



BRUYNKENS

Tradition in fine meats





INDEX

Gehaktballetjes – Boulettes

1. Gekookte soepballetjes – Mini-boulettes de soupe cuites
2. Gekookte kippensoepballetjes – Mini-boulettes de soupe de poulet
3. Gebakken gehaktballetjes – Mini-boulettes rôties
4. Gebakken kippenballetjes – Mini-boulettes de poulet rôties
5. Balletjes op oosterse wijze – Mini-boulettes à l'oriental
6. Pittige gehaktrolletjes – Roulés hachés relevés
7. Gebakken tapasballetjes – Mini-boulettes de tapas rôties
8. Gebakken gehaktbal in paalvorm – Boulette de viande rôtie en barre
9. Gebakken gehaktballen – Boulettes rôties
10. Gebakken gehaktballen ui-peterselie – Boulettes rôties oignon-persil

Fijne vleeswaren – Charcuterie fine

1. Kippenbroodje natuur – Petit pain de poulet classique
2. Kippenbroodje met tuinkruiden – Petit pain de poulet aux fines herbes
3. Gehaktbroodje – Petit pain de viande
4. Lentebrood – Pain de viande printanier
5. Notenbrood – Pain de viande aux noix
6. Varkensgebraad – Rôti de porc
7. Rosbief – Rôti de bœuf
8. Spek – Lard
9. Rookworst – Saucisse fumée
10. Kempische bakworst – Saucisson campinois
11. Leverworst – Saucisson de foie
12. Cervela – Cervelas
13. Kippencervela – Cervelas de poulet

Barbecue-assortiment Produits pour barbecue

1. Varkensgrillworst – Saucisse grillée de porc
2. Kippengrillworst – Saucisse grillée de poulet
3. Barbecue-worstjes – Saucisses barbecue
4. Gekookte kippenballetjes – Mini-boulettes de poulet cuites

Consumentenverpakking Emballage consommateurs

Met hart en ziel bereid, al meer dan 100 jaar

Al meer dan 100 jaar bereidt Bruynkens smaakvolle vleeswaren. Dat zijn drie generaties van toewijding, vakmanschap en samen streven naar absolute kwaliteit. Ons familiebedrijf kent een rijke geschiedenis, met (h)eerlijke Belgische producten als constante.

Door de jaren heen hebben we ons aanbod flink uitgebreid en zijn we blijven innoveren, maar we blijven wel vasthouden aan onze **traditionele recepten en authentieke bereidingen**. Zo werken we met lokale, verse ingrediënten en geselecteerde kruiden. Bovendien gebruiken we geen kunstmatige smaakmakers. Bij ons kan je de smaak van vlees nog echt proeven!

Wat ons doorheen de tijd ook altijd heeft gekenmerkt, is onze **klantgerichtheid**. We bieden onze klanten altijd een bijzonder ruime keuze aan, maar spelen ook snel en flexibel in op meer specifieke wensen.

Bij Bruynkens Vleeswaren kijken we dus met trots terug op ons rijk verleden. Maar we zijn ook voor de volle 100 procent klaar voor **een nog mooiere toekomst**, waarin we graag het verschil maken met verse Belgische kwaliteitsvleeswaren!

In deze brochure ontdekt u alvast ons uitgebreid assortiment. Neem ook geregeld een kijkje op onze website bruynkens.be voor meer informatie.

Des préparations passionnées depuis plus de 100 ans

Bruynkens, ce sont des préparations de viande savoureuses depuis **plus de 100 ans**. Ce sont trois générations de dévouement, de savoir-faire et d'efforts communs pour une qualité absolue. Notre entreprise familiale a une riche histoire, avec une constante: de délicieux produits belges.

Au fil des ans, nous avons considérablement étoffé notre gamme et continuons à innover, tout en conservant nos **recettes traditionnelles et nos préparations authentiques**. Nous travaillons ainsi avec des ingrédients locaux frais et des herbes sélectionnées et n'utilisons pas d'arômes artificiels. Chez nous, vous pouvez encore savourer le bon goût de la viande!

Notre **orientation client** est depuis toujours notre marque de fabrique. Nous proposons un très large choix à nos clients, mais nous répondons aussi rapidement et de manière flexible à des souhaits plus spécifiques.

Chez Bruynkens Vleeswaren, nous sommes fiers de notre riche passé. Mais nous sommes également fin prêts pour **un avenir encore plus prometteur**, dans lequel nous aimons faire la différence avec de la viande belge fraîche et de grande qualité!

Dans cette brochure, vous découvrirez d'ores et déjà notre vaste assortiment. N'oubliez pas de jeter un coup d'œil à notre site web bruynkens.be pour obtenir plus d'informations.



Gehaktballetjes *Boulettes*

Ontdek deze heerlijke soepballetjes en gehaktballetjes, zowel voor in de soep als voor bij de maaltijd! Maak je keuze uit varkensvlees of kippenvlees.

Découvrez ces délicieuses mini-boulettes pour potage et boulettes de viande hachée, pour la soupe ou avec le repas! Choisissez parmi les variétés à base de viande de porc ou de poulet.





Gekookte soepballetjes *Mini-boulettes de soupe cuites*

Deze heerlijke soepballetjes op basis van varkensvlees worden zorgvuldig bereid en zijn al vooraf gekookt, en bijgevolg klaar voor gebruik. Je moet ze enkel nog toevoegen aan de soep. Zo bespaar je dus een hoop werk!

Ces délicieuses mini-boulettes sont préparées avec soin à base de viande de porc. Elles sont précuites et prêtes à l'emploi. Il suffit de les ajouter au potage. Cela vous épargnera pas mal de travail!

Gekookte kippensoepballetjes *Mini-boulettes de soupe de poulet*

Deze kippensoepballetjes zijn een variant op de gewone soepballetjes en zijn volledig op basis van kip. Ze zijn reeds gekookt en dus klaar voor gebruik. Ze kunnen bovendien ook dienen voor een kinderpasta of een vol-au-vent.

Ces mini-boulettes de soupe au poulet sont une variation sur les mini-boulettes de soupe ordinaires et sont faites à base de viande de poulet. Elles sont également déjà cuites et donc prêtes à l'emploi. Elles peuvent aussi être utilisées dans des pâtes pour enfants ou un vol-au-vent.



Gebakken gehaktballetjes *Mini-boulettes rôties*

Deze gebakken gehaktballetjes zijn ideaal om te mengen met een tomatensaus of een Provençaalse saus om te serveren met frietjes, rijst of pasta. Liever koud? Dat kan ook, want ze doen uitstekend dienst als borrelhapje, met mosterd of een saus naar keuze.

Ces mini-boulettes rôties sont idéales à mélanger avec une sauce tomate ou une sauce provençale avec des frites, du riz ou des pâtes en accompagnement. Vous les préférez froides? C'est possible, parce qu'elles sont aussi idéales comme amuse-bouches, avec de la moutarde ou une sauce au choix.



Gebakken kippenballetjes *Mini-boulettes de poulet rôties*

Zin in lekkere balletjes, maar dan zonder varkens- of rundvlees? Kies dan voor deze lekkernij! Deze balletjes op basis van kippenvlees zijn lekker zacht van structuur en hebben de juiste kruiding. Ideaal voor wie graag balletjes in tomatensaus eet, maar de voorkeur geeft aan kip. Ook koud zijn deze kippenballetjes overheerlijk, bijvoorbeeld als lekker tussendoortje.

Envie de délicieuses boulettes, mais sans viande de porc ni de bœuf? Optez alors pour cette succulente variante! Ces boulettes à base de poulet présentent une structure délicieusement tendre et sont assaisonnées juste comme il faut. Idéal pour ceux qui aiment manger des boulettes de viande à la sauce tomate, mais qui préfèrent le poulet. Ces mini-boulettes de poulet rôties sont également délicieuses servies froides, par exemple comme en-cas.



Balletjes op oosterse wijze Mini-boulettes à l'oriental

Klaar voor een trip naar het Verre Oosten? Deze gebakken gehaktballetjes met pittige kruiden zetten je alvast op weg! Ideaal om zowel koud als warm te serveren, als borrelhapje met een dipsaus naar keuze. Ze zijn ook zeer lekker in Oosterse gerechten, bijvoorbeeld in combinatie met een zoetzure saus.

Prêt(e) pour un voyage en Extrême-Orient? Ces mini-boulettes de viande rôties délicieusement épicées vous donneront d'ores et déjà un avant-goût! Elles peuvent être servies chaudes ou froides, comme amuse-bouches avec une sauce au choix. Elles sont également très savoureuses dans des plats orientaux, par exemple en combinaison avec une sauce aigre-douce.

Pittige gehaktrolletjes Roulés hachés relevés

Een echte lekkernij met pit! Dit gehaktrolletje zit boordevol verse groentjes, en dat proef je volop. Tel er nog enkele pittige kruiden bij, en je krijgt een unieke smaakmaker die je zowel warm als koud kunt opdienen. Snij hem bijvoorbeeld in schijfjes en je hebt een heerlijk aperitiefhapje. Wil je je gerechtjes wat meer zuiders temperament geven? Prima: ons gehaktrolletje doet de zon meteen schijnen op ieder bord!

Un vrai délice qui est un peu relevé! Ce roulé haché contient de nombreux légumes frais, et cela se goûte! Ajoutez encore quelques épices et vous obtiendrez un mets unique qui peut se servir chaud ou froid. Découpez-le par exemple en tranches et vous aurez de délicieux amuse-bouches. Vous aimeriez donner une note plus méridionale à vos plats? Pas de souci: notre roulé haché fait directement briller le soleil dans toutes les assiettes!



Gebakken tapasballetjes *Mini-boulettes de tapas rôties*

Deze gebakken balletjes zijn verkrijgbaar in 3 varianten in 1kg verpakking: op basis van varkensvlees, kip of kip met verse groenten. Deze zijn klaar voor gebruik en kunnen zowel koud als warm gegeten worden. Koud: als tapas met een prikkertje op een tapasplank, met of zonder dipsaus, of als topping in een poké bowl. Wil je ze liever warm laten degusteren? Dan kan je deze zeer gemakkelijk toevoegen aan een wokgerecht, pasta of pizza. Tip: ook lekker in de airfryer!

—

Ces mini-boulettes de tapas rôties sont disponibles en 3 variétés (en 1 kg) : à base de viande de porc, de poulet ou de poulet aux légumes frais. Elles sont prêtes à l'emploi et peuvent être consommées froides ou chaudes. Froid: comme tapas avec un cure-dent sur une planche à tapas, éventuellement avec une sauce à tremper, ou comme topping dans un poké bowl. Vous les préférez chaudes? Dans ce cas, vous pouvez les ajouter très facilement à un plat au wok, à des pâtes ou à une pizza. Astuce: elles sont également délicieuses dans une friteuse à air chaud!



Gebakken gehaktbal in paal-vorm *Boulette de viande rôtie en barre*

Deze gebakken gehaktbal in 'worst' -vorm is speciaal ontwikkeld om belegde broodjes mee te maken, en dit zowel voor koude als 'warme' bereidingen (panini's etc). Hiermee kan je mooie gelijke schijven snijden (met of zonder snijmachine) en heb je nagenoeg geen snijverlies. Handig in gebruik!

—

Cette savoureuse boulette de viande rôtie en forme de barre à trancher a été spécialement fabriquée pour faire des sandwiches garnis, et ce pour des préparations froides ou chaudes (paninis etc). Vous pouvez la couper en tranches égales sans aucune perte de coupe. Facile à utiliser!



Gebakken gehaktballen Boulettes rôties

Dit is al jaren één van onze absolute toppers. Wie zin heeft in een snelle hap of tussendoortje, eet hem koud. Maar ook warm garandeert hij superveel smaakplezier! Combineer hem met mosterd en frietjes, en het feest kan beginnen. Het geheim van onze gehaktballen? Ze worden elke dag bereid met verse ingrediënten en gebakken in plantaardige olie.

C'est l'un de nos produits phares depuis des années. Envie d'un en-cas ou d'un repas rapide? Mangez la boulette froide. Mais chaude aussi, elle sera synonyme de plaisir des papilles! Combinez-la avec de la moutarde et des frites, et la fête peut commencer. Le secret de nos boulettes rôties? Elles sont préparées chaque jour avec des ingrédients frais et elles sont cuites dans de l'huile végétale.

Gebakken gehaktballen ui-peterselie Boulettes rôties oignon-persil

Zin in een leuke variant op onze standaard gehaktbal? Probeer deze ronde lekkernij dan eens. Naast een hoog vleesaandeel bevat hij ook verse ui en peterselie. Een echte aanrader!

Envie d'une bonne variante de notre boulette de viande classique? Goûtez cette délicieuse alternative. En plus d'une forte teneur en viande, elle contient également de l'oignon et du persil frais. Vraiment à conseiller!



Fijne vleeswaren *Charcuterie fine*

Mag het iets fijner zijn? Ontdek dan deze parels in ons assortiment! Onze fijne vleeswaren staan voor de meest uiteenlopende smaken, maar ze hebben ook heel wat gemeen. Ze worden namelijk allemaal bereid met oog voor absolute kwaliteit én op basis van een rijke traditie. Laat je verrassen door dit rijke aanbod!

Pour les amateurs de plus de raffinement: découvrez ces délices de notre assortiment! Nos charcuteries présentent un important éventail de goûts, mais elles ont aussi beaucoup de points en commun. Elles sont notamment toutes préparées avec un souci de qualité absolue et sur la base d'une riche tradition. Laissez-vous surprendre par ce riche assortiment!





Kippenbroodje natuur *Petit pain de poulet classique*

Laat je verleiden door de kiplekkere smaak van onze kippenbroodjes! Die worden steeds gebakken in de oven en kunnen zowel warm als koud gegeten worden. Iedereen die ze proeft, wil er steeds meer van!

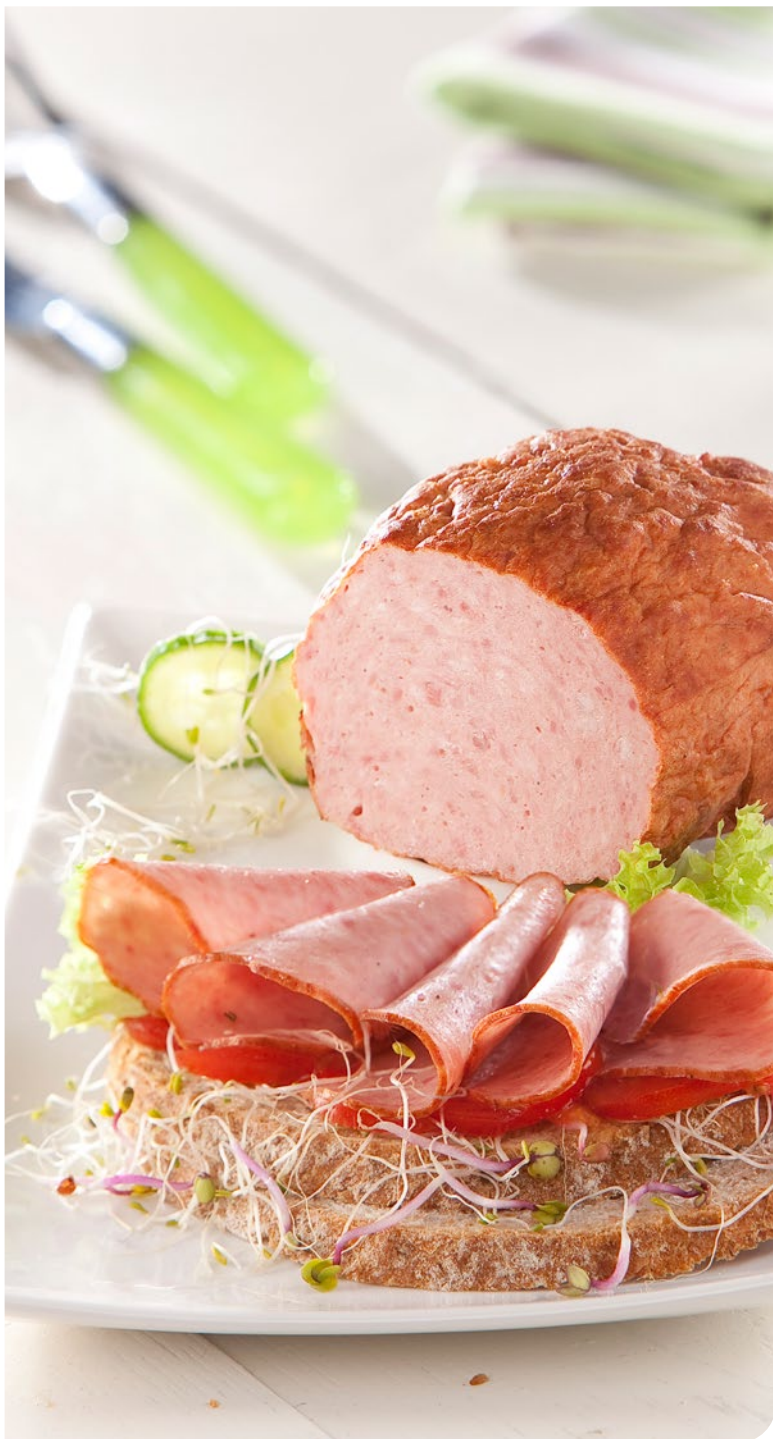
Laissez-vous séduire par le délicieux goût de poulet de nos petits pains de poulet classique! Ils sont toujours cuits au four et peuvent être consommés chauds ou froids. Ceux qui les goûtent en veulent toujours plus!

Kippenbroodje met tuinkruiden *Petit pain de poulet aux fines herbes*

Dit ovengebakken kippenbroodje hebben we verrijkt met een selectie van fijne tuinkruiden. Inspiratie nodig? Serveer in blokjes of reepjes als aperitiefhapje, met of zonder dipsausje.

Ce petit pain de poulet cuit est enrichi d'une sélection de fines herbes. Besoin d'inspiration? Servez-le en dés ou en lanières en guise d'amuse-bouches, avec ou sans petite sauce d'accompagnement à tremper.





Gehaktbroodje Petit pain de viande

Niemand weerstaat aan dit gehaktbroodje. We hebben het dan ook met veel zorg gebakken in onze oven. Eet je deze topper liever warm of koud? Aan jou de keuze! De opgewarmde dikke sneetjes zijn trouwens heerlijk met kriekensaus.

—

Personne ne peut résister à ce petit pain de viande. C'est pourquoi nous l'avons cuit avec le plus grand soin dans notre four. Vous préférez le déguster chaud ou froid? À vous de choisir! Des tranches épaisses réchauffées sont délicieuses avec une sauce aux cerises.



Lentebrood *Pain de viande printanier*

Is de lente weer in het land? Dan is een picknick met sneetjes lentebrood een prima idee. Dit ambachtelijke vleesbrood wordt bereid met verse groenten en fijne kruiden, en vervolgens gebakken in de oven. Verkrijgbaar van maart tot en met augustus.

—

Le printemps a fait son retour? Un pique-nique avec des tranches de pain de viande printanier est une excellente idée. Ce pain de viande artisanal est préparé avec des légumes frais et des fines herbes, et ensuite cuit au four. Disponible de mars à août inclus.

Lente - Zomer
Printemps - Été

Notenbrood *Pain de viande aux noisettes*

Met de herfst in aantocht, vormt deze specialiteit een leuke aanvulling in jouw verstoog. Dit ovengebakken vleesbrood dankt zijn unieke smaak aan de combinatie van hazelnoten en rozijnen. Verkrijgbaar van september tot en met februari.

—

À l'approche de l'automne, cette spécialité vient s'ajouter dans votre comptoir d'articles à la découpe. Ce pain de viande cuit au four doit son goût unique à la combinaison de noisettes et de raisins secs. Disponible de septembre à février inclus.

Herfst - Winter
Automne - Hiver



Varkensgebraad *Rôti de porc*

Hmm... iedereen zegt 'ja' tegen dit sappig, mager, ovengebakken varkensgebraad. Fijngesneden leg je hem met plezier op je brood, maar hij tilt ook elke koude schotel naar een hoger niveau. Je kunt hem in dikkere sneetjes verkopen als klaargemaakte maaltijd, met een saus naar keuze. Die hoeft dan enkel nog opgewarmd te worden in de oven of microgolfoven.

—

Mmm... tout le monde est partant pour un rôti de porc juteux, maigre et cuit au four. Vous pouvez l'émincer finement pour garnir du pain, mais il apporte aussi une touche agréable à chaque plat froid. Vous pouvez également le vendre en tranches plus épaisses en guise de plat accompagné d'une sauce. Il suffit de le réchauffer au four ou au micro-ondes avant de passer à table.

Ook verkrijgbaar in duo-pack en in PAAL-vorm voor slicing.

—

Egalement disponible en duo-pack et en forme de BARRE pour la découpe.



Rosbief *Rôti de bœuf*

Deze rosbeef wordt bereid met Belgisch rundvlees van uitstekende kwaliteit. We kruiden hem op traditionele wijze en bakken hem vervolgens in de oven. Fijngesneden vormt hij het ultieme broodbeleg, maar hij is ook zeer lekker voor de bereiding van een zalige carpaccio.

—

Ce rôti de bœuf est préparé avec du bœuf belge d'excellente qualité. Nous l'épiçons de façon traditionnelle et le cuisons ensuite au four. Émincé en fines tranches, c'est la garniture ultime pour des sandwiches, mais il est aussi très savoureux pour la préparation d'un délicieux carpaccio.

Ook verkrijgbaar in PAAL-vorm voor slicing.

—

Egalement disponible en forme de BARRE pour la découpe.



Spek *Lard*

Dit is spek voor ieders bek! We bereiden het dan ook nog steeds op de traditionele manier. Het wordt mooi kant-gesneden, zodat er geen snijverlies is. Na het droogzouten laten we het een tijdje rusten en vervolgens wordt het zorgvuldig verpakt. Maak kennis met onze verschillende soorten spek:

—

Tout le monde en raffole! Nous le préparons encore de façon traditionnelle. Il est découpé de sorte à n'avoir aucune perte. Après le salage à sec, il est laissé au repos pendant un certain temps, puis soigneusement emballé. Découvrez nos différentes variétés de lard:

- ▶ Gezouten spek
Lard salé
- ▶ Kempisch spek
Lard campinois
- ▶ Gekookt spek
Lard cuit
- ▶ Gerookt spek
Lard fumé





Rookworst Saucisse fumée

Hou je ook van een pure, lekkere rooksmak? Dan dien je zeker onze rookworst te proeven! Deze rookworst van Belgische makelij is gerookt op artisanale wijze in een rookkast met beukenhoutschilfers. Bevat bijgevolg geen rookaroma. Ideaal in combinatie met zuurkool of in een erwtensoep, hutsepot of puree (knolselder- of spinaziepuree).

—

Vous aimez aussi un goût fumé pur et délicieux ? Dans ce cas, vous devriez absolument déguster notre saucisse fumée ! Cette saucisse de fabrication belge est fumée artisanalement dans un fumoir avec des copeaux de bois de hêtre. Ne contient donc pas d'arôme de fumée. Elle est idéale en combinaison avec de la choucroute ou dans une soupe de pois, un ragoût ou une purée (purée de céleri-rave ou d'épinards).



Kempische bakworst Saucisson campinois

Deze heerlijke boterhamworst ligt ons nauw aan het hart! Hij wordt immers nog steeds volgens het authentieke recept van onze stichter Alfons Bruynkens gemaakt. Je kan er talloze richtingen mee uit. Bak hem bijvoorbeeld eens in dikkere schijven in de pan.

Nous adorons vraiment ce délicieux saucisson! Il est toujours fabriqué selon la recette authentique de notre fondateur Alfons Bruynkens. Et il permet de préparer de nombreux plats différents. Cuisez-le par exemple en tranches plus épaisses dans la poêle.

Leverworst Saucisson de foie

Wie van een betoverende delicatessie houdt, is meteen weg van onze leverworst. Zorgvuldig geselecteerde kruiden geven hem zijn kenmerkende volle smaak. Bovendien wordt voor zijn bereiding steeds echte natuurdarm gebruikt.

Les personnes qui savent apprécier une charcuterie envoûtante aimeront immédiatement notre saucisson de foie. Des épices soigneusement sélectionnées lui donnent son goût plein caractéristique. Par ailleurs, nous utilisons toujours des boyaux naturels pour cette préparation.





Cervela Cervelas

Voilà, hier is onze cervela! Het zijn er zelfs verschillende, want deze Belgische topper is onder meer te verkrijgen in natuurdarm en in plastiekdarm. Ook aan variatie in gewicht wordt gedacht: voor de grote honger is er de Cervela XL, kleine eters doen zich tegood aan mini cervela's. Wil je hem als hapje serveren, of als maaltijd met frietjes? Aan jou de keuze!

Voilà notre cervelas! Il y en a même plusieurs, car cette charcuterie belge très appréciée est disponible, entre autres, en boyau naturel et en boyau en plastique. On a également pensé à une variation de poids: le cervelas XL ravira les plus affamés et le mini-cervelas fera le bonheur des petits mangeurs. Vous voulez le servir comme un amuse-bouche ou comme repas avec des frites? À vous de choisir!



- ▶ **Natuurdarm**
En boyau naturel
- ▶ **Rood en bruin in plastiekdarm**
En boyau rouge et brun
- ▶ **Cervela XL**
Cervelas XL
- ▶ **Mini cervela**
Mini-cervelas

Kippencervela *Cervelas de poulet*

Met de kippencervela geven we een lichte, verfijnde twist aan een Belgische klassieker. Hij bevat geen look, maar heeft wel een volle, karaktervolle smaak die helemaal tot zijn recht komt bij elke gelegenheid. Lekker krokant indien gefrituurd maar kan ook perfect koud gegeten worden als tussendoortje. Een echte aanrader!

Avec le cervelas de poulet, nous donnons une touche légère et raffinée à un grand classique belge. Sans ail, avec un goût riche et plein de caractère, il trouve sa place en toute occasion. Délicieusement croustillant lorsqu'il est frit, mais peut également être dégusté froid comme en-cas. A conseiller!



Barbecue-assortiment *Assortiment de produits* *pour barbecue*

Wat is er heerlijker dan op een zwoele zomeravond de barbecue aansteken? Met ons barbecue-assortiment erbij wordt het helemaal een feestje! Deze producten zijn overigens het hele jaar door verkrijgbaar, dus bijvoorbeeld ook voor een gezellige winterbarbecue.

Quoi de plus délicieux que d'allumer un barbecue par une belle soirée d'été? Avec notre assortiment pour le barbecue, ce sera vraiment la fête! Ces produits sont en outre disponibles toute l'année, donc aussi pour un chouette barbecue d'hiver.



Varkensgrillworst ***Saucisse grillée de porc***

Wil je een heerlijke barbecue-topper aanbieden? Geef toe aan je grillen! Deze smaakvolle grillworst is omhuld met een selectie van kruiden en wordt gebakken in de oven. Je kan hem in schijfjes of in zijn geheel bakken, in de pan of op de barbecue.

Vous souhaitez proposer un champion du barbecue? Mais laissez-vous tenter! Cette savoureuse saucisse grillée est enrobée d'une sélection d'herbes et cuite au four. Vous pouvez la cuire en tranches ou entière, dans la poêle ou au barbecue.



Kippengrillworst ***Saucisse grillée de poulet***

Lekker licht genieten? Dat kan, met deze sappige kippengrillworst! De worst wordt bereid op basis van kip en wordt daarna omhuld met grillkruiden. Net als onze andere grillworst kan je hem in schijfjes of in zijn geheel bakken, in de pan of op de barbecue.

Profiter en toute légèreté? C'est possible avec cette juteuse saucisse grillée de poulet! Elle est préparée à base de poulet et enrobée d'herbes pour grillades. Vous pouvez, comme notre autre saucisse à griller, la cuire en tranches ou entière, dans la poêle ou au barbecue.



Wanneer het barbecue-seizoen aanbreekt, is deze smaakmaker zeker van de partij. Leg deze gegaarde worstjes met pittige kruiden op de rooster en geniet! Ze zijn alvast licht gerookt en hebben het ideale gewicht. Ook in de winter worden ze verkocht, voor bij zuurkool of stamppot.

À l'arrivée de la saison des barbecues, cette délicieuse saucisse ne peut faire défaut. Placez ces saucisses cuites aromatisées d'herbes relevées sur le gril et savourez! Elles sont déjà légèrement fumées et affichent le poids idéal. Elles sont également vendues en hiver, pour accompagner de la choucroute ou des purées de légumes.

Gekookte kippenballetjes Mini-boulettes de poulet cuites

Zin in een echte Belgische klassieker? Kies dan voor deze mooie ronde balletjes op basis van kippenvlees. Meng ze met tomatensaus en je krijgt een topper waar iedereen dol op is! Wanneer het (winter) barbecue-seizoen aanbreekt, kan je deze balletjes ook marineren om heerlijke brochettes te maken.

Envie d'un vrai classique belge? Choisissez ces jolies mini-boulettes à base de viande de poulet. Mélangez-les avec de la sauce tomate et vous obtiendrez un mets que tout le monde adore! À l'arrivée de la saison des barbecues (d'hiver), vous pouvez également faire mariner ces boulettes pour en faire de délicieuses brochettes.



Consumentenverpakking
Emballage
consommateurs



Consumentenverpakking Conditionnement consommateurs

We bieden onze producten ook voorverpakt aan, helemaal op maat van de consument. Dankzij de professionele verpakking blijft al het goede van het product perfect bewaard. Zo kan iedereen ook thuis genieten van heerlijke momenten met kwalitatieve vleeswaren.

—

Nous proposons également nos produits en conditionnement entièrement adapté aux besoins du consommateur. Grâce à cet emballage professionnel, tous les caractéristiques du produit sont parfaitement conservés. Tout le monde peut ainsi profiter de délicieux moments à la maison avec des produits de qualité.



- ▶ Gekookte soepballetjes
Mini-boulettes de soupe cuites
- ▶ Gebakken gehaktballetjes
Mini-boulettes rôties
- ▶ Balletjes op oosterse wijze
Mini-boulettes à l'oriental
- ▶ Gebakken gehaktballen
Boulettes rôties
- ▶ Gebakken gehaktballen ui-peterselie
Boulettes rôties oignon-persil

- ▶ Gekookte kippensoepballetjes
Mini-boulettes de soupe de poulet cuites
- ▶ Gebakken kippenballetjes
Mini-boulettes de poulet rôties
- ▶ Kippengrillworst
Saucisse grillée de poulet
- ▶ Cervela in natuurdarm
Cervelas en boyau naturel
- ▶ Cervela rood
Cervelas rouge
- ▶ Mini cervela
Mini-cervelas

Snackverpakking Portion snack

Wil je een lekkere snack of een hartig tussendoortje aanbieden? Dan komt onze 'on the go' snackverpakking prima van pas! Meenemen en smullen maar!

—

Vous aimeriez proposer un en-cas délicieux ou une collation salée? Ces portions snack 'on the go' sont très pratiques! À emporter et déguster!

- ▶ Balletjes op oosterse wijze 4x25g
Mini-boulettes à l'oriental
- ▶ Gebakken gehaktbal 100g
Boulette rôtie



Vleeswarenbedrijf Bruynkens nv

Lammerdries-zuid 16e, B-2250 Olen
+32 14 22 45 52

sales@bruynkens.be
www.bruynkens.be

