



Granoliva Innovaties

Ontdek onze nieuwste smaken recht uit de Maghreb.

Altijd meer ontdekkingen, meer smaken met de nieuwste producten van Granoliva!

Met **Mezzinas** lanceert Granoliva een gloednieuwe categorie in haar assortiment, die de veelzijdige en smaakvolle wereld van de Maghreb-keuken naar jouw zaak brengt.

De naam Mezzinas, die de woorden “**mezze**” en “**medina**” samenvoegt, roept niet alleen beelden op van kleine gerechten om te delen, maar ook van de bruisende markten en levendige gemeenschappen die het hart van vele Maghreb-steden vormen.

Net zoals de traditionele medina een plaats is waar mensen samenkomen om te ontdekken en te genieten van geuren, kleuren en smaken, nodigt Mezzinas uit tot een culinaire reis door de rijke en diverse wereld van Noord-Afrikaanse en Midden-Oosterse smaken. Granoliva blijft met deze reeks trouw aan haar missie om altijd meer inspiratie te brengen naar haar klanten en hen te laten genieten van **authentieke smaakbelevissen**.



Granoliva
— mezzinas —
DUIZEND EN ÉÉN MEZZE

Ontdek alle 5 de smaken en hoe Granoliva het verschil kan maken voor jouw zaak!

- ◆ Granoliva Salsa tomaat-paprika - Matbucha **Nieuw!**
- ◆ Granoliva Houmous ras el hanout & abrikoos **Nieuw!**
- ◆ Granoliva Houmous Zough peterselie & koriander **Nieuw!**
- ◆ Granoliva Yoghurtdip munt, citroen & za'atar - Labneh **Nieuw!**
- ◆ Granoliva Pittig gemarineerde olijven

Laat je inspireren door onze nieuwe producten!

Bezoek onze nieuwe website!

www.granoliva.com

f @Granoliva.official



RECEPTTIP:
Mezzinas
Tapas Plank





800g ♦ ref. 488 001 700
EAN 5410921018155

Granoliva Salsa tomaat-paprika – Matbucha

PITTIG EN AUTHENTIEK

Een heerlijke, pittige salsa op basis van tomaten, geroosterde groene en rode paprika's, groene jalapeño, citroenzeste, knoflook, chillipeper en paprikapoeder. Geïnspireerd op het traditionele Noord-Afrikaanse recept.

TIP

Deze matbucha kan perfect ingezet worden voor tal van toepassingen, denk aan apéroplanken, dips of shakshuka.



800g ♦ ref. 488 008 100
EAN 5410921018131

Granoliva Houmous ras el hanout & abrikoos

VERRASSEND ZOET EN PITTIG

Een rijke, romige basis van kikkererwten gecombineerd met de warme, aromatische kruiden van Ras el Hanout en de subtiele zoetheid van abrikozen.

TIP

De houmous kan erg veelzijdig verwerkt worden. Van een dip met Turks brood, op een tapasplank tot een dressing.



800g ♦ ref. 488 008 200
EAN 5410921018148

Granoliva Houmous Zough peterselie & koriander

KRUIDIG EN FRIS

Frisse Midden-Oosterse houmous variant op basis van koriander, peterselie, macedonische groene pepers, knoflook, kardemom en verse kruiden.

TIP

Deze Midden-Oosterse versie van chimichurri of salsa verde, genaamd zough, is een krachtige smaakmaker met het verrassende ingrediënt kardemom.



800g ♦ ref. 488001800
EAN 5410921018162

Granoliva Yoghurtdip munt, citroen & za'atar – Labneh

ROMIG EN AUTHENTIEK

Een frisse yoghurtdip met een zachte, romige textuur en een subtiele smaakmix van munt, citroenschil en za'atar. Geïnspireerd op de authentiek dip uit de Levant.

TIP

Gebruik deze authentieke yoghurtdip als veelzijdige saus: heerlijk als dip, dressing of topping voor broodjes en salades.



800g ♦ ref. 488 160 000
EAN 5410921016182

Granoliva Pittig gemarineerde olijven

GRIEKSE VERSE OLIJVEN - HANDGEPLUKT

Een rijke mix van Griekse groene olijven zonder pit en Kalamon-olijven zonder pit, in een pittige door de Marokkaanse keuken geïnspireerde marinade van citroenzeste, paprika en chilipeper. Beschikbaar in een handige volume verpakking!

TIP

Deze gemarineerde olijven kregen een unieke beschermende marinade en zijn zo ideaal om in de koeltoog te presenteren!

Heerlijk broodjesrecept met onze nieuwe Mezzinas!

Drie dubbele drizzle

Recept voor 2 personen • Voorbereiding: 15 min • Bereidingstijd: 5 min

Ons broodje falafel is een eerbetoon aan authentieke smaken, geserveerd op traditioneel Turks brood. Dit ambachtelijke brood voegt een rijke, zachte textuur toe, die perfect samengaat met de krokante falafel. We hebben een combinatie gemaakt van iets pittigs, romigs en kruidigs om de zachte smaak van de falafel extra te laten uitkomen. Het resultaat: een echte smaakexplosie in elke hap!

Ingrediënten

25g	Granoliva Pittig gemarineerde olijven 800g
15g	Granoliva Labneh - Yoghurt dip munt, citroen & za'atar 800g
15g	Granoliva Salsa tomaat-paprika - Matbucha 800g
15g	Granoliva Houmous Zough peterselie & koriander 800g
100g	Falafel
75g	Witte kool
20g	Mini komkomer
20g	Rode ui
125g	Turks brood
10g	Koriander
	Spuitzakken

Bereidingswijze

1. Snij de witte kool heel fijn
2. Snij ook de rode ui in fijne reepjes
3. Halveer de pittige olijven
4. Snij een mini komkommer in schijfjes
5. Pluk enkele mooie bladjes koriander
6. Mix de Granoliva Matbucha tot een gladde salsa
7. Pak 3 spuitzakken en vul deze met de
 - 1) Granoliva Labneh
 - 2) Granoliva Houmous Zough
 - 3) de gladde salsa van de Matbucha
8. Frituur de falafels 3 à 4 min op 180 °C
9. Grill het broodje kort
10. Dresseren maar!

Serveer zo uit het vuistje!

Granoliva
— mezzinas —
DUIZEND EN ÉÉN MEZZE

Totale
Foodcost:
3,60 €*



Deze foodcost werd berekend op basis van de actuele marktprijzen en aankoop adviesprijzen tijdens de receptbereiding in oktober 2024.

Nieuw in ons vegan aanbod: Granoliva Vegan pesto verde

Groene perfectie: Vegan pesto voor de bewuste chef

Een gloednieuw product dat inspeelt op de alsmaar stijgende populariteit aan vegan producten.

Perfect voor al je plantaardige creaties, boordevol smaak en gemaakt met de beste, verse ingrediënten. Deze nieuwste aanwinst in ons assortiment aan Mediterraanse heerlijkheden is dé toevoeging voor cateraars en horecazaken die hun klanten willen verrassen met een duurzame, smakvolle keuze.



400g ♦ ref. 488 132 000
EAN 5410921018186

Granoliva Vegan pesto verde

NOTENVRIJ EN PLANTAARDIG

Volledig plantaardig op basis van verse basilicum, koolzaadolie, aardappelbereiding, zonnebloempitten, kruiden & specerijen.

TIP

Deze pesto zonder kaas is volledig plantaardig en gezond, zonder toegevoegd zout en suiker. Een volwaardig alternatief voor de bewuste keuze op het menu.

RECEPTTIP Plant Power Pinsa: Serveer een echte Italiaanse klassieker: een rijkelijk gedecoreerde pinsa maar dan volledig vegan!



Granoliva geeft je altijd zin in meer

Met deze nieuwe producten in het aanbod van Granoliva kan je echt het verschil maken in jouw zaak. Hun ambachtelijke kwaliteiten besparen je het intensieve proces van een eigen bereiding, met lagere foodcost en tijdswinst als resultaat.

■ Ambachtelijk

Ook onze nieuwe producten hebben we ambachtelijk bereid met **pure ingrediënten**, die via de **kortste weg** in onze productie belanden. En hoewel veel van onze ingrediënten uit het zuiden komen, worden al onze producten **lokaal bereid**. Ze zijn dus van **Belgische herkomst** en dat proef je aan hun heerlijke, authentieke smaak.

■ Lagere foodcost

Omdat je niet alle ingrediënten voor de bereiding apart moet aankopen, profiteer je meteen van een lagere foodcost. Net als ons vast aanbod beschikken onze nieuwe producten bovendien over dezelfde kwaliteiten als die van een huisgemaakte bereiding.

■ Tijdswinst

Zelf smakvolle producten bereiden vraagt tijd. **Veel tijd**. Met Granoliva haal je meteen producten in huis die **dicht bij jou** met pure producten en veel vakmanschap werden bereid. Zo kan jij tijd steken in wat écht telt: de service aan je klanten en de verdere uitbouw van je zaak.

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| ✓ 100% Belgische productie | ✓ Productie in eigen handen |
| ✓ Pure ingrediënten | ✓ Familiebedrijf met passie |
| ✓ Authentieke recepten | ✓ Innovatieve smaken |


Granoliva

Altijd meer. Toujours plus.

Pietercil Delby's nv - Vitseroelstraat 74 - 1740 Ternat - België +32 (0)2 583 81 00

Pietercil Barends bv - Jan Leentvaarlaan 38-48 - 3065 DC Rotterdam - Nederland - +31 (0)10 447 95 00 - foodservice@pietercil.com

pietercil
FOODSERVICE 