

**REJO, MET
SMAAK
GEMAAKT**



FOLDER 2025 - EDITIE 02

**RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN**

PROUD MEMBER OF

SOLINA

TASTE MAKERS FOR BUTCHERS

Grenzeloze innovatie en gemak voor de versspecialist!

DEGENS in Nederland, REJO in België en HAGESÜD in Duitsland bundelen hun krachten onder de naam **TASTEMAKERS FOR BUTCHERS**.

Als vakspecialisten van **SOLINA** bieden wij innovatieve kruiden, sauzen en marinades voor versspecialisten. Onze tri-nationale OLIEBASIS MARINADES met meertalige labels bieden u herkenning en gemak. Laat u inspireren door deze unieke samenwerking en ontdek de mogelijkheden voor uw winkel!

MARINADE OLIEBASIS SMAAKMAKERS VAN VANDAAG EN MORGEN



VERNIEUWDE MARINADES OP OLIEBASIS!

Onze populaire marinades op oliebasis krijgen een upgrade! Met 15% meer inhoud (2,3 kg per jerrycan) behoudt u het vertrouwde **zonder toegevoegd MSG en glutenvrij recept** dat u al kent en waardeert. Daarbij voorzien we de verpakking van een **fris multibrandings label**. Ervoor het gemak en verras uw klanten verrast met topkwaliteit!



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



TERUG van weggeweest:

MARINADE ARGENTINA HOT

Marinade Argentina Hot
bieden 2,3 kg
Artikelnr: AWO8722-02

Marinade Argentina Hot: Breng passie en pit op uw bord!

Ontdek de herlancering van onze Marinade Argentina Hot: een vurige, roodkleurige marinade die uw gerechten naar een hoger niveau tilt. Met een pittig smaakprofiel, samengesteld uit zorgvuldig geselecteerde specerijen zoals paprikapoeder, chilipeper en komijn, voegt deze marinade een intense en authentieke Argentijnse smaak toe aan uw culinaire creaties.

Onze Marinade Argentina Hot is zowel glutenvrij als lactosevrij, waardoor ze geschikt is voor diverse dieetwensen. De plantaardige koolzaadoliebasis, verrijkt met een mix van specerijen en aroma's, zorgt voor een evenwichtige en rijke smaakbeleving.

Ideaal voor het marineren van vlees, gevogelte of groenten; deze veelzijdige marinade brengt een pikante toets aan elke maaltijd. Met een aanbevolen dosering van 70 g per kg is het eenvoudig om de perfecte smaakbalans te bereiken.

Laat uw gerechten schitteren met de herontdekte Marinade Argentina Hot en proef de passie van Argentinië in elke hap.

Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

ONTBEENDE KALKOENBILLEN 🐔

Ingrediënten:

- 8 kg kalkoenbil (verkleind naar keuze)
- 1 l water

Onze producten:

- 230 g KALKOENPEKELMIX
JX11958-01/FOO211334-02
(Allergenen: ei)

Bereiding & presentatie:

1. Maak de pekel aan met het water en de KALKOENPEKELMIX. Mix grondig.
2. Trommel de kalkoenbilen samen met de pekel (15% tov vlees) gedurende 1 uur aan 4 toeren per minuut, 100% vacuüm op 4°C. Of meng de pekel goed onder het vlees.
3. Wikkel de gepekeld kalkoen in plastic folie en span goed aan.
4. Doe de opgerolde kalkoenbolletjes in een VACUUMZAK en trek vacuüm.
5. Gaar gedurende 2u30 op 95°C.
6. Koel zo snel mogelijk terug en serveer in een toonbank schaal met een gepaste culinaire saus.

TIP:
Niet alleen een goed
eindejaarsgerecht,
maar lekker het hele
jaar door!



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

CRUNCHY CHICKEN BURGER 🐔

Ingrediënten:

- 600 g ontbeende kippenbilen of kipfilet
- 400 g keelspek
- 1 ei

Onze producten:

- 30 g KIPBRAADWORSTMIX
D7048738/FOO102043-02
(Allergenen: mosterd)
- PAN CRUNCHY CAJUN
JX09157-02/FOO153540-02
(Allergenen: gluten, ei)

Bereiding & presentatie:

1. Maal het kippenvlees en keelspek door een 10mm plaat
2. Meng met de KIPBRAADWORSTMIX.
3. Maal nog eens door 3,5mm plaat en meng nogmaals goed door.
4. Paneren in PAN CRUNCHY CAJUN.
5. Druk af in de gewenste vorm.
6. Indien gewenst, kan u de burger nogmaals door het paneermeel halen ter afwerking.

Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

WITTE KOOLSALADE 🍴

Ingrediënten:

- 500 g witte kool (julienne gesneden)
- 20 à 50 g rozijnen
- 70 g notenmix naar keuze (licht verkleind)

Onze producten:

- 500 g DONERSAUS
D7016424/FO0091693-01
(Allergenen: mosterd, melk, ei)

Bereiding & presentatie:

1. Meng de DONERSAUS met de witte kool, rozijnen en notenmix.
2. Presenteer de salade in een mooie schaal in de toonbank of op een buffet.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

AARDAPPELSALADE 🍴

Onze producten:

- 1 kg AARDAPPELTJES BLIK
S00607/FO0219548-01
- 300 g REMOULADESAUS NR
D7036582/FO0092528-01
(Allergenen: mosterd, ei)
- 10 g SALATWURZE
S02784/FO0105619-02
(Allergenen: soja)
- 10 g AARDAPPELMIX UI/BIESLOOK
A001000-01/FO0051836-01
(Allergenen: melk, soja)

Bereiding & presentatie:

1. Snij de AARDAPPELTJES BLIK in blokjes.
2. Voorzichtig mengen met de REMOULADESAUS NR, de SALATWURZE.
3. Bijkruiden met de AARDAPPELMIX UI/BIESLOOK
4. Garneren naar wens.



Kijk voor meer inspiratie op
www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.be

PROUD MEMBER OF

SOLINA