

## Prijslijst april 2019

p.2/3	Ganzenlever en eendenlever	rauw / bereidingen / diepgevroren
p.4	Foie gras de canard	Maison Mitteau
p.5	Truffels	vers en afgeleiden
p.6	Specialiteiten Garnituren	magret / cuisse / ganzenvet / ... compôte / gelei
p.7	Olijfolie en aceto balsamico	
p.8	Specerijen Paddestoelen	vanille / saffraan / tonka morieljes en eekhoortjesbrood
p.9/12	Souq	top-producten uit het Midden-Oosten <a href="http://www.nadiaenmerijnsouq.nl">www.nadiaenmerijnsouq.nl</a>
p.13	Pasta	<a href="http://www.pastapura.nl">www.pastapura.nl</a>
p.14	Slow Escargots	slakken gekweekt met geduld
p.15	Verse pralines	<a href="http://www.jitsk.com">www.jitsk.com</a>
p.16	Onze leveringsdagen in uw buurt	

De in vet gedrukte prijzen worden toegepast indien aan onderstaande voorwaarden voldaan:

het bedrag van levering is minimum €200

de levering kan doorgaan op onze normale route in uw buurt

onze betalingscondities (uiterlijk 30 dagen na factuurdatum) worden strikt gerespecteerd

U vindt deze in de vorm van een korting tbv 10% op de factuur

Al de prijzen zijn exclusief btw.

De prijzen kunnen onderhevig zijn aan marktschommelingen.

Onze verkoopvoorwaarden staan op elke factuur.

## Verse foie gras

### Rauwe ganzenlever

Onze verse ganzenlever komt van geselecteerde leveranciers in Hongarije. De kwekers dragen het welbevinden van de dieren hoog in het vaandel, wat de kwaliteit van de lever enkel ten goede komt. De ganzen brengen steeds enkele maanden door in de velden waar ze naar believen eten, water en ook beschutting vinden. Tijdens de pre-gavage worden de dieren voorbereid op een inname van grotere hoeveelheden voedsel. En ook tijdens de gavage blijven de dieren op de volle grond, waardoor een grotere bewegingsruimte en meer natuurlijke habitat wordt gegarandeerd.

Na de slacht worden de levers uitgeselecteerd volgens eigen opgelegde normen, waardoor we steeds enkel de beste levers hierheen halen.

- |                  |   |           |                  |
|------------------|---|-----------|------------------|
| - Extra          | selectie volgens gebruik<br>(bakken/terrines/confijten/...) | €59.90/kg | <b>€53.91/kg</b> |
| - Gekuis         | ontnerfd en licht gezouten<br>(7gr/kg)                      | €62.90/kg | <b>€56.61/kg</b> |
| - Fijne spekband | 'barde de lard' om uw terrine te bekleden                   | €7.45/kg  | <b>€6.70/kg</b>  |



### Bereidingen

- |                         |  |           |                  |
|-------------------------|--|-----------|------------------|
| - Lichtgerookt          | heerlijk carpaccio-style   | €63.90/kg | <b>€57.51/kg</b> |
| - Geconfijt             |  | €60.60/kg | <b>€54.54/kg</b> |
| - Terrine 'natuur'      | met een vleug witte port   | €72.90/kg | <b>€65.61/kg</b> |
| - Terrine 'extra'       | extra kruiding en marinade   | €72.90/kg | <b>€65.61/kg</b> |
| - Terrines naar wens... | met gerookte ganzenborst / marsepein en dadel / vijgen / zwarte pens / |           |                  |

peperkoek / ossenstaart / gerookte paling / appeltjes / mango... worden op vraag gemaakt (enkele dagen van tevoren te bestellen)

+€71.90/kg **€64.71/kg**



- |                                 |  |           |                  |
|---------------------------------|--|-----------|------------------|
| - 'En torchon'                  | natuur, puur ganzenlever   | €74.90/kg | <b>€67.41/kg</b> |
| - 'En torchon'                  | lichtgerookt   | €75.90/kg | <b>€68.31/kg</b> |
| - Klein rolletje                | natuur, diam. 4.5cm  | €76.90/kg | <b>€69.21/kg</b> |
| - Klein rolletje                | lichtgerookt   | €77.90/kg | <b>€70.11/kg</b> |
| - Kleine rolletjes naar wens... | met zwarte pens / aardbei / gerookte paling / vijgen / mango / ... |           |                  |

worden op vraag gemaakt (enkele dagen van tevoren te bestellen)

+€75.90/kg **€68.31/kg**



- |          |   |           |                  |
|----------|---|-----------|------------------|
| - Panade | zuivere ganzenlever zonder stukken gekruid en gekookt basis voor mousse, crème, saus, ... | €54.90/kg | <b>€49.41/kg</b> |
|----------|---|-----------|------------------|

### Foie gras – canard

- |             |                                      |           |                  |
|-------------|--------------------------------------|-----------|------------------|
| - Selection | kleine lobben, uitmuntende kwaliteit | €53.90/kg | <b>€48.51/kg</b> |
| - Gekuist   | ontnerfd en licht gezouten           | €54.90/kg | <b>€49.41/kg</b> |
| - Terrine   | canard/calvados                      | €60.90/kg | <b>€54.81/kg</b> |

Ook met eendenlever worden allerhande terrines 'op maat' gemaakt.

### Diepgevroren foie gras

- |               |                       |           |                  |
|---------------|-----------------------|-----------|------------------|
| - Ganzenlever | tranches 30gr of 40gr | €60.90/kg | <b>€54.81/kg</b> |
|---------------|-----------------------|-----------|------------------|

De levers worden speciaal uitgeselecteerd, versneden en meteen met stikstof ingevroren. Dit garandeert een goede smaak én bakkwaliteit.



## Foie Gras de Canard 'MITTEAULT'

Diepgevroren eendenlever van uitmuntende kwaliteit, een uitgesproken smaak en aangename textuur, terwijl het bakverlies tot een minimum is herleid. Niet voor niets dé favoriete foie van Albert Adria en Michel Bras. Ook Hof Van Cleve en Hertog Jan hebben al met veel plezier met deze producten gewerkt.

Hubert Mitteau heeft een eigen en zeer specifieke methode ontwikkeld voor de opkweek van zijn eenden, met oog voor kwaliteit van de lever én het welzijn van de dieren.

Een tot in detail uitgewerkte productie, die start bij het kweken van eigen granen en maïs, het zelf samenstellen van de voedingsmix, de opkweek van de dieren van dag één tot slacht, en zelfs het selecteren van de perfecte maïs voor de gavage, zorgt voor een uniek product.

Door de korte en stressvrije productieketen wordt het welzijn van de dieren gegarandeerd.

- Foie Gras de Canard - escalopes 35gr / 50gr / 80gr	€61.90/kg	<b>€55.71/kg</b>
- Foie gras de Canard – escalopes épaisses 50/60gr	€66.90/kg	<b>€60.12/kg</b>
- Foie Gras de Canard - escalopes poêlées et assaisonnées 35gr	€71.90/kg	<b>€64.71/kg</b>
- Foie Gras de Canard - pépites crues	€59.10/kg	<b>€53.19/kg</b>
- Foie Gras de Canard - pépites poêlées et assaisonnées	€62.50/kg	<b>€56.25/kg</b>
- Foie gras de Canard - cru deveiné	€63.70/kg	<b>€57.33/kg</b>
- Chûtes de foie gras - déveinées et assaisonnées	€54.70/kg	<b>€49.23/kg</b>
- Magret de canard – ong. 400gr/st	€18.30/kg	<b>€16.47/kg</b>

## Truffels

- Zwarte wintertruffel	Tuber Melanosporum V.	dec-maa
- Witte lentetruffel (bianchetto)	Tuber Borchii Vitt	feb-apr
- Zomertruffel	Tuber Aestivum V.	mei-sep
- Herfstruffel	Tuber Uncinatum V.	sep-nov
- Witte Albatruffel	Tuber Magnatum Pico	okt-dec

Onze truffels komen uit Italië en Frankrijk en worden meermaals per week ingekocht op basis van kwaliteit en prijs. Op eenvoudig verzoek sturen we u graag onze wekelijks mail omtrent ons aanbod van truffel en de prijs.

- Hele wintertruffel	halfconserven	200gr	€243.00/st	<b>€218.70/st</b>
- Truffelschilfers	wintertruffel	100gr	€76.30/st	<b>€68.76/st</b>
		50gr	€44.10/st	<b>€39.69/st</b>
- Truffelsap	jus van wintertruffel	200gr	€22.50/st	<b>€20.25/st</b>
- Perles de jus de truffe	truffel'kaviaar'	340gr	€99.80/kg	<b>€89.55/st</b>
		50gr	€22.50/st	<b>€20.50/st</b>
- Zwarte truffelolie	warme bereidingen	250ml	€17.20/st	<b>€15.48/st</b>
		55ml	€4.50/st	<b>€4.05/st</b>
- Witte truffelolie	koude bereidingen	250ml	€18.20/st	<b>€16.38/st</b>
		55ml	€5.50/st	<b>€4.95/st</b>
- Salsa tartufata	truffeltapenade	500gr	€21.50/st	<b>€19.35/st</b>
		80gr	€4.50/st	<b>€4.05/st</b>
- Tagliatelle met witte truffel – gedroogd		250gr	€7.65/st	<b>€6.89/st</b>
- Witte truffelolie met natuurlijk aroma - exclusief		50ml	€19.95/st	<b>€17.96/st</b>



## Specialiteiten

- Terrine van hert	huisgemaakt -met ganzenlever -natuur	€43.90/kg €33.50/kg	<b>€39.51/kg</b> <b>€30.15/kg</b>
- Eendenmaagjes - geconfijt - per 10st		€26.15/kg	<b>€23.85/kg</b>
- Ganzen- of eendenbil - geconfijt – individueel verpakt		€14.00/kg	<b>€12.60/kg</b>
- Ganzenborst gevuld met ganzenlever – licht gerookt		€41.50/kg	<b>€37.35/kg</b>
- Lichtgerookt gansrolletje - per 2 borsten diepgevroren		€32.50/kg	<b>€29.25/kg</b>
- Koud gerookte eendenborst	'entier' gesneden (90gr/st)	€32.95/kg € 4.98/st	<b>€29.67/kg</b> <b>€4.482/st</b>
- Verse ganzenborst of eendenborst – individueel verpakt		€14.40/kg	<b>€12.99/kg</b>
- Verse filet de canette - Pekingeend – individueel verpakt		€14.90/kg	<b>€13.41/kg</b>
- Verse hele gans of eend		€8.15/kg	<b>€7.335/kg</b>
- Vers gezuiverd ganzenvet		€7.65/kg	<b>€6.89/kg</b>
- Lardo di Colonnata		€31.50/kg	<b>€28.35/kg</b>



## Garnituren

- Confit van groene tomaat	ambachtelijke producten		
- Gelei van vlierbloesem	puur natuur		
- Compote van kweeper	exclusief bij NIVO-finess'		
- Gelei van Earl Grey		750gr €12.00/st 140gr €5.80/st	<b>€11.88/st</b> <b>€5.22/st</b>

## Olijfolie

- Coppini 'Extra Vergine'	Maraiolo/Frantoio/Leccino Umbria	1l	€8.80/st	<b>€7.92/st</b>
		5l	€37.60/st	<b>€33.84/st</b>
- Coppini 'Sansa di oliva'	warme napersing - bakolie	5l	€24.00/st	<b>€21.60/st</b>
- Fattoria Scirinda EV	Biancolilla/Nocellara/Cerasuola ongefilterd en grassig Ribera (Sicilia)	25cl	€5.95/st	<b>€5.36/st</b>
		75cl	€11.96/st	<b>€10.76/st</b>
		5l	€52.80/st	<b>€47.52/st</b>
- Castillo de Tabernas EV	Picual - boterzacht zuurtegraad 0.1° Almeria (Spanje)	25cl	€6.80/st	<b>€6.12/st</b>
		50cl	€8.60/st	<b>€7.74/st</b>
		2.5l	€37.50/st	<b>€33.75/st</b>
- Villa Manodori EV	mélange van Massimo Bottura	50cl	€18.35/st	<b>€16.52/st</b>

Ook verkrijgbaar verrijkt met essentiële olie, keuze uit:

citroen / gember / rozemarijn / zwarte peper / look / rode peper	25cl	€11.70/st	<b>€10.53/st</b>
--	------	-----------	------------------



## Aceto Balsamico

- Riserva Blue Label	gebalanceerde smaak aangename prijs	25cl	€12.20/st	<b>€10.98/st</b>
- Villa Manodori	Organic Biologische balsamico, 3 jaar rijping Most van Trebbiano en Chianti-azijn	25cl	€22.15/st	<b>€19.94/st</b>
	'Artigianale' 12 jaar traditionele rijping	25cl	€36.15/st	<b>€32.54/st</b>
	'Dark Cherry' 12 jaar rijping op Vignola (kersenhout)	25cl	€39.95/st	<b>€35.96/st</b>

## Specerijen

- Vanille uit Madagascar	bourbon met min. 2.2% vanilline	250gr	€250.00/st	<b>€225.00/st</b>
- Vanille uit Tahiti (Tahitensis)		250gr	€285.00/st	<b>€256.50/st</b>
- Vanille uit Papoua- NG	Bourbon	250gr	€225.00/st	<b>€202,50/st</b>
	Tahitensis	250gr	€205.00/st	<b>€184.50/st</b>
- Tonkabonen	Venezuela	250gr	€44.00/st	<b>€39.60/st</b>
- Saffraan	coupé uit Spanje	10gr	€35.96/st	<b>€32.36/st</b>

Voor een grotere selectie van specerijen verwijzen we u graag door naar [www.vanillaventure.nl](http://www.vanillaventure.nl)  
 We kunnen heel hun gamma tot bij u krijgen.



## Paddestoelen

- Morieljes uit Montana	zonder steel	Jumbo's (>5cm)	250gr	€109.80/st	<b>€98.82/st</b>
		specials (2-5cm)	250gr	€109.80/st	<b>€98.82/st</b>
- Morieljes uit Pakistan	licht gerookt	Mini's (<5cm)	250gr	€109.80/st	<b>€98.82/st</b>
- Jus van cèpes	ambachtelijk gemaakt			€13.00/l	<b>€11.70/l</b>
	Ingevroren per liter				
- Gedroogde cèpes	verpakt per 200gr			€110/kg	<b>€99.00/kg</b>





## SOUQ

### Za'atar

Za'atar in het Midden-Oosten is zowel de naam van de wilde oreganosoort (*Origanum Syriacum*) als ook de naam van het mengsel bestaande uit gedroogde za'atar, sumak, sesamzaad en wat zout.

- Uit Palestina De Palestijnse za'atar is vrij groen van kleur en verschilt van de Libanese door een andere kruidigheid en het gebruik van een beetje olijfolie. Hij smaakt naar de mediterrane geur van de heuvels in Palestina.  
Ingr.: za'atar, sumak, sesamzaad, zout en olijfolie.

100gr €4.67/st **€4.20**

500gr €20.30/st **€18.27**

- Uit Libanon Dit is een door SOUQ samengestelde za'atar met als basis een kruidige robuust gemalen Libanese za'atar (oregano-achtige die ook wel wilde tijm genoemd wordt), extra veel sesamzaad, bloemige sumak en wat fleur de sel voor veel structuur en smaak.  
Ingr.: za'atar, sumak, sesamzaad (ongerosterd en geroosterd) en fleur de sel.

100gr €4.67/st **€4.20**

500gr €20.30/st **€18.27**

### Sumak (Libanon)

Sumak is poeder gemaakt van het gemalen besje van de sumakplant. Het heeft een friszure bloemige smaak. Wij gebruiken het zoals peper, maar dan om een frisse touch aan gerechten te geven.

100gr €5.10 **€4.59**

500gr €23.75/st **€21.38**

### Granaatappelmelasse (Libanon)

Granaatappelmelasse (dibs el rumman) is het zuurzoete ingekookte sap van zure en zoete granaatappels wat een prachtige diepbruine melasse oplevert. Dit is onze grote favoriet uit Libanon, van Joseph en Nizar Meneem uit Batroun (Noord-Libanon). De melasse is complex, friszoet en zuur. We hebben nog geen lekkerder dibs el rumman geproefd!

330ml €11.31/st **€10.18**

100ml €4.54/st **€4.08**



### Oranjabloesemwater (Libanon)

Oranjabloesemwater ofwel mazaher is het destillaat van de bloesem van de bittere sinaasappel. Een heerlijk aromatisch geparfumeerd bloesemwater dat zalig geurt. Dit oranjabloesemwater is van Joseph en Nizar Meneem van hun eigen bittere sinaasappels.

330ml €11.31/st **€10.18**

100ml €4.54/st **€4.08**

### Rozenwater (Libanon)

Rozenwater is het destillaat van de Damascus-roos, een aromatisch geparfumeerd water dat heerlijk geurt. Dit rozenwater is van Joseph en Nizar Meneem, van hun eigen mooie Damascener rozen.

330ml €11.31/st **€10.18**

100ml €4.54/st **€4.08**

### Tahina (Palestina)

Tahina wordt in het Midden- Oosten gemaakt van zeer fijngemalen ongeroosterd sesamzaad. Deze zijdezachte crèmige tahina is van de Tamam-familie uit Nablus, het epicentrum voor tahina.

250gr €5.39/st **€4.85**

### Moghrabieh (Libanon)

Ook wel bekend als parel-couscous. Moghrabieh komt oorspronkelijk uit Libanon en het Midden-Oosten en de naam betekent couscous uit de Maghreb. Het zit tussen couscous en pasta in. Onze Libanese moghrabieh is gemaakt van semolina, water en zout, gevormd tot mooie parels.

500gr €3.89/st **€3.50**

2kg €11.96/st **€10.77**

5kg €27.88/st **€25.09**

### Freekeh (Palestina)

Freekeh is jong geoogste groene tarwe die op het veld in balen wordt geroosterd. Dat levert een te gekke lichtgerookte smaak op.

500gr €5.68/st **€5.11**

2kg €16.85/st **€15.16**

### Dukkah

Dukkah is van oorsprong een Egyptisch mix van specerijen, noten en geroosterde kikkererwten. 'Dukh' betekent stampen! En dat klopt want alles is fijngestampt. In onze eigengemaakte dukkah zitten heel veel specerijen zoals komijn, anijs, koriander en gember, maar ook sesam- en maanzaad, amandelen en geroosterde kikkererwten voor de typische poederige en tegelijk grove structuur.

125gr €6.99/st **€6.29**



### Ras El Hanout – hartig

komijn, koriander, peper, gember, venkel, steranijs, lavendel, paradijskorrels, laos, kruidnagel, saffraan en turmeric.

400gr €35.00/st **€31.50**

50gr €4.56/st **€4.10**

### Ras El Hanout – zoet

komijn, venkel, anijs, steranijs, kardemon, kaneel, gember, paradijskorrels en gedroogde rozenblaadjes.

400gr €35.00/st **€31.50**

50gr €4.56/st **€4.10**

### Arganolie

Notig, aromatisch, geurig en bijzonder. De vrouwen van het kleine coöperatief Feminine Mogador in Essaouira tikken met de hand alle noten open en kneden, na het roosteren, de pasta met de hand tezamen met water zodat de olie vrij komt. Daarom is de olie zo duur.

En ook omdat de bijzondere Aragana Spinosa-boom alleen in de driehoek tussen Essaouira, Agadir en Safi voorkomt.

25cl €21.50/st **€19.35**

### Geconfijte citroenen

Een must in de Marokkaanse keuken: gekonfijte citroenen. Omdat wij de kant en klare niet de lekkerste gekonfijte citroenen vinden, besloten we ze zelf te maken. Van heerlijke aromatische geurige Siciliaanse onbespoten citroenen met enkel zeezout erbij. Dat worden pittige frisgeurige gekonfijte citroenen, die je met schil en zelfs ook vruchtvlees kunt opeten, zo lekker!

240gr €5.31/st **€4.78**

### Harissa

Pittige smaakmaker uit de Maghreb keuken, vooral een specialiteit uit Tunesië, waar veel op smaak wordt gebracht met harissa.

Onze harissa hebben we milder gemaakt door hete pepers en geroosterde rode puntpaprika's te gebruiken. De smaakmaker is onze tabl, het klassieke specerijenmengsel voor harissa, bestaande uit karwij, korianderzaad, komijn en chili.

230gr €7.04/st **€6.34**

### Tabl

Specerijenmengeling uit Tunesië, onmisbaar voor harissa, maar ook lekker in kipgerechten, om vis en groente in te marinieren. Met flink veel pit.

Ingrediënten: koriander, karwij, komijn, chili	400gr	€18.10/st	<b>€16.29</b>
	50gr	€4.04/st	<b>€3.64</b>

### Advieh

Heerlijk om in rijstgerechten en vlees- en kipgerechten te gebruiken als smaakmaker. Ook kun je advieh aan het einde over een rijstgerecht strooien.

Ingrediënten: kaneel, kardemon, komijn, rozenblaadjes, saffraan, venkel

	400gr	€53.75/st	<b>€48.38</b>
	50gr	€7.45/st	<b>€6.71</b>

### Tunesische baharat

Geurige kaneel en rozenblaadjes met de kick van zwarte peper, zijn heerlijk met gegrilde kip, tajine gerechten, couscous, stoofvlees en pompoen.

Ingrediënten: kaneel, rozenblaadjes, zwarte peper	400gr	€20.60/st	<b>€18.54</b>
	50gr	€4.60/st	<b>€4.14</b>

### Midden-Oosterse baharat

Lekker met kip, rijst peulvruchten en vleesgerechten.

Ingrediënten: kaneel, komijn, koriander, chili, piment, kruidnagel, tellicherry peper, kardemon

	400gr	€20.60	<b>€18.54</b>
	50gr	€4.60	<b>€4.14</b>

### Seven spice

Specerijenmengsel uit Syrië en Libanon. Onmisbaar voor het vleesgerecht 'kibbeh', lekker bij 'moghrabieh' en in sauzen en stoofgerechten.

Ingrediënten: zwarte peper, piment, kaneel, koriander, gember, witte peper, nootmuskaat en kruidnagel

	400gr	€21.60	<b>€19.44</b>
	50gr	€4.82	<b>€4.34</b>

### Likama

Marokkaanse specerijen. Fijn in tajine, couscous, met gegrilde groente, vlees-, kip- en stoofgerechten.

Ingrediënten: komijn, kaneel, geelwortel, koriander, zwarte en witte peper, anijs, gemberpoeder

	400gr	€18.10	<b>€16.29</b>
	50gr	€4.04	<b>€3.64</b>

## Pasta

- Spaghetti, papardelle, casarecce,... vers gemaakt met durum of met Kollenberger spelt en daarna flash frozen, te bestellen vanaf 6kg
 

	€7.70/kg	<b>€7.00/kg</b>
--	----------	-----------------
  
- Ravioli met diverse vullingen – diepgevroren geleverd per kg (40stuks)
 

<b>VLEES</b>		
Fegato (NIVO-finess' ganzenlever)	€64.50/kg	<b>€58.05/kg</b>
Kuiken/bospaddestoelen	€20.60/kg	<b>€17.64/kg</b>
Rilette van kalfswang	€20.60/kg	<b>€18.54/kg</b>
Kwartel	€27.60/kg	<b>€24.84/kg</b>
Groene asperge/parmaham	€19.60/kg	<b>€17.64/kg</b>
Secreto	€20.60/kg	<b>€18.54/kg</b>
<b>VIS</b>		
Scampi/kreeftenbisque	€21.60/kg	<b>€19.44/kg</b>
Zalm/dille/kappertjes	€22.60/kg	<b>€20.34/kg</b>
Krab	€20.60/kg	<b>€18.54/kg</b>
<b>GROENTEN</b>		
Ricotta/spinazie	€20.60/kg	<b>€18.54/kg</b>
Tomaat/mascarpone	€20.60/kg	<b>€18.54/kg</b>
Champignons/salsa tartufata	€21.60/kg	<b>€19.44/kg</b>
Aardappel/pancetta/tijm	€18.60/kg	<b>€16.74/kg</b>
Mascarpone/citroen	€19.60/kg	<b>€17.64/kg</b>
Eekhoortjesbrood	€23.60/kg	<b>€21.24/kg</b>
Groene asperge / zongedroogde tomaatjes	€20.60/kg	<b>€18.54/kg</b>
Ratatouille	€18.60/kg	<b>€16.74/kg</b>
Venkel	€19.60/kg	<b>€17.64/kg</b>
Melanzane	€19.60/kg	<b>€17.64/kg</b>
Saltimbocca	€23.60/kg	<b>€21.24/kg</b>
Pompoen	€20.60/kg	<b>€18.54/kg</b>
<b>KAAS</b>		
Geitenkaas/honing	€20.60/kg	<b>€18.54/kg</b>
Geitenkaas/geconfijte citroen/kamille	€20.60/kg	<b>€18.54/kg</b>
Gorgonzola	€20.60/kg	<b>€18.54/kg</b>
<b>SPECIALS</b>		
Wild zwijn (okt-dec)	€23.60/kg	<b>€21.24/kg</b>
Witte asperge (april-juni)	€20.60/kg	<b>€18.54/kg</b>
Pompoen/amaretti (sep-dec)	€19.60/kg	<b>€17.64/kg</b>
  
- Mini-ravioli (12gr) zijn ook steeds op bestelling verkrijgbaar met bovenstaande vullingen mits een meerprijs van €3.00/kg.



## Slow Escargots

De slakken van 'Slow Escargots' worden opgekweekt met verse groenten en fruit. En zonder hulpmiddelen zoals verwarming en belichting. Dit zorgt voor een natuurlijk ritme dat de slakken traag maar gestaag doet groeien tot een top-product.

De unieke manier van opkweken en het verwerken van verse slakken (geen diepvries) zorgt voor het behoud van hun kenmerkende vorm, 'bite' en de typische 'aardse' smaak.

### Gros gris - levend

Deze slakken zijn gespoeld en nuchter. Gekoeld gaan ze in winterslaap en worden zo uitgeleverd. Reken op ongeveer 70st/kg, verpakt per kg.

€19.40/kg    **€17.46**

### Gros gris in bokaal

18 escargots in een bokaal gevuld met biologische groentenbouillon.

€10.35/st    **€9.32**

### Petits gris - levend

Gespoeld en nuchter, klaar voor uw bereiding, verpakt per kg

€26.30/kg    **€23.67**

### Ontschaald slakkenvlees (petits gris) – 250gr

Deze slakken werden geblancheerd en ontschaald. Klaar om verder te garen in uw bouillon.

€18.70/st    **€16.83**



## Verse Pralines

Jitsk werkt steeds met de beste ingrediënten, en dit via kleinschalige, gedreven leveranciers. Elk ingrediënt wordt vervolgens met veel passie en respect gecombineerd zodat het volledig tot zijn recht komt. Jitsk staat dan ook voor hoogkwalitatieve en authentieke chocoladeproducten. Zo onderscheidt het merk zich van de concurrentie: geen onnodige praal, maar liefde voor het product en vakmanschap.



De pralines worden vers gemaakt en zijn steeds een maand houdbaar, en ze wegen 6gr tot 8gr per stuk. Ze worden per soort verpakt in een doosje (130 stuks).

De stukprijs draait rond €0.35.

€55,00/kg **€49.50/kg**

De verschillende soorten met gewicht per praline in bijlage. Meer info vindt u ook op [jitsk.com](http://jitsk.com).



## Leveringsdagen

We leveren dagelijks in en rond Antwerpen.

Elke dinsdag en donderdag leveren we in Gent, Kortrijk, Brugge en de kuststreek.

Op donderdag rijden we ook naar Brussel en naar de Kempen.

En op vrijdag komen onze Limburgse klanten aan bod, indien nodig leveren we hier ook op dinsdag.

We geven u graag uw specifieke details.

Bestellen kan per telefoon, fax of mail.

T +32 3 484 45 42

F +32 3 484 60 60

[info@nivofitness.be](mailto:info@nivofitness.be)

NIVO-fitness' nv  
Oostmallebaan 93 - 95  
2980 Zoersel  
BE 0453533693