



Assortiment





Inhoudstafel

Assortiment

Eurokip	4
BRC	7
Kippen	8
Labelkippen	14
La Belle Flamande	16
Kalkoen	20
Kok O'rell	24
Verse kipbereidingen	25
Verse kalkoenbereidingen	26
Satés	27
Gekookte traiteurproducten	31
Gehaktbereidingen	32
Gehaktvullingen	34
Voorgegaarde traiteurproducten	35
Traiteur	36
Volys Star	36
Romeck	39
Delasia	40
Aardappelen	42
Vegetarische producten	44
Konijn	46
Lamsvlees	50
Kwartel	54
Eend	56
Parelhoen	58
Duif	60
Piepkuijens	62
Frans haantje	62
Gans	62
Gerookte producten	63
Rundsvlees	64
Varkensvlees	68
Kalfsvlees	70
Exotisch vlees	71
Online bestellen	72
Service	74

PRIJSLIJST
OP EUROKIP.BE

Voor de prijslijst verwijzen wij u graag naar onze website www.eurokip.be. U kan deze op ieder moment raadplegen. Inloggen doet u via uw persoonlijke login en wachtwoord.

Eurokip

Eurokip is vandaag een van de toonaangevende leveranciers op het gebied van wild & gevogelte, runds- en lamsvlees.

Dankzij onze ruime ervaring, ons deskundig personeel en onze compromisloze toepassing van de strengste normen op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid (HACCP), mogen wij ons verheugen in een groeiend cliënteel dat bovendien loyaal en tevreden is over de geleverde kwaliteit en service.

Onze voortdurende inzet op het gebied van kwaliteit leverde ons het fel gegeerde British Retail Consortium Klasse A label op (BRC), wat een absolute meerwaarde is in ons constante streven naar kwaliteit.

Onze missie is om u ontzorging en toegevoegde waarde te bieden met kwaliteitsvolle producten, oplossingen en service. Wij denken met u mee en zijn flexibel genoeg om maatwerk te kunnen leveren. Onze website met webshop, waar u onze producten moeiteloos online kunt bestellen is daar een voorbeeld van.

Eurokip biedt u ook een compleet assortiment wild aan, bestaande uit klein wild zoals fazant, patrijs, wilde eend, haas, maar ook groot wild, zoals hert, everzwijn en ree. Daarnaast omvat ons aanbod ook gerookte wildproducten, gevulde feestproducten en pasteien. Vraag zeker naar onze aparte wildcatalogus.

Onze ambassadeur: Chef-kok Bram Ledent

De recepten die u in deze catalogus vindt, werden op punt gesteld door Bram Ledent. Bram runt het succesvolle cateringbedrijf TASTE Homecooking & catering. Natuurlijk gebruikt hij voor zijn creaties de producten van Eurokip. U vindt hem op www.taste-ledent.be.







Onze klanten en hun consumenten naar
de hoogste toppen van culinair genot voeren
dat is onze missie



Voedselveiligheid is een topprioriteit voor Eurokip

Met een BRC-certificaat voldoet een producent in principe in één keer aan alle strenge eisen op vlak van voedselveiligheid.

Naast de toepassing van de HACCP-regelgeving beschikt Eurokip al sinds 2006 over het BRC-certificaat. BRC Global Standard for Food Safety of kortweg BRC Food genoemd, is een standaard op het gebied van voedselveiligheid die in 1998 werd ontwikkeld door het British Retail Consortium (BRC), de Britse brancheorganisatie van detailhandelaren.

Een BRC-Food Standaard stelt standaard eisen aan het voedselveiligheid systeem van een leverancier. Er worden eisen gespecificeerd aan het HACCP-systeem, aan het kwaliteitsmanagementsysteem en aan het basisvoorwaardenprogramma van producenten van levensmiddelen. Daarnaast komen ook directieverantwoordelijkheid, omgevingsomstandigheden (productie- of procesfaciliteiten), product- en procescontrole en opleiding en persoonlijke hygiëne van werknemers aan de orde. De verschillende elementen van de standaard worden getoetst aan de hand van een gedetailleerde checklist die meer dan 300 controlepunten bevat.

“Voedselveiligheid en kwaliteit van de producten zijn direct aan elkaar gelinkt. Wij zien onszelf als de partner van onze klanten in het leveren van voedselveilige producten aan de uiteindelijke eindklant. Ons voltallig personeel is ten eerste doordrongen van de filosofie, dankzij bijscholingen en coaching.”

Kippen

Verse kippen

Uitgebreid assortiment.

Eurokip biedt u een ruim hoogkwalitatief assortiment kipproducten aan, gaande van hele braadkippen tot kipdelen zoals dijen, borsten, vleugels, slachtafval, gemarineerde en gekruide producten, ook labelkippen en onze eigen kwaliteitskip La Belle Flamande.



Braadkip

Braadkippen van 0,8 tot 1,75 kg

Verpakking: bulk

nr. 100



Braadkip uitgebeend

Braadkip uitgebeend om op te vullen

Verpakking: bulk

nr. 102



Braadkip zonder elastiek

Braadkip zonder elastiek ± 1,75 kg

Verpakking: bulk

nr. 107



Braadkip half spitklaar

Halve kip spitklaar om te bakken

Verpakking: bulk

nr. 108



Soepkip spitklaar

Soepkip voor een heerlijke bouillon ± 1 à 1,2 kg

Verpakking: bulk

nr. 110



Moederdier

Grote soepkip van ± 2 tot 2,5 kg

Verpakking: bulk

nr. 115

Kippen

Kippendijen



Kippendijen

Versneden billen van kip met rugstuk

Verpakking: bulk

nr. 120



Kippendijen zonder rugstuk

Volledige kippenbil ontdaan van rugstuk

Verpakking: bulk

nr. 173



Kippendrums

Kippenonderbout

Verpakking: bulk

nr. 125



Kippenbouten

Kippenbovenbout zonder vel met been

Verpakking: bulk

nr. 127



Kippenbouten met vel

Kippenbovenbout met vel met been

Verpakking: bulk

nr. 1271



Kippenspareribs

Kippenbout ontdaan van stukje dijvlees

Verpakking: bulk

nr. 129



Kippenbillenvlees zonder vel

Uitgebeende kippenbillen voor verwerking

Verpakking: bulk

nr. 148



Kippenbillenvlees met vel

Uitgebeende kippenbillen voor verwerking

Verpakking: bulk

nr. 993



Kippendrums ontbeend

Drums van been ontdaan om op te vullen

Verpakking: bulk

nr. 1890

Kippen

Kippenborsten



Kipfilet Cat. A
Kipfilet volgens gewicht

Verpakking: bulk
nr. 122



Kipfilet geportioneerd
Kipfilet geportioneerd per kg

Verpakking: bulk
nr. 168



Kipfilet met vel
Kipfilet met vel

Verpakking: bulk
nr. 1223



Kipfiletcharcuterie
Kipfilet bestemd voor
charcuteriedoeleinden

Verpakking: bulk
nr. 171



Kipfilethaasjes
Kipfilethaasjes voor
gyros of saté

Verpakking: bulk
nr. 852



Kipfiletreepjes
Kippenreepjes voor gebruik in
gerechten

Verpakking: bulk
nr. 1224



Kipfilet Pools
Poolse kipfilet

Verpakking: per 2,5 kg (vacuüm)
nr. 1226



Kippenborst
Kippenborst met been

Verpakking: bulk
nr. 130



Kippen suprême
Suprême van halve kipfilet
met vel met vleugel

Verpakking: bulk
nr. 131



Kippenborst-vleugel
Hele of halve kippenborst met
vleugel

Verpakking: bulk
nr. 145



Kipfricassee
Fijne handgesneden sliertjes van
kippenfilet

Verpakking: bulk
nr. 144



Kipfilet blokjes

Verpakking: bulk
nr. 1232

Kippen

Kippenvleugels



Kippenvleugels
Volledige kippenvleugel, 3-ledig

Verpakking: bulk
nr. 132



Kippenvleugels getipt
Kippenvleugels getipt, 2-ledig

Verpakking: bulk
nr. 186



Kippenvleugelbout
1^{ste} en dikste lid van de vleugel
(aperitiefhapje)

Verpakking: bulk
nr. 124



Apero-boutjes natuur
Opgetrokken 1^{ste} lid van de
vleugel

Verpakking: per tray van 2,5 kg
nr. 182



Kippen midwings
2^{de} lid van de vleugel

Verpakking: bulk
nr. 197



Kippen Slachtafval



Kippenmagen

kippenmagen verpakt per halve kilo

Verpakking: per tray van 0,5 kg
nr. 135



Kippenhartjes

Kippenhartjes verpakt per halve kilo

Verpakking: per tray van 0,5 kg
nr. 136



Kippenlever

Kippenlever verpakt per halve kilo

Verpakking: per tray van 0,5 kg
nr. 137



Kippennekken

Kippennekken

Verpakking: per 1 kg (vacuüm)
nr. 138



Kippenkarkas

Been met vlees voor bereiding van fonds of soepen

Verpakking: per bak van 10 kg
nr. 901



Kippen

Gemarineerde en gekruide kippendelen



Braadkip gekruid

Gekruide braadkip met exotische kruiden

Verpakking: bulk

nr. 1102



Kipfilet gemarineerd

Gemarineerde kipfilet

Verpakking: bulk

nr. 9901



Kippendijen zonder rug gekruid

Gekruide kippendijen zonder rug

Verpakking: bulk

nr. 1734



Kippenbout gemarineerd

Kippenkotelet gemarineerd

Verpakking: per tray van 3 kg

nr. 128



Kippendrums gemarineerd

Onderbout gemarineerd met een smaakvolle marinade

Verpakking: per tray van 3 kg

nr. 126



Kippendrums gekruid

Gekruide drums

Verpakking: per tray van 3 kg

nr. 1262



Kippenvleugels gemarineerd

Gemarineerde kippenvleugels

Verpakking: per tray van 3 kg

nr. 133



Apero-boutjes gemarineerd

Gemarineerde apero's

Verpakking: per tray van 3 kg

nr. 183



Kippenvleugelbout gemarineerd

Gemarineerde vleugelbout

Verpakking: per tray van 3 kg

nr. 190



Kippenvleugels gekruid

Gekruide kippenvleugels zonder tip

Verpakking: per tray van 3 kg

nr. 1861



Kippen

Labelkippen & delen



Hoevekip Landes

1,2 à 1,5 kg

Verpakking: bulk
nr. 106



Maiskip Crête d'Or

Spitklaar verpakt 1 à 1,3 kg

Verpakking: bulk
nr. 114



Mechelse Koekoek

Spitklaar verpakt 1 à 1,5 kg

Verpakking: bulk
nr. 117



Zwartpoten

1 à 1,5 kg

Verpakking: bulk
nr. 119



Hoevekip Landes filet

Filet van Landeskippen

Verpakking: bulk
nr. 113



Maiskipfilet

Verpakking: 10 halve per pak vacuüm
nr. 946



Mechelse Koekoekfilet

Mechelse Koekoeksfilet
zonder vel

Verpakking: 3 halve/tray
nr. 390



Zwartpoot kippenfilet

Verpakking: per kg
nr. 873



Hoevekip Landes
suprême

Halve filet met vel en vleugel

Verpakking: bulk
nr. 109



Maiskip suprême

Maiskipfilet met vel en vleugeltje

Verpakking: bulk
nr. 152



Mechelse Koekoek
suprême

Mechelse Koekoek suprême

Verpakking: bulk
nr. 391



Zwartpoot suprême

Verpakking: bulk
nr. 872

Poulet de Bresse met savooipuree



Poulet de Bresse

Verpakking: per stuk
nr. 118

Benodigdheden

4 enkele poulet de Bressefilets met vel • 1 stoofprei • 2 wortelen •
150 g Shiitake champignons • takjes verse tijm • 200 g verse spinazie •
1 kg aardappelen • 1 savooi • 0,25 liter kippenboullion • Sjalot • Look

Recept

Bak de filets aan op de velkant tot ze mooi krokant zijn. Kruid af met peper en zout. Leg de filets in een vuurvaste schotel en laat ze in de oven bij 150° garen gedurende 8 à 10 minuten. Snipper de sjalotten, de wortelen, de prei en de champignons fijn. Schil de aardappelen en kook ze tot ze goed gaar zijn. Versnij de savooi en stoof hem aan. Maak puree van de aardappelen en voeg de savooi toe. Werk af met een klontje boter, een eierdooier en peper en zout. Stoof de groenten aan en kruid met peper en zout. Bak de spinazie op in olijfolie met een versnipperd teentje look en wat nootmuskaat. Monteer de kippenboullion met een klontje boter. Dresseer de filets zoals op de foto met de groenten en overgiet met de saus. Werk af met de versnipperde tijm.





**la belle
flamande**
kwalitytskip van bij ons

La Belle Flamande, kwalitytskip van bij ons.

La Belle Flamande is niet het zoveelste merk of label op de markt. Het onderscheidt zich intrinsiek door de authentieke meerwaarde die het biedt aan de consument. Die meerwaarde steunt op twee pijlers: compromisloze kwaliteit en innovatie om in te spelen op de evolutie op de markt.

Wat de kwaliteit betreft, het BRC-certificaat (British Retail Consortium) garandeert ons dat wij voldoen aan de voedselveiligheidsnormen voor onze klanten.

De consument van vandaag is kritisch en koopt meer dan het product op zich; hij koopt een pakket van voedsel, veiligheid, gezondheid, garantie, milieu, bewustzijn en andere waarden waar hij belang aan hecht.

Het merk La Belle Flamande beantwoordt aan de vraag van de consument naar een permanente, hoogstaande kwaliteit. Het is een constante garantie dat het product altijd aan vastgelegde normen voldoet, zonder uitzondering.





WWW.HETBETEREVLEES.BE





La Belle Flamande kippendijen zonder rug

Uitbanning van antibiotica,
groeibevorderaars 1 à 1,6 kg

Verpakking: bulk
nr. 992



La Belle Flamande kippendijen

Uitbanning van antibiotica,
groeibevorderaars

Verpakking: bulk
nr. 951



La Belle Flamande kipfilet

Uitbanning van antibiotica,
groeibevorderaars

Verpakking: bulk
nr. 952



La Belle Flamande kippenborsten

Uitbanning van antibiotica,
groeibevorderaars

Verpakking: bulk
nr. 953



La Belle Flamande drumsticks

Uitbanning van antibiotica,
groeibevorderaars

Verpakking: bulk
nr. 954



La Belle Flamande bovenbout

Uitbanning van antibiotica,
groeibevorderaars

Verpakking: bulk
nr. 955



La Belle Flamande vleugels 2-ledig

Uitbanning van antibiotica,
groeibevorderaars

Verpakking: bulk
nr. 956



La Belle Flamande suprême

Uitbanning van antibiotica,
groeibevorderaars

Verpakking: bulk
nr. 9531



La Belle Flamande kippenfilet met vel

Uitbanning van antibiotica,
groeibevorderaars

Verpakking: bulk
nr. 9523



Kalkoen

Vers



Kalkoenfilet

Vrouwelijke kalkoenfilet zonder vel Oost-Europa ± 1 kg

Verpakking: 1 kg per stuk
nr. 210



Kalkoenfilet jumbo

Mannelijke kalkoenfilet Oost-Europa ± 2 kg

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 211



Kalkoenfilet Ronsard/ Celvia

Kalkoenfilet van Franse origine ± 2 kg

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 214



Kalkoenfilet jumbo België

Belgische kalkoenfilet jumbo ± 2 kg

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 2111



Kalkoenfilet jumbo AIA

Italiaanse kalkoen jumbo AIA ± 2 kg

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 2112



Kalkoenfilet butterfly

Kalkoenfilet jumbo met vel

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 2110



Kalkoenfilet geportioneerd

Kalkoenfilet op gewenste portie gesneden

Verpakking: bulk
nr. 226



Kalkoenrollade

Kalkoenfilet opgerold in netje

Verpakking: bulk
nr. 219



Kalkoenhaasje

Verpakking: per 2,5 kg (vacuüm)
nr. 253

Kalkoen

Vers



Kalkoenrollade wit/rood

Rollade van gemengd kalkoenvlees van bout

Verpakking: per stuk
nr. 254



Kalkoen

Kalkoen met gewicht van 2 tot 10 kg

Verpakking: per stuk
nr. 200



Baby kalkoen

Vers kalkoenkuiken, panklaar

Verpakking: per stuk
nr. 203



Kalkoen uitgebeend

Uitgebeende kalkoen om op te vullen

Verpakking: per stuk
nr. 202



Kalkoenrollade wit Ronsard/Celvia

Kalkoenrollade wit Ronsard/Celvia

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 259



Kalkoentournedos

Mals stukje kalkoen omwonden met spekrand

Verpakking: 10 stuks per tray
nr. 2220



Kalkoenvleugelvlees zonder been

Vleugelvlees kalkoen zonder been (wit vlees)

Verpakking: per 2,5 kg
nr. 218



Kalkoenvleugels

Kalkoenvleugels

Verpakking: per 2,5 kg
nr. 206



Kalkoenragout

Kalkoenbillenvlees

Verpakking: per 2,5 kg
nr. 231

Kalkoen

Vers

Een lekker alternatief voor kip

Kalkoen is een volwaardig en lekker alternatief voor kip. Evenals bij kip gaat het hier om mager, wit vlees dat zeker thuishoort in een gezonde en evenwichtige voeding.



Kalkoen bovenbout

Kalkoen bovenbout

Verpakking: per 2,5 kg (vacuüm)
nr. 216



Kalkoen onderbout

Kalkoen pilon

Verpakking: per 2,5 kg (vacuüm)
nr. 215



Kalkoenbillen

Volledige kalkoenbillen

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 221



Kalkoen coffre

Kalkoen coffre

Verpakking: bulk
nr. 227



Kalkoen Ossobuco

Kalkoensneden van de bout

Verpakking: per 2,5 kg (vacuüm)
nr. 252

Kalkoensaté met spinazie en courgette



Kalkoen fricassee

Magere blokjes kalkoenfilet

Verpakking: bulk

nr. 230

Benodigdheden

4 kalkoensaté's • 1 kg aardappelen • 5 teentjes look • 250 g verse spinazie
• 1 courgette • zongedroogde tomaatjes • 1 rode ui • klontje boter • peper
& zout

Recept

Schil de aardappelen en breng ze aan de kook, samen met de looktenen. Stoof de spinazie aan met peper en zout. Kruid de saté's, bak ze aan en laat ze garen op een laag vuur. U kunt ze ook in de oven bij 150° laten garen gedurende 8 à 10 minuten. Als de aardappelen gaar zijn, afgieten en de look verwijderen. Maak een puree van de aardappelen. Voeg de spinazie toe en werk af met een scheutje room, een eierdooier en wat nootmuskaat. Snij de courgette in fijne blokjes (brunoise). Versnipper de rode ui en stoof hem aan in een klontje boter. Voeg de brunoise van courgette toe. Afkruiden met peper en zout. Op het laatst de fijngesneden zongedroogde tomaatjes toevoegen. Dresseer zoals op de foto met de groenten en de aardappelen.





Ons eigen kwaliteitslabel dat permanent
hoogkwalitatieve producten garandeert

Een gezond, mager
en uiterst voedzaam
vleesproduct.
Getest, gecontroleerd
en altijd gegarandeerd
van topkwaliteit.

Kok O'rell is gegroeid uit de zorg om een permanent hoogstaande kwaliteit te kunnen aanbieden. Dit leunt volledig aan bij de bedrijfsfilosofie die Eurokip hanteert. De enige oplossing om deze hoogstaande kwaliteit sluitend te kunnen garanderen, is een zeer strenge beheersing van de volledige keten, van riek tot vork.

Met de lancering van Kok O'rell is Eurokip niet alleen zeker van zijn eigen schakel in het hele proces, maar ook van de schakels die zowel ervoor als erna komen. Het Kok O'rell kwaliteitslabel staat kortom voor een geïntegreerde kwaliteitsbeheersing.

Zaakvoerder Luc De Waele: "Wij hebben bij Eurokip al een tijdje bereidingen van verse kip in ons beheer. Omdat wij met onze eigen bereidingen altijd een heel goed resultaat behaalden, is de stap naar een eigen label een logisch gevolg. Met Kok O'rell zijn wij zeker van de kwaliteit, omdat we zelf instaan voor het hele proces, van A tot Z. Met dit kwaliteitslabel hebben wij de volledige controle over al onze gevogeltebereidingen en zijn we op deze manier zeker dat we aan onze klanten een topkwaliteit kunnen aanbieden."

Dit kwaliteitslabel houdt concreet in dat: de leveranciers via uiterst strenge criteria worden geselecteerd via de eigen HACCP-, BRC- en andere kwaliteitsmaatregelen waardoor we een kwalitatief product kunnen garanderen en alles op het eind van de rit keurig en onder prima condities bij de klant wordt afgeleverd.

Voortaan biedt Eurokip dus bereidingen, versnijdingen en verpakkingen aan onder een eigen kwaliteitslabel.



Kok O'rell

Verse kipbereidingen



Kippen cordon bleu

Cordon bleu van kip

Verpakking: per tray van 12 x 180 g
nr. 143



Mini-orloffgebraad

Mini-orloffgebraad met kaas en ham

Verpakking: per tray van 12 x 150 g
nr. 193



Kipfilet gepaneerd

Gepaneerde kipfilet met krokant laagje

Verpakking: bulk
nr. 149



Kippengyros

Kippenblokjes gemengd met gyrosmarinade, ajuin, rode en groene paprika

Verpakking: per tray van 3 kg
nr. 155



Kippengyrosvlees

Kippengyrosvlees met gyrosmarinade

Verpakking: per tray van 3 kg
nr. 991



Kippengranaat

Kippendij met gemengde specerijen, met sinaasappel en gedroogde groenten

Verpakking: per tray van 10
nr. 885



Loempia met kip

Loempia met kip en groentenvulling

Verpakking: per tray van 10 stuks
nr. 164



Kok O'rell

Verse kalkoenbereidingen



Kalkoenfilet gepaneerd

Kalkoenlapje in portie gesneden en gepaneerd

Verpakking: bulk

nr. 228



Kalkoenfilet gemarineerd

Kalkoenfilet gemarineerd

Verpakking: bulk

nr. 990



Kalkoen cordon bleu

Kalkoenlapje gevuld met kaas en ham gepaneerd met een smaakvol paneermeel

Verpakking: bulk

nr. 232



Kalkoengyros

Kalkoenblokjes, gemengd met gyrosmarinade, ajuin, rode en groene paprika

Verpakking: per tray van 3 kg

nr. 241



Kok O'rell

Kippensaté



Kipsaté

Saté van filet met paprika en ajuin

Verpakking: per tray van 20 st.
nr. 140



Kipsaté gemarineerd

Saté van filet met ajuin en gyrosmarinade

Verpakking: per tray van 20 st.
nr. 154



Kipsaté Hawaiï

Saté van filet met ananas

Verpakking: per tray van 20 st.
nr. 582



Kipsaté Hawaiï gemarineerd

Saté van filet met ananas en marinade

Verpakking: per tray van 20 st.
nr. 583



Eurokipstick rood

Saté van kipfilethaasjes met rode marinade

Verpakking: per tray van 40 st.
nr. 153



Eurokipstick groen

Saté van kipfilethaasjes met groene marinade

Verpakking: per tray van 40 st.
nr. 162



Limoensaté

Saté van billenvlees met limoenstukjes

Verpakking: per tray van 20 st.
nr. 1210



Midwingsaté gemarineerd

Middenstuk vleugel met marinade

Verpakking: per tray van 10 st.
nr. 8531



Kipsaté van billenvlees

Saté van billenvlees met ajuin

Verpakking: per tray van 10 st.
nr. 121



Kok O'rell Lamssaté



Lamssaté gemarineerd

Lamssaté met vlees uit de heup
met marinade

Verpakking: per tray van 10 st.
nr. 723



Lamssaté

Lamssaté met vlees uit de heup

Verpakking: per tray van 10 st.
nr. 752



Konijnsaté

Konijnsaté met gerookt spek
en ajuin

Verpakking: per tray van 10 st.
nr. 319



Kok O'rell

Kalkoensaté

Ambachtelijk, met de hand vervaardigd

De afwisseling van wit en rood vlees in de kalkoensatés van Eurokip presenteert mooi in de toog, vanwege de kleurschakering. Zij worden ambachtelijk, met de hand vervaardigd.



Kalkoensaté

Saté van kalkoenfilet opgestoken met ajuin, rode en groene peper

Verpakking: per tray van 20 st.
nr. 223



Kalkoensaté gemarineerd

Saté van kalkoenvlees met ajuin, paprika en een marinade

Verpakking: per tray van 20 st.
nr. 224



Kalkoensaté rood vlees

Kalkoensaté met rood billenvlees

Verpakking: per tray van 10 st.
nr. 247



Kalkoensaté gemengd

Kalkoensaté gemengd met borst en boutvlees

Verpakking: per tray van 10 st.
nr. 240



Kok O'rell Vol-au-vent



Vol-au-vent
kant-en-klaar

Vol-au-vent van het huis

Verpakking: per schaal van ± 3 kg
nr. 879

Vol-au-vent is een echte Vlaamse klassieker en vaak wordt het recept van generatie op generatie doorgegeven. Maar een geslaagde versie begint uiteraard met een heerlijke kip. Verras uw gasten met onze versie en maak van ons geheim ook uw geheim.



Kok O'rell

Gekookte traiteurproducten



Gekookt vlees van gevogelte

Gekookt vlees van gevogelte

Verpakking: per 2,5 kg (vacuüm)
nr. 147



Gekookte kipfilet

Gekookte kipfilet

Verpakking: per 2,5 kg (vacuüm)
nr. 198



Vacuüm gegaarde filets

Kippenborsten uitgebeend,
in kookzak vacuüm gegaard

Verpakking: per 2,5 kg (vacuüm)
nr. 1980



Barbecueworsten gegaard

Gegaarde barbecueworsten

Verpakking: per tray van 10 x 120 g
nr. 1771



Grillworst natuur

Grillworst natuur

Verpakking: per stuk van 400 g
nr. 949



Grillworst gekruid

Grillworst paprika

Verpakking: per 2 x 350 gr (vacuüm)
nr. 134



Grillworst curry

Grillworst van fijn gemalen
kippenvlees met een fijne
currysmak

Verpakking: per stuk van 400 g
nr. 1340



Witte pensen

Witte pensen van kippenvlees en
fijne kruiden

Verpakking: per tray van 20 x 100 g
nr. 836



Kippen soepballetjes

Voorgekookte soepballetjes
om te verwerken in soepen of
vol-au-vent

Verpakking: per 1 kg
nr. 192



Kippenfricadel

Kippenfricadel

Verpakking: per 1 kg
nr. 1920



Fondue balletjes tricolore

Verpakking: per 2 kg
nr. 177



BBQ pensen

Verpakking: per 10 stuks
nr. 8360



Kok O'rell

Gehaktbereidingen



Boomstammetje

Gehakt met kaas en gerookt spek

Verpakking: per tray van 10 x 150 g
nr. 101



Gevogeltevinken

Vinken met extra gekruid gevogeltegehakt in filetlapje gerold

Verpakking: per tray van 16 x 150 g
nr. 139



Kalkoenvinken

Kalkoenvinken met extra gekruid kalkoengehakt in kalkoenlapje gerold

Verpakking: per tray van 10 x 125 g
nr. 229



Gevogelte barbecueworst

Barbecueworst

Verpakking: per tray van 10 x 120 g
nr. 177



Gevogeltechipolata

Dunne gevogelteworst

Verpakking: per tray van 12 x 250 g
nr. 191



Gevogeltemerguez

Fijne dunne worst met een pittige vulling

Verpakking: per tray van 12 x 250 g
nr. 196



Gevogelteworsten

Dikke gevogelteworst

Verpakking: per tray van 20 x 250 g
nr. 141



Gevogeltegehakt gekruid

Verpakking: per tray van 3 kg
nr. 167



Gevogelteburger paprika

Verpakking: per tray van 20 x 150 g
nr. 142

Kok O'rell

Gehaktbereidingen



Gevogelteburger natuur

Gevogelteburger gearneerd met peterselie

Verpakking: per tray van 10 x 120 g
nr. 165



Gevogelteburger julienne

Julienneburger gemengd met fijne lentegroenten

Verpakking: per tray van 10 x 120 g
nr. 156



Gevogelteburger BBQ

Gevogelteburger natuur met gerookt spek

Verpakking: per tray van 10 x 120 g
nr. 158



Lamsepigram

Lamsburger afgewerkt met peterselie

Verpakking: per tray van 10 x 150 g
nr. 184



Gevogeltevogelnestjes

Gekookt ei omgeven met gehakt en gepaneerd

Verpakking: per tray van 10 x 150 g
nr. 170



Kaasburger

Gevogelteburger met kaas

Verpakking: per tray van 10 x 125 g
nr. 1510



Gevogelte kaasworst

Gevogelte worst met blokjes Emmental kaas

Verpakking: per tray van 10 x 150 g
nr. 1414



Kok O'rell

Gehaktvullingen



Gevulde kipfilet

Kipfilet gevuld met
gevogeltegehakt

Verpakking: bulk
nr. 150



Gevulde tomaat

Tomaat gevuld met
gevogeltegehakt

Verpakking: bulk
nr. 383



Gevulde paprika

Paprika gevuld met
gevogeltegehakt

Verpakking: bulk
nr. 169



Gevulde drumstick

Kippendrumstick gevuld met
gevogeltegehakt

Verpakking: bulk
nr. 189



Gevulde kalkoenrollade

Kalkoenrollade gevuld met
gevogeltegehakt

Verpakking: bulk
nr. 258



Gevulde Zoete Paprika

Zoete Paprika gevuld met
lamsgehakt, olijven, zongedroogde
tomaatjes en pijnboompitten

Verpakking: bulk
nr. 1690

Kok O'rell

Voorgegaarde producten

Vervaardigd in een
apart kookatelier

Onze voorgegaarde producten worden
onder de beste omstandigheden
vervaardigd in een apart kooklokaal.



Gebakken aperoboutjes

Voorgebakken apero
enkel op te warmen

Verpakking: per tray van 2,5 kg
nr. 1841



Gebakken kippendijen

Voorgebakken kippendijen

Verpakking: bulk
nr. 180



Gebakken drumstick

Voorgebakken drumsticks

Verpakking: per tray van 3 kg
nr. 1261



Traiteur

Volys Star vers gepaneerd



Kipfilet kaas/ham

Voorgebakken kipfilet met kaas en ham

Verpakking: per 2 x 8 x 125 g
nr. 828



Kipfilet champignon

Voorgebakken kipfilet met romige champignonsaus

Verpakking: per 2 x 8 x 125 g
nr. 826



Kipfilet Italiaanse saus

Voorgebakken kipfilet met Italiaanse saus

Verpakking: per 2 x 8 x 125 g
nr. 851



Kipfilet Philadelphia

Voorgebakken kipfilet met Philadelphiakaas

Verpakking: per 2 x 8 x 125 g
nr. 840



Kipfilet krokant

Krokante kipfilet

Verpakking: per 2 x 8 x 125 g
nr. 868



Kalkoenschnitsel

Kalkoenschnitsel

Verpakking: per 2 x 8 x 125 g
nr. 866



Kippendonut

Verpakking: per 2 x 9 x 100 g
nr. 8251

Traiteur

Volys Star culinair



Kipballetjes in Oosterse saus

Gekookte balletjes in een hartige
Oosterse tomatensaus

Verpakking: per schaal van 2,7 kg
nr. 820



Kipstoverij

Lekkere kippenstoverij

Verpakking: per schaal van 2,7 kg
nr. 821



Kalkoenpavé in archiducsous

Kalkoenpavé in archiducsous

Verpakking: per schaal van 2,7 kg
nr. 843



Kalkoenhammetje

Kalkoenhammetje

Verpakking: per 4 x 625 g
nr. 212



Kalkoenpavé mignon

Pavé mignon met vel, Cobourg
van kalkoendij

Verpakking: per 8 x 175 g
nr. 238



Kalkoengebraad Royal

Voorgebakken kalkoengebraad

Verpakking: per stuk van 1,65 kg
nr. 243



Ovengebakken kippenreepjes

Verpakking: per tray van 1 kg
nr. 859

Traiteur

Volys Star diepvries



Voorgegaarde drums

Voorgegaarde drums

Verpakking: per doos van 4 kg
nr. 585



Kalkoenrollade

Kalkoenrollade

Verpakking: per stuk van 2,5 kg
nr. 220



Kalkoenschnitsel

Voorgebakken kalkoenschnitsel

Verpakking: per doos van 3 kg
nr. 233



Kalkoenpavé mignon
zonder vel

Gebakken kalkoenrollade van
vel ontdaan

Verpakking: per 10 x 150 g (vacuüm)
nr. 457

Traiteur

Romeck diepvries



Koninginneschnitsel

Voorgebakken schnitsel met als vulling een heerlijke vol-au-vent

Verpakking: per doos van 24 x 100 g
nr. 161



Kipfilet krokant diepvries

Malse kipfilet knapperig gepaneerd en gebakken, individueel ingevroren

Verpakking: per doos van 26 x 115 g
nr. 181



Jungle burger

Voorgebakken burger met dierenmotief

Verpakking: per doos van 45 x 75 g
nr. 980



Traiteur Delasia



Uw garantie voor constante hoogstaande kwaliteit

Omdat wij onze klanten kwalitatieve producten willen aanbieden, werken wij samen met de betere merken inzake traiteurproducten. Zo zijn we zeker dat we de beste kwaliteit kunnen garanderen en zo onze klanten tevreden kunnen stellen.



Indische kip curry

Chinees recept met curry, malse stukjes kippenwit en een selectie groenten

Verpakking: 2 x 1,5 kg per tray
nr. 823



Indische kip zoetzuur

Traditioneel Chinees gerecht met een zoetzure saus, tomaat en blokjes ananas

Verpakking: 2 x 1,5 kg per tray
nr. 8231



Kip tikka masala

Malse stukjes kippenwit in een romige saus met tomaat, yoghurt, ui en traditionele kruiden

Verpakking: 2 x 1,5 kg per tray
nr. 818

Traiteur Delasia



Indische kip Peking

Chinees recept met malse stukjes kipfilet bereid in een gekarameliseerde sojasaus

Verpakking: 2 x 1,5 kg per tray

nr. 8232



Curry noedels

Thais recept gecombineerd met stukjes kip, ei, wortelen, witte kool, rode paprika, pepers en gember

Verpakking: 2 kg per tray

nr. 815



Royale noedels

Wok op basis van Chinese noedsels, kippenblokjes, garnalen, eieren en groenten

Verpakking: 2 kg per tray

nr. 838



Noedels wok

Wok met Chinese noedsels die gebakken zijn, wortels, rode paprika, ui en malse stukjes kip

Verpakking: 2 kg per tray

nr. 891



Nasi goreng

Chinees gerecht met geparfumeerde rijst, met kleine blokjes ham, eieren en groenten

Verpakking: 2 kg per tray

nr. 384



Kip teriyaki

Japans gerecht op basis van malse stukjes kip, honing, gember, sojasaus, tomatensaus en sesamzaad

Verpakking: 2 x 1,5 kg per tray

nr. 8181



Rundvlees met basilicum

Thais gerecht met malse stukjes rundsvlees, basilicum, rode paprika, ui, sperziebonen en een vleugje sojasaus

Verpakking: 2 x 1,5 kg per tray

nr. 896



Scampi zoetzuur

Chinees recept op basis van scampi, krokante peultjes gecombineerd met rode en gele paprika

Verpakking: 2 x 1,5 kg per tray

nr. 882



Scampi rode curry

Thais recept op smaak gebracht met rode pepertjes, bamboe, citroenkruid en stukjes paprika

Verpakking: 2 x 1,5 kg per tray

nr. 8820

Traiteur

Aardappelen



Aardappelkroketten
100 stuks

Verpakking: per 100 stuks
nr. 908



Aardappelkroketten
20 stuks

Verpakking: per 20 stuks
nr. 9081



Aardappelkroketten
10 stuks

Verpakking: per 10 stuks
nr. 9083



Aardappelkroketten mini
200 stuks

Verpakking: per 200 stuks
nr. 9080



Aardappelkroketten mini
100 stuks

Verpakking: per 100 stuks
nr. 9082



Amandelkroketten
100 stuks

Verpakking: per 100 stuks
nr. 907



Amandelkroketten mini
200 stuks

Verpakking: per 200 stuks
nr. 9070



Amandelkroketten
10 stuks

Verpakking: per 10 stuks
nr. 9084



Hazelnootkroketten
10 stuks

Verpakking: per 10 stuks
nr. 9085



Garnaalkroketten
20 stuks

Verpakking: per 20 stuks
nr. 9170



Kaaskroketten
24 stuks

Verpakking: per 24 stuks
nr. 9170

Traiteur

Aardappelen



Aardappelsaté gemarineerd

Verpakking: per 3 kg
nr. 986



BBQ patatjes
gemarineerd

Verpakking: per 3 kg
nr. 981



Gekookte aardappelen

Verpakking: per 3 kg
nr. 976



Aardappelsla

Verpakking: per 3 kg (vacuüm)
nr. 977



Aardappelpuree

Verpakking: per 3 kg (vacuüm)
nr. 988



Wortelpuree

Enkel verkrijgbaar tijdens de
winterperiode

Verpakking: per 3 kg (vacuüm)
nr. 9881



Boere stoemp

Enkel verkrijgbaar tijdens de
winterperiode

Verpakking: per 3 kg (vacuüm)
nr. 9884



Spinaziepuree

Enkel verkrijgbaar tijdens de
winterperiode

Verpakking: per 3 kg (vacuüm)
nr. 9882



Savooipuree

Enkel verkrijgbaar tijdens de
winterperiode

Verpakking: per 3 kg (vacuüm)
nr. 9883

Traiteur

Vegetarische producten



Groentenburger

Op basis van mais, paprika, ui, erwten, fijn zeezout en specerijen

Verpakking: per tray van 10 x 85 g
nr. 912



Spinazieburger

Op basis van spinazie, fijn zeezout en specerijen

Verpakking: per tray van 10 x 80 g
nr. 914



Champignonburger

Op basis van champignons

Verpakking: per tray van 10 x 100 g
nr. 945



Broccoli burger

Op basis van tofu, broccoli, kikkererwten, fijn zeezout en specerijen

Verpakking: per tray van 10 x 80 g
nr. 916



Sojakoek natuur

Op basis van sojabonen, groenten, kikkererwten, fijn zeezout en specerijen

Verpakking: per tray van 10 x 90 g
nr. 918



Sojakoek met paprika bio

Op basis van sojabonen, groenten, kikkererwten, fijn zeezout en specerijen met verse paprika

Verpakking: per tray van 10 x 90 g
nr. 919



Sojakoek met curry bio

Op basis van soja, tarwe, groenten, kruiden en zeezout met verse curry

Verpakking: per tray van 10 x 90 g
nr. 920



Kaaskroket bio

Kaaskroket van biologische kaas en volle tarwe

Verpakking: per tray van 10 x 70 g
nr. 921



Linzenkroket bio

Kroket op basis van linzen, fijn zeezout en specerijen

Verpakking: per tray van 10 x 70 g
nr. 922

Traiteur

Vegetarische producten



Seitan bio

Bereid volgens origineel recept
uit biologisch geteelde tarwe
met verse en gedroogde kruiden

Verpakking: per kg (vacuüm)

nr. 936



Seitan bio

Bereid volgens origineel recept
uit biologisch geteelde tarwe
met verse en gedroogde kruiden

Verpakking: per 500 g (vacuüm)

nr. 937



Seitan bio

Bereid volgens origineel recept
uit biologisch geteelde tarwe
met verse en gedroogde kruiden

Verpakking: per 250 g (vacuüm)

nr. 938



Cordon bleu bio

Op basis van tarwebloem, kaas,
fijn zeezout en specerijen

Verpakking: per tray van 10 x 80 g

nr. 923



Konijn

Vers en delen



Konijn

Heel konijn ± 1,5 kg

Verpakking: per stuk
nr. 300



Konijn versneden

Konijn in stukken gesneden
en op schaal verpakt

Verpakking: per stuk
nr. 320



Konijnbillen

Versneden konijnenbillen

Verpakking: in bulk
nr. 311



Konijnbillen atmos

Versneden konijnenbillen
verpakt per 6 stuks

Verpakking: per tray van 6 stuks
nr. 335



Konijnrug

Konijnruggen

Verpakking: in bulk
nr. 310



Konijnschouder

Konijnschouder

Verpakking: in bulk
nr. 313



Konijnzadel

Konijnrug filetkant

Verpakking: in bulk
nr. 328



Konijnkotelet atmos

Konijnkotelet verpakt onder
atmos

Verpakking: in bulk
nr. 337



Konijnfilet

Ontbeende konijnrug

Verpakking: in bulk
nr. 314



Konijnfricassee

Magere blokjes konijnfilet

Verpakking: in bulk
nr. 317



Konijnrollade

Konijnfilet met buiklapje,
gekruid, opgebonden en
afgewerkt met takje rozemarijn

Verpakking: per tray van 8 stuks
nr. 322



Konijntournedos

Tournedos van konijnfilet

Verpakking: in bulk
nr. 302

Konijnroulade alla putanesco



Konijnroulade

Konijnroulade

Verpakking: per tray van 8 stuks

Benodigdheden

600 g konijnroulade • 100 g Griekse pasta • peper & zout • boter

Benodigdheden voor de putanesco

4 tomaten • 75 g zoute ansjovis op olie • 75 g parmezaan • 2 sjalotten • 1 teentje knoflook • 3 eetlepels steelkappertjes • 1 dl olijfolie • 1 bussel bladpeterselie • peper & zout • 75 g zwarte ontpitte olijven

Recept

Kruid de roulade en bak ze met wat boter aan. Plaats ze in een ovenschaal en bak af in een voorverwarmde oven bij 160° gedurende ca. 12 minuten. Laat ze rusten wanneer ze gaar zijn. Pel de sjalotten, snij ze middendoor en snipper ze vervolgens in dunne, halve ringen. Verwijder het steeltje van de grote kappers en hak ze grof. Deze steelkappers geven de pasta een frisse toets. Snij de zoute ansjovis in stukjes. Doe hetzelfde met de olijven. Zet een ruime pot water op, maar let op met zout, want de ansjovis geeft al een zoute toets. Gebruik het kokende water tussendoor om de tomaten te ontvellen (even onderdompelen). Snij de tomaten in kwartjes en haal de pitjes er uit. Hak het vruchtvlees grof. Kook de pasta beetgaar of al dente (volg de instructies op de verpakking). Giet de pasta af en voeg er een beetje peper & zout aan toe. Pel de knoflook en plet hem. Verhit een flinke scheut olijfolie in een ruime kookpot. Voeg de sjalotten, de look, de kappers, de olijven, de ansjovis en de stukjes tomaat toe. Stoof alles zo'n 5 minuten lang in de hete olie, op een matig vuur. Roer regelmatig. Alle ingrediënten moeten een beetje in elkaar 'versmolten' zijn. Snipper er een flinke hoeveelheid bladpeterselie overheen en dresseer zoals op de foto.



Konijn

Diepvries



Konijnenbillen diepvries

± 250 g/stuk
oorsprong China

Verpakking: per doos van 5 kg
nr. 312



Konijnenfilet diepvries

Ontbeende konijnenrug

Verpakking: per pak van 1 kg
nr. 315



Konijnenbillenvlees diepvries

Vlees van uitgebeende
konijnenbillen, oorsprong China

Verpakking: per doos van 5 kg
nr. 301



Konijnenvlees diepvries

Chinees konijnenvlees
uitgebeend, bestemd als ragout

Verpakking: per tray van 2,5 kg
nr. 323



Konijnenschouder diepvries

Verpakking: bulk
nr. 3130

Konijn

Kant-en-klaar



Konijnenbouten op
grootmoeders wijze

Konijnbouten op grootmoeders
wijze

Verpakking: per schaal van 2,7 kg
nr. 326



Lamsvlees WAMMCO (Australië)

Vers



Lamsrug zonder been
Australië

Lamsfilet

Verpakking: per 4 stuks (vacuüm)
nr. 737



Lams Frenched racks
7R kort Australië

Lamsracks

Verpakking: per 2 stuks (vacuüm)
nr. 738



Lamszadel 8R
Australië

Lamszadel 8R 25mm

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 739



Lamszadels 1 rib filet
Australië

Lamsadels 1 rib filet

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 753



Lamsbouten
Australië

Lamsbout mini enkel bilpijp

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 741



Lamsheupjes ontvlied
Australië

Lamsheupje ontvlied,
geschikt voor saté

Verpakking: per 6 stuks (vacuüm)
nr. 744

Lamsvlees Nieuw-Zeeland

Vers



Lamsrug zonder been
Nieuw-Zeeland

Lamsfilet

Verpakking: per 4 stuks (vacuüm)
nr. 7370



Lams Frenched racks
7R kort Nieuw-Zeeland

Lamsracks

Verpakking: per 2 stuks (vacuüm)
nr. 7380



Eurokip is exclusief
verdelers van het
Australische WAMMCO
lamsvlees. Dit zeer
gegeerde lamsvlees
is uw garantie voor
topkwaliteit.



Lamsvlees Ierland

Vers



Lam Ierland

Verpakking: bulk
nr. 751



Melklam Ierland

Verpakking: per kg
nr. 742

Lamsvlees Nieuw-Zeeland

Diepvries



Lamsrug zonder been
Nieuw-Zeeland

Uitgebeende en ontvliesde
lamsrug

Verpakking: per 4 stuks (vacuüm)
nr. 724



Lambbouten mini
enkel bilpijp

Lambbout met been

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 726



Lambbouten uitgebeend
Nieuw-Zeeland

Lambbout zonder been

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 727



Lamsschouders
met been

Lamsschouder met been

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 728



Lamsschouders
uitgebeend BRN

Lamsschouder zonder been

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 729



Lamszadels gezaagd
reformed

Zadel gezaagd

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 732



Lambboutsneden
3/pack

Gezaagde lambboutsneden

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 734



Lams Frenched racks 7R
stand

Lamsracks

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 735

Lamsvlees Nieuw-Zeeland

Diepvries



Lams Frenched racks 7R kort

Lamsracks korte snit

Verpakking: per 2 stuks (vacuüm)
nr. 736



Lamszadels gezaagd 0 rib

Lamszadels gezaagd 0 rib

Verpakking: per doos van 5 kg
nr. 745



Lamsheupjes ontvlied

Lamsheupje geschikt voor saté

Verpakking: per 6 stuks (vacuüm)
nr. 749



Lamszwezerikken

Lamszwezerikken

Verpakking: per kg (vacuüm)
nr. 754



Lamszadel 1 rib

Lamszadel 1 rib

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 755



Lamsschenkel achter

Lamsschenkel achter

Verpakking: per 2 stuks (vacuüm)
nr. 756

Gevogelte

Kwartel

Een keur van Frans gevogelte

Ons assortiment omvat een keur van Frans gevogelte zoals kwartel, parelhoen, duif, gans en piepkuiken, zowel vers als gerookt.



Kwartel

Kwartel $\pm$ 160 g

Verpakking: bulk
nr. 600



Kwartelbillen

Verpakking: per 500 g (vacuüm)
nr. 601



Kwartel violet

Kwartel $\pm$ 210 g

Verpakking: bulk
nr. 602



Kwarteleieren

Doosje kwarteleieren

Verpakking: per doos van 18 stuks
nr. 603



Kwartelfilet

Gefileerde kwartelborst

Verpakking: per 500 g (vacuüm)
nr. 606



Kwartel uitgebeend

Uitgebeende kwartel

Verpakking: bulk
nr. 608

Kwartel met honingslaatje



Benodigdheden

4 kwartels • peper & zout • kippenkruiden • boter • honing •
0,2 cl kookroom • 8 kwarteleieren • balsamicoazijn • geroosterde
pijnboompitten • gemengde sla (mesclun) • suiker

Recept

Maak de kwartels schoon of vraag dit aan uw poelier. Kruid af met peper & zout en kippenkruiden. Bak de kwartels af in een voorverwarmde oven bij 200°C gedurende ongeveer 10 minuten. Verwijder de borstjes en billetjes en hou ze warm. Plaats de karkassen in een ovenschaal en zet ze net onder water. Plaats terug in de oven tot het water tot ongeveer 1/3 ingekookt is. Giet het vocht door een fijne zeef (dit is de fond van uw kwartels) in een kookpot. Voeg wat honing en de kookroom toe en kruid af met peper & zout. Laat goed inkoken tot u een gladde saus bekomt. Kook de kwarteleitjes gedurende 2 minuten in kokend water, giet af en pel ze. Plaats ze in de koelkast. Wanneer ze koud zijn, schillen en in twee snijden. Kook de balsamico in met wat suiker tot deze een beetje stroperig wordt. Maak de sla aan met olijfolie en peper & zout. Dresseer zoals op de foto.



Eendenborst met portosaus



Eendenfilet Caiveau

Eendenfilet Caiveau

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 525

Benodigdheden

2 tot 4 eendenborsten • knolselder • 200 g mange tout (peultjes) • 0,5 kg asperges • 250 g champignons • Tawny Porto • boter • peper & zout • eendenfond

Recept

Maak de eendenborsten schoon en hou de vetrandjes bij. Plaats het vel in een oven bij 180°C en laat het mooi krokant worden. Plaats daarna de eendenborst in de oven. Maak de knolselder schoon, snij in gelijke stukken en kook ze gaar in gezouten water. Giet af wanneer ze gaar zijn. Maak een crème door ze samen met boter in de blender te mixen tot een gladde massa. Kruid af. Blancheer in het water van de knolselder de asperges en de mange tout gedurende 1 minuut en verfris onder koud water of ijswater om oxidatie te voorkomen. Snij de champignons in vier, kruid af en bak ze mooi bruin in voldoende boter. Doe hetzelfde met de asperges en de mange tout. Meng alles tot een mooie groentenmengeling. Kruid de eendenborst met peper en zout en bak ze krokant langs beide zijden. Begin met de vetkant, dan hoef je geen vetstof te gebruiken. Laat de eendenborsten samen met de vetrandjes verder garen in de oven bij 180°C tot ze mooi rosé zijn. Laat ze nadien zeker even rusten. Haal de vetrandjes uit de oven en hak ze fijn. Verwijder het vet uit de ovenschotel en blus met de Porto. Laat even inkoken en voeg wat eendenfond toe. Laat inkoken en werk vooraleer te dresseren af met een klontje boter. Dresseer zoals op de foto.



Gevogelte

Eend



Eendenfilet

Eendenfilet van $\pm$ 300 g

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 510



Eendenbillen

Eendenbillen

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 512



Eendenfilet Canette

Eendenfilet Canette

Verpakking: per 2 stuks (vacuüm)
nr. 528



Eendenlever

Verpakking: per 2,5 kg (vacuüm)
nr. 514



Eendenlever vers cru

Lob eendenlever om te bakken

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 721



Eendenleverpastei

Rolletje ganzenleverpastei

Verpakking: 400 g per stuk
nr. 720



Barberie eend

Mannelijk eend

Verpakking: per stuk van $\pm$ 2,5 kg
nr. 501



Barberie eend

Vrouwelijk eend

Verpakking: per stuk van $\pm$ 1,5 kg
nr. 500



Eendenbil gekonfijt

Gekonfijte eendenbil

Verpakking: per blik van 3,8 kg
nr. 594

Gevogelte

Parelhoen



Parelhoen ongespekt

Parelhoen niet gespekt

Verpakking: bulk
nr. 350



Parelhoen uitgebeend

Parelhoen uitgebeend

Verpakking: bulk
nr. 360



Parelhoenfilet

Dubbele parelhoenborst

Verpakking: per 2 dubbele (vacu-
nr. 352



Parelhoen suprême

Halve parelhoenborst
uitgebeend met vleugel

Verpakking: per 2 halve (vacuüm)
nr. 354



**Parelhoenbillenvlees
zonder vel**

Vlees van parelhoenbillen

Verpakking: bulk
nr. 357



**Parelhoenbillenvlees
met vel**

Parelhoenbillenvlees met vel

Verpakking: bulk
nr. 363



**Parelhoenbillen
zonder rugstuk**

Parelhoenbillen

Verpakking: bulk
nr. 358



Parelhoen tournedos

Tournedos van parelhoenfilet

Verpakking: bulk
nr. 359



Parelhoenvleugels

Parelhoenvleugels

Verpakking: bulk
nr. 361

Parelhoen met spek, bieslook en groentjes



Parelhoenfilet vers
Dubbele parelhoenborst

Verpakking: per 2 dubbele
nr. 352

Benodigdheden

4 halve parelhoenfilets · 0,5 kg aardappelen · 100 g gerookt spek ·
200 g boter · peper & zout · peultjes · 0,5 kg groene asperges · 0,5 kg
erwten · 4 sjalotten · bieslook

Recept

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Snij de bieslook fijn. Snij het spek in reepjes en bak kort aan in een pan. Giet de aardappelen af en prak ze met een stamper en flink wat boter tot een smeuijge puree. Meng met het gebakken spek en de fijngesneden bieslook. Maak de parelhoenfilets schoon door het overtollige vet er af te snijden en het middenpeesje. Kruid af met peper & zout en bak in een beetje boter mooi bruin langs beide zijden (gebruik dezelfde pan waarin je het spek hebt gebakken). Leg de filets in een ovenschaal en laat verder garen in een voorverwarmde oven bij 150°C gedurende minimaal 8 minuten. Blancheer de groene groenten kort (2 minuten) in gezouten water en verfris ze nadien in ijswater om verkleuring tegen te gaan. Kruid de groenten en verwarm ze mee in de oven met een klontje boter tot ze warm zijn. Blus de pan met kippenfond of parelhoenfond en laat wat inkoken. Werk voor het serveren af met een klontje boter en mix de saus kort op. Werk af zoals op de foto.



Duiffilet met Calvados



Duivenfilet jonge duif

Gefileerde duivenborst

Verpakking: bulk

nr. 550

Benodigdheden

2 gefileerde duiven · calvados · 4 pastinaken · room · boter · peterselie
1 teentje look · sjalot · 0,5 kg kastanjechampignons (of een mengeling) ·
peper & zout · 1 appel · tijm & laurier · rundsfond

Recept

Schil de pastinaken en kook ze volledig gaar. Giet af en mix ze in de blender met boter, room, peper en zout. Snij de kastanjechampignons in vier en bak ze in boter met een versnipperd sjalotje en het teentje look. Voeg op het einde de gehakte peterselie toe. Kruid af met peper & zout. Stoof de sjalot, de look en de geschilde appel aan. Voeg tijm en laurier toe en blus met de Calvados. Laat even sudderen en voeg de fond toe. Laat trekken op een zacht vuurtje en zeef de saus. Op het einde eventueel de saus opmixen met een klontje boter. Bak de duiffilets langs beide zijden in boter en kruid met peper en zout. Zet de pan op een zacht vuur en laat rustig verder garen. De filets moeten mooi 'rosé' zijn. Dresseer zoals op de foto.



Gevogelte Duiven



Belgische jonge duif
Panklare jonge duif

Verpakking: bulk
nr. 551



Belgische jonge duif
Marktklare Belgische jonge duif

Verpakking: bulk
nr. 554



Franse jonge duif
Franse jonge duif

Verpakking: bulk
nr. 552

Gevogelte Piepkuikens



Piepkuikens
Piepkuiken ± 400 g

Verpakking: bulk
nr. 610



Piepkuikens uitgebeend
Ontbeend piepkuiken

Verpakking: bulk
nr. 613

Gevogelte Frans haantje



Franse haantjes
Frans haantje

Verpakking: bulk
nr. 611

Gevogelte Gans



Gansenvet
Gansenvet

Verpakking: per blik van 700 g
nr. 507

Gevogelte

Gerookte producten



Gerookte kipfilet

Licht gerookte kipfilet

Verpakking: per stuk (vacuüm)

nr. 172



Gerookte eendenfilet

Gerookte eendenfilet

Verpakking: per 2 stuks (vacuüm)

nr. 513



Gerookte kwartel

Gerookte kwartel

Verpakking: per tray van 4 stuks

nr. 604



Gerookte eendenrollade

Fijne gerookte eendenrollade

Verpakking: per 2 stuks (vacuüm)

nr. 526

Rundvlees

Iers rundvlees vers



Runder zesrib
zonder been
Ierse zesrib zonder been

Verpakking: per stuk
nr. 781



Runderentrecote
zonder been
Ierse entrecote zonder been

Verpakking: per stuk
nr. 782



Runderfilet
zonder ketting
Ierse runderfilet zonder ketting

Verpakking: per stuk
nr. 783

Rundvlees

Iers rundvlees diepvries



Rundertong
Mooie witte rundstongen

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 784



Rundercarpaccio
Carpaccio van rund

Verpakking: 12 x 80 g
nr. 812

Ierse zesrib met mesclun en dragonboter



Runder zesrib zonder been

Ierse zesrib zonder been

Verpakking: per stuk
nr. 781

Benodigdheden

1,2 kg Ierse zesrib zonder been • 100 g boter op kamertemperatuur •
dragon • 0,5 kg aardappelen • mengeling van jonge sla (mesclun) • peper
& zout • olijfolie • 100 g gekonfijte tomaatjes

Recept

Snij de dragon fijn en meng hem met de boter. Doe de dragonboter in een plastic folie en maak er een rolletje van. Kruid de Ierse zesrib af met peper & zout en bak af in een grillpan met een beetje boter en olijfolie. Schil de aardappelen en snij ze in fijne jullienne. Bak ze af in een frituurpan tegen 180°C. Kruid de sla met peper & zout en olijfolie en meng er wat fijngesneden zongedroogde tomaten bij. Werk af zoals op de foto.





Rundvlees

Angus



Runderribeye 2,5 kg
Angus

Runder zesrib Black Moran

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 7811



Runderstriploin
Angus

Runderentrecote Black Moran

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 7821

Rundvlees

Limousin



Runderstriploin
zonder ketting

Runderentrecote zonder ketting

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 7822



Runderhaas vers

Filet pur Limousin

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 7832



Runder dikke lende

Zielstuk Limousin

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 7842

Varkensvlees

België



Spareribs vers
Sparerib voor BBQ

Verpakking: bulk
nr. 7431



Varkenswangetjes

Verpakking: bulk
nr. 989



Varkenshaasjes
Varkenshaasjes diepvries
± 450 g

Verpakking: ± 10 kg per doos
nr. 834



Lardeervet

Verpakking: 2 kg per pak
nr. 796



Speenvarkenracks

Verpakking: ± 3,5 kg per doos
nr. 974

Frankrijk



Iberico ruglende
zonder been
diepvries

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 7432



Iberico Frenched racks
diepvries

Verpakking: per doos van ± 10 kg
nr. 7436



Spareribs diepvries
Sparerib voor BBQ

Verpakking: per doos van ± 10 kg
nr. 743

Spanje

Iberico ruglende met aardpeer en gerookt spek



Iberico ruglende zonder been

Iberico ruglende zonder been diepvries

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 7432

Benodigdheden

800 g Iberico ruglende • 1 kg aardpeer • 0,5 kg champignons •
250 g boontjes • 100 g gerookt spek • boter • fondue olie • ongeschilde
krieltjes • cajun kruiden • peper & zout

Recept

Maak de ruglende schoon. Kruid af met peper & zout en bak ze langs beide zijden aan. Plaats de ruglende in een voorverwarmde oven bij 150°C, gedurende ongeveer 15 minuten. Laat de ruglende nadien rusten op een warme plaats, alvorens te portioneren. Maak de aardpeer schoon en kook ze in gezouten water. Mix de gare aardpeer in een blender met boter en peper & zout tot een gladde crème. Bak het fijngesneden gerookt spek aan in een pan tot het mooi krokant is. Snij de champignons in fijne schijfjes en bak ze kort aan met wat peper & zout. Snij de boontjes in vier, kruid ze af en bak ze aan. Meng de champignons en de boontjes door elkaar. Was de krieltjes en kruid ze af met cajunkruiden en wat verse rozemarijn. Besprenkel met fondue olie. Bak de krieltjes af in de oven bij 230°C tot ze mooi krokant zijn aan de buitenkant en gaar van binnen. Dresseer zoals op de foto.





Kalfsvlees

Diepvries



Kalfsracks diepvries

Verpakking: per 2 stuks (vacuüm)
nr. 791



Kalfszwezerikken
diepvries

Hartzwezerikken

Verpakking: per kg (vacuüm)
nr. 794



Kalfskarkassen
diepvries

Verpakking: per doos van 10 kg
nr. 795



Kalfsschenkel
diepvries

Verpakking: per stuk +/- 2 kg
nr. 811

Exotisch vlees

Struisvogel



Struisvogel fan filet
Triangle deel uit de bil

Verpakking: per stuk (vacuüm)
nr. 713

Kangoeroe



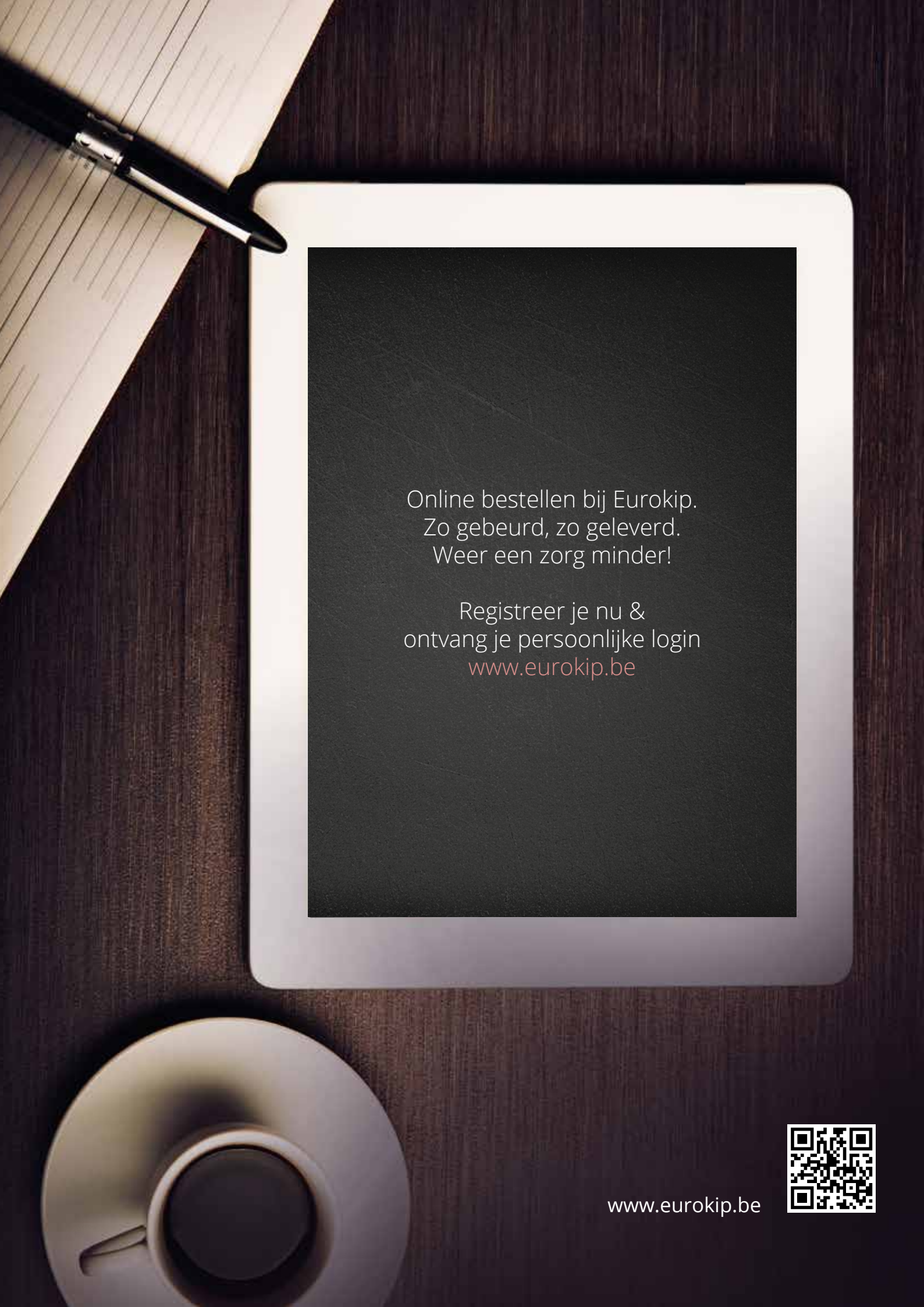
Kangoeroe vers
Enkel verkrijgbaar tijdens
feestdagen

Verpakking: per kg
nr. 509



Kangoeroefilet diepvries

Verpakking: per ±1 kg (vacuüm)
nr. 506



Online bestellen bij Eurokip.
Zo gebeurd, zo geleverd.
Weer een zorg minder!

Registreer je nu &
ontvang je persoonlijke login
www.eurokip.be

www.eurokip.be



Online bestellen

www.eurokip.be

Eurokip stelt zich tot doel u zoveel mogelijk te ontzorgen.
Daarom kunt u online bestellen op www.eurokip.be.

De voordelen van online bestellen:

- U hebt een compleet overzicht van het hele assortiment
- U ziet alle producten met hun actuele prijzen
- U hebt een up-to-date en accuraat overzicht over uw bestellingen en uw facturen



Service

Een betrouwbare, bedrijfszekere partner

Eurokip wil voor u een betrouwbare, bedrijfszekere partner zijn. Flexibiliteit en service voeren wij hoog in ons vaandel. Wij denken met u mee en bieden u oplossingen op maat van uw creativiteit en zakelijk inzicht. Ons bestaand cliënteel is erg loyaal en zal dit zeker beamen.





Leveringstermijn

Zo besteld, zo geleverd. Dat is het motto van Eurokip.
Wij gaan prat op onze snelle service en korte levertijden,
die u nog kunt verkorten door online te bestellen.



Eurokip



Klant





Wild & Gevogelte
De Waele · Van Osselaer

Eurolaan 15 · 9140 Temse · België
T +32 (0)3 771 14 35 · F +32 (0)3 711 14 79
info@eurokip.be · www.eurokip.be

