

**REJO, MET
SMAAK
GEMAAKT**



FOLDER 2024 - EDITIE 05

**RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN**

PROUD MEMBER OF

SOLINA

NIEUW - FLAME GRILL BURGER

Een heerlijke burger met een echte grillsmaak

NIEUW



TASTEMAKERS FOR BUTCHERS

The story behind
"TASTEMAKERS FOR BUTCHERS"

DEGENS in Nederland, **REJO** in België en **HAGESÜD** in Duitsland vormen prominente slagerijmerken die verenigd zijn onder de **SOLINA-GROUP**. Als meesters in kruiden, sauzen, marinades en innovatieve toepassingen voor vlees- en andere voedselbedrijven, werken we samen om nieuwe innovaties te presenteren in alle drie landen onder de naam **TASTEMAKERS FOR BUTCHERS**. Dit omvat herkenbare merken op het meertalige label.

HAMBURGERMIX FLAME GRILL

Ervaar de onweerstaanbare smaak van onze Hamburgermix Flame Grill GV - de ultieme glutenvrije droge kruidenmix die uw burgers transformeert alsof ze rechtstreeks van een vlammeende BBQ komen. Elke hap biedt een unieke grillsensatie, doordrenkt met een heerlijk lichtzoete rooksmak die uw smaakpapillen betovert.

Hamburgermix Flame Grill GV

Artikelnr: AD07578-01

Inhoud: 4 kg bak

Dosering: 60 g/kg



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

FLAME GRILL BURGER



Ingrediënten:

- Rundersnijlingen 70/30 (lap) of varkenssnijlingen (gehaktsnijlingen)
- Eieren (1st/kg)

Onze producten:

- 10 g/kg **TOP CLEAN E.R. NEW**
JX08786-01
- 60 g/kg **HAMBURGERMIX FLAME GRILL GV**
ADO7578-01
(Allergenen: mosterd, ei, sulfiet)

Bereiding & presentatie:

1. Maal het vlees door de 8mm plaat.
2. Voeg alle ingrediënten toe en meng tot een homogene massa.
3. Draai het vlees een 2de maal (rundsvlees door 6mm / varkensvlees door 4,5mm)
4. Portioneer in burgers van +- 120 g.

TIP:
Verwerk 10% water in de massa voor een iets vochtigere burger.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

PENNE MET BROCCOLI & HAM

Ingrediënten:

- 300 g melk
- 1 kg gekookte ham
- 100 g gemalen Gruyèrekaas



GRATINSAUS BROCCOLI

Inhoud: 1 kg doypack

Artikelnr: A419835-04

Onze producten:

- 1 kg **GRATINSAUS BROCCOLI**
A419835-04
(Allergenen: melk, gluten, ei)
- 1 kg **DIVELLA PENNE ZITI RIGATA**
DIVEL0005-01
(Allergenen: gluten)
- 20 g **DIPPER ITALIAANS MET KAAS**
A404290-01
(Allergenen: gluten, melk, soja)

Bereiding & presentatie:

1. Kook de PENNE ZITI RIGATE 27 Divella beetgaar in ruim kokend water en koel zo snel mogelijk terug.
2. De GRATINSAUS BROCCOLI koud mengen met de melk.
3. De ham, kaas en DIVELLA PENNE ZITI RIGATE toevoegen.
4. Presenteren in een schotel en afwerken met gemalen Gruyèrekaas en kleine roosjes broccoli, strooi de DIPPER ITALIAANS MET KAAS erop als afwerking.



PROMO:
Ontdek onze promo
op de PUREE PARFAIT
verder in deze folder!



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

OVENSCHOTEL MET GEHAKT & BROCCOLI

Ingrediënten:

- gebakken gehakt
- geblancheerde broccoli
- gemalen kaas

Onze producten:

- **PUREE PARFAIT**
POTAT1701-01
- **GRATINSAUS BROCCOLI**
A419835-04
(Allergenen: melk, gluten, ei)

Bereiding & presentatie:

1. Laagje PUREE PARFAIT, laagje gehakt, laagje verkleinde broccoliroosjes, laagje GRATINSAUS BROCCOLI.
2. Afwerken met een weinig gemalen kaas.
3. Gratineren in de oven op 180°C gedurende 30 minuten.



GRATINSAUS BROCCOLI
Inhoud: 1 kg doypack
Artikelnr: A419835-04



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

MET GRIEZELIG VEEL SMAAK GEMAAKT:

HALLOWEENSALADE

Ingrediënten:

- 500 g pompoenblokjes (5mm)
- 500 g kipfilet
- 150 g zoete maïs
- 6 st hard gekookte eieren



FRANSE SALADESAUS

Inhoud: 5 kg emmer

Artikelnr: S00935

Onze producten:

- 12 g **RAS EL HANOUT**
A408680-13
- 700 g **FRANSE SALADESAUS**
S00935
(Allergenen: ei mosterd)

Bereiding & presentatie:

1. Kook de kipfilet en laat afkoelen (kan ook via vacuümgaan: 1u15 op 72°C)
2. Kruid de pompoenblokjes met RAS EL HANOUT en gaar in de steamer (12 min op 130°C). Laat afkoelen.
3. Cutter de kipfilet (niet de fijn om structuur te behouden) en de eieren.
4. Meng de afgekoelde pompoenblokjes met de kipfilet, de maïs en de eieren.
5. Meng met de FRANSE SALADESAUS tot een homogene massa.
6. Presenteer in een schaal en werk af met de gebruikte ingrediënten.





MET GRIEZELIG VEEL SMAAK GEMAAKT:

HALLOWEENSATÉ

Ingrediënten:

- 1 kg ontbeende bovenbillenvlees van kip
- 500 g butternut in grove blokjes gesneden

Onze producten:

- 150 g **TOP MARINADE ECHALOTTE**
S07695
- **STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 18cm**
S01362

Bereiding & presentatie:

1. Marineer het kippenvlees met de TOP MARINADE ECHALOTTE.
2. Marineer ook de pompoenblokjes met deze marinade.
3. Spies ze om en om op de STOKJES TEPOKUCHI/ HANDVAT 18cm.



NIEUW IN HET ASSORTIMENT

Boost efficiëntie en rendement met
onze snelle uienoplossing!

GEGAARDE UI 10x10mm ONIONI050-01 - 12X1KG

- Onze gegaarde ui, vervaardigd met verse uien, wordt gewassen, gepeld, gesneden en daarna in hun eigen vocht gegaard, warm gevuld in zakken en gepasteuriseerd. Deze 100% natuurlijke ui, een perfect basisproduct om toe te voegen aan gerechten.



Enkel gemaakt met REJO producten:

UIENSAUS

Onze producten:

- 1 kg **JUSSAUS CULINAIR**
A397935-07
(Allergenen: melk, selderij)
- 500 g **GEGAARDE UI 10x10mm**
ONIONI050-01

Bereiding & presentatie:

1. Laat de JUSSAUS CULINAIR even opkoken.
2. Voeg de GEGAARDE UI eraan toe.
3. Koel zo snel mogelijk terug.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

VERGELIJK RAUWE UI VERSUS GEGAARDE UI

VOORDELEN GEGAARDE UI



**RAUWE UI 50 KG
ZAKOPSLAG**



**4 UUR UIEN SCHILLEN
EN SNIJDEN**

16%
uienverlies



1 UUR UIEN KOKEN

33%
verdampings
verlies



GEKOOKTE UIEN

44%
product
verlies

VAN 50 KG NAAR 28 KG



5 UUR WERK



ENERGIE



OPSLAG



**PRIJS
SCHOMMELINGEN**



50 KG = 50 KG



**BESPARING TIJD
EN ARBEID**



VOORGESNEDEN



DUURZAMER



**LAGERE
KAPITAAL
UITGAVE**



**EFFICIENTIE
DRUKKE
KEUKENS**



**LAGER VERBRUIK
NUTSVOORZIENINGEN**



VOEG SMAAK TOE



VOEG TEXTUUR TOE



VOEG AROMA TOE



VOEG ZOETIGHEID TOE



VOEG UMAMI TOE



GEZONDHEIDSVORDELEN

PUREEPROMOTIE

**SNEL EN MAKKELIJK PUREE BIJ AL UW
DAGSCHOTELS EN TRAITEURGERECHTEN**



**BIJ AANKOOP VAN 1 KRAT (10X2KG)
PUREE PARFAIT POTATI701-01
OF PUREE DUCHESSE POTATI702-01**

**ONTVANGT U 2,5KG
PUREE PARFAIT HUTSEPOT
OF SPINAZIE GRATIS***

**Vermeld bij bestelling welke puree u graag wilt ontvangen.*

Actie geldig vanaf 2 september '24 t.e.m. 11 oktober '24.

**PUREE PARFAIT HUTSEPOT 2,5KG
POTATI705-01**



**PUREE PARFAIT SPINAZIE 2,5KG
POTATI704-01**



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



TIP:
Ook lekker op de BBQ (al dan niet gemarineerd) als alternatief voor casselerrib.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

BLACK PEPPER BACON SWEET PAPRIKA BACON



Ingrediënten:

- 1 ontbeende varkensrug
- 1 l water

Onze producten:

- 120 g **SUPRASEL NITRITE 0,6%**
S00488
- 120 g **PEKELMIX KOOKWAREN OPTIMALE PH**
JX08447-02
- 1 st **LINNENVEL 420x500mm PEPER of PAPRIKA**
CASIN0814-02 of CASIN0815-02

Bereiding & presentatie:

1. Maak de pekel met het water, SUPRASEL NITRITE 0,6% en PEKELMIX KOOKWAREN OPTIMALE PH. Mix tot alle ingrediënten goed opgelost zijn.
2. Smit de varkensrug 20% en laat 1 nacht rusten.
3. Wikkel de varkensrug in een LINNENVEL naar keuze en trek vacuüm in een VACUUMZAK.
4. Gaar de varkensrug in de VACUUMZAK op 72°C tot een kern van 69°C en laat afkoelen.
5. Haal de rug uit de VACUUMZAK en verwijder het kruidenvel. Dep het geheel droop.
6. Snij in fijne sneetjes als broodbeleg of in dikkere sneden om te bakken.

Kijk voor meer inspiratie op
www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.be

PROUD MEMBER OF

 SOLINA