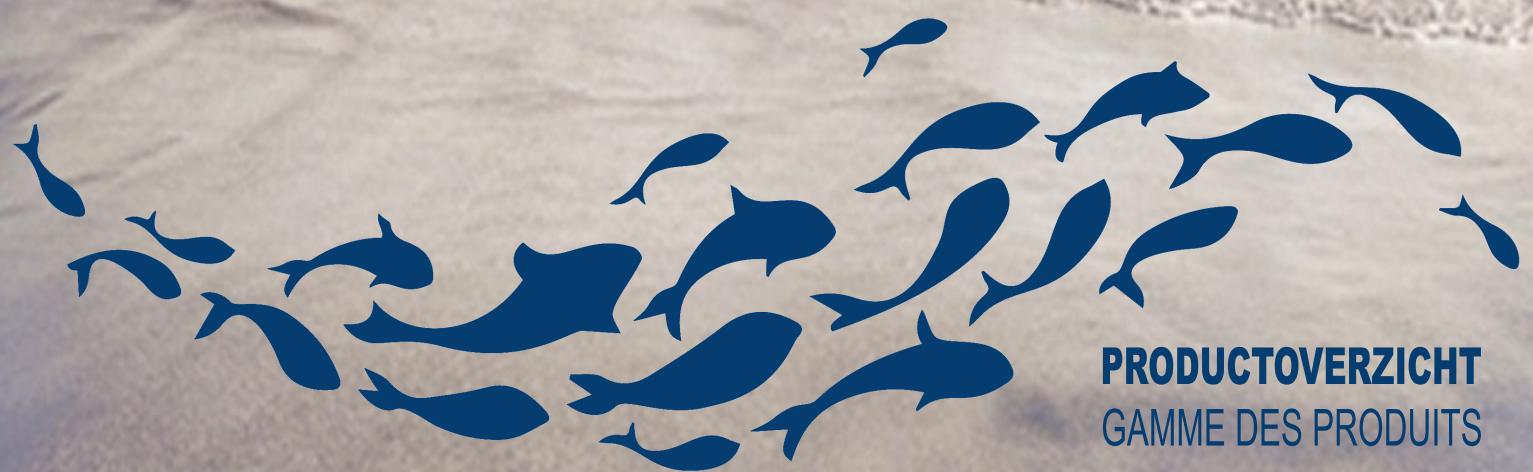




Sinds 1969

**DE MAERE**



**PRODUCTOVERZICHT  
GAMME DES PRODUITS**

Sinds 1969



## **Een innovatiegericht familiebedrijf met traditie**

### **Goed gepositioneerd voor de toekomst.**

DE MAERE is reeds 55 jaar een toonaangevend distributeur van specerijen en verpakking. Door zijn vakmanschap en innovatievermogen is het bedrijf uitgegroeid tot een distributeur met grote faam. Tegelijk blijft DE MAERE een familiebedrijf waar wederzijds respect centraal staat voor zijn klanten, commerciële partners én werknemers, die elke dag instaan voor de kwaliteit van de producten en dienstverlening van DE MAERE. Samen zijn we klaar voor de uitdagingen van de toekomst.

### **Klanttevredenheid staat voorop.**

Klanten van DE MAERE profiteren van de wereldwijde mogelijkheden dat een gevestigd Belgisch netwerk te bieden heeft. Het zorgt voor toegang tot kwalitatief hoogwaardige producten en dus voor een optimale prijs-kwaliteitverhouding. En in overeenstemming met zijn oprichter is DE MAERE een familiebedrijf gebleven waar klanttevredenheid de hoogste prioriteit heeft.

## **Une entreprise familiale de tradition avec un esprit d'innovation**

### **Bien positionné pour l'avenir.**

Depuis 55 ans DE MAERE est un distributeur d'épices et de packaging. Grâce à son savoir-faire et sa capacité à innover, la société est devenue un partenaire Belge reconnu de l'industrie agroalimentaire. La culture de l'entreprise familiale DE MAERE est axée sur le respect multitel; que ce soit envers ses clients, ses partenaires commerciaux et ses salariés, qui par leur engagement quotidien contribuent à la qualité des produits et des services DE MAERE. Ensemble, nous sommes, prêts à relever les nouveaux enjeux et défis que nous réserve l'avenir.

### **La satisfaction du client avant tout.**

Grâce à son réseau international bien établi, DE MAERE a accès à des matières premières de haute qualité aux meilleures conditions possibles, garantissant ainsi à ses clients un excellent rapport qualité-prix. De plus, DE MAERE reste une entreprise familiale, pour laquelle la satisfaction du client est une priorité absolue, perpétuant ainsi l'esprit entrepreneurial de son fondateur.



## Kruiden en Specerijen / Herbes et Epices

|   |                 |
|---|-----------------|
| Basilicumkruid gemalen • herbe de Basilic moulue  | 370g            |
| Basilicumkruid heel • herbe de Basilic entière    | 180g, 500g      |
| Bieslook heel • Ciboulette entière                | 76g, 500g       |
| Blauw maanzaad • Graines de Pavot Bleu            | 600g            |
| Bonenkruid gemalen • Sarriette moulue             | 320g            |
| Bonenkruid heel • Sarriette entière               | 170g            |
| Kardemom gemalen • Cardamome moulue               | 600g            |
| Cayenne • Cayenne                                 | 460g, 1000g     |
| Curry • Curry                                     | 500g, 900g      |
| Daslook • Ail des ours                            | 80g             |
| Dille heel • Aneth entière                        | 140g            |
| Dragon gemalen • Estragon moulu                   | 500g            |
| Dragon heel • Estragon entier                     | 100g, 500g      |
| Foeli Banda gemalen • Macis Banda moulue          | 440g, 900g      |
| Gember gemalen • Gingembre moulue                 | 350g, 1000g     |
| Groene peper bolletjes • Poivre vert grains       | 330g            |
| Jeneverbessen heel • Baies de Genévrier entière   | 360g, 800g, 5kg |
| Jeneverbessen gemalen • Baies de Genévrier moulue | 340g            |
| Kaneel gemalen • Cannelle moulue                  | 480g, 1000g     |
| Kaneelstokken • Cannelle bâtons                   | 250g, 500g      |
| Karwij gemalen • Carvi moulue                     | 350g            |
| Karwij heel • Carvi entier                        | 500g            |
| Kervel • Cerfeuil                                 | 100g, 500g      |
| Komijn gemalen • Cumin moulu                      | 380g, 1000g     |
| Komijn heel • Cumin entière                       | 400g            |
| Korinader gemalen • Coriandre moulue              | 400g, 1000g     |
| Koriander heel • Coriandre entier                 | 300g            |
| Kruidnagel gemalen • Clous de Girofle moulu       | 440g            |
| Kruidnagel heel • Clous de Girofle entier         | 350g            |

|   |                  |
|---|------------------|
| Kurkuma gemalen • Curcuma moulu                   | 540g             |
| Laurier gemalen • Laurier moulu                   | 370g             |
| Laurierblad select • Laurier en feuilles Select   | 40g, 500g        |
| Laurierblad • Laurier en feuilles entière         | 40g, 500g        |
| Look granulaat • Ail granulé                      | 700g, 1000g      |
| Lookpoeder • Poudre d'ail                         | 1000g            |
| Majoraan gemalen • Marjolaine moulue              | 230g, 500g       |
| Majoraan heel • Marjolaine entière                | 100g, 500g       |
| Mosterdbloem • Farine de moutarde                 | 450g             |
| Mosterdzaad • Graines de moutarde                 | 750g             |
| Munt gemalen • Menthe moulu                       | 450g             |
| Nootbollen banda • Noix de Muscade boules banda   | 550g, 1000g      |
| Nootmuskaat banda geraspt • Noix de Muscade mou-  | 650g, 1000g, 3kg |
| Oregano gemalen • Origan moulu                    | 320g, 1000g      |
| Oregano heel • Origan entière                     | 120g, 400g       |
| Paprika gerookt • Paprika fumé                    | 550g, 1000g      |
| Paprika sterk • Paprika fort                      | 540g             |
| Paprika zacht • Paprika doux                      | 500g, 900g       |
| Peterselie fijn • Persil fin                      | 120g, 1000g      |
| Petereslie gehakt • Persil haché                  | 100g, 500g       |
| Pili-Pili geboken • Pili-Pili concassé            | 320g             |
| Pili-Pili gemalen • Pili-Pili moulu               | 520g             |
| Piment Jamaica gemalen • Piment moulu de la Jama- | 480g, 900g       |
| Piment Jamaica heel • Piment entier de la Jamïque | 400g             |
| Rozemarijn gemalen • Romarin moulu                | 320g             |
| Rozemarijn heel • Romarin entier                  | 300g             |
| Roze peper bolletjes • Poivre rose grains         | 250g             |
| Safraan heel • Safran entier                      | 50g              |
| Salie gemalen • Sauge moulue                      | 310g             |



# VISBURGER

## NATUURLIJKE VISBURGER MET EXTRA CRUNCH

1000 g Witte vis  
150 g Volle melk  
69 g Fish Burger Evlier ( 60 g / kg )  
Panko Evlier

Meng de Evlier Fish Burger met de melk.

Cutter dit mengsel samen met de witte vis, kort en pulserend tot kleine blokjes.

Vorm balletjes van ongeveer 100 g, draai deze in de Evlier Panko en druk ze lichtjes af met een hamburgerapparaat voor ronde vormen. Haal vervolgens de burgers nogmaals door de Evlier Panko en druk ze stevig vast met het hamburgerapparaat.

Adviseer uw klant bij deze crunchy visburger onze lekkere verse tartaarsaus

# BURGER AU POISSON

## BURGER AU POISSON CROUSTILANT

1000 g Poisson blanc  
150 g Lait entier  
69 g Fish Burger Evlier ( 60 g / kg )  
Panko Evlier

Mélangez l'Evlier Fish burger avec le lait.

Passez le mélange et le poisson blanc au cutter, bref et palpant, jusqu'à l'obtention de petits morceaux.

Façonnez de petites boulettes de 100 g, roulez-les dans l'Evlier Panko et moulez-les légèrement avec la presse à hamburger en forme ronde. Façonnez les burgers de nouveau dans l'Evlier Panko et moulez-les avec la presse à hamburger.

Recommandez à votre client notre bonne sauce tartare frais pour accompagner ce burger au poisson croustillant.



## Kruiden en Specerijen / Herbes et épices

|   |             |
|---|-------------|
| Salie heel • Sauge entier                                   | 160g, 500g  |
| Sesamzaad • Semences de sésame                              | 600g        |
| Sjalot granulaat • Granulé d'échalote                       | 400g        |
| Sjalot poeder • Poudre d'échalote                           | 1000g       |
| Steranijs gemalen • Anis étoilé moulu                       | 370g        |
| Steranijs heel • Anis étoilé entier                         | 180g, 1000g |
| Tijm gemalen • Thym moulu                                   | 310g        |
| Tijm heel • Thym entier                                     | 200g, 500g  |
| Uien fijn • Oignons fin                                     | 450g, 1000g |
| Uien gebakken • Oignons cuits                               | 900g        |
| Uien granulaat • Oignons granulés                           | 600g, 1000g |
| Uien poeder • Poudre d'oignon                               | 1000g       |
| Vinkel gemalen • Fenouil moulu                              | 390g, 1000g |
| Vinkel heel • Fenouil entier                                | 350g        |
| Vier seizoen peper bolletjes • Poivre quatre saisons grains | 450g        |

|   |                  |
|---|------------------|
| Vier seizoen peper C • Poivre quatre saisons C            | 450g             |
| Witte muntok peper F (1) • Poivre blanc muntok F (1)      | 540g, 900g, 3kg  |
| Witte muntok peper DG (2) • Poivre blanc muntok DG (2)    | 550g, 1000g, 3kg |
| Witte peper GR (3) • Poivre blanc muntok GR (3)           | 550g, 1000g, 3kg |
| Witte muntok peper CC (4) • Poivre blanc muntok CC (4)    | 800g, 1000g      |
| Witte muntok peper C (5) • Poivre blanc muntok C (5)      | 710g, 1000g, 3kg |
| Witte muntok peper CG (6) • Poivre blanc muntok CG (6)    | 710g, 1000g      |
| Witte muntok peper bolletjes • Poivre blanc muntok grains | 660g, 1500g      |
| Zeezout fijn of grof • Sel Marin fin ou gros              | 1150g            |
| Zwarte peper F (1) • Poivre noir F (1)                    | 600g, 1000g      |
| Zwarte peper DG (2) • Poivre noir DG (2)                  | 500g, 1000g      |
| Zwarte peper GR (3) • Poivre noir GR (3)                  | 550g, 1000g, 3kg |
| Zwarte peper C (5) • Poivre noir C (5)                    | 600g, 1000g      |
| Zwarte peper CG (6) • Poivre noir CG (6)                  | 560g, 1000g      |
| Zwarte peper bolletjes (7) • Poivre noir grains (7)       | 570g, 1000g      |

## Mengelingen / Mélanges

|   |              |
|---|--------------|
| Bouquet garni • Bouquet garni           | 550g         |
| Cajun • Cajun                           | 600g, 2kg    |
| Curry Yellow storm • Curry Yellow storm | 600g         |
| Escargot boter • Beurre d'Escargot      | 1000g        |
| Fines herbes • Fines herbes             | 150g         |
| Fish burger • Fish burger               | 1000g        |
| Fishrub • Fishrub                       | 1100g, 2000g |
| Gebakken vis • Poisson meunière         | 870g         |
| Gekruide bloem • Farine Epicée          | 5kg          |
| Gekruid zeezout • Sel Marin épice       | 900g         |
| Gravlax • Gravlax                       | 650g         |
| Harissa • Harissa                       | 350g         |

|   |             |
|---|-------------|
| Herbes de provence • Herbes de provence       | 200g, 400g  |
| Herbes tortue • Herbes tortue                 | 180g        |
| Julienne                                      | 1500g       |
| Kreeft • Homard                               | 580g, 1000g |
| Mosselen • Moules                             | 380g, 500g  |
| Paling • Anguilles                            | 280g, 500g  |
| Paling • Anguilles                            | 280g, 500g  |
| Pizza   | 200g, 2kg   |
| Soep • Soupe                                  | 1030g       |
| Specerijenzout • Sel d'épice                  | 1100g       |
| Specerijenzout dieet • Sel d'épice diététique | 800g        |



## GEROOKTE ZALM

**Zalm met een heerlijke rooksmaak!**

1000 g Zalm  
50 g Fishrub

Neem zeer verse zalm en ont doe deze van de resterende graten en snij de vette zijkant eraf.

De zalm wegen en 50g/kg Fishrub Evlier op strooien, vacuüm verpakken en ongeveer 20 uur in de frigo laten marinieren. Neem de zalm uit en dep hem af met keukenpapier. Plaats de zalm gedurende 12 uur op een rooster in de richting van het koelelement om te drogen. Vacuüm eer de zalm en deze is klaar voor verkoop. (zeer koel bewaren).

## SAUMON FUME

**Saumon au goût délicieux!**

1000 g Saumon  
50 g Fishrub

Choisissez du saumon très frais, enlevez les crêtes et découpez le côté gras.

Pesez le saumon et ajouter 50g / kg de fishrub, tirer sous-vide pendant 20 heures. Sortez le saumon du réfrigérateur et épongez-le avec du papier absorbant. Placez le saumon sur une grille pendant 12 heures, face à l'élément de refroidissement, pour qu'il puisse sécher. Emballez le saumon sous vide et le voilà prêt à être vendu. (conserver au frais)

## Paneermeel / Chapelures

|  |            |
|--|------------|
| Paneermeel Dorée • Chapelure Dorée       | 5kg, 10kg  |
| Paneermeel Extra • Chapelure Extra       | 5kg, 10kg  |
| Paneermeel Geel • Chapelure Jaune        | 5kg        |
| Paneermeel Oranje • Chapelure Orange     | 5kg        |
| Paneermeel wit • Chapelure Blanc         | 5kg, 10kg  |
| Paneermeel wit zg • Chapelure Blanche sg | 15kg       |
| Paneermeel Rood • Chapelure Rouge        | 5kg, 10kg  |
| Panko • Panko                            | 1500g, 7kg |

## Deco xl paneermeel / Chapelures deco xl

|              |       |
|--------------|-------|
| Deco Paris   | 2.8kg |
| Deco Thaï    | 2.8kg |
| Deco Italia  | 2.8kg |
| Deco Faro    | 2.8kg |
| Deco Ceviche | 2.8gk |
|              |       |
|              |       |
|              |       |

## Gekruid paneermeel / Chapelures Epicée

|   |     |
|---|-----|
| Deco geel gekruid • Deco jaune épicee                     | 5kg |
| Deco rood gekruid • Deco rouge épicee                     | 5kg |
| Deco wit gekruid • Deco blanc épicee                      | 5kg |
| Mix boeket • Mix bouquet                                  | 5kg |
| Mix cornflakes • Mix cornflakes                           | 5kg |
| Mix geel gekruid • Mix jaune épicee                       | 5kg |
| Mix Hawaï • Mix Hawaï                                     | 5kg |
| Mix tzigane • Mix tzigane                                 | 5kg |
| Mix Wiener schnitzel oranje • Mix Wiener schnitzel orange | 5kg |
| Paneermeel arom. Chapdor • Chapelure arom. Chapdor        | 5kg |
| Paneermeel arom. Giardino • Chapelure arom. Giardino      | 5kg |
| Paneermeel arom. Hongroise • Chapelure arom. Hongroise    | 5kg |
| Paneermeel arom. Pesto • Chapelure arom. Pesto            | 3kg |

## Gelatines / Gélatines

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| Gelatine blad • Gélatine feuilles     | 500g       |
| Gelatine poeder • Gélatine en poudre  | 1500g, 7kg |
| Gelatine speciale • Gélatine speciale | 1500g, 7kg |

## Decoratie / Décorations

|  |       |
|--|-------|
| Aspergestukjes groen • Asperges vertes en morceaux | 500g  |
| Deco Red spices • Deco Red spices                  | 700g  |
| Garnimix • Garnimix                                | 1000g |
| Garnimix Italia • Garnimix Italia                  | 500g  |
| Garnimix R • Garnimix R                            | 1500g |
| Groentenboeket • Bouquet de légumes                | 1500g |
| Paprika gesneden groen • Poivron rouge tranché     | 500g  |
| Paprika gesneden rood • Poiron vert tranché        | 500g  |

## Hulpmiddelen / Additifs

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Conserva                            | 1l, 5l       |
| Crofix                              | 1000g        |
| Kibbeling beslag • Pâte à Kibbeling | 800g, 3kg    |
| Mix Culinaire                       | 2000g, 4kg   |
| Natural Fibermix                    | 1000g, 4kg   |
| Stimular                            | 1000g, 1500g |
| Stumular V                          | 530g, 1000g  |
| Ulpan                               | 1500g        |

## Aroma's / Arômes

|  |            |
|--|------------|
| Asperge extract • Extrait d'asperges       | 1000g      |
| Champignon extract • Extrait de champignon | 75g        |
| Rookpoeder • Poudre d'Arôme fumé           | 2.5kg, 5kg |

## Zetmeel / Farine

|  |        |
|--|--------|
| Aardappel zetmeel • Fécule de pomme de terre | 5kg    |
| Boekweitmeel • Farine de Sarrasin            | 5kg    |
| Kibbeling beslag • Pâte à kibbeling          | 800g   |
| Maiszetmeel • Amidon de maïs                 | 5kg    |
| Roux bruin • Roux brun                       | 12.5kg |
| Roux wit • Roux blanc                        | 12.5kg |
| Tarwebloem • Farine de Blé                   | 5kg    |
| Tarwezetmeel • Amidon de Blé                 | 5kg    |

## Vinaigretten / Vinaigrettes

|                |       |
|----------------|-------|
| Bieslook       | 2.3kg |
| Honing-Mosterd | 2.3kg |
| Yoghurt        | 2.3kg |

## Marinaden / Marinades

|                |       |
|----------------|-------|
| Argentina      | 2.3kg |
| Calcuta        | 2.9kg |
| Echalotte      | 2.9kg |
| Espagnol       | 2.3kg |
| Grecque        | 2.3kg |
| Italia         | 2.3kg |
| Maitre d'Hotel | 2.9kg |
| Mystique       | 2.3kg |
| Orëntal        | 2.9kg |
| Romarin Citron | 2.9kg |
| Valentia       | 2.9kg |

## Sauzen / Sauses

|  |      |
|--|------|
| Gyros met groenten • Sauce Guros aux légumes | 5kg  |
| Paprika vloeibaar • Paprika liquide          | 1.2l |
| Salsa Vadouvan                               | 3kg  |
| Salsa Verde                                  | 3kg  |
| Saus Royale                                  |      |

Le plaisir du goût, ça se partage.  
Goede smaak geef je graag door!



## Kruiden / Condiments

|   |       |
|---|-------|
| Universele Condiment • Condiment universel, | 1000g |
| Groenten Condiment • Condiment pour Légumes | 1000g |
| Vis Condiment • Condiment pour poisson      | 1200g |

## Bouillons / Fonds

|   |       |
|---|-------|
| Vis fond • Fond de poisson              | 1000g |
| Groenten fond • Fond de légumes         | 1000g |
| Vis fumet • Fumet pour poisson          | 1200g |
| Groenten bouillon • Bouillon de légumes | 1000g |

## Soepen / Potages

|  |       |
|--|-------|
| Safraan crèmesoep • Crème au Safran            | 800g  |
| Basis Crèmesoep • Base pour potages à la crème | 1000g |
| Kreeftensoep • Bisque d'Homard                 | 810g  |
| Aspergesoep • Potage d'Asperges                | 770g  |

## Sauzen / Sauces

|  |                 |
|--|-----------------|
| Hollandaise saus • Sauce Hollandaise                 | 900g            |
| Hollandaise saus Classic • Sauce Hollandaise Classic | 700g            |
| Basis crème saus • Base pour sauce à la crème        | 1000g           |
| Béchamel saus • Saus Béchamel Classique              | 900g            |
| Casimir saus • Sauce Casimir                         | 1000g           |
| Curry saus • Sauce au Curry                          | 900g            |
| Witte wijn saus • Sauce au Vin Blanc                 | 1000g           |
| Witte roux • Roux blanc                              | 600g, 3kg, 15kg |

## Bijgerechten /Garnitures

|  |              |
|--|--------------|
| Instant Purée Chef • Purée instantanée du Chef | 6x1.5kg, 4kg |
|--|--------------|



**HACO** swiss



Sinds 1969

# DE MAERE

**Kwaliteitsvolle ambachtsproducten  
voor vis van bij ons.**

| ARTIKEL                       | INHOUD | VERPAKKING | € VERPAKKING |
|-------------------------------|--------|------------|--------------|
| Mosselkruiden klassiek retail | 8 gr   | 40 st      |              |
| Kibbelingkruiden retail       | 8 gr   | 50 st      |              |
| Kibbeling kruiden             | 800 gr | 1 st       |              |
| Kibbeling beslag retail       | 80 gr  | 150 st     |              |
| Kibbeling beslag              | 3 kg   | 1 st       |              |
| Mosselsaus retail             | 150 gr |            |              |
| Tartaarsaus                   | 150 gr |            |              |
| Tartaarsaus                   | 500 gr |            |              |



## Santa Maria

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Seafood & Fish                | 6x90g  |
| Lime Pepper                   | 6x90g  |
| Rock Salt                     | 6x140g |
| Black Pepper Tellicherry      | 6x70g  |
| BBq & Grill Mesquite          | 6x85g  |
| Vis kruiden; Mélange poisson  | 6x41g  |
| Witte peper, Poivre blanc     | 6x35g  |
| Muskaatnoot, Noix de Muscade  | 6x35g  |
| Mosselkruiden, Mélange Moules | 12x20g |



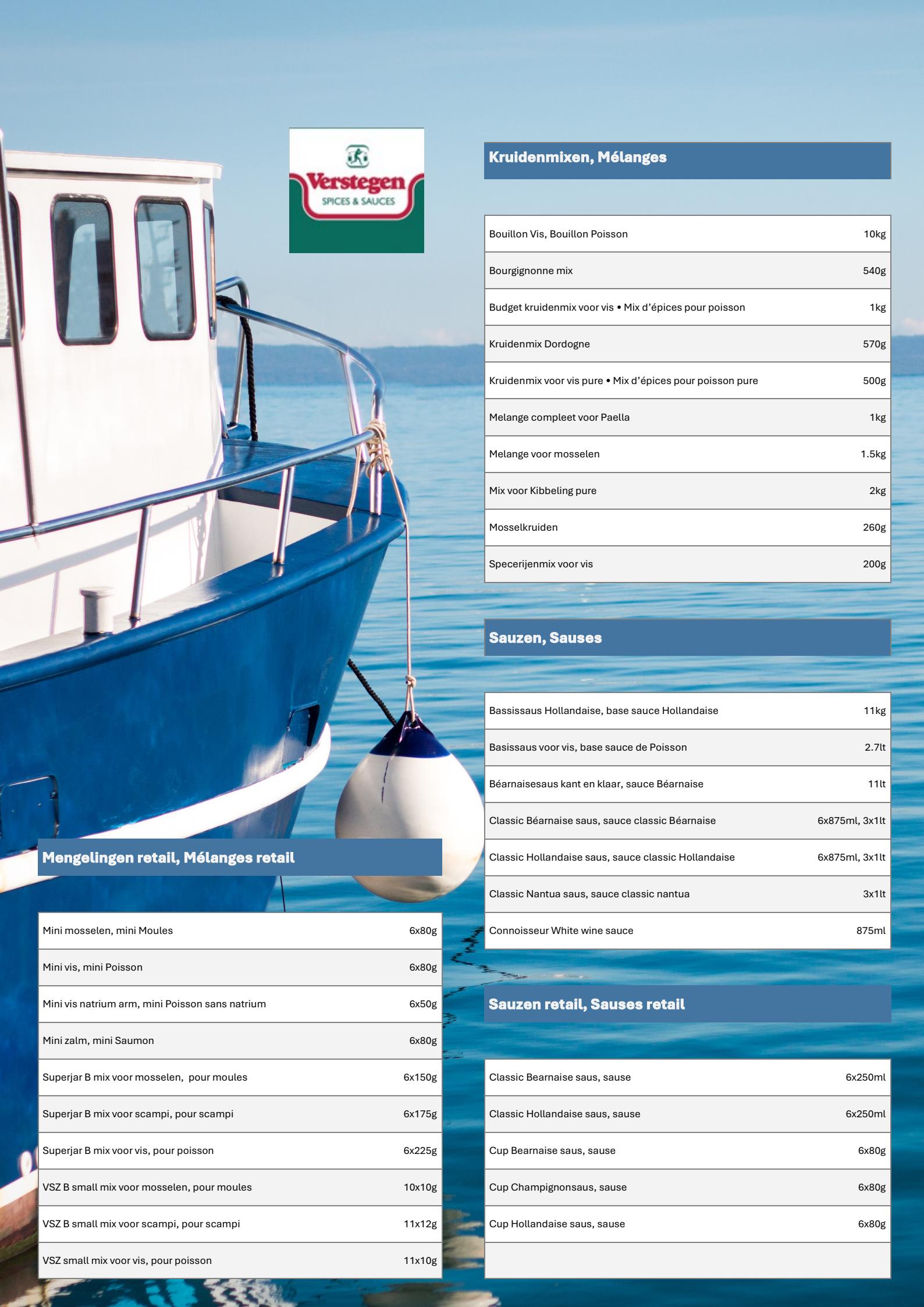
## Polaris

|   |         |
|---|---------|
| Viskruiden + zout • Mélange Poisson + sel | 500x10g |
| Viskruiden - zout • Mélange Poisson - sel | 500x10g |
| Moselkruiden • Mélange Moules             | 10x25g  |
| Paling in het Groen • Anguille du vert    | 15x15g  |
| Vispanneer • Chapelure pour Poisson       | 15x35g  |



|   |        |
|---|--------|
| Bearnaise saus, sauce Béarnaise               | 15x42g |
| Dillesaus, sauce à l'Aneth                    | 15x42g |
| Hollandaisesaus, sauce Hollandaise            | 15x42g |
| Kreeft saus, sauce d'Homard                   | 15x42g |
| Mosterd saus, sauce Moutarde                  | 15x42g |
| Witte wijnsaus, sauce au Vin Blanc            | 15x42g |
| Culinaire vissaus, sauce de Poisson Culinaire | 15x42g |





## Mengelingen retail, Mélanges retail

|  |        |
|--|--------|
| Mini mosselen, mini Moules                     | 6x80g  |
| Mini vis, mini Poisson                         | 6x80g  |
| Mini vis natrium arm, mini Poisson sans sodium | 6x50g  |
| Mini zalm, mini Saumon                         | 6x80g  |
| Superjar B mix voor mosselen, pour moules      | 6x150g |
| Superjar B mix voor scampi, pour scampi        | 6x175g |
| Superjar B mix voor vis, pour poisson          | 6x225g |
| VSZ B small mix voor mosselen, pour moules     | 10x10g |
| VSZ B small mix voor scampi, pour scampi       | 11x12g |
| VSZ small mix voor vis, pour poisson           | 11x10g |

## Kruidenmixen, Mélanges

|   |       |
|---|-------|
| Bouillon Vis, Bouillon Poisson                            | 10kg  |
| Bourgignonne mix  | 540g  |
| Budget kruidenmix voor vis • Mix d'épices pour poisson    | 1kg   |
| Kruidenmix Dordogne                                       | 570g  |
| Kruidenmix voor vis pure • Mix d'épices pour poisson pure | 500g  |
| Melange compleet voor Paella                              | 1kg   |
| Melange voor mosselen                                     | 1.5kg |
| Mix voor Kibbeling pure                                   | 2kg   |
| Mossekkruiden   | 260g  |
| Specerijenmix voor vis                                    | 200g  |

## Sauzen, Sauses

|   |                |
|---|----------------|
| Bassissaus Hollandaise, base sauce Hollandaise      | 11kg           |
| Basissaus voor vis, base sauce de Poisson           | 2.7lt          |
| Béarnaisesaus kant en klaar, sauce Béarnaise        | 11lt           |
| Classic Béarnaise saus, sauce classic Béarnaise     | 6x875ml, 3x1lt |
| Classic Hollandaise saus, sauce classic Hollandaise | 6x875ml, 3x1lt |
| Classic Nantua saus, sauce classic nantua           | 3x1lt          |
| Connoisseur White wine sauce                        | 875ml          |

## Sauzen retail, Sauses retail

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Classic Bearnaise saus, sause   | 6x250ml |
| Classic Hollandaise saus, sause | 6x250ml |
| Cup Bearnaise saus, sause       | 6x80g   |
| Cup Champignonsaus, sause       | 6x80g   |
| Cup Hollandaise saus, sause     | 6x80g   |



Lutèce

ELVEA  
1885

ANNO 1929  
uytewaal

FIRST STATE

Emile Florent

RUMMO  
MAESTRI PASTAI  
IN BENEVENTO DAL 1846

HACO SWISS

DIDDEN  
ANNO 1925

Knorr®

VIOLET SOLINA

Jermayo  
Belgian Sauces Since 1953



# **Verpakken, inpakken maar vooral aanpakken!**

## **Emballer ... un question d'attaquer.**

### **Zakken / Sacs**

Vacuümzakken • Sacs sous vide

Kookzakken • Sacs de cuisson

Broodzakken • Sacs a pain

Draagtassen • Sacs de transport

Warmhoudzakken • sacs pour poulet à la broche

Diepvrieszakken • Sacs pour le congélateur

Vuilzakken • Sacs poubelle

Kratzakken • Sacs à bac

### **Take Away**

Presenteerschalen • Plateaux traiteur

Bowls pvc en kraft • Bowls en plastic et kraft

Presenteercups • disposables

### **Menuschalen / Plateaux menu**

Aluminium

PP oven • PP four

CPET oven en micro-oven • CPET four et four micro onde

### **Dozen / des Boites**

Taartdozen • Boites à gâteaux

Transportdozen • Boites de transport

Traiteurdozen • Boites pour traiteurs

### **Cups é Trays**

Aluminium

2.8kg

Kraft

2.8kg

Plastic APET - CPET - RPET - PP - PS

2.8kg

EPS Schalen - Plateaux en EPS

2.8kg

### **Divers**

Koord • Cordes

Elastiek • Elastiques

Netten • Filets

Satestokken • Bâtonnets

### **Apparaten / Appareils**

Sealapparaten • Appareils à sceller

Vacuümmapparaten • Appareils pour sacs sous vide

Verpakningsapparaten • Appareils pour emballage

### **Papierwaren / Papeterie**

Bakpapier • Papier sulfurisé

Meat Saver

Duplexvellen • Duplex feuilles

Case Helio - Parafine - Kraft



**Bruno Vertessen, 0475 29 17 39**

**bruno@demaerebv.be**

**Chris Hollevoet, 0478 70 12 32**

**chris@demaerebv.be**

**Danny Lagae, 0475 47 22 58**

**danny@demaerebv.be**

**Guido Verberckmoes, 0486 70**

**66 25**

**guido@demaerebv.be**

**Kris Mertens, 0478 56 24 31**

**kris@demaerebv.be**

**Steven Desmet, 0479 27 97 70**

**steven@evlier.be**

**Yannick De Weger, 0479 32 16 50**

**yannick@demaerebv.be**

**info@demaerebv.be**

**T. 03 710 19 40**

**www.demaerbev.be**