

Maurice



Mathieu

KANT-EN-KLAAR

warme

sauzen

BEREIDE KRIEKEN



Een echte klassieker uit de Vlaamse keuken... heerlijke Noordkrieken. Deze saus is ready-to-eat en hoeft dus niet meer ingebonden te worden. De bereide krieken passen uitstekend bij vleesbrood of balletjes, maar zijn ook ideaal om te combineren bij nagerechten zoals roomijs, Brusselse wafels, chocomousse of platte kaas. Of geef er jouw wildstoverij een zoete toets mee...

verpakking: 5 kg
houdbaarheid: 6 maanden
artikelnummer: 00344



Warme krieken met gehaktballetjes ...
een Vlaamse klassieker



Babi pangang, krokant gebakken varkensvlees met licht pikante zoetzure pangang saus



PANGANG SAUS



Ideaal voor alle Aziatisch bereide schotels in jouw toog, deze heerlijke pangang saus. Een kant-en-klare licht pikante zoetzure saus met knapperige groentjes waaronder wortel, paprika, bamboe en taugé. Combineer met kippenreepjes, varkensblokjes of noedels, en creëer in één handomdraai een heerlijke Aziatisch gerecht.

Slagerij 'De Vleesberg' in Beerzel: 'Een lekkere kant-en-klare saus die we combineren met het vlees van onze gegaarde ribbetjes. Tip: Meng de pangang saus voor de eindejaarsschotels met kalkoenblokjes en pimp met muskaatdruiven en het sap ervan.'

verpakking: 5 kg
houdbaarheid: 6 maanden
artikelnummer: 00343



Krokante kip met rijst en pittige Chinese saus

CHINESE SAUS



Ontdek deze heerlijk zoete maar toch licht pittige Chinese saus met curry en verse groenten, waaronder worteltjes, paprika, taugé en bamboe. Dit authentiek Chinees gerecht combineer je best met kip, scampi's of rundsvlees en past perfect bij rijst.

Slagerij 'De Vleesberg' in Beerzel: 'Ideale saus met krokante groenten om heerlijke pangerechten mee te maken. Meng de Chinese saus met grote stukken kip of kalkoen. Tip: Bak het vlees kort aan, wanneer het volledig gegaard is, snel laten afkoelen en koud mengen met de saus.'

verpakking: 5 kg
houdbaarheid: 6 maanden
artikelnummer: 00342



MANDARIJN-ANANASSAUS



Geef een zoete twist aan je gerechten met deze mandarijn-ananassaus. Gebruik de saus warm, in combinatie met eend, in de oer-franse klassieker 'canard à l'orange', of om een bijzondere fruitige toets te geven aan jouw kip of kalkoen. Of gebruik ze koud in combinatie met ijsroom, kwark of een heerlijke panna cotta.

'Vleesatelier' AD Delhaize in Schelle: 'Heerlijke saus om te combineren met sneetjes kalkoen-gebraad of stukken gebraden kip. De saus blijft zijn mooie kleur en structuur behouden in de koeltoeg.'

verpakking: 5 kg
houdbaarheid: 6 maanden
artikelnummer: 00345



Gebraden eend
met zoete mandarijn-ananassaus



Dag in, dag uit
vers bereid

Maurice



Mathieu

Contacteer onze vertegenwoordigers
voor meer info

Regio Oost- en West-Vlaanderen

Klaas Geerts
0479 59 00 69

Regio Limburg & Kempen

Christophe Verrelst
0496 87 46 94

Regio Antwerpen & Vlaams-Brabant

Bart Claes
0485 58 05 68

Regio Noord-Antwerpen

Tony van Bogaert
0495 79 22 17

Regio Antwerpen

Ben Willekens
0497 53 92 83

Regio Wallonië

Francesco Cristofaro
0491 88 62 24

www.mauricemathieu.be



Maurice Mathieu, Westpoort 41, 2070 Zwijndrecht, 03 216 01 11, info@mauricemathieu.be