

INSPIRATIE

SMAKEN VAN HET SEIZOEN, KLAAR VOOR DE KEUKEN



since 1899

Driessen Food



KOKEN MET HET SEIZOEN, DENKEN IN RENDEMENT

Het voorjaar en de zomer brengen beweging in de keuken. Lichtere bereidingen, frisse smaken en de eerste oogst van eigen bodem zorgen voor nieuwe energie op de kaart. Tegelijkertijd blijven marge, personeelsdruk en inkooprijzen bepalend voor de keuzes die je maakt.

Bij Driessen Food combineren we sterke omzetmakers met slimme alternatieven. Gevogelte bijvoorbeeld is een goed alternatief voor het dure rundvlees. Denk aan sous-vide gegaarde kip, smaakvolle varkensspecials of pulled concepten die zich uitstekend lenen voor sharing, bowls of lunchgerechten. Zo bouw je aan een rendabele kaart zonder concessies te doen aan kwaliteit of beleving.

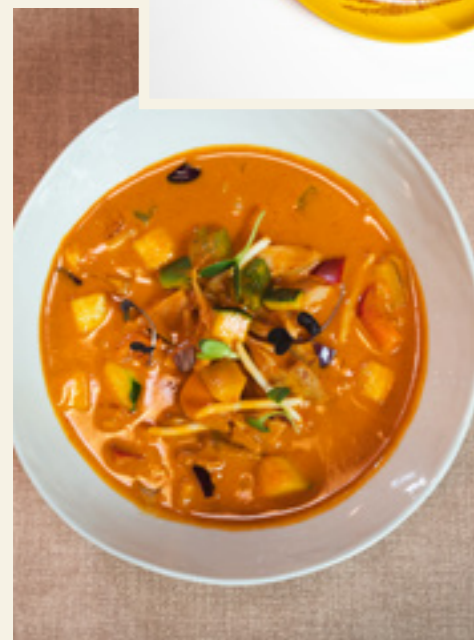
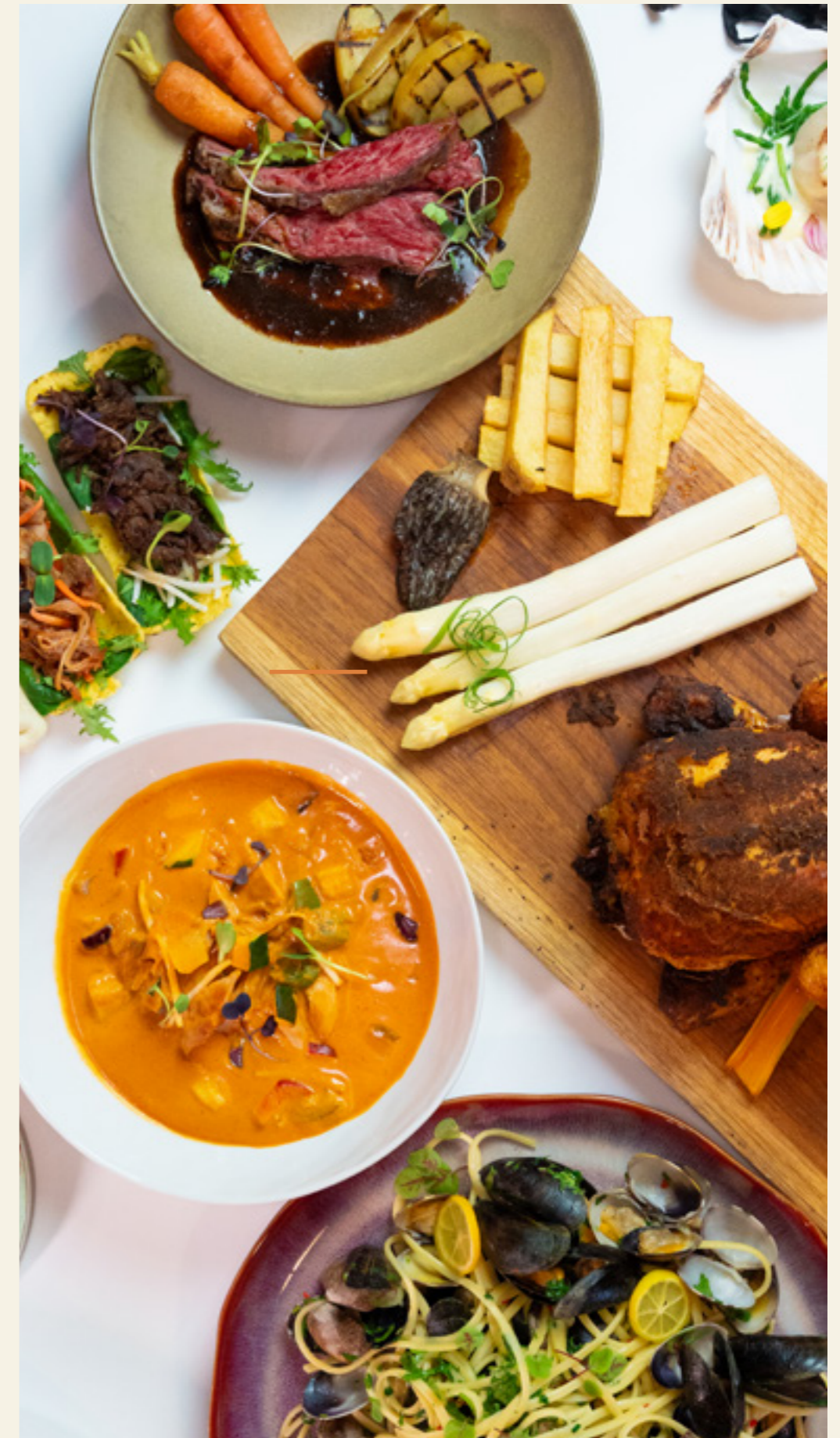
Daarnaast zien we een duidelijke toename in de vraag naar convenience. Tijd is schaars in de keuken en constante kwaliteit is cruciaal. Met Christoffels bieden we praktische, doordachte componenten die ontwikkeld zijn vanuit de praktijk.

Tegelijkertijd zoeken chefs naar nieuwe inspiratie. Nieuwe smaakcombinaties, lichtere bereidingen en verrassende toepassingen met seizoensproducten. Daarom denken wij niet in losse artikelen, maar in menu's, toepassingen en slimme combinaties tussen vlees, vis, agf, zuivel en convenience.

Samen met onze betrokken vertegenwoordigers en verkoop binnendienst kijken we naar de juiste keuzes voor jouw kaart. Waar zit je marge? Waar kun je versnellen? En waar maak je onderscheid?

Zo helpen we je niet alleen inkopen, maar écht vooruit koken.

Dit
seizoen
vraagt om
frisheid,
lichtheid
en
snelheid
in de
keuken.



◀ Ontdek
onze
nieuwe
curry's
en
varieer



DE MOTOR VAN JE MENUKAART

Sterke rendementmakers blijven de basis van iedere succesvolle keuken. Daarom starten we met producten die zich dagelijks bewijzen: herkenbaar voor je gast, betrouwbaar in kwaliteit en stabiel in marge.

DUTCH PRIME BEEF

Zekerheid in smaak, snit en rendement

Met Dutch Prime Beef kies je voor constante kwaliteit en professionele verwerkbaarheid. Perfect voor grill, sharing, fine dining of klassiekers op de kaart.

Selectie uit het assortiment:

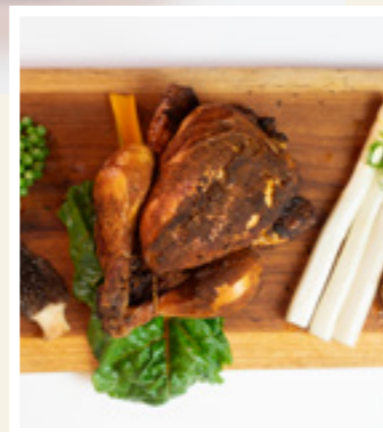
- Rund baby-top (8500)
- Rund sukade schoon (8501)
- Rund ribeye heel (8503)
- Rund ribeye geportioneerd (8508)
- Rund bavette (8505)
- Rund lende (8507)
- Rund entrecote heel (8514)
- Rund entrecote geportioneerd (8509)
- Rund haas tournedos (8518)
- Rund haas zonder ketting (8522)
- Rund nekvlees (8521)

Van snelle steakbereidingen tot langzaam gegaarde specialiteiten. Dutch Prime Beef geeft grip op kostprijs, snijverlies en presentatie. Constante kwaliteit zorgt voor voorspelbare marge op de kaart.



Kip heel roast sous-vide (5618)

Perfect gegaard,
minimale derving,
constante
kwaliteit.



STERK CALCULEREN MET GEVOGELTE OF VARKENSVLEES

Naast rund zien we steeds meer vraag naar alternatieven met een gunstiger inkoopniveau. Gevogelte en varkensvlees bieden ruimte op je kostprijs.

Maiskip Supreme Gegaard (61297)

Mals, sappig en direct inzetbaar

Maiskip Rouleau dv (53170/53172)

Gevuld met pistache of paddenstoelen.

Portuguese Maiskipvleugeltjes dv (61438)

Krachtig gekruid, ideaal voor sharing of borrelconcepten.

Barbacoa & Carnitas dv (61450/ 61455)

Mexicaanse inspiratie voor taco's, streetfood of shared dining.

Nieuw - Rundvlees uit Uruguay
graangevoerd op zijn best



WERELDSE RUNDSPECIALS (Uruguay)

Naast Dutch Prime Beef bieden we rundspecials met een uitgesproken achtergrond en smaakprofiel uit Uruguay. Deze delen geven je de mogelijkheid om je menukaart nét dat extra verhaal en onderscheid te geven.

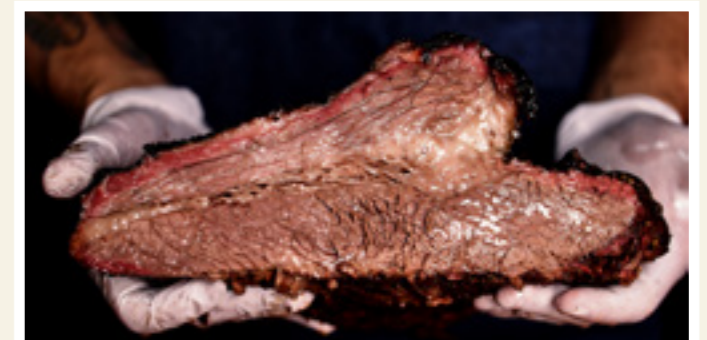
Beschikbaar in:

- Rund bavette grain fed (8390)
- Runderhaas 3/4 (8387)

Volle smaak, mooie vetdooradering en zeer geschikt voor grillconcepten of premium steakkaarten.

Ierse brisket Holy Smoked

Langzaam gegaard in onze houtgestookte oven, ambachtelijk bereid door onze ervaren vakmensen en krachtig van smaak.



Onze **brisket (7241)** heeft echte **rooksmak** en is ontzettend **mals**

CHRISTOFFELS

De basis staat. Jij maakt het verschil.

De druk in de keuken blijft hoog. Personeel is schaars, voorbereiding kost tijd en constante kwaliteit is essentieel. Tegelijkertijd verwacht de gast beleving, verfijning en een eigen signatuur op het bord.

Met Christoffels bieden we geen kant-en-klare gerechten, maar slimme culinaire bouwstenen. Gegaarde vleesdelen, krachtige jusbases, soepen en smaakfundamenten die stabiliteit en snelheid brengen.

Basis kalfsjus dv (61151)

Een stabiele basis die je eenvoudig verrijkt met morilles, daslook, kruiden of wijn.

Tom Kha Kai soep dv (61291)

Fris, romig en kruidig in balans. Eenvoudig te personaliseren met kip, vis of groenten.

Pompoen currysoep dv (61205)

Mooi te combineren met pulled chicken, geroosterde groenten of frisse accenten.

Doperwtensoep met munt dv (61200)

Fris en lichtzoet. Mooi in combinatie met coquille, lamsoren of krokant spek.

Romige Aspergesoep dv (61195)

Zacht en elegant. Af te werken met warmgerookte zalm, crème fraîche of groene kruiden.

Chili sin carne dv (61402)

Plantaardig, gekruid en breed inzetbaar. Geschikt voor taco's of als vega hoofdgerecht.

Short rib zonder bot gegaard (61415)

Volle rondsmaak en direct inzetbaar. Geschikt voor sharing, barbecue of comfortgerechten.

Groene & Rode Curry

Frisse curry's met kokos, limoenblad en seizoensgroenten passen perfect in de lichtere voorjaarskeuken.

Onze groene en rode curry's zijn bewust kaal en volledig plantaardig ontwikkeld. Geen vaste invulling maar een pure, uitgebalanceerde smaakbasis die ruimte laat voor jouw creativiteit.

Suggesties:

- Rode curry met pulled chicken en gegrilde voorjaarsgroenten
- Groene curry met coquilles, daslook en jonge tuinbonen
- Of volledig vegetarisch met seizoensgroenten en cressen

Zo speel je eenvoudig in op verschillende doelgroepen én houd je grip op je kostprijs.

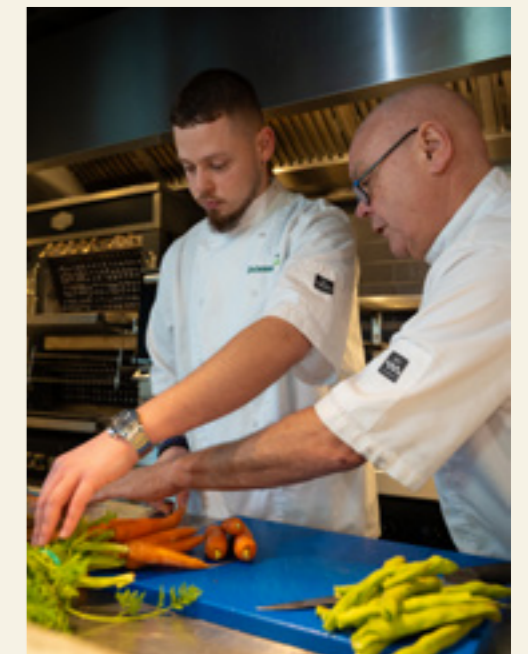
Groene curry dv (60107)

Rode curry dv (60110)

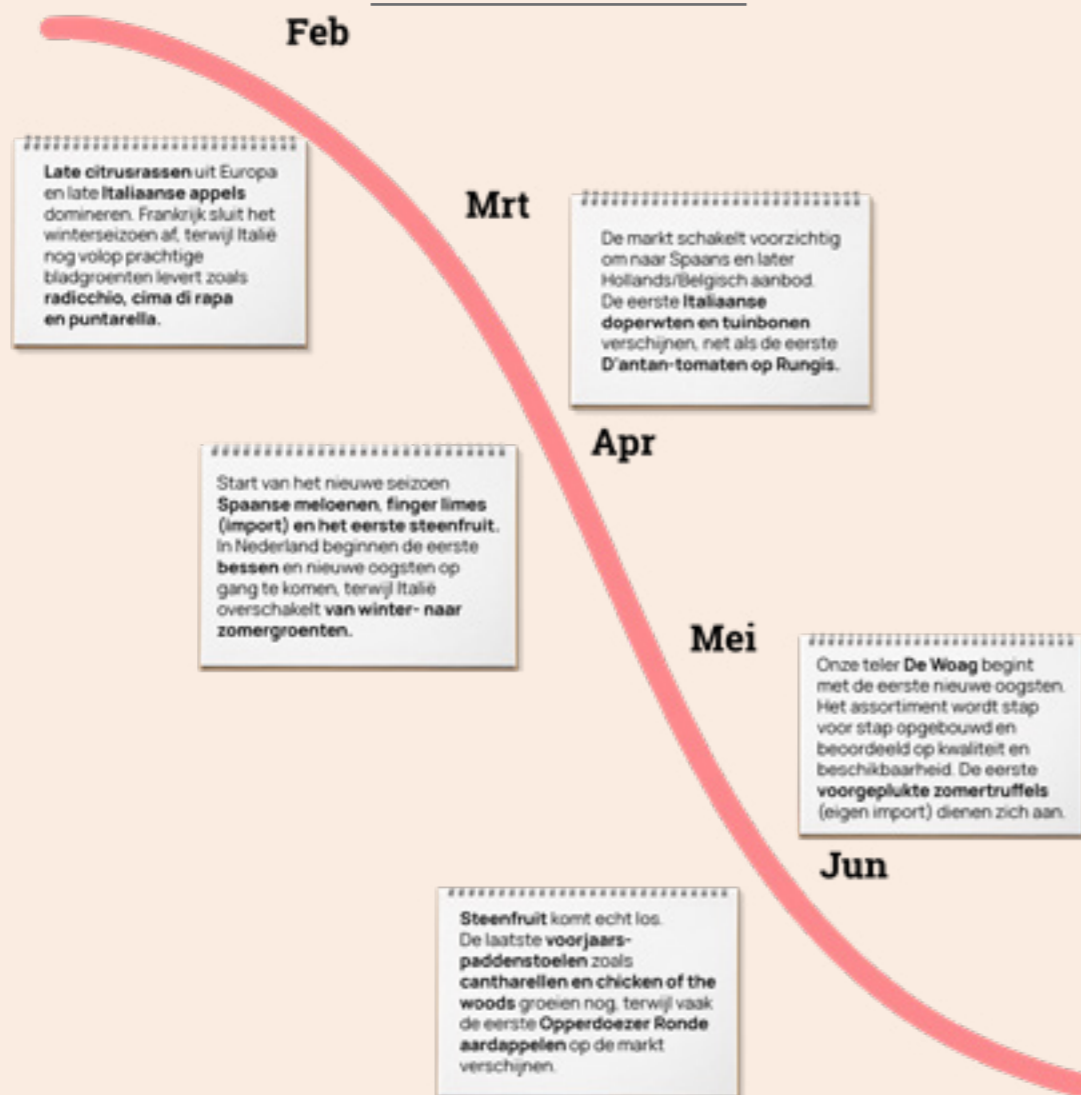
Pulled chicken dv (54485)



De **kalfsmuis rosé gegaard dv (61194)** is gelijkmatig rosé. Perfect voor vitello tonnato of frisse voorgerechten.



AGF SEIZOENSHELDEN



Met de juiste producten uit het seizoen geef je je gerechten frisheid, kleur en karakter.



Schuim van asperge soep met asperge, warm gerookte zalm en creme fraîche



Er komt weer beweging in het groente- en fruitassortiment. De eerste producten van het nieuwe seizoen zorgen voor frisse smaken, lichtere structuren en volop inspiratie op de kaart.

Van asperges en jonge tuinbonen tot doperwten, daslook en raapstelen – het zijn producten die het voorjaar letterlijk op het bord brengen. Ze geven kleur, frisheid en verfijning aan zowel klassieke gerechten als moderne combinaties.

Voor onze witte asperges werken wij samen met de Wit, één van de toonaangevende telers in Nederland. Daarbij selecteren wij bewust de beste AA extra wit varianten, zodat je verzekerd bent van kwaliteit, mooie sortering en een constante uitstraling op het bord.

Ook binnen het paddenstoelenassortiment zoeken we continu naar onderscheid. Samen met onze gespecialiseerde leverancier kunnen we een breed en flexibel aanbod neerzetten. Denk aan klassiekers

zoals morilles en mousserons, maar ook bijzondere seizoensvarianten die tijdelijk beschikbaar zijn en nét dat extra karakter aan een gerecht geven.

Voor verfijning en afwerking werken we samen met Stadsjochies, waarmee we toegang hebben tot unieke cressen en bijzondere smaakmakers. Daarnaast ontwikkelen we samen ook onze eigen cressmix, speciaal samengesteld voor veelzijdig gebruik in de professionele keuken.

Ook bij fruit kijken we nadrukkelijk naar herkomst en seizoen. Waar mogelijk werken we met lokale telers en boeren, zodat producten op het juiste moment en met optimale smaak beschikbaar zijn.

Seizoensproducten geven je kaart niet alleen smaak en uitstraling, maar ook een verhaal. Ze zorgen voor herkenning bij de gast en laten zien dat je werkt met wat het seizoen te bieden heeft.



VIS VAN HET SEIZOEN

We zien ook op de visafslagen weer meer beweging. De aanvoer van rog trekt aan en ook verschillende platvissen zoals schar en schol worden weer beter beschikbaar. Probeer niet te vroeg in het voorjaar met platvis te werken maar juist in de zomer. In het voorjaar is namelijk de voortplantingcyclus. Daarnaast zien we dat wilde zeebaars weer de goede kant op gaat en blijft kabeljauw een vaste waarde in veel keukens.

Interessant is dat sommige soorten tegenwoordig minder seizoensgebonden zijn dan vroeger. Rode mul werd vroeger vooral gezien als een echte zomervis uit de Hollandse kustwateren, maar is tegenwoordig ook in de winter steeds vaker verkrijgbaar uit de Noordzee. Door internationale aanvoer en betere logistiek zijn veel soorten tegenwoordig langer beschikbaar, al blijven er nog steeds duidelijke seizoensmomenten zoals de start van het haringseizoen of het mosselseizoen.

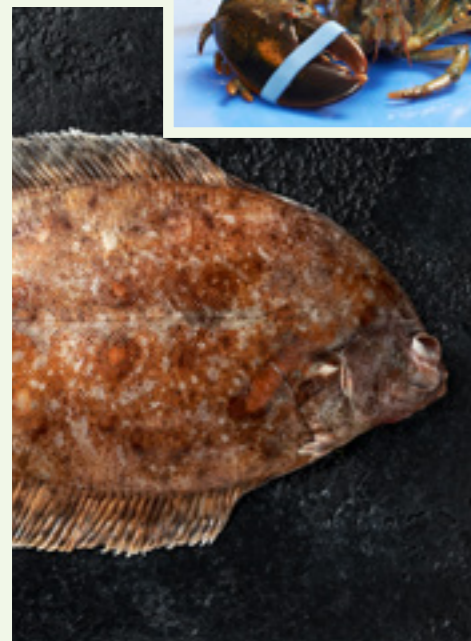
Voor chefs betekent dit dat er steeds meer ruimte ontstaat om te variëren met minder bekende soorten. We zien dat soorten als rode mul, rog en verschillende platvissen steeds vaker hun weg vinden naar de keukens. Tegelijk blijft vakmanschap belangrijk. Het verwerken van hele vis vraagt om kennis en techniek, en juist daar ligt vaak het verschil in smaak, prijs en beleving op het bord.

Vers van de afslag

Bij Driessen Food zijn onze specialisten dagelijks in contact met de afslag om de beste vis te selecteren van het seizoen. Op deze manier kunnen we de meest verse vis leveren met de hoogste kwaliteit.

Bij onze selectie staat kwaliteit altijd voorop. We kijken naar herkomst, vangstmethode, transport en versheid, zodat we een verantwoord en onderscheidend assortiment kunnen aanbieden. Met het voorjaar neemt de aanvoer vanuit de Nederlandse afslagen toe. Onze visspecialisten kopen dagelijks rechtstreeks op de afslag zodat we maximale versheid en korte ketens garanderen.

"De smaak van de gasten wordt breder. Soorten waar vroeger wat twijfel over was, zoals rog of rode mul, zie je nu steeds vaker op de kaart."



"Combineer een spaanse paella met rode mul en zeevruchten voor een mooi zomers gerecht"



Cor van Dusschoten



VOORJAAR VLEES

We zien dat chefs steeds vaker zoeken naar slimme combinaties op het bord. De klassieke tournedos blijft geliefd, maar wordt steeds vaker gecombineerd met een stoofcomponent of een tweede bereiding van hetzelfde dier. Zo ontstaat er een mooi evenwicht tussen luxe en comfort, terwijl gerechten ook prijstechnisch interessant blijven. Denk bijvoorbeeld aan een mooi rosé stukje vlees gecombineerd met een langzaam gegaard stoofstuk.

Kip en lam spelen in het voorjaar een belangrijke rol. De maiskip blijft een favoriet door zijn volle smaak en mooie structuur. Hele kippen zijn prachtig om te serveren op een plank of om te trancheren aan tafel, maar ook gevulde bereidingen zoals een maiskiprouleau bieden veel mogelijkheden.

Voor het lamsvlees werken we met verschillende herkomsten zoals Hollands, Iers en Nieuw-Zeelands lam. Van verfijnde rugfilets tot mooie bouten, schouders en schenkelstukken om langzaam te stoven. Juist die variatie maakt lam zo interessant in de voorjaarskeuken, waar zowel lichte bereidingen als rijke stoofgerechten hun plek vinden op het menu.



Lamsrack met een zachte kruidigheid en een mooie rosé garing.



NIUW! DE FRESH BLEND BURGER (61181)

60% rundvlees en
40% echte groenten



INTERESSANT OM MEE TE WERKEN:

Nieuw-Zeelands lam

Lam racks 75/24 dv (5767)
Lam rump (5742)
Lam bout uitgebeend dv (5730)
Lam poulet achterbout (5743)
Lam zadelfilet gevlied dv (5727)
Lam mouton filet dv (5760)
Lam cotelette enkel dv (5770)
Lam nekvlees Iers (7172)

Hollands lam

Lam rug korte rib (6108)
Lam achterbout (6110)
Lam zadel (5839)

Christoffels

Kalfsstaartstuk gegaard dv (61413)
Lamsnek gegaard dv (52090)

Merquez

We hebben nu ook nieuwe merguez worstjes van lam of rund, die zich goed lenen voor grillgerechten, tapas of mediterrane bereidingen.

Lamsmerquez 20 x 50 gram dv (54636)
Rundmerquez 10 x 100 gram dv (30091)



"Een klassieke voorjaarscombinatie: verfijnde **lamsfilet** met frisse **Hollandse asperges**."

KAAS

Van romig en fris tot krachtig gerijpt

Binnen ons assortiment vind je een mix van Nederlandse, Franse, Spaanse en Italiaanse kazen, elk met een eigen karakter dat voortkomt uit melksoort, rijping en herkomst.

Zo bieden koemelkazen zoals Port Salut, Tomme de Savoie en Bellavitano een romige structuur en een toegankelijke smaak. Door rijping ontwikkelen deze kazen steeds meer diepgang. Bellavitano Espresso bijvoorbeeld combineert romige koemelk met een rijping waarbij de kaas wordt gewassen met espresso, wat zorgt voor een licht zoete en nootachtige smaak.

Ook Nederlandse boerenkazen spelen een belangrijke rol in het assortiment. Kazen zoals Oudwijker Cigno en boeren oplegkaas van 18 maanden rijping laten zien hoe rijping en vakmanschap zorgen voor meer intensiteit en een stevigere structuur. De Molenkaas met honingklaver heeft daarnaast een subtiele kruidige toets die afkomstig is van het voer van de koeien.

Binnen de Franse kazen ligt de nadruk op zachtere, aromatische varianten. Pont l'Évêque en Le Petit Doruval zijn gewassen korstkazen van koemelk met een romige structuur en uitgesproken smaak. Geitenkazen zoals Valençay en Cabrissac brengen juist een frissere, licht zurige toon die goed combineert met salades of lichte gerechten.

Ook schapenmelkazen nemen een duidelijke plek in binnen het assortiment. Manchego uit Spanje staat bekend om zijn stevige structuur en nootachtige smaak die ontstaat door rijping. Zachtere schapenkazen zoals Pérail de Brebis bieden juist een romige, milde tegenhanger.

Oudwijker cigno 2KG (871)
Le petit doruval 1KG (1009)
Mordicus bierkaas 1KG (802)
Pont l'evêque AOP 220gr (939)
Cabrissac 150gr (1119)
Le valençay AOP 220gr (1030)
Le galletout 165gr (120026)
Port salut 2KG (940)
Pérail de brebis 100gr (120027)
Machego DOP 3KG (830)
La bonde mothaise D'antan 200gr (1883)
Bellavitano espresso 2.4KG (948)
Tomme de savoie heel 1.7kg (946)
Goudse boeren oplegkaas 1KG 18mnd+ (12011)
Molenkaas belegen honingklaver 1KG (794)



Klassieke **kazen** en ambachtelijke **charcuterie** met aandacht voor **herkomst, rijping en kwaliteit.**

CHARCUTERIE

Klassieke producten met duidelijke herkomst

Binnen vleeswaren en charcuterie speelt herkomst een belangrijke rol. Productiemethode, rijping en snijwijze bepalen uiteindelijk de smaak, structuur en toepasbaarheid in de keuken. Met een goede selectie kun je eenvoudig variëren tussen verfijnde smaken en praktisch inzetbare producten voor verschillende momenten op de kaart.

In het assortiment vind je onder andere klassieke producten uit de mediterrane keuken. Pancetta, coppa di Parma en pastrami worden geïmporteerd uit Italië en vervolgens professioneel gesneden. Hierdoor blijven structuur, vetverdeling en smaak optimaal behouden. Deze producten zijn direct inzetbaar in de keuken en aantrekkelijk geprijsd, waardoor ze zich goed lenen voor antipasti, salades, pasta's en lunchgerechten.

Ook prosciutto crudo blijft een sterke basis binnen veel concepten. Door zijn herkenbare smaak en veelzijdigheid is het een product dat eenvoudig te combineren is met brood, groenten of lichte gerechten. Tegelijkertijd is het prijstechnisch een slimme keuze om een charcuterie selectie of voorgerecht aantrekkelijk te houden.

Naast deze mediterrane klassiekers bieden we ook producten met een meer ambachtelijk karakter. Zo wordt onze lamsham op ambachtelijke wijze geproduceerd door een gespecialiseerde leverancier.

Ook gerookte ribeye en pastrami brengen een krachtiger smaakprofiel in het assortiment. Deze producten geven diepte aan sandwiches, lunchgerechten of warme bereidingen.

Vleeswaren heel

Lamsham gerookt en gekookt (5778)
Ribeye gerookt luxe (5990)
Prosciutto crudo (1759)

Vleeswaren gesneden

Pancetta spek gesneden 500 gr (1732)
Coppa di parma gesneden 500 gr (1717)
Pastrami gesneden 500 gr (5596)
Prosciutto crudo gesneden (5819)



since 1899

Driessen Food