

**REJO, MET
SMAAK
GEMAAKT**



THEMAFOLDER - PASTA DELLA MAMMA
RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN

PROUD MEMBER OF
SOLINA

**Maak kennis met de nieuwste sterren
in het Rejo Spices gamma:
Pasta Della Mamma's
voorgekookte pasta's!**

Bij Rejo Spices hebben we ons assortiment uitgebreid met een revolutionaire reeks voorgekookte pasta's die jullie het leven zoveel gemakkelijker gaan maken. Voor alle slaggers en traiteurs die streven naar culinaire perfectie zonder uren in de keuken te staan, hebben we de perfecte oplossing.

Onze voorgekookte pasta's zijn precies wat de naam doet vermoeden: al voorgekookt, zodat jullie ze simpelweg uit de verpakking kunnen halen en direct aan de slag kunnen met het creëren van de meest verrukkelijke gerechten. Vergeet het gedoe van het koken en afgieten van pasta. De pasta's bevatten 12% ei (in tegenstelling tot andere voorgekookte pasta's) en hierdoor behoudt de pasta z'n beet, z'n standvastigheid, zelfs als hij iets te lang wordt opgewarmd of in een bain marie blijft staan. Met Pasta Della Mamma is het zo gemakkelijk als 1-2-3! Mengen met één van de heerlijke sauzen uit ons gamma en uw dagschotel of traiteurgerecht is klaar voor de toonbank.

Onze selectie omvat 4 onweerstaanbare soorten:

PENNETTE - Klein en buisvormig, perfect voor sauzen die zich in elk hoekje willen nestelen.

ROTELLE - Charmante kleine wieltjes die jong en oud zullen bekoren.

SPAGHETTI - De klassieker onder de pasta's, altijd een winnaar.

TAGLIATELLI - Brede, platte slierten die smaken zoals thuis.

Maar dat is nog niet alles! Voor degenen onder jullie die dol zijn op lasagne, hebben we ook lasagnevellen 30x40cm. Deze zijn zo gemakkelijk op maat te snijden dat je in een handomdraai een verrukkelijke lasagne in uw toonbank kunt toveren.



Voorgekookte
Pennete
PASTA5716-01



Voorgekookte
Rotelle
PASTA5717-01



Voorgekookte
Spaghetti
PASTA5714-01



Voorgekookte
Tagliatelli
PASTA5715-01



Lasagnevellen
30x40cm
PASTA5718-01

En omdat we weten dat jullie altijd op zoek zijn naar nieuwe smaaksensaties, hebben we in onze brochure een aantal overheerlijke recepten opgenomen om jullie te inspireren. Van klassieke carbonara tot zuiderse groentensaus, de mogelijkheden zijn eindeloos.

Dus waar wachten jullie nog op? Maak jullie klanten blij met deze hoogwaardige pasta's die de kwaliteit van jullie gerechten naar een hoger niveau tillen en waarmee u een hoop tijd bespaart!

Rejo Spices en Pasta Della Mamma staan klaar om jullie culinaire gerechten te vereenvoudigen.



Pasta
della Mamma

• THE PASTA DESIGNER •

**BUON
APPETITO!**



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

TAGLIATELLI CARBONARA

Ingrediënten:

- 600 g gerookt spek (in blokjes, reeds gebakken en afgekoeld)
- 300 g culinaire room
- Parmezaanschilfers

Onze producten:

- 1 kg **VOORGEKOOKTE TAGLIATELLI PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5715-01
(Allergenen: gluten, ei)
- 700 g **WITTE WIJNSAUS**
A395470
(Allergenen: ei, melk)
- **DIPPER ITALIAANS MET KAAS**
A404290-01
(Allergenen: gluten, melk, soja)

Bereiding & presentatie:

1. Meng de VOORGEKOOKTE TAGLIATELLI met de WITTE WIJNSAUS tot een homogene massa.
2. Voeg de spekblokjes toe.
3. Verdeel de pasta over bakjes (dagschotel) of presenteer in een schaal (traiteurgerecht).
4. Werk af met Parmezaanschilfers, DIPPER ITALIAANS MET KAAS en nog wat spekblokjes.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

TAGLIATELLI MET BALLETTJES IN TOMAAT-BASILICUMSAUS

Ingrediënten:

- 1 kg gemengd gehakt varken/kalf
- 200 ml melk
- 250 ml culinaire room
- Parmezaanschilfers
- bladpeterselie (fijn gesneden)

Onze producten:

- 1 kg **VOORGEKOOKTE TAGLIATELLI PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5715-01
(Allergenen: gluten, ei)
- 700 g **TOMAAAT BASILICUM CULINAIR**
S09746
(Allergenen: gluten)
- 150 g **BOULETTEN MIX**
S01924
(Allergenen: gluten, melk, soja)
- 50 g **BRUSCHETTAMIX**
A360790-04
- 125 g **NAPOLI PASTA LAY**
S01573
(Allergenen: melk, mosterd)

Bereiding & presentatie:

1. Meng het gehakt met de melk. Voeg de BOULETTEN MIX en de BRUSCHETTAMIX toe.
2. Maak balletje van +-35 g en bak in de steamer op 120°C, 30% vocht, gedurende 20 minuten. Laat afkoelen.
3. Meng de NAPOLI PASTA met de TOMAAAT BASILICUM CULINAIR en de room tot een egale saus.
4. Meng de VOORGEKOOKTE TAGLIATELLI en de saus onder elkaar.
5. Verdeel de pasta over bakjes (dagschotel) of presenteer in een schaal (traiteurgerecht).
6. Werk af met Parmezaanschilfers en de bladpeterselie.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

TAGLIATELLI MET GROENE KRUIDEN EN VONGOLE

Ingrediënten:

- 1 kg venusschelpen (vers)
- 100 g sjalot (fijn gesnipperd)
- 175 g culinaire room
- bladpeterselie

Onze producten:

- 1 kg **VOORGEKOOKTE TAGLIATELLI PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5715-01
(Allergenen: gluten, ei)
- 250 g **CULINAIRE BEARNAISESAUS**
A419225-04
(Allergenen: gluten, ei, melk, soja, mosterd)

Bereiding & presentatie:

1. Meng de CULINAIRE BEARNAISESAUS met de culinaire room tot een egale saus.
2. Stoof de sjalot glazig en voeg de venusschelpen toe.
3. Eens de schelpjes open zijn, zet de pan opzij op af te koelen.
4. Meng de VOORGEKOOKTE TAGLIATELLI met de saus onder de venusschelpen.
5. Verdeel de pasta over bakjes (dagschotel) of presenteer in een schaal (traiteurgerecht).
6. Werk af met de bladpeterselie.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

PENNETTE MET HAM IN MORNAYSAUS

Ingrediënten:

- 500 g gekookte ham (in snippers)
- Parmezaanschilfers

Onze producten:

- 1 kg **VOORGEKOOKTE PENNETTE PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5716-01
(Allergenen: gluten, ei)
- 1,6 kg **MORNAYSAUS**
SAUCE1984-01
(Allergenen: gluten, melk)
- **DIPPER ITALIAANS MET KAAS**
A404290-01
(Allergenen: gluten, melk, soja)

Bereiding & presentatie:

1. Meng de VOORGEKOOKTE PENNETTE met de MORNAYSAUS.
2. Voeg de hamsnippers toe.
3. Verdeel de pasta over bakjes (dagschotel) of presenteer in een schaal (traiteurgerecht).
4. Werk af met Parmezaanschilfers en de DIPPER ITALIAANS MET KAAS.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

PENNETTE MET GEBAKKEN KIP IN ROMIGE SPAGHETTISAUS

Ingrediënten:

- 20 st kerstomaatjes
- Verse kipfilet (in reepjes)
- Parmezaanschilfers
- Bladpeterselie

Onze producten:

- 1 kg **VOORGEKOOKTE PENNETTE PASTA DELLA MAMMA** PASTA5716-01 (Allergenen: gluten, ei)
- 10 g/kg **KIPKRUIDEN EXOTIQUE** SO2689 (Allergenen: mosterd, selderij)
- 500 g **MORNAYSAUS** SAUCE1984-01 (Allergenen: gluten)
- 500g **SPAGHETTISAUS** SO7088 (Allergenen: soja, selderij)
- **PEPPER & SALTMIX** JX02989

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de kipfiletreepjes met de KIPKRUIDEN EXOTIQUE.
2. Bak deze in de pan of in de steamer op 160°C gedurende 20 minuten.
3. Kruid de kerstomaatjes met PEPPER & SALTMIX en bak ze af in de pan of in de steamer op 160°C gedurende 5 minuten.
4. Meng de MORNAYSAUS met de SPAGHETTISAUS tot een homogene massa.
5. Meng de VOORGEKOOKTE PENNETTE onder de saus tot alle pasta goed bedekt is met saus.
6. Verdeel de pasta over bakjes (dagschotel) of presenteer in een schaal (traiteurgerecht).
7. Dresseer de gebakken kipreepjes op de pasta samen met de gebakken kerstomaatjes.
8. Werk af met de Parmezaanschilfers en de bladpeterselie.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

SPAGHETTI MET BEENHAM IN SUPREMESAUS

Ingrediënten:

- 1 kg beenham (in reepjes)
- 300 g bleekselder

Onze producten:

- 1 kg **VOORGEKOOKTE SPAGHETTI PASTA DELLA MAMMA** PASTA5714-01 (Allergenen: gluten, ei)
- 1,5 kg **SUPREMESAUS CULINAIR** SO8443 (Allergenen: melk, selderij)
- 15 g **NORMANDISCHE KRUIDEN** SO1910 (Allergenen: ei, soja, mosterd, selderij)
- **PEPPER & SALTMIX** JX02989

Bereiding & presentatie:

1. Snij de bleekselder in stukjes en kruid met PEPPER & SALTMIX. Bak deze vervolgens beetgaar en koel zo snel mogelijk af.
2. Kruid de beenhamreepjes met de NORMANDISCHE KRUIDEN en bak deze krokant. Koel zo snel mogelijk af.
3. Meng de SUPREMESAUS onder de VOORGEKOOKTE SPAGHETTI zodat de saus goed onder de pasta is verdeeld.
4. Verdeel de pasta over bakjes (dagschotel) of presenteer in een schaal (traiteurgerecht).
5. Werk af met de gebakken beenham en bleekselder.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

SPAGHETTI MET GEGRILDE GROENTEN

Ingrediënten:

- 900 g zuiderse groentemengeling (diepvries)

Onze producten:

- 1 kg **VOORGEKOOKTE SPAGHETTI PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5714-01
(Allergenen: gluten, ei)
- 1 kg **SPAGHETTI SAUS**
S00999
(Allergenen: gluten, melk, soja, selderij)

Bereiding & presentatie:

1. Grill de diepvriesgroenten in de steamer op 160° gedurende 10 minuten en koel zo snel mogelijk terug af.
2. Meng de VOORGEKOOKTE SPAGHETTI met de SPAGHETTI SAUS tot de saus goed verdeeld is over de pasta.
3. Verdeel de pasta over bakjes (dagschotel) of presenteer in een schaal (traiteurgerecht).
4. Doe de gegrilde groenten over de pasta.



TIP:
Kan ook perfect gemaakt worden met één van onze spaghettisauzen. Vervang de ham door een Nextera-product voor een vegetarische variant.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

SPAGHETTI PROSCIUTTO

Ingrediënten:

- gekookte ham (in snippers)
- Parmezaanschilfers

Onze producten:

- 1 kg **VOORGEKOOKTE SPAGHETTI PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5714-01
(Allergenen: gluten, ei)
- 1,5 kg **ITALIAANSE SAUS QM**
S00931

Bereiding & presentatie:

1. Meng de VOORGEKOOKTE SPAGHETTI met de ITALIAANSE SAUS.
2. Verdeel de pasta over bakjes (dagschotel) of presenteer in een schaal (traiteurgerecht).
3. Werk af met de hamsnippers en Parmezaanschilfers.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

ROTELLE MET PITTIGE SCAMPI

Ingrediënten:

- 24 st scampi (gepeld en ontdarmd)
- 500 g culinaire room
- bladpeterselie
- geraspte kaas

Onze producten:

- 1 kg **VOORGEKOOKTE ROTELLE PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5717-01
(Allergenen: gluten, ei)
- 500 g **ROZE PEPERPASTA LAY**
SO1572
- 500 g **TOMAAT MAISON**
A465080-01
(Allergenen: gluten, melk)
- 10 g **PEPPER & SALTMIX**
JX02989

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de scampi met de PEPPER & SALTMIX en bak ze kort aan.
2. Meng de ROZE PEPERPASTA met de culinaire room en de TOMAAT MAISON tot een egale saus.
3. Voeg de saus toe aan de VOORGEKOOKTE ROTELLE.
4. Verdeel de pasta over bakjes (dagschotel) of presenteer in een schaal (traiteurgerecht).
5. Dresseer met de gebakken scampi.



TIP:
Vervang de kip door onze NEXTERA STRIPS 35 PALE en u heeft een vegetarische variant.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

ROTELLE FINESSE MET KIP

Ingrediënten:

- 800 g kippenreepjes
- 200 g mozarellabolletjes

Onze producten:

- 1 kg **VOORGEKOOKTE ROTELLE PASTA DELLA MAMMA**
PASTA5717-01
(Allergenen: gluten, ei)
- 80 g **GEVOGELTE MARINADE**
SO4329
(Allergenen: soja, mosterd, selderij)
- 1 kg **FINESSE SAUS**
SO0924
(Allergenen: melk, selderij)

Bereiding & presentatie:

1. Marineer de kippenreepjes met de GEVOGELTE MARINADE (liefst gedurende 1 nacht), bek ze af en koel ze snel mogelijk terug.
2. Meng de VOORGEKOOKTE ROTELLE met de FINESSE SAUS tot een homogene massa.
3. Verdeel de pasta over bakjes (dagschotel) of presenteer in een schaal (traiteurgerecht).
4. Verdeel de kippenreepjes over de bakjes en dresseer met de mozarellabolletjes.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

LASAGNE BOLOGNAISE

Ingrediënten:

- sneden gekookte ham
- gemalen kaas

Onze producten:

- **LASAGNEVELLEN 30X40 CM**
PASTA5718-01
(Allergenen: gluten, ei)
- **ITALIAANSE SAUS**
S00931
- **MORNAY SAUS**
SAUCE1984-01

Bereiding & presentatie:

1. Verdeel 3 lepels MORNAY SAUS op de bodem van de schaal.
2. Bedek de saus vervolgens met ham.
3. Maak een laag met de ITALIAANSE SAUS.
4. Bedank vervolgens met de LASAGNEVELLEN.
5. Herhaal dit tot de schaal vol is, eindig met de MORNAY SAUS.
6. Bedek de schotel royaal met gemalen kaas.
7. Bak de schotel voor 45 minuten op 160°C.
8. Koel zo snel mogelijk af om makkelijk te portioneren.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

ZALMLASAGNE

Ingrediënten:

- verse zalm (in sneetjes van +- 5 mm dikte)
- gemalen kaas
- spinazie (vers geblancheerd of ontdooid)

Onze producten:

- **LASAGNEVELLEN 30X40 CM**
PASTA5718-01
(Allergenen: gluten, ei)
- **PORTOFINO SAUS**
AW10980-01
(Allergenen: gluten, ei, melk, mosterd)
- **MORNAY SAUS**
SAUCE1984-01

Bereiding & presentatie:

1. Bedek de bodem van de schotel met 3 lepels MORNAY SAUS en verdeel de spinazie over de saus.
2. Leg sneetjes zalm op de spinazie.
3. Maak een laag PORTOFINO SAUS.
4. Bedank vervolgens met de LASAGNEVELLEN.
5. Herhaal dit tot de schaal vol is, eindig met de MORNAY SAUS.
6. Bedek de schotel royaal met gemalen kaas.
7. Bak de schotel voor 45 minuten op 160°C.
8. Koel zo snel mogelijk af om makkelijk te portioneren.



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