

INSPIRATIE

Rijke smaken, slim voorbereid





INHOUD

GERIJPT EN GEDEELD

Vleeswaren en patés
om te delen.

KAAS MET KARAKTER

De najaarsselectie van
kaasmeester Evert
Schönhage.

VAN HET LAND

Crèmes, gesneden
groenten en winterse
garnituren.

UIT HET WATER

Verse vis,
seizoenskennis en
advies via Fix Fisch.

UIT DE KETEL

Soepen voor de koude
dagen.

LANGZAAM GEGAARD

Stoven, ragouts
en wereldse
comfortgerechten.

GEVOGELTE

Van kwartel en maïskip
tot Anjou duif.

VLEES MET KARAKTER

Simmentaler rund.

WILD VAN HET SEIZOEN

Krachtige smaken voor
herfst en winter.

HET NAJAAR IN DE KEUKEN

Gemaakt voor
de professionele
keuken. Klaar
voor jouw
signatuur.



Zodra de dagen korter worden, verandert ook de menukaart. We zoeken warmte, diepgang en producten met karakter.

Van vleeswaren en bijzondere kazen tot verse gesneden groenten, zijdezachte crèmes, soepen, stoven en sous-vide gegaarde vleesproducten. Producten waarmee je snel kunt werken, zonder dat het resultaat zijn ambachtelijke uitstraling verliest.

Met Christoffels nemen we een belangrijk deel van het voorbereidende werk uit handen. Driessen Food vult dat aan met verse producten uit onze verschillende versgroepen. Zo ontstaat niet alleen een hoofdcomponent, maar een compleet najaarsbord.

*Blijf op de hoogte
en abonneer je op onze
nieuwsbrief!*



GERIJPT & GEDEELD

Mooie producten verdienen een plek op tafel



Het najaar nodigt uit om samen te tafelen. Een goed gevulde plank, kleine gerechten om te delen of een uitgesproken voorgerecht passen perfect bij het seizoen.

Onze selectie vleeswaren en patés varieert van verfijnd tot krachtig. Denk aan hertenham, gedroogde wildsalami, Ardennerham en runderlende gerookt.

Eendenrillette zorgt voor een zachtere, rijke smaak. De pâté en croûte, pâté van gevogelte met dragon en pâté van reebok bieden juist volop mogelijkheden voor een klassiek of modern voorgerecht.

Ook Ibérico en verschillende fuets passen mooi op een royale najaarsplank, gecombineerd met kazen uit Everts najaarsselectie, zoals Camembert Calvados, Monte Enebro of Appenzeller."

Tip:

Serveer vleeswaren op kamertemperatuur. Zo komen geur, vetstructuur en smaak het beste tot hun recht.





Combineer met appel, biet, ingelegde groenten, vijgen, noten of één van onze geselecteerde kazen. Zo bouw je eenvoudig een borrelplank of voorgerecht met verschillende smaken, structuren en temperaturen.

KAAS MET KARAKTER

De
najaarsselectie
van Kaasmeester
Evert Schönhage



Kaas beweegt mee met het seizoen. In de herfst mogen smaken voller, aardser en uitgesprokener worden.

Voor deze periode selecteerde onze kaasmeester Evert een serie kazen die loopt van subtiel en fris tot intens en krachtig.

Ovale du Poitou is een verfijnde geitenkaas uit Poitou-Charentes, gerijpt in as en zacht van karakter.

Monte Enebro gaat een stap verder. Deze Spaanse geitenkaas combineert frisse citrustonen met de uitgesproken smaak van blauwschimmel.

De Camembert Calvados combineert twee Normandische klassiekers. De zachte camembert krijgt door Calvados tonen van rijpe appel en extra diepgang.

Voor uitgesproken smaken zijn er onder andere Époisses, Le Timanoix, de lang gerijpte Boeren Goudse Oplegkaas en Appenzeller.

En voor liefhebbers van blauw zijn er twee totaal verschillende stijlen: de romige Saint Agur en de krachtige Colosso van buffelmelk.



Epoisse
Berthaut



VAN HET LAND

Herfstkleuren
voorbereid voor
de keuken



Pompoen, pastinaak, knolselderij, biet, winterpeen, kool en paddenstoelen brengen precies de kleuren en aardse smaken waar het seizoen om vraagt.

Bij Driessen Food vind je veel van deze groenten al gewassen, geschild én in verschillende snitten. Blokjes in 7,5, 10 of 15 mm, halve ring, hele ring in diverse diktes etc.

Het tijdrovende snijwerk is daarmee al gedaan. In de keuken blijft vooral het leuke werk over: roosteren, glaceren, bakken, combineren en afmaken.

Naast verse gesneden groenten biedt Christoffels verschillende zachte crèmes. Pastinaak, knolselderij, pompoen, zoete aardappel en andere aardse smaken vormen een elegante basis onder vlees, wild of gevogelte.

Een assortiment met meer dan 200 AGF convenience artikelen voor jouw gemak.





UIT HET WATER

Vakkennis over
vis gewoon via
Driessen Food



Goede vis vraagt om meer dan alleen een goed product. Herkomst, seizoen, vangst, maatvoering en beschikbaarheid bepalen uiteindelijk wat er op het bord komt. Daarom werken we voor ons visassortiment intensief samen met Fix Fisch uit Rijnsburg, specialist in verse vis, schaal- en schelpdieren en visproducten.

Je bestelt je vis gewoon bij Driessen Food en ontvangt deze samen met de rest van je bestelling.

*Advies nodig? We halen de
specialist erbij.*

Twijfel je over de juiste vissoort, maatvoering, snit of een alternatief wanneer een soort minder goed verkrijgbaar is? Dan brengen wij je rechtstreeks in contact met de visspecialisten van Fix Fisch. Zij werken dagelijks met de markt en kunnen adviseren op basis van kwaliteit, seizoen, beschikbaarheid én rendement.

Vis beweegt met het seizoen.

Het aanbod uit zee laat zich niet in een vaste folder vangen. Juist daarom kijken we liever naar wat er op dát moment goed verkrijgbaar is. Van vertrouwde soorten tot schaal- en schelpdieren en bijzondere vangsten voor de kaart.

*Benieuwd wat er nu
goed verkrijgbaar is?*

Vraag je accountmanager naar het actuele aanbod of scan de QR-code voor de actuele viswijzer.



UIT DE KETEL

De basis staat.
Consistent van smaak,
snel te verwerken en
eenvoudig een eigen
uitstraling te geven.



Een dampende kom soep hoort bij het seizoen. Soms klassiek en vertrouwd, soms kruidig en verrassend.

Onze ambachtelijke erwtensoep is stevig en vol van smaak. De bospaddenstoelensoep brengt juist de aardse tonen van het seizoen naar voren, terwijl een klassieke Franse uiensoep of rijke kreeftensoep breed inzetbaar blijft.

Voor wie verder wil kijken dan de klassiekers zijn er de pompoen-currysoep en Tom Kha Kai. Kruidig, aromatisch en uitstekend geschikt om met een eigen garnituur af te maken. Je kunt het ook iets inkoken voor een rijke saus.

Ook een volle pastinaaksoep en Hongaarse goulashsoep passen uitstekend bij de koudere maanden.



Franse uiensoep?

Gratineer het
brood met
Appenzeller voor
extra hartigheid
en karakter.

Cor van
Dusschoten



*Productie van onze
kreeftensoep.*



Naast onze soepen hebben we ook een rode
curry. Combineer die met najaarsgroenten
en jasmijnrijst, met tempeh voor een
plantaadige variant of Ierse diamanthaas
voor een vleesvariant.

LANGZAAM GEGAARD

De tijd proef je.
Maar je hoeft
er niet op te
wachten.



Het najaar vraagt om gerechten die langzaam mogen garen. Mals vlees, volle sauzen en diepe smaken. Gerechten waar normaal uren werk in zit. Juist daar komt Christoffels tot zijn recht.

Denk aan de stoof van hert en wildzwijn, klassiek draadjesvlees, runderstoof met truffel, runderwang in rode wijn, een sous-vide of een birria stoof.

Daarnaast vind je in de najaarsselectie onder andere stoof van ree, butter chicken, een vegetarische stoof en ragout van gevogelte en paddenstoelen.

Het zware werk is gedaan. Verwarmen, eventueel verrijken en afmaken met een garnituur die bij jouw keuken past.

Niet iedere najaarsklassieker hoeft uit Europa te komen.

Rendang
Langzaam gegaard rundvlees met Indonesische kruiding.

Butter chicken
Romig, kruidig en toegankelijk.

Barbacoa & Carnitas
Volle Mexicaanse smaken en veelzijdig inzetbaar.

Chili sin carne
Comfort food zonder vlees.

Combineer stoofgerechten met geroosterde pompoen, pastinaak of winterpeen. Voeg gebakken paddenstoelen toe voor extra diepte of kies voor rode kool of gekonfijte zuurkool voor een klassieke, winterse combinatie.



▲
*Onze sous-vide gegaarde fazantfilet
is altijd op de juiste cuisson, zodat
jij meer tijd hebt voor creativiteit.*

GEVOGELTE

Verfijnd waar
het kan.
Robuust waar
het mag.



Gevogelte geeft chefs veel ruimte op de kaart en is bovendien vaak jaarrond verkrijgbaar.

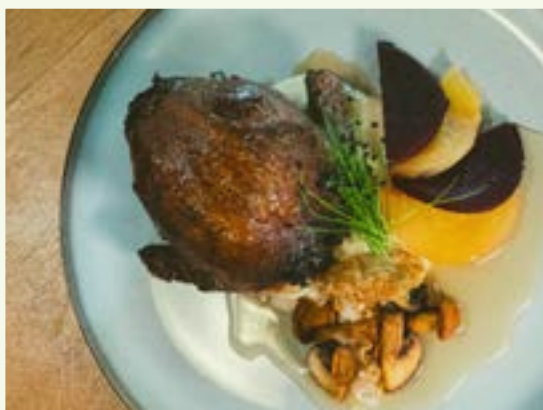
Poulet Noir, kwartel, maïskip, Anjou duif en coquelet hebben allemaal hun eigen structuur en smaak. Daardoor passen ze zowel in een verfijnd menu als in een toegankelijker najaarsgerecht.

Voor nog meer gemak zijn er binnen het Christoffels-assortiment verschillende reeds gegaarde producten. Denk aan eendenbout confit, Veluwe eendenfilet sous-vide, maïskipoot, maïskip supreme, halve kip sous-vide en poussins.

Een bijzondere plek verdient de maïskiprouleau met truffel en morilles. Een feestelijk product waarin gevogelte, paddenstoelen en luxe najaarssmaken samenkomen.

Combineer met het seizoen!

- Maïskip + pompoen + gevogeltejus
- **Anjou duif + biet + knolselderij**
- Kwartel + paddenstoelen + pastinaak
- Eend + rode kool + appel
- Coquelet + winterpeen + kruidenjus



KALKOEN

In december kun je bij Driessen Food terecht voor smaakvolle gevulde kalkoenen. Perfect als pronkstuk tijdens de feestdagen. Houd onze nieuwsbrief en website in de gaten en bestel op tijd!



*Bestel ze via dit
formulier vanaf
november.*

VLEES MET KARAKTER

SIMMENTALER



Simmentaler rund vindt zijn oorsprong in het Zwitserse Simme-vallei en heeft zich van daaruit verspreid over grote delen van Europa. Het is van oorsprong een dubbeldoelras: ontwikkeld met aandacht voor zowel melk- als vleesproductie.

Voor de keuken is vooral de combinatie interessant. Simmentaler rundvlees heeft een herkenbare, uitgesproken rundvleessmaak, maar blijft breed inzetbaar op de kaart. Geen extreem gemarmerd nichevlees, maar toegankelijk kwaliteitsrundvlees waarmee je als chef dagelijks kunt werken.

Binnen Driessen Food selecteren we een compact assortiment van interessante delen, waaronder ribeye, picanha en de entrecote heel. Zo kun je Simmentaler rundvlees op verschillende prijs- en portieniveaus inzetten.

Bij goed rundvlees draait het uiteindelijk niet alleen om het ras. Voeding, leeftijd, vetbedekking, selectie en rijping bepalen mede wat er op het bord terecht komt.



WILD VAN HET SEIZOEN

Gegaarde wildzwijnsnek



Wild heeft van zichzelf al karakter. Juist daarom hoeft een gerecht eromheen niet ingewikkeld te zijn.

In de selectie van Christoffels vind je onder andere fazantfilet, gepekeld en sous-vide gegaard, wildzwijnsnek sous-vide in jus, stoof van ree en stoof van hert en wildzwijn.

Producten die prachtig combineren met alles wat het seizoen biedt: pastinaak, knolselderij, paddenstoelen, biet, appel en rode kool.

Najaar op het menu

Vleeswaren

Hertenham gedroogd	5533
Wildzwijn salami gedroogd	30092
Ardennerham	5657
Runderlende gerookt	5997
Eendenrilette	5536
Pâte en crouste Armagnac	81600
Pâte gevogelte en dragon	81598
Pâte van reebok	81602
Serrano en Iberico selectie (cebo en bellota)	5664, 5679, 5647, 39062
Fuet selectie (truffel, naturel, peper, Catalaans en olijf)	5986, 5982, 5980, 5983, 5985

Crèmes

Pastinaak crème	61276
Aardpeer crème	61442
Pompoen crème	61254
Artisjok crème	61176
Knolselderij crème	61253

Rouleau's

Maïskip rouleau met truffel en morilles	53176
Maïskip rouleau met paddenstoelen	53172
Maïskip rouleau met pistache	53170

Soepen

Kreeftensoep	61263
Erwtensoepe	61257
Uiensoep	61212
Bospaddenstoelensoep	61399
Pompoen/curry/gember soep	61205
Tom ka kai soep	61291
Pastinaaksoep	61209
Hongaarse goulashsoep	61207

Stoven

Stoof van hert en wild zwijn	9261
Butterchicken	61452
Chili sin carne	61402
Mexicaanse Birria stoof	9253
Ragout van gevogelte en paddestoelen	61206
Stoof van ree	9257

Sousvide groenten

Rode kool gegaard	700057
Gekonfijte zuurkool	61224

Vlees & wild

Gevulde gegaarde kalkoen 5,5 kg (december maand)	5549
Fazantfilet gepekeld en sous vide gegaard	5248
Wildzwijnsnek sous vide gegaard in jus	54560

Rundvlees

Rund lende heel Simmental	9346
Rund ribeye heel Simmental	8452
Rund picanha Simmental	9380

Gevogelte

Poulet Noir	5455 e.a.
Kwartel	5426-5434
Maïskip	5441 e.a.
Anjou duif	5419, 5422
Coquelets	5469, 5470

Kazen o.a.

Ovale du Poitou 150 gram	1026
Monte Enebro 1,4 kg	1113
Camembert Calvados (B)	901
Le Timanoix 300 gram	1117
Epoisse Berthaud AOP 250 gram	931