

**REJO, MET
SMAAK
GEMAAKT**



FOLDER 2025 - EDITIE 01

**RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN**

PROUD MEMBER OF
SOLINA



NIEUW in het assortiment:

ARRABIATA DELUXE

Ontdek onze Arrabiata Deluxe: een smaakvolle reis naar Italië!

Met de Arrabiata Deluxe introduceert Rejo Spices een authentieke tomatensaus met een subtiele pikante toets. Deze ambachtelijke saus is bereid met sappige, rijpe tomaten, zachte sjalotten en een harmonieuze mix van mediterrane kruiden, zorgvuldig geselecteerd voor de beste smaakbeleving.

De Arrabiata Deluxe brengt de zonovergoten smaken van Italië naar uw keuken en biedt eindeloze mogelijkheden voor creatieve gerechten. Of u nu kiest voor een klassieke pasta, een verrassend ovengerecht, of een eigentijdse interpretatie, deze saus is de ideale basis.

Dankzij de rijke smaak en het veelzijdige karakter is de Arrabiata Deluxe een must-have voor traiteurs, cateraars, slaggers en horeca professionals die hun aanbod willen verrijken met een pittige twist. Combineer deze saus met de inspirerende recepten uit onze receptenbrochure en til uw culinaire creaties naar een hoger niveau.

Arrabiata Deluxe
Een vleugje Italië, een wereld aan inspiratie.

Arrabiata Deluxe
bak 2,5 kg
Artikelnr: SAUCE1988-02



TIP:
Maak er een 'Alla Nonna'-versie van door rode ui en champignons toe te voegen.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

PASTA ARRABIATA

Ingrediënten:

- gemalen Parmezaanse kaas
- verse basilicum
- 500 g pasta naar keuze (vb. Paccheri pasta of één van onze DIVELLA pasta's)

Onze producten:

- 1 | **ARRABIATA DELUXE**
SAUCE1988-02

Bereiding & presentatie:

1. Kook de pasta al dente, spoel voldoende af in koud water.
2. Voeg de ARRABIATA DELUXE toe en laat eens doorkoken.
3. Uitscheppen in plateau naar keuze, garnieren met Parmezaanse kaas en verse basilicum.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

PASTA BOSCAIOLA 🍴

Ingrediënten:

- 300 g gerookt spek (gebakken)
- 250 g lente ui (in ringen)

Onze producten:

- 1 l **ARRABIATA DELUXE**
SAUCE1988-02
- 500 g **DIVELLA CASARECCE**
DIVE0001-01
(Allergenen: gluten)

Bereiding & presentatie:

1. Kook de DIVELLA CASARECCE al dente.
2. Meng het spek, de lente ui en de saus.
3. Meng de ARRABIATA DELUXE met de DIVELLA CASARECCE.
4. Uitscheppen op plateau naar keuze.

TIP:

Indien u dit recept te pittig vindt, kan u MORNAYSAUS toevoegen.



De hoeveelheden voor dit recept hangen af van de schotel waarin je werkt.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

OVENSCHOTEL BOLOGNA 🍴

Ingrediënten:

- Gebakken gehakt
- Gegrilde aubergines (in schijven)
- Gegrilde courgettes (in schijven)
- Gemalen Parmezaanse kaas
- 500 g pasta naar keuze (vb. één van onze DIVELLA pasta's)

Onze producten:

- **ARRABIATA DELUXE**
SAUCE1988-02
- **MORNAYSAUS**
SAUCE1984-01

Bereiding & presentatie:

1. Begin met een laag gebakken gehakt.
2. Daarop de DIVELLA pasta.
3. Daarop een dikke laag MORNAYSAUS (liefst opgewarmd, kan zo mooi tussen de pasta en het gehakt lopen)
4. Daarop een laag gegrilde aubergines en een laag courgettes.
5. Bovenop een laag ARRABIATA DELUXE.
6. Afgarnieren met voldoende Parmezaanse kaas.
7. 20 min afbakken op 160°C.
8. Plateau voorzetten of uitscheppen in porties.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

PASTA TONNATO ARRABIATA

Ingrediënten:

- 200 g rode ui (in kleine ringen)
- 500 g fonijn (uit blik of vers afgebakken)
- 300 g tomaten (in julienne)
- 100 g groene olijven (in ringen)
- 1 groen paprika (in brunoise)
- 1 rode paprika (in brunoise)
- 1 lente ui (in fijne ringen)
- 500 g pasta naar keuze (vb. één van onze DIVELLA pasta's)

Onze producten:

- 750 g **ARRABIATA DELUXE**
SAUCE1988-02
- 25 g **KNOFLOOKPUREE**
S05790

Bereiding & presentatie:

1. Kook de DIVELLA pasta al dente en spoel voldoende af in koud water.
2. Meng de KNOFLOOKPUREE onder de ARRABIATA DELUXE.
3. Meng de andere ingrediënten onder de saus.
4. Uitscheppen in plateau naar keuze en garneren.

TIP:
Voeg een paar eetlepels tomatenpuree toe voor een rodere kleur.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

RATATOUILLE FLORENCE

Ingrediënten:

- 200 g rode ui (in grove ringen)
- 1 kg Ratatouille groentemix (diepvries)

Onze producten:

- 25 g **KNOFLOOKPUREE**
S05790
- 500 g **ARRABIATA DELUXE**
SAUCE1988-02
- 25 g **KRUIDENMIX FLORENCE***
A463990-01

Bereiding & presentatie:

1. Laat de diepvriesgroenten goed uitlekken na ontdooiing.
2. Stoof de ajuinen gaar en voeg de groenten toe.
3. Als de groenten beet gaar zijn, voeg de ARRABIATA DELUXE toe en laat eens doorkoken.
4. Kruiden met de KRUIDENMIX FLORENCE..
5. Uitscheppen in plateau naar keuze, garnieren met fijne brunoise van verse groenten.

*MTO = product op bestelling



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