

Bolscher

meer dan vlees

Verse pasta's

We kunnen in deze Italiaanse nieuwsbrief niet om de verse pasta's heen. In Italië wordt pasta als apart (voor)gerecht gegeten (genaamd primi), waardoor er optimaal aandacht gaat naar het perfect op smaak brengen van de pasta. Vaak is er, naast een uitmuntend basisproduct, niet meer nodig dan wat room, olijfolie, verse kruiden of pesto. Nog wat geraspte harde kaas over het gerecht en klaar is de pasta.



200246 Pasta panzerotti ric/spin 3 kg
200251 Pasta panciotti coq/garnaal 2 kg

Meer met delicatessen

We kennen olijven, tapenade en artisjokken natuurlijk als typische Italiaanse antipasti. Maar u kunt natuurlijk ook veel meer doen met deze smaakvolle producten. Zo lenen artisjokken zich, aangefruit met sjalotten in knoflook en afgeblust met witte balsamicoazijn, uitermate als basis voor artisjokkensoep! En dit geldt ook geroosterde paprika's waarmee een heerlijke paprikasaus, soep of dip te maken is.



200165 gegrilde paprika's op olie 1,7 kg
200173 artisjokparten op olie 1,7 kg

Veelzijdige vleeswaren

Italiaanse vleeswaren als rauwe ham, salami en mortadella gaan de hele wereld over. Nederland exporteert zelfs een groot deel van haar varkens naar Italië om dit mogelijk te maken. Italianen zijn zeer bedreven in het vleeswarenambacht en dat proef je! Bepaalde lokale specialiteiten zijn beschermd qua herkomst, ingrediënten en proces. Deze producten zijn herkenbaar via een keurmerk met beschermende oorsprong benaming.



200050 Mortadella Bologna IGP 2,5 kg
200028 Parmaham DOP 2,5 kg

→ Kijk op bolscher.nl

Volg ons op   

LA DOLCE VITA!

DE ZOMERVAKANTIE NADERT EN DAN TREKKEN WE MASSAAL NAAR DE ZON. ITALIË IS EEN VAN DE VAKANTIELANDEN WAAR HET GOED TOEVEN IS QUA KLIMAAT ÉN EETCULTUUR. WE NEMEN U ALVAST MEE NAAR HET LAND VAN LA DOLCE VITA!

bolscher.nl



LA DOLCE VITA

Kenmerkend voor de Italiaanse keuken is de eenvoud van de gerechten. Neem de klassieke Salade Caprese waarin de smaakcombinatie van alleen tomaat, basilicum en mozzarella een gouden trio is. Afmaken met een goede olijfolie, pestodressing en pijnboompitjes en dit simpele gerecht is een wereldtopper.

BOLSCHER MEER DAN VLEES WENST U ALVAST EEN FIJNE VAKANTIE!

Tips van de chef

Ambachtelijke en betaalbare delicatessen

Bolscher meer dan vlees, is sinds 6 jaar de exclusieve partner van Naturalia voor de horeca in Oost-Nederland. Dankzij deze samenwerking is er een grote selectie van de meest verfijnde Mediterrane delicatessen beschikbaar voor bezorging aan de horeca.

Vernieuwing in het assortiment

Het uitgebreide netwerk van ambachtelijke Mediterrane producenten, zorgt voor continuïteit én voor vernieuwing. Tradities zijn mooi en moeten worden gekoesterd, maar er is ook grote behoefte aan nieuwe ingrediënten die aansluiten bij de chef van vandaag.

Italië op het bord

Naast bijzondere Italiaanse vleeswaren en speciale kaas, zijn er ook gevulde pasta's, klassieke lasagne bolognese, echte risotto rijst en diverse andere delicatessen verkrijgbaar. Door de producten rechtstreeks uit Mediterrane landen te halen, is de authentieke smaak gewaarborgd. Vertrouw op onze selectie en breng uw gasten 'la dolce vita' op het bord.



Wilger van Wezep van Naturalia BV te Borne

"Verbreed je horizon en probeer altijd mensen te verrassen met nieuwe ideeën en smaken. Experimenteer, ervaar, ga voor kwaliteit en creëer iets nieuws," aldus Wilger van Wezep van Naturalia.

