



# AMBACHTELIJK GEGAARDE PRODUCTEN

VAN DE SLAGERIJ





## COLOFON

Uitgever: VHC Jongens BV

Concept & realisatie:  
Marketing VHC Jongens BV

Rechten: niets uit deze uitgave mag, op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

## CONTACT

VHC Jongens BV  
Ambacht 3  
1511 JZ Oostzaan

[www.vhcjongensbv.nl](http://www.vhcjongensbv.nl)  
075 - 684 30 55  
[info@vhcjongensbv.nl](mailto:info@vhcjongensbv.nl)



© 2023 VHC Jongens BV

# INHOUDSOPGAVE

## 03 **Ambachtelijk geaarde producten**

### **BBQ klassiekers**

- 05 Recept Shortribs
- 06 Spareribs
- 07 Hamburgers & Saté
- 08 BBQ worsten

### **Shared Dining**

- 11 Recept Wild zwijn porchetta
- 12 Schenkel & Krokant buikspek
- 13 Gegrilde Kip
- 14 Rollade
- 15 Gesmoord met passie
- 16 Stoofvlees

### **Gastronomisch**

- 19 Recept Gekonfijte eendenborst
- 20 Sukade, Wangen & Procureur
- 21 Gekonfijt gevogelte

### **Sandwiches**

- 23 Gehaktballen
- 24 Pulled meat, Rook- en braadworst
- 25 Veelzijdige kip

### **Starters**

- 27 Gerookt vlees
- 28 Paté
- 29 Carpaccio

### **Asian Style**

- 31 Cha Siew & Chuck-Eye
- 32 Gevogelte
- 33 Sambal

### **Specialiteiten**

- 35 Joost & Paul soepen
- 36 Delicatessen

### **Wild van Wild**

- 39 Wild van Wild
- 40 Beyond Meat
- 41 Vegan Boys

# AMBACHTELIJK GEGAARD

Onze slagerij voert een breed assortiment kant-en-klare gegaarde producten van constante en hoogwaardige kwaliteit.

## **Enkele voordelen:**

- Geen verspilling vanwege exacte benodigdheid;
- Constante kwaliteit en smaak;
- Minder arbeidsuren, korte bereidingstijd;
- Meer tijd voor presentatie en uitstraling.

## *MOOIE, AMBACHTELIJK VOORBEREIDE PRODUCTEN*

**Met Ragazzi beschik je over mooie, ambachtelijk voorbereide producten en bereid je gerechten van hoge kwaliteit. De producten geven je de ruimte om je culinaire signatuur te plaatsen.**

### **Altijd naar jouw wens**

Wil je supersnel of ga je voor een langzame garing? Het kan allebei. En helemaal zoals jij het wilt. De producten van Ragazzi zijn altijd smaakvol en van hoge kwaliteit.

### **Voor de snelle keuken; van groente of gevogelte tot biefstuk**

Producten uit deze lijn zijn compleet maar kunnen ook als halffabricaat gebruikt worden. Van gekonfijte eendenbout tot rundersukade. Stuk voor stuk prachtig op kleur en heerlijk van smaak. Uitvoerbaar voor iedereen.

### **Vol van ambacht en vakmanschap**

De producten zijn ambachtelijk voorbereid en zorgvuldig gegaard. Ze zijn vol van smaak, maar je geeft er als chef nog je persoonlijke draai aan. Stel je eens voor: prachtig rundvlees, lamsvlees, varkensvlees en gevogelte en jij drukt er je persoonlijke culinaire stempel op. In een handomdraai zet je iets moois op tafel. Iets 'eigens' waarin je gasten jouw handtekening herkennen.





# BBQ KLASSIEKERS



# RECEPT

## SHORTRIBS

met broccoli hüttenkäse hoisin en aardappelwedges

### BEREIDINGSWIJZE

Haal de shortribs uit de verpakking en vang de jus op in een pan. Het gestolde vet kun je apart houden om bijvoorbeeld een mooi stuk vlees in te bakken. Reduceer de jus samen met de hoisin en de Jus de Veau tot de helft. Smeer de shortribs hiermee in en bewaar de rest in een sauspan.

Verwarm de shortribs in een oven gedurende **± 6-8 minuten** op **180 °C**, afhankelijk van de dikte van de ribs. Frituur de wedges gedurende **1,5 minuut**. Verwarm een koekenpan met 60 gram roomboter en 2 eetlepels olijfolie. Laat de massa uitbruisen en bak hierin de wedges mooi goudbruin. Maak ze af met wat zeezout en gehakte peterselie.

Blancheer de broccoli roosjes gedurende **± 2-3 minuten**. Rooster ze vervolgens in een hete koekenpan met een klein beetje olijfolie rondom aan. Breng ze op smaak met zout en peper en haal de pan van het vuur. Meng de broccoli aan met de huttenkäse en serveer deze direct.

Lak eventueel de shortribs nog een keer af met de jus en serveer de overige jus apart op tafel.

PERSONEN

4

TIJD

40  
mins

### INGREDIËNTEN

Shortribs gegaard	1100 gram
Broccoliroosjes	600 gram
Hüttenkäse	100 gram
Hoisin	35 gram
Aardappelwedges	700 gram
Bladpeterselie	5 gram
Ju de veau	100 gram



# SPARERIBS

De runder shortrib sous-vide gegaard is een gemarineerde rundersparerib. Deze is gemarineerd met cajun marinade en met liefde bereid door onze vakslagers. Met de jus die in de vacuümzak zit, kan je de shortribs aflakken. Serveer met een heerlijke groentepuree bijvoorbeeld.

## **37.551.23**

Runder Shortrib  
Kant-en-klaar 1,2kg

## **37.135.85**

Ragazzi Spareribs  
Gebraden 5 kg  
Sous-vide 15 kg

## **37.135.93**

Stroop Spareribs  
Gebraden 5 kg

## **37.561.05**

Iberico Ribfingers  
Kant-en-klaar 1 kg



*Bernard Handberg*

**BEHER**  
AUTÈNTICO





# HAMBURGERS & SATÉ

Dit is een kleine greep uit ons uitgebreide assortiment hamburgers. Vraag uw versspecialist naar de mogelijkheden.

## **37.565.01**

Hamburgers gebraden  
Doos à 50 stuks van 95 gr

## **37.565.43**

Halal Rund Hamburger gebraden  
Doos à 20 stuks van 100 gr

## **37.404.97**

Runder Hamburger Ragazzi  
Doos à 10 stuks van 225 gr

## **37.565.51**

Black Angus hamburger gebraden  
Doos à 15 stuks van 150 gr

## **37.406.11**

Black Angus hamburger peper&zout  
Doos à 20 stuks van 200 gr

## **37.131.97**

Streaky Back Bacon  
Gebakken à 500 gr

## **37.733.49**

!Saté soya no glace  
Doos à 12 zakken van 20x25 gr

## **GEBRADEN SATÉ**

Een sateetje is niet weg te denken van de Nederlandse barbecue en is een echte barbecueklassieker. Bij de slagerij van VHC Jongens beschikken wij over diverse soorten satés. Vraag uw versspecialist naar de mogelijkheden.

## **37.430.03**

Gebraden kip dij saté  
Doos à 20 stuks van 100 gr

## **37.428.81**

Gebraden kipfilet saté  
Doos à 20 stuks van 100 gr

## **37.429.98**

Gebraden kip dij saté  
Doos à 40 stuks van 50 gr

# BBQ WORSTEN

## Curry braadworst

De koning onder de worsten volgens onze oosterburen. De curry braadworsten zijn fijn gemalen en van het beste varkensvlees gemaakt. Ook geschikt om als hotdog te bereiden of lekker bij bijvoorbeeld een zelfgemaakte stampot.

**37.417.92**

Curry braadworst  
Geweld 5 van 150 gr

## Gewelde braadworst van kip

De voorgewelde kippenbraadworst leent zich bij uitstek voor een geweldig take-away assortiment. Tevens geweldig om mee te draaien op een evenement. Een 'hufferproof' product voor jong en oud.

**37.416.69**

Lams Merquez worstje  
Pak à 10 stuks van 80 gr

**37.417.00**

Kalkoen Merquez worst  
Pak à 10 stuks van 75 gr

**37.746.52**

Kip braadworst  
Geweld 4 pakken à 10 stuks van 100 gr

**37.417.84**

Barbecueworst  
Geweld 5 van 120 gr

**37.746.10**

Runder braadworst  
Geweld 4 pakken à 10 van 100 gr

**37.417.50**

Varkens Barbecueworst gegaard  
Geweld 10 van 150 gr

**37.746.02**

Varkens braadworst  
Geweld 4 pakken à 10 van 100 gr

**37.417.42**

Kip Barbecueworst gegaard  
Geweld 10 van 150 gr









# SHARED DINING



# RECEPT

## WILD ZWIJN PORCHETTA

*met kastanje polenta, rode kool met appel  
en jus met witte chocolade*

### BEREIDINGSWIJZE

Haal de porchetta uit het vacuüm en dep deze droog.

Verhit de porchetta in een koekenpan met ruim voldoende olijfolie, een klont roomboter en laat het geheel uitbruisen.

Besprenkel de porchetta met fijn zout en rooster deze rondom mooi goudbruin. Bedruip de porchetta regelmatig met braadjus. Verhit de wildjus en los hier de chocolade in op. Laat dit niet doorkoken.

Maak de porchetta af in een oven op **180 °C** graden gedurende **6 minuten** tot deze warm is.

De porchetta is tevens een heel mooi product om te gebruiken voor shared dining.

PERSONEN

4

TIJD

30  
mins

### INGREDIËNTEN

Wild zwijn porchetta	1100 gram
Sous-vide bereid	
Chocolade callets	100 gram
Wildjus	200 cc



# SCHENKEL & KROKANT BUIKSPEK

## Lamsschenkel

Lamsschenkels komen van het onderste deel van de lamsbout, in Schotland “shank” genoemd. De combinatie van vlees, been en merg maakt het vlees uitermate geschikt om soep van te trekken. Het veelvuldig gebruik van de poten zorgt ervoor dat er aardig wat collageen ontstaat.

Dit zorgt ervoor dat het vlees smeuiġ blijft na de garing en wanneer je er bouillon of soep van trekt, deze mooi gebonden blijft. Het been bevat veel smaken die bij het koken langzaam vrijkomen. Lamsschenkel kan ook perfect gebruikt worden om stoofgerechten van te maken.

### **37.575.09**

Lamsschenkel gekruidd  
Kant-en-klaar 350 gr

### **37.560.64**

Buikspek met zwoerd, kant-en-klaar  
Pak à 1 stuk van 100 gr

# GEGRILDE KIP

## Roadkill Grill Chicken

Gegrilde kip is heerlijk, maar we kunnen ons voorstellen dat je het kluiven minder prettig vindt. Wij hebben de oplossing met de 'Roadkill Grill Chicken'. Een uitgebeende grill kip gekruid met peper en zout. Door alleen peper en zout te gebruiken, kun je zelf nog een eigen kruidenmix over de kip strooien en deze heerlijk krokant roosteren.

The Roadkill Grill Chicken is een echte barbecue klassieker die zijn naam leent aan de platte vorm van de kip. Deze 'platgewalste' vorm wordt verkregen door het volledig uitbenen van het vlees. En dát maakt het verschil ten opzichte van andere recepten. Door de kip plat te bereiden, krijg je namelijk een gelijkmatige garing over de gehele oppervlakte. De grillkip is bovendien sous-vide, onder vacuüm gegaard, waardoor de borst lekker sappig blijft.

### 37.580.52

Roadkill Grill Chicken  
Kant-en-klaar 700 gr

### 37.734.06

Halve kip  
Doos van 10 stuks

### 37.582.00

Maiskipfilet supr. foelie, kant-en-klaar  
Pak à 4 stuk van 180 gr

### 37.581.43

Pollo "Al Mattone"  
Per stuk van 450 gr



# ROLLADE

## Opgeknoopt het lekkerst

Een rollade hoort echt bij een feestmaal. Met andere woorden; perfect om te delen aan tafel. Een rollade kan van allerlei soorten vlees gemaakt worden en kan zowel koud als warm gegeten worden.

Bij ons in het assortiment ontbreekt de rollade dan natuurlijk ook niet.

### **37.560.48**

Porchetta zonder zwoerd  
Gebraden 2 kg

### **37.369.83**

Wild zwijn porchetta  
Kant-en-klaar 800 gr

### **37.575.25**

Lams bout provence, kant-en-klaar  
1 stuk van 1,5 kg

### **37.580.60**

Rollade van uitgebeende kip  
Kant-en-klaar 800 gr

# GESMOORD MET PASSIE

## **37.580.02**

Coq au Vin kipfilet, kant-en-klaar  
Pak à 1 kg

## **37.580.36 (bestel artikel)**

Kip dij Pilaf, kant-en-klaar  
Bak à 4 kg

## **37.550.24 (bestel artikel)**

Runder Goulash, kant-en-klaar  
Bak à 4 kg

## **37.591.09 (bestel artikel)**

Hazenpeper in wildsaus, kant-en-klaar  
Doos à 2 zakken van 2 kg

## **37.550.32 (bestel artikel)**

Boeuf Bourguignon, kant-en-klaar  
Bak à 4 kg

## **37.550.24 (bestel artikel)**

Ree Stoofschotel in saus, kant-en-klaar  
Doos à 2 zakken van 2 kg

## **37.550.40 (bestel artikel)**

Biefstuk Stroganoff, kant-en-klaar  
Bak à 4 kg

## **37.560.14 (bestel artikel)**

Varkenshaas champ.roomsaus, kant-en-klaar  
Bak à 4 kg

## **37.550.74 (bestel artikel)**

Runder Rendang, kant-en-klaar  
Zak à 1 kg

## **37.575.17 (bestel artikel)**

Lams stoofschotel, kant-en-klaar  
Bak à 4 kg

## **37.550.82 (bestel artikel)**

Runder Boeuf Bourguignon, kant-en-klaar  
Zak à 1 kg

*\*\*Op aanvraag diverse vlees in saus specialiteiten\*\**

# STOOFSCHOTELS

## Ree stoofschotel in saus

Een winters gerecht bij uitstek. De Ree stoofschotel is klaar voor gebruik en hoeft alleen nog maar even verwarmd te worden. Heerlijk met bijvoorbeeld spruitjes en aardappelpuree.

## Runder goulash blokken

Zacht gegaarde runder goulash blokken met peper en zout. Een ideale basis om in een handomdraai jouw favoriete stoofgerecht te maken. Denk bijvoorbeeld aan een rendang met een heerlijk frietje.

### 37.591.17

Ree stoofschotel in saus  
Kant-en-klaar 2x2 kg

### 37.550.66

Runder goulash blokken  
Kant-en-klaar 2 kg

### 37.591.09

Hazenpeper in wildsaus  
Kant-en-klaar 2x2 kg









# GASTRONOMISCH



# RECEPT

## GEKONFIJTE EENDENBOUT

met pastinaak crème, zuurkool en cranberries jus

### BEREIDINGSWIJZE

Leg de zuurkool in een kookpan en voeg hier het spek, de witte wijn en jeneverbessen aan toe. Vul de pan met koud water tot de zuurkool bijna onderstaat.

Plaats een deksel op de pan en kook de zuurkool op middelmatig vuur in **10 minuten** gaar. Laat de zuurkool afkoelen in de pan. Snijd de gepekeldde spek in blokjes en voeg deze toe aan de zuurkool.

Reduceer de rode port tot de helft in een sauspan. Voeg de cranberriecompote en de kippenjus toe en reduceer dit tot de helft.

Verhit een koekenpan met olijfolie op middelmatig vuur en rooster hier vervolgens de vette kant van de gekonfijte eendenbouten krokant in.

Draai de eendenbout in de pan om en zet het vuur uit. Zo kan de eendenbout rustig op temperatuur komen. Verwarm de pastinaakcrème in een kleine sauspan.

Bouw het gerecht op en maak af met een klein beetje zeezout.

PERSONEN

4

TIJD

40  
mins

### INGREDIËNTEN

Gekonfijte eendenbouts	4 stuks 200 gram
Pastinaakcrème J&P	150 gram
Kippen J&P	60 gram
Cranberriecompote	50 gram
Rode port	300 gram
Zuurkool	0,5 dl
Witte wijn	1/2
Sjalot	50 gram
Gepekeldde spek	6 stuks
Jeneverbessen	
Zeezout	
Olijfolie	





# SUKADE

## Grain Fed Rundersukade

De graangevoerde runderen komen uit Zuid-Amerika en worden meer dan 200 dagen met graan gevoerd. De rest van hun leven brengen ze door op de Pampa's. Op en top scharrelvlees als je het ons vraagt. De Grain Fed Rundersukade is langzaam sous-vide gegaard met ui en jus de veau.

De sukade in plakken snijden, bloemen en krokant bakken in de koekenpan. Bij de sukade zit een heerlijke jus die u zelf nog even met een klontje boter moet afmonteren. Heerlijk met groentepuree en gepofte kastanjes.

### 37.551.07

Grain Fed Rundersukade  
Kant-en-klaar 2 kg

### 37.571.11

Kalfssukade  
Kant-en-klaar 1,5 kg

### 37.550.08

Halal Rundersukade  
Kant-en-klaar 5 stukken van 90 gr

# WANGEN & PROCUREUR

## Kalfswangetjes rode wijn

Zacht gegaarde kalfswangetjes in rode wijn jus. Een ware delicatessse voor de fijnproever. Het ultieme hoofdgerecht waar iedere vleesliefhebber voor gaat.

### 37.575.33

Lams procureur, kant-en-klaar  
Pak à 2 stuks van 500 gr

### 37.571.61

Kalfswangetjes in rode wijn  
Kant-en-klaar 2 kg

### 37.561.21

Iberico wangetjes  
Kant-en-klaar 13 wangetjes van 150 gr

# GEKONFIJT GEVOGELTE

De Franse klassieker bij uitstek. De eendenboutjes zijn gekonfijt in eigen vet en sous-vide gegaard. Lekker met bijvoorbeeld witlof en sinaasappelsaus.

**37.385.86**

Gekonfijt eendenboutje  
Kant-en-klaar 10 van 175 gr

**37.360.58**

Kwartelboutjes gekonfijt  
Kant-en-klaar 25 van 20 gr

**37.590.00**

Fazantenbout gekonfijt  
Kant-en-klaar 10 van 160 gr

**37.590.18**

Wilde Eendenbout gekonfijt  
Kant-en-klaar 10 van 65 gr



# SANDWICHES



# GEHAKTBALLEN

## Runder gehaktbal

De gehaktbal is onmisbaar in de Hollandse keuken. Denk aan grootmoeder waar in de gietijzeren braadpan de gehaktballen heerlijk in de jus lagen te pruttelen. Dit hebben de slagers van Ragazzi nagebootst. De ballen zitten per 5 in een kookzak met jus.

Even opwarmen en smullen maar!

### **37.420.97**

Runder gehaktbal  
Gebraden 15x150 gr

### **37.420.47**

Rundergehaktballetje  
Gebraden 100x25 gr

### **37.420.71**

Rundergehaktbal  
Gebraden 30x100 gr

### **37.420.89**

Rundergehaktbal  
Gebraden 20x125 gr

### **37.565.93**

Gehaktbrood met korst  
Kant-en-klaar 1 kg

# PULLED MEAT

Uit elkaar getrokken vlees is de letterlijke betekenis. Van oorsprong bedacht om de 'taaie' vleesdelen zacht te maken. Pulled meat wordt traditioneel geserveerd op een broodje met coleslaw en zure saus.

**37.136.00**

Ragazzi Pulled Porc  
Gebraden 1 kg

**37.581.77**

Pulled Chicken  
Gegaard 4 zakken à 1 kg

**37.585.07**

Pulled Brisket Black Angus, kant-en-klaar  
Pak à 1 kg

# ROOK- EN KNAKWORST

## Hybride vlees

Hybride vlees is bedacht uit het klimaat oogpunt. Door niet 100% vlees te gebruiken maar 50% vlees en 50% groenten wordt de vleesconsumptie gereduceerd. Tevens is dit een manier om een andere smaak aan het eindproduct te geven.

**37.418.09**

Slagers rookworst rond  
Gegaard & gerookt  
4 stuks à 225 gr

**37.920.02**

Brandt & Levie Hybride  
Knakworst varken en biet  
Gegaard 10x80 gr

**37.746.36**

Halal Kiprookworst  
Gegaard & gerookt  
2 pakken van 10x110 gr



# VEELZIJDIGE KIP

## Kipdij met vel

Niets is zo lekker als een krokante buitenkant en een zacht sappige binnenkant. Hier is onze kipdij met vel uiterst geschikt voor. Door de sous-vide bereiding in eigen vocht gegaard blijft dit na het grillen ook lekker sappig. Dit betekent dat de buitenkant lekker knapperig kan worden. Zeer geschikt als voor- en tussengerecht, maar ook tussen een broodje of in een wrap.

### 37.581.51

Hete kip reepjes  
Doos à 4 pakken van 1 kg

### 37.735.21

Kipdij Shoarma voorgebakken  
Doos à 2 kg

### 37.581.35

Kipdij met vel  
Kant-en-klaar 13x150 gr

### 37.734.64

Hete kipdijblokjes  
Gegaard 4x1 kg

### 37.580.44

Kipfilet Cajun  
Kant-en-klaar 10x180 gr

### 37.581.69

Halal Kipfilet Cajun  
Kant-en-klaar 5x90 gr

### 37.580.10

Kipdijvlees peper&zout  
Kant-en-klaar 20x100 gr







# STARTERS

# GEROOKT VLEES

## **Gerookte entrecôte**

Ambachtelijk gerookte entrecôte, met liefde bereid door onze vakslagers. De entrecôte wordt aan een stuk geleverd, zodat hier niet alleen steaks, maar bijvoorbeeld ook carpaccio van gemaakt kan worden.

**37.400.17**

Entrecôte  
Koud gerookt 1,5 kg

## **Gerookte eendenborst**

Ambachtelijk gerookte eendenborst. Kant-en-klaar om te gebruiken bij bijvoorbeeld een voor- of tussengerecht. Had je ook al gedacht aan een luxe borrelplank of een salade met sinaasappel?

**37.358.94**

Eendenborst  
Warm gerookt 350 gr

**37.333.27**

Kiprollade  
Gerookt en gegaard 1,7 kg

**37.368.84**

Hertencarpaccio  
Koud gerookt 1 kg

**37.368.92**

Hert ham  
Gerookt en gegaard 650 gr

**37.369.91**

Wild zwijn ham  
Gerookt en gegaard 700 gr



# PATÉ

## Paté van wild zwijn

Een echte wildpaté die heerlijk is met een zoete tegenhanger. De topper bij een winterse borrelplank. Kant en klaar en hoeft alleen nog in plakken gesneden te worden.

**37.560.56**

Paté Campagne pistache  
Staaf 1 kg

**37.380.12**

Fazant paté  
Staaf 1 kg

**37.380.04**

Wild zwijn paté  
Staaf 1 kg

**37.380.20**

Ree Paté  
Staaf 1 kg





# CARPACCIO

Carpaccio vindt zijn oorsprong in de jaren 50 in Italië. Nu is deze niet meer weg te denken van de hedendaagse menukaart. Tevens zijn er vele varianten op dit klassieke gerecht. Denk aan bijvoorbeeld een kalfs vitello tonato. Om de keuken te ontzien, hebben wij al een aantal gesneden varianten liggen.

## **37.400.75**

Ragazzi rundercarpaccio  
Rond gesneden 20x80 gr

## **37.400.83**

Rundercarpaccio gerookt  
Rond gesneden 20x80 gr

## **37.400.41**

Ragzzi Rundercarpaccio  
Rond gesneden 40x40 gr







# ASIAN STIJL

# CHA SIEUW & CHUCK-EYE

## **Cha Sieuw**

Overheerlijk langzaam gegaard buikspek. Gekruid met 'Chinese 5 spices' wat hier in de lage landen geassocieerd wordt met speculaaskruiden. De Cha Sieuw is al geportioneerd in lange repen. Alleen nog in plakken snijden en roosteren voor het ultieme Yin Yang effect van een knapperige buitenkant en een zachte binnenkant. Zeer geschikt als een voor- en hoofdgerecht, maar vergeet ook zeker de borrelplank niet!

## **37.560.30**

Varkensbuik Cha Sieuw

Kant-en-klaar 2 repen van 500 gr

## **Runder Chuck-Eye**

Langzaam gegaard runderrib met een pittig sausje. De rib is zo langzaam gegaard dat deze zich geweldig leent voor een pulled beef. Verwarm het in de vacuümzak en trek het vlees vervolgens uit elkaar. Ideaal voor tussen een broodje, wrap of als topping voor de patat.

## **37.551.15**

Runder Chuck-Eye

Kant-en-klaar 1 kg



# GEVOGELTE

## **Katsu schnitzel van kipfilet**

Een Japanse klassieker die op meerdere manieren inzetbaar is in de moderne keuken. Even frituren en je hebt een knapperige buitenkant en een zachte binnenkant. Dit komt door de fijne panko en het kwalitatief mooie stukje kip. De kipfilet Katsu is uiterst geschikt als hamburger of voor tussen een wrap.

### **37.735.39**

Kipfilet Katsu Panko 100 gr  
Doos à 3 kg

### **37.735.55**

Kipfilet Katsu Panko 75 gr  
Doos à 3 kg

### **37.733.65**

Roasted Duck Mr. Fang 650 gr  
Doos à 10 kg

### **37.734.30**

Southern fr. kiphaasjes 25 gr  
Doos à 10 kg

### **37.733.23**

Chicken Kara-age  
Gegaard 6x1 kg

### **37.735.13**

Kipdij Teppan reepjes  
Kant-en-klaar 4x1 kg

### **37.734.48**

Chickenwings  
Gebraden 2 kg

### **37.580.28**

Kipdrumsticks Bombay  
Kant-en-klaar 1,25 kg



# SAMBAL

## Sambal Baksi

Sambal Baksi is bedacht door de Amsterdamse culinaire legende Peter Bak. Bij vrienden en familie beter bekend als Peter Baksi. Het gedurfde recept bevat onder andere verse appel en ui, wat zorgt voor een smaakexplosie van pittig, zoet en hartig.

Hierdoor is Sambal Baksi erg goed te combineren met eigenlijk alles wat hartig is. Van een broodje pittige kip tot een Indische rijsttafel en van een borrel-gehaktballetje tot barbecue.

### 37.925.21

Sambal Baski "Brand in Mokkum"  
Pot à 800 ml

### 37.925.13

Sambal Baski  
Pot à 800 ml







# SPECIALITEITEN



# JOOST & PAUL

## Soepen, Jus & sauzen

De twee gepassioneerde Amsterdamse chefs Joost & Paul hebben hun culinaire ervaring opgedaan in bekende restaurants en cateringbedrijven. Mooie ingrediënten en authentieke bereidingswijzen inspireren de twee chefs om smaakvolle gerechten op tafel te zetten.

Joost & Paul zijn aan de slag gegaan met plantaardige producten. Deze plantaardige producten vormen de basis van de groente crèmes en lenen zich bij uitstek voor het opmaken van de borden, maar ook als een mooie basis voor soepen of sauzen.

## SOEPEN

---

### 37.918.04

Tomatensoep verse tomaat  
Emmer à 3500 ml

### 37.918.12

Pompoensoep Oosters  
Emmer à 3500 ml

### 37.918.38

Erwtensoepp  
Emmer à 3500 ml

## JUS

---

### 37.572.02

Kalfs Jus de Veau  
Zak à 1000 ml

### 37.572.10

Lams Jus  
Zak à 1000 ml

### 37.572.28

Wild Jus  
Zak à 1000 ml

### 37.572.36

Kippen Jus  
Zak à 1000 ml

## SAUZEN

---

### 37.573.01

Peper Roomsaus  
Emmer à 1000 ml

### 37.573.19

Rode Wijnsaus  
Emmer à 1000 ml

### 37.573.27

Stroganoff saus  
Emmer à 1000 ml

### 37.573.35

Champignon Roomsaus  
Emmer à 1000 ml

### 37.573.43

Calvados Roquefortsaus  
Emmer à 1000 ml

### 37.573.51

Roomsaus met truffel  
Emmer à 1000 ml

### 37.573.69

Citroen Thijm Roomsaus  
Emmer à 1000 ml

# DELICATESSEN

## **37.555.03**

Bitterballen van Vermeer  
Doos à 40 stuks van 50 gr

## **37.359.19**

Eendenrilette gekonfijt  
Bak à 1 kg

## **37.358.78**

Eendenlever plakken 50 gr  
Zak à 1 kg

## **37.581.01**

Kip Terrine gr. kruiden kant-en-klaar  
StAAF à 750 gr

## **37.359.77**

Eendenleverpaté  
Rol à 200 gr

## **37.358.52**

Eendenlever Frans  
Hele lever à 600 gr







# WILD VAN WILD

# WILD VAN WILD

Wild van Wild is opgericht door twee jagende broers met een passie voor de natuur en gastronomie.

Door het gebruik van wild verbetert de voedselketen, de natuurlijke balans en het algemene dierenwelzijn. Bovendien is wild het meest gezonde en duurzame vlees wat er bestaat. Wij merken hoeveel vraag er is naar een verantwoord vlees product, in een tijd waarin veel mensen bewuster in het leven staan.

## **37.385.09**

Droge worst Hert chili  
100 gr per stuk

## **37.385.25**

Kasekrainer Wild  
Pak à 20 stuks van 75 gr

## **37.385.33**

Ree Merquez ras hanout  
Pak à 20 stuks van 75 gr

## **37.385.41**

Rookworst Wild  
Pak à 10 stuks van 175 gr

## **37.385.83**

Gans Rillette  
Blik à 1 stuk van 90 gr

## **37.386.40**

Pastrami van gans  
300 gr per stuk

## **37.385.67**

Wild paté Cognac  
1 kg per stuk

## **37.385.91**

Gans Rillette  
Pak à 1 stuk van 1 kg

## **37.386.58**

Grillworst Wild jalap/cheddar  
200 gr per stuk

## **37.386.08**

Bitterbal Gans/peterselie  
Doos à 36 stuks van 30 gr

## **37.386.08**

Bitterbal van Hert/bier  
Doos à 54 stuk van 30 gr

## **37.386.74**

Stoof Wild bier, kant-en-klaar  
Pak à 450 gr

## **37.386.24**

Kroketjes van Ree  
Doos à 32 stuks van 30 gr

# BEYOND MEAT

Waarom moet vlees altijd van dieren komen? Met deze vraag is het avontuur van Beyond Meat begonnen. Beyond Meat creëert vlees op plantaardige basis. De bekendste creatie is natuurlijk de Beyond Burger, maar ondertussen is het assortiment uitgebreid en voor een groot gedeelte te vinden bij Ragazzi, de slagerij van VHC Jongens BV.



## 37.900.04

The Beyond burger

Doos à 40 stuks x 113,5 gr

## 37.900.12

The Beyond burger

Doos à 10 stuks x 113,5 gr

## 37.900.62

The Beyond sausage

Pak à 5 stuks x 99 gr





# VEGAN BOYS



Wij hebben zelf een Vegan concept ontwikkeld. Op basis van tarwe en kruiden hebben wij diverse producten weten te produceren.

Onze slagers zijn trots op de tot nu geproduceerde Vegan Boys producten. Nieuwsgierig geworden?

## **37.905.59**

Hamburger  
Doos à 10 stuks x 200 gr

## **37.907.23**

Gebraden gehakt  
Gebraden 1 kg

## **37.905.83**

Gehaktballetje gebraden  
Doos à 80 stuks x 25 gr

## **37.905.33**

Hamburger  
Doos à 20 stuks x 150 gr

## **37.906.08**

Grof gehakt  
Gemalen 4x1 kg

## **37.907.07**

Filet Americain  
Rol à 250 gr





Bestel uw producten snel en gemakkelijk via internet. Nog geen account? Neem dan contact op met de verkoop binnendienst of met uw vertegenwoordiger. U kunt deze actie ook online bekijken op onze website. Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden.



**SCAN DE QR-CODE**  
voor meer informatie over Ragazzi