

# ASSORTIMENT



## WORLD CUISINE MEXICO

Chili en paprika geven de specifieke Mexicaanse smaak aan een vers gerolde fajita met knapperige kip. Jalapeños en gerookt zout maken deze specialiteit af.  
**Kenmerk:** Tomatenbasis  
**Gerecht:** Fajitas, Burrito's



## WORLD CUISINE INDIA

Dahl, het klassieke Indiase gerecht van rode linzen met koriander, kurkuma, chili en fenegriekzaden.  
**Kenmerk:** yoghurt, kokosmelk  
**Gerecht:** Linzen Dahl, tandoori



## WORLD CUISINE MEDITERRAN

De verse tomaten in een Ossobuco en klassieke kruiden, kruidnagel, laurier en paprikapoeder passen perfect bij deze Mediterrane specialiteit.  
**Kenmerk:** Tomatenbasis  
**Gerecht:** Ossobuco



## WORLD CUISINE MAROCCO

Onze Ras el Hanout (wat 'het beste van de winkel' betekent) geeft stoofschotels en andere Oriëntaalse gerechten hun zoete, kruidige en hartige smaak.  
**Kenmerk:** met tomaten  
**Gerecht:** Tajine, stoofschotels



## WORLD CUISINE THAILAND

Iedereen kent traditionele Thaise gerechten, zoals curry. Verschillende smaakcomponenten zoals de pittigheid van chili, paprika en gember worden perfect gecombineerd met de frisse smaak van limoen.  
**Kenmerk:** Kokosmelk  
**Schotel:** Thai curry



## WORLD CUISINE ARGENTINA

Serveer deze kruidenmix van typische pittige kruiden uit Zuid-Amerika als een heerlijke smaakboost bij je volgende asado (Argentijns BBQ-feest).  
**Gerecht:** Asado, Empanada's

## PRODUCTOVERZICHT

### PREMIUM specerijen mix

Art.nr	Omschrijving	Inhoud	Samenstelling	Dosering voor 1kg	Allergenen
20003722	World Cuisine Thailand	600 g	Poeder	30 g / 1 kg	
20003723	World Cuisine Marocco	600 g	Poeder	30 g / 1 kg	
20003724	World Cuisine Argentina	600 g	Poeder	30 g / 1 kg	
20003725	World Cuisine Mexico	600 g	Poeder	30 g / 1 kg	
20003726	World Cuisine Mediterran	600 g	Poeder	30 g / 1 kg	
20003727	World Cuisine India	600 g	Poeder	30 g / 1 kg	mosterd



WIJ ZIJN DE BASIS  
**ALS HET GAAT  
 OM FOOD  
 TRENDS**

BRESC B.V.

Jakobsstaf 6  
 4251 LW, Werkendam  
 Nederland

Tel: +31 (0) 183 200 000  
 E-mail: info@bresc.com

# VERSHEID EN CREATIVITEIT VOOR JE MENUPLANNING

Hoe kan ik ideeën gemakkelijk in de praktijk brengen



## EMPANADA DE CARNE ARGENTINA (10P)

### VULLING

- 1 kg rundergehakt
- 200 g uien
- 200 g zoete aardappelen
- 100 g suikermaïs
- 500 g gepelde tomaten, in blokjes gesneden
- 2000 g = 60 g World Cuisine Argentina

Dosering 30 g kruiden /  
1 kg bereiding



## KIP FAJITA MET GUACAMOLE (10P)

### FAJITA

- 1.5 kg kipfilet, in reepjes
- 200 g suikermaïs
- 200 g paprika
- 200 g uien
- 200 g kidney bonen
- 200 g tomaten
- 2500 g = 75 g World Cuisine Mexico

### GUACAMOLE

- 500 g avocado / limoensap
- 500 g = 15 g World Cuisine Mexico



## RUNDERTAJINE MET DADELS (10P)

- 2 kg stoofvlees
- 200 g uien
- 300 g runderbouillon
- 200 g dadels, gehalveerd
- 300 g gepelde tomaten, in blokjes
- 3000 g = 90 g World Cuisine Marocco

GEEN VERDERE  
KRUIDING NODIG



## THAI CURRY RAMEN (10P)

- 1.5 kg kipfilet, in reepjes
- 200 g champignons
- 150 g rode pepers
- 150 g lente-uitjes
- 500 g ramen
- 1000 g kippenbouillon
- 500 g kokosmelk
- 4000 g = 120 g World Cuisine Thailand

# MAKKELIJKE EN CONSISTENTE BEREIDING

Met veel ruimte voor je eigen signatuur

## 3 BOUWSTENEN VOOR EEN CREATIEVE MENU SAMENSTELLING

### BASIS INGREDIËNTEN



### Hoofdbestanddelen

- 900 g linzen
- 200 g uien
- 2400 g water

### WORLD CUISINE SPECERIJEN MIX



120 g

### SPECIEFIEKE BASIS INGREDIËNTEN VANUIT HET LAND ZOALS KOKOSMELK



500 g



## INDIASE DAHL

- 900 g linzen
- 200 g uien
- 2400 g water
- 500 g kokosmelk
- 4000 g = 120 g World Cuisine India