



Product Drinks
Award

CULINARY INNOVATORS
Gault & Millau

“

De jury was onder de indruk van de Virgin Basil Smash: een frisse alcoholvrije cocktail, waarbij door de aangename kruidigheid het idee ontstaat dat je wél alcohol drinkt. Met deze bag-in-box cocktails kunnen horeca-uitbaters besparen op personeelkosten en een constant product leveren. Deze producten zijn baanbrekend door hun verlengde houdbaarheidsdatum en vooral door de topkwaliteit.

Gault et Millau

Vir/gin

Premium pre-batched apero drinks

Fresh, exciting & pure.

- Non - alcoholic
- No-waste
- Personeelbesparend
- Constante kwaliteit
- Cost - efficient
- Sustainable verpakking



Basil Smash



De frisse, unieke mocktail met volle smaak van basilicum!

1. Vul het glas met ijsblokken
2. Schenk 20ml gin (gin basil smash), mezcal (mezcal basil smash) of hierbas (hierbas basil smash) in het glas of sla deze stap over indien alcoholvrij gewenst is.
3. Schenk 125 ml Virgin Basil Smash in het glas
4. Druppel een half pipette basilicum olie
5. Strooi een aantal geroosterde boekweit over de olie.



Virgin Horse's Neck



Mocktail met Aziatische smaken als verse wilde yuzu, citroengras en kafirlimoenblad, met een aangename punch van gember.

1. Vul het glas met 35ml bourbon (horse's neck), bruine rum (dark 'n stormy) , vodka (asian mule) of sla deze stap over indien alcoholvrij.
2. Schenk 50ml van de Virgin Horse's Neck in het glas
3. Schenk 100ml spa rood of een soda met harde bubbel
4. Vul het glas met ijsblokken
5. Werk af met bijvoorbeeld limoen, citroengras, kafir, limoen blad, shiso of gember.



Virgin Mint Julep



De verfijnde versie van een alcoholvrije mojito.

1. Vul het glas met ijsblokken
2. Schenk 125 ml Virgin Mint julep in het glas
3. Schenk 15 ml blanke rum of top af met cava, prosecco of champagne. Of sla deze stap over voor alcoholvrij.
4. Serveer zonder garnering, of werk af met enkel blaadjes munt of R&D foodrevolution Strawberry & Basil espuma (strawberry mojito)



Espuma's ism R&D Foodrevolution

In samenwerking met R&D food revolution ontwikkelde blendbrothers verschillende lijnen met sauzen, espuma's en cocktail foams. Een contante kwaliteit van smaak en textuur, verschillende malen te gebruiken, enorm tijds-en personeelsbesparend



Product Drinks
Award

CULINARY INNOVATORS
Gault & Millau



Cocktail espuma's

Pornstar martini

Dé cocktail van dit moment, de Pornstar Martini.
Een combinatie van maracuja, vanille, vodka en cava.



Strawberry & basil

Een frisse smaak van aardbeien en verse basilicum .
Een perfecte combinatie voor de vir/gin basil smash of een andere (alcoholvrije) cocktail af te werken of te gebruiken als afwerking van een dessert.



Bellini & peach

De Italiaanse classic met witte perzik en te combineren met prosecco.



Luchtige sauzen

Mousseline

Luchtige mousseline voor onder andere visgerechten of bij een vol-au-vent.

Op te warmen in de steamer of au-bain-marie.



BBQ Mousseline

Een luchtige mousseline met een verfijnde bbq smaak. Voor onder andere bij een stuk vlees of gegrilde vis of een croquette. Op te warmen in de steamer of au-bain-marie



Dessert Espuma's

Tiramisu

Als klassieke bereiding, als component bij een dessert, maar ook enorm smakelijk om een koffie mee af te werken!



Salted caramel

Luchtige karamel met zeezout geeft een enorme nieuwe dimensie aan deze favoriet. Perfect om een dessert mee af te werken!



Sabayon

Sabayon met een mooie, fruitige, witte wijn. Zowel koud als warm te gebruiken.



Blend Croquettes

De blend croquette staat altijd voor unieke combinaties.

Zo is de door Gault et Millau onderscheiden "original", een eigentijdse varkencroquette, de "crispy chicken", een vernieuwende kip & dashi combinatie. De laatste nieuwe smaakbom bestaat uit Holstein & Rubia Gallega.

Allen herkenbaar aan hun unieke crispy buitenkant van cornflakes, voor extra smaak en structuur.

Zoals alle producten van Blendbrothers, bestaan ook de croquettes uit unieke, creatieve smaken, die de efficiëntie en creativiteit van de keuken enorm verhoogt.

Door niet meer toe moeten concentreren op het bedenken en maken van een croquette met de juiste samenstelling, geeft dit tijd om een creatieve bereiding te maken.

Van een broodje pork croquette met goma, spitskool & shiso en een beef croquette met foie gras en truffel op brioche tot een crispy chicken croquette bij een caesar salad of bij een vol-au-vent.



Blend Croquette Original

Gemaakt van de tong, de wang en knuist van een Duroc varken. De koppen van de varkens worden gebrand in de oven, waar er een bouillon mee gekookt wordt, samen met lavas kruid. De pate wordt afgekruid met Italiaanse venkelpollen.

De croquettes worden hand gerold en de buitenkant krijgt een jasje van cornflakes, voor een betere smaak en meer crispyness.



Blend Croquette Crispy Chicken

Traag gegaarde hoevekip, waar de malse dijen en filet gebruikt worden voor een mooie afwisseling in smaak en textuur.

De kippenbouillon wordt afgewerkt met een toets van dashi, voor een mooie umami smaak!

Uiteindelijk worden alle blend croquettes met de hand gerold in cornflakes, voor een betere smaak en crispy textuur!



Blend Croquette Beef Holstein & Rubia Gallega

Deze nieuwe croquette wordt gemaakt van traag gegaarde Holstein nek, welke een enorm malse, aangename zachte structuur oplevert. Tijdens de bereiding voegen we vet van Rubia Gallega toe voor een mooie, diepe, karakteristieke smaak.

Met een ultieme, hand gerolde, dunne crispy buitenkant van cornflakes is dit dé ultieme vleescroquette.



Quality Meat Products ism Monarti Fine Foods

Samen met Monarti Fine Foods ontwikkelen we verschillende bereidingen met hoog kwaliteitsvlees. Bij deze ontwikkelingen hebben we drie belangrijke pijlers waar we nauwkeurig op letten.

Kwaliteit

De kwaliteit van het vlees is van uiterst belang. Vooral in de huidige tijd. Monarti garandeert de beste kwaliteit door zorgvuldig de beste stukken te selecteren en met de beste rassen te werken.



Creativiteit

De bereidingen moeten creatief zijn door de wijze van bereiding en ingrediënten, maar ook de chef de mogelijkheid bieden om zijn of haar handtekening te zetten bij het afwerken van het gerecht.

Efficientie

We richten ons op producten die efficiënt zijn voor de chef. Dit zijn bereidingen die veel tijd, techniek of apparatuur vereisen die een chef soms niet tot zijn/haar beschikking heeft.



Traag gegaarde kalfsmuis

Deze kalfsmuis wordt geheel ingezet op efficiëntie door minder workload te genereren.

Smaak technisch wordt gebruikgemaakt van aromaten, prachtige pepers (muntok, sarawak, sechuan) en de Beef Garum saus van Monarti. Hierin wordt hij traag gegaard, zodat hij dun maar ook zelfs iets dikker gesneden kan worden met een blijvende perfecte malsheid en structuur.

Perfect te gebruiken tussen brood, van focaccia's tot piadina's, pizza's, sandwiches en van amuse's tot de perfecte vitello tonnato!



Pastrami

Holstein AAA platinum

Pastrami gemaakt van de brisket van het Holstein rund, gemarmerd vlees, gecombineerd met een kruidenmix en langzaam gegaard voor 12 uur.

Deze pastrami wordt gemaakt als de klassieke pastrami, met een natte pekels voor enkele dagen en daarna langzaam gegaard met een kruidige spicerub.

In tegenstelling tot klassieke pastrami hebben we er bewust voor gekozen dit vlees niet te roken, zodat de fijne, subtiële smaak van dit vlees nog meer tot uiting komt.

Deze unieke pastrami kan koud worden geserveerd als charcuterie of warm in verschillende bereidingen.



Runderhart

Gepekeld, gegaard en gedroogd runderhart van Rubia Gallega. Geïnspireerd op bottarga is deze smaakmaker voor een verscheidenheid aan gerechten te gebruiken als final touch.

Waar vlees vroeger de hoofdrol had in een bereiding en groenten ernaast werden geserveerd, draaien we nu de rollen om, zonder vlees van de troon te stoten.

Schaaf aan tafel over een pasta, diverse groente bereidingen, pizza en veel meer, ervaar een diepgang van umami smaak.



Rubia Gallega Vinaigrette

Een rijke diepgaande vinaigrette gemaakt van Rubia Gallega vet en aceto balsamico en op smaak gebracht met kruiden als knoflook, tijm en rozemarijn.

Toepasbaar op vele groente bereidingen, bij koude visbereiding of een oester of klassiek bij sla en tomaat in plaats van olie & azijn.



Slow-cooked shortrib

24 uur, traag gegaarde shortrib van Holstein.
Even opwarmen in de oven en dit malse stuk valt zo van het bot af.

Serveer met eigen gemaakte lak en onze bbq mousseline of maak een geheel eigen creatie!



Belcrisp

De Belcrisp is een uniek stuk ovenspek van Belgische varkens, met een perfecte balans tussen vet, vlees en heerlijk krokante huid, exclusief ontwikkeld voor de horeca. Het spek wordt kort gepekeld met fijne specerijen en vervolgens voorgebakken tot de perfecte basis.

Na slechts 9 minuten op 220°C in de oven serveer je een smaakvol stuk spek: zacht en sappig vanbinnen, met een krokante huid die zorgt voor die onweerstaanbare bite. De Belcrisp kan zowel warm als koud worden geserveerd. Perfect in een luchtige steambun, of als verfijnde bereiding op bord – bijvoorbeeld in combinatie met gerookte paling, mousseline en asperges.



Belbraise

De Belbraise is een uniek stuk spek van Belgische varkens, met een perfecte balans tussen vet en vlees, langzaam gegaard gedurende 12 uur op lage temperatuur met een delicate mix van specerijen. Het resultaat: boterzacht vlees met een volle, verfijnde smaak.

De Belbraise kan zowel koud als warm worden geserveerd. Perfect om kort af te branden voor een intense toets, of gewoon in de oven op te warmen. Combineer met verfijnde ingrediënten zoals een langoustine of serveer als verrassend accent in klassieke en moderne bereidingen.

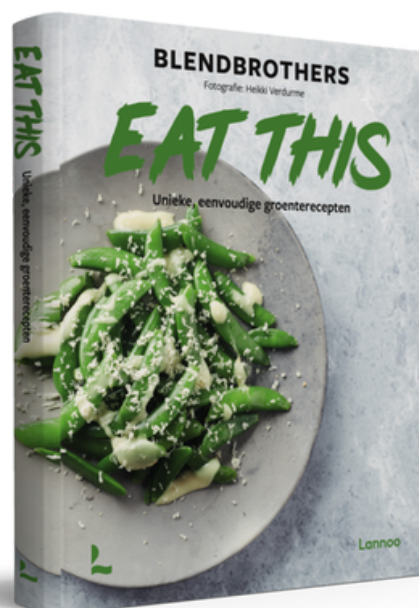


EAT THIS SERIES COOKBOOKS

In de Eat this!-reeks delen Hendrik en Kamiel Buysse, twee culinaire broers geboren uit de Zeeuwse klei, hun passie voor koken.

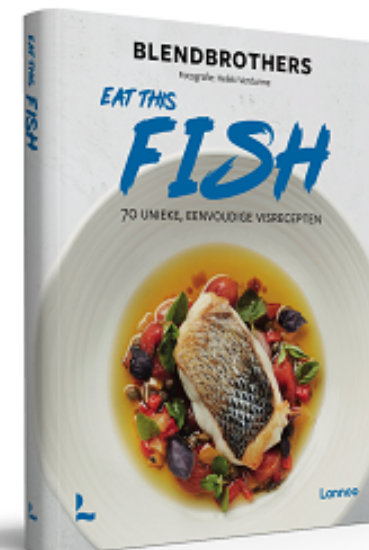
Vegetables

Groenten zijn spannend, toegankelijk en allesbehalve saai! In een handomdraai kun je superoriginele en smaakvolle bereidingen op tafel zetten waarvan iedereen gaat watertanden. In dit boek geven de Blendbrothers hun geheime combinaties prijs waardoor je net dat tikkeltje extra smaak in een gerecht tovert. De gerechten zijn eenvoudig te maken of om als inspiratie te gebruiken. Geen ellenlange ingrediëntenlijsten of regeltjes, gewoon 70 lekkere groentebordjes met die fingerlicking touch!



Fish

In dit boek verrassen ze je recept na recept - en dat maar liefst 70 keer. Hun jarenlange ervaringen en de vele buitenlandse invloeden die ze meenamen, combineren ze met lokale producten die ze aan hun gasten serveren. Dit vertalen ze nu naar uitzinnige smaakcombinaties die je lekker snel zelf kunt bereiden. Creatief, gedurfd en met vis in de hoofdrol!



Meat

In dit boek delen de Blendbrothers hun liefde voor vlees en kwalitatieve ingrediënten. Geïnspireerd door gerechten die ze over de hele wereld hebben ontdekt, maar ook door het eten waarmee ze opgroeiden, pimpen ze moeiteloos meer dan 45 eenvoudige bereidingen tot bijzonder smakelijke gerechten. Verfijnd, altijd inspirerend, maar vooral smaakvol, of het nu rund, varken of gevogelte is.



Contact us

www.blend-group.eu
info@blend-group.eu
+31628559954

