

BROOD MET SMAAK CONCEPTS

GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

PESTO VERDE

De klassieker uit Italië. Door de geconcentreerde smaak van basilicum, knoflook, kaas en pijnboompitten is deze koelverse Pesto verde zeer geschikt in warme gerechten. Ideaal als smaakmaker door de pasta of als kruiding in soepen en sauzen. De smaak van groene pesto met het gebruiksgemak van koelvers.

PESTO DI BASILICO

Authentieke pesto met basilicum, pecorino en pijnboompitten. De basilicum komt uit Italië van onze eigen leverancier. De beste kwaliteit met de lekkerste basilicumsmak. Verkleurd niet en is zonder kunstmatige smaak en kleurstoffen. Pesto zoals pesto hoort te zijn!

PESTO DI POMODORI

Voor deze rode pesto worden authentieke producten uit de Italiaanse keuken gebruikt zoals: zongedroogde tomaten, amandelen, basilicum en formaggio kaas. Zeer geschikt als smaakaccent in soepen, sauzen of als topping op pizza of brood.

PESTO'S

De bekende klassiekers uit de Italiaanse keuken. Met de authentieke smaak van Italiaanse basilicum of juist het zonnige van de tomaat. Deze koelverse pesto's zijn vooral geschikt om bij brood te eten of als smaakmaker in salades, maar ook zeer goed toepasbaar in warme bereidingen als pasta met pesto.

CAPRESE CROQUE

INGREDIËNTEN

- 2 plakken bruin landbrood van 2 cm dik
- 1 tomatomaat
- 1 ei
- 20 g Bresc Tomatentapenade
- 20 g Bresc Pesto verde
- 50 g smelt mozzarella in plakken
- 20 g roomboter

BEREIDING

Smeer de plakken brood in met de pesto en tapenade. Snijd de tomaat in plakken. Beleg het brood met de tomaat en de mozzarella en leg ze op elkaar. Kluts het ei in een schaal en leg de "croque" erin. Laat beide boterhammen het ei opnemen. Verhit een pan en smelt de boter. Bak de "croque" aan beide kanten goudbruin en serveer direct.

1000G



ART. NR. 582160



ART. NR. 540165



ART. NR. 540170



MAÏSBROOD SANDWICH

INGREDIËNTEN

- 2 dikke plakken landbrood maïs
- 100 g peperrosbief
- 15 g Bresc Tasty Tomato Bruschetta
- 20 Bresc Peperoncini marinati
- 50 g crème fraîche
- 20 g Bresc Chimichurri
- 50 g uiringen
- 20 g bietensla

BEREIDING

Klop de crème fraîche op en meng er de chimichurri door. Smeer een plak brood ruim in met de crème en leg er losjes wat sla op. Beleg rijkelijk met het vlees en kruid met grof zeezout en versgemalen peper. Dresseer er de Tasty Tomato bruschetta en de Peperoncini marinati over. Beleg met nog wat meer sla, crème en de uiringen. Smeer de andere plak brood ook rijkelijk in met de crème, leg deze op het belegde brood en snijd het geheel voorzichtig doormidden.



TASTY TOMATO

Een drieluik met koelverse tomatenspreads. Juist door zijn veelzijdigheid is de tomaat een allemansvriend in smaak. De tasty tomato producten zijn ideaal voor het besmeren van broodjes en sandwiches of juist als dipper bij brood als voorafje.



ART. NR. 540161

ART. NR.
774164

ART. NR.
774168

1000 G

TOMATEN TAPENADE

De klassieke tapenade op basis van zongedroogde tomaten, basilicum, zonnebloemolie en amandelen. Een verfijnde smaak en een pittig accent. Grof van structuur en daardoor zeer geschikt op warme broodjes als panini's en tosti's.

TOMATEN SALSA

Salsa is een Mexicaanse saus op basis van vers gehakte groente, fruit en kruiden. Vaak met tomaat, ui en pepers als hoofdingrediënt. Traditioneel gebruikt als bijgerecht voor taco's, tortilla's en visgerechten, maar ook zeer goed te gebruiken als spread of als dipsaus in de vegetarische keuken.

TOMATEN BRUSCHETTA

Bruschetta is de traditionele Italiaanse antipasto uit midden Italië: gegrild brood ingesmeerd met knoflook en olijfolie. In de loop der tijd is het begrip bruschetta meer gaan gelden voor het beleg dan voor het brood zelf. Een bekende klassieker is de bruschetta van tomaat, knoflook, basilicum, oregano en zonnebloemolie.

ALIOLI

De basis van deze smaakmakers zijn Spaanse knoflooktenen en een mooie olijfolie. Alioli wordt onder andere geserveerd als dipper bij brood, groenten, vlees en vis. De verschillende variaties in smaak zorgen voor een passende smaak bij iedere broodsoort.

ART.NR. 811160



ART.NR. 811162



1000 G

ART.NR. 811164

ALIOLI CLÁSICO

De traditionele saus vanuit de Spaanse streek Catalonië. Gemaakt van Spaanse knoflooktenen, eierdooier en olijfolie met toevoeging van zeezout. Deze saus is zeer geschikt als dipper bij brood of juist als smeersel op brood.

ALIOLI LIMÓN

De verfrissende smaakvariant van de traditionele alioli die veel gegeten wordt op de Canarische eilanden. Met de fris zure smaak van citroen is deze Alioli limón een heerlijke saus voor op brood waarbij vis de hoofdrol speelt.

ALIOLI PIMIENTO

De Alioli pimiento is een smaakvariant van de Alioli clásico. Het pittige smaakaccent van de rode peper en het zoete van de paprika maakt deze Alioli pimiento zeer geschikt voor broodjes met gegrild vlees.





TAPENADE & DIPS



ART.NR. 591165

1000 G

ART.NR. 560160



ART.NR. 515145



325 G

RATATOUILLE

Grove stukken groenten op smaak gebracht met kruiden. De ratatouille bestaat uit tomaat, courgette, aubergine, paprika en knoflook. Een typisch Franse klassieker uit de Provence, veelal koud gegeten bij brood. Tevens warm te gebruiken in sauzen, soepen of als garnering. Authentieke smaken met het gemak van koelvers.

OLIVES NOIRES

Tapenade is één van de vele dikke koude sauzen die veelvuldig wordt gebruikt in de mediterrane keuken. Deze koelverse zwarte olijventapenade is gemaakt op basis van Spaanse zwarte olijven, olijfolie, knoflook, tomaten en kappertjes. Een zwarte olijf is een rijpe olijf en heeft een zachtere bite dan de groene, maar een sterkere smaak. Goed in combinatie met de milde tomaten en de ziltige smaak van kappertjes. Tapenade wordt ook vaak gebruikt als spread op toast.

VIJGENTAPENADE

Deze tapenade is door de vijgen, honing en zongedroogde tomaten licht zoetig van smaak met de hartige accenten van amandelen en zwarte olijven. Zeer geschikt voor bij kaas, brood en als smaakmaker in sauzen. Geef met de vijgentapenade de basis vleessaus een moderne twist.

SUSHI ZALM BAGEL

INGREDIËNTEN

- 1 bagel bun sesam
- 75 g gesneden gerookte zalm
- 50 g roomkaas met Bresc Mierikswortelpuree
- 0,25 komkommer
- 0,25 rode ui in ringen
- 1 el furikake sushi topping
- 20 g wakame salade

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil banen van de komkommer met de dunschiller. Bak het broodje af in 6 tot 8 minuten. Snijd het brood door en besmeer het met de roomkaas en beleg het met de komkommer, zalm, wakame en ui. Dresseer er nog wat room over en top af met furikake. Smeer ook de andere helft brood in met roomkaas en leg deze erop.

ART. NR. 197147



450 G

ART. NR. 117145

SINGLES

ART. NR.
150147

Koelverse ingrediënten waarmee je in een handomdraai smaak geeft aan producten als roomkaas, mayonaise en yoghurt. Op een snelle manier variëren met smeersels voor op brood en sandwiches. Juist doordat de koelverse ingrediënten direct smaak afgeven zeer bruikbaar in koude bereidingen.

GEMBERPUREE

De smaakmaker uit de Aziatische keuken. Een fris pittige citroensmaak geschikt voor koude en warme bereidingen. Waar de oudere wortel veel vezels bevat, zijn de jonge wortels zeer zacht en fijn van structuur. Ideaal voor gerechten waar naast smaak ook de structuur een rol speelt.

RODE PEERPUREE

Verserode pepers fijngemaakt met wat olie. Deze koelverse rode peperpuree is medium in scherpte en ready-to-use omdat de pepers al fijngesneden zijn. De smaak en de pit van rode peper met het gemak van koelvers.

MIERIKSWORTELPUREE

De mierikswortel is een mosterdachtige wortel met een vluchtig scherpe geur. De sterk etherische oliën die vrijkomen bij het schillen en/of raspen van de wortel geven een pittige dimensie. De mierikswortel kent zijn oorsprong uit de Slavische keuken waar dit ingrediënt veelvuldig wordt gebruikt. Veelal gebruikt bij vis, zuivelproducten en dressings.