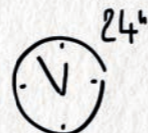
KNOFLOOK

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.

JONG GEOOGST, WAARDOOR EEN MILDE EN RIJKE SMAAK BEHOUDEN BLIJFT - BINNEN 24 UUR NA DE OOGST VERWERKT

RIES UIT:

- EEN MIX VAN VERSCHILLENDE OORSPRONG (LICHT-GELIGE KLEUR)
- EUROPESE KNOFLOOKPUREE (MEER WITTE KLEUR, MILDE SMAAK)
- ONZE CLEAN LABEL KNOFLOOKPUREE



GEGRILDE RODE PAPRIKA

BRESC'S GEGRILDE RODE PAPRIKAPUREE IS GEMAAKT VAN DE FRUITIGE ZONGERIJPTE PAPRIKA'S UIT SPANJE, DIE OP TRADITIONELE WIJZE WORDEN GEGRILD. DIT RESULTEERT IN EEN INTENSE, ZOETE EN ROKERIGE SMAAK MET EEN GEWELDIG UMAMI-EFFECT. HEERLIJK IN WARME EN KOUDE TOEPASSINGEN, ZOALS KANT-EN-KLARE SOEPEN, SAUZEN, SALADES EN ROOMKAASPRODUCTEN.



ZONGEDROOGDE TOMAAT

DE ZONGEDROOGDE TOMATEN VAN BRESC WORDEN GETEELD IN DE REGIO IZMIR, IN HET WESTEN VAN TURKIJE. NA DE OOGST WORDEN DE TOMATEN GEHALVEERD EN GEDURENDE EEN WEEK IN DE TURKSE VOLLE ZON GEDROOGD. DIT IS DE BASIS VOOR ONZE PUREE WAARAAN WE WAT OLIE EN WITTE AZIJN TOEVOEGEN. HET RESULTAAT IS EEN ZEER INTENSE EN ROBUUSTE «POMODORI» SMAAK MET VEEL UMAMI! HEERLIJK IN SAUZEN, SOEPEN OF KOUDE TOEPASSINGEN.



GEMBER

JONGE GEMBER HEFT EEN UNIEKE, CITROENACHTIGE ZOETE SMAAK - TERWIJL GEDROOGDE GEMBER MEER AGRESSIEVE TONEN HEFT. BRESC BIEDT U DE SMAAK VAN VERSE GEMBER, HET HELE JAAR DOOR. DE PERFECTE START VOOR EEN AZIATISCH WOK GERECHT, EEN CURRY OF VOOR ANDERE GERECHTEN.



RODE CHILI PEPER



VERSE CHILIEPERS HEBBEN VEEL MEER IN HUN MARS DAN ALLEEN HUN PITTIGHEID. JE PROEFT HET FRUITIGE, **ROOK- OF UMAMI-TONEN** EN JE KUNT ZO DE PEPERS VAN ELKAAR ONDERSCHIEDEN.

MET BRESK KUN JE ZELF KIEZEN AAN DE HAND VAN JOUW INDIVIDUELE BEHOEFTE VOOR PIT EN SMAAK: DE KLEUR (ROOD OF GROEN) EN HET TYPE (CHILI, JALAPEÑO, HABANERO OF DE GEROOKTE VERSIE CHIPOTLE), VERKRIJGBAAR IN PUREE OF GEHAKT.

CITROENGRAS

BRESK CITROENGRASPUREE WORDT GEMAAKT VAN **JONG 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 DIVERSE WARMERE GERECHTEN, CURRY'S, SOEPEN EN MEER. VERRASSEND IN PATISSERIE EN ZELFS IN DESSERTS ZOALS CRÈME BRÛLÉE OF ROOMIJS.



MIERIKSWORTEL



MIERIKSWORTEL KOMT VEEL VOOR IN DE MIDDEN- EN OOST-EUROPESE KEUKEN EN IS NATUURLIJK EEN STER IN DE AZIATISCHE KEUKEN VANWEGE ZIJN GEBRUIK IN JAPANSE SUSHI.

DE MIERIKSWORTELPUREE VAN BRESK WORDT GEMAAKT VAN **VERS GEKNEUSDE WORTEL** MET WAT AZIJN EN VOEDINGSZUREN, MAAR **ZONDER MAYONAISE** EN KAN ZOWEL WARM ALS KOUD WORDEN GEBRUIKT.

GEROOSTERDE UI

UIEN AANZETTEN TOT ZE GOUDBRUIN ZIJN, IS HET BEGIN VAN BIJNA ELK CLASSIEK RECEPT. DE ENORME SMAAKVERANDERING WORDT VEROORZAAKT DOOR DE MAILLARD REACTIE TIJDENS HET BAKKEN, WAARDOOR EEN DIEPE UMAMI SMAAK ONTSTAAT.

DE GEROOSTERDE UIENPUREE VAN BRESK GEEFT JE DE **DIEPE UMAMI-SMAAK VAN VERS GEROOSTERDE UIEN** EN IS EEN PERFECTE BASIS VOOR SOEPEN, SAUZEN EN KANT-EN-KLAAR MAALTIJDEN.



GROENE PESTO



DE KONINGIN VAN DE «CUCINA ITALIANA» ZOU DE PESTO VERDE KUNNEN ZIJN. ITALIANEN GEBRUIKEN DE GROENE PESTO OP EENVOUDIGE WIJZE, BIJVOORBEELD DOOR DEZE AAN PASTA TOE TE VOEGEN.

MAAR ER ZIJN NOG VEEL MEER TOEPASSINGEN ZOALS IN SOEPEN, ALS SPREAD, DRESSING IN SALADES, TOPPING OP PIZZA OF ZELFS OP DROGE SNACKS!

DE PESTO VAN BRESC IS GEMAAKT VAN AUTHENTIEKE INGREDIËNTEN: ITALIAANSE BASILICUM, OLIJFOLIE, ARMIGIANO, PECORINO, PIJNBOOMPITTEN, KNOFLOEK EN ZOUT. NET ALS DE ORIGINELE PESTO, IS DE BRESC PESTO NIET GEKOOKT EN HEEFT DUS DE SMAAK VAN VERS BEREIDE PESTO.


CHIMICHURRI

CHIMICHURRI VINDT ZIJN OORSPRONG IN ARGENTINIË EN REIST OP DIT MOMENT DE WERELD ROND. HIJ PAST PERFECT BIJ GEGRILD RUNDVLEES, DUS JE VINDT HEM ONDER ANDERE IN TRADITIONELE 'CHURRASCARIAS'. OM AUTHENTIEKE CHIMICHURRI TE BEREIDEN, HEB JE NIET ALLEEN MEER DAN 10 INGREDIËNTEN NODIG, MAAR OOK VEEL TIJD.

BRESC'S CHIMICHURRI BRENGT ALLE INGREDIËNTEN EN DE BEREIDINGSTIJD SAMEN ÉN BIEDT DE GARANTIE VAN EEN CONSTANT HOGE KWALITEIT.



NOTITIES/OPMERKINGEN



Voor meer informatie,
neem contact met ons op!

BRESC

JACOBSSTAF 6
4251 LW WERKENDAM
NEDERLAND

+31 (0)183 200 000
WWW.BRESC.COM
INFO@BRESC.COM

