

GROENTEN

VEGGIE



VEGGIE
BURGERS



VEGGIE APPETIZERS

FILLED WITH NATURE



UI

KAAS



RETAIL

VEGGIE



LEKKER SNACKEN ZONDER VLEES

Als makers van vegetarische appetizers leven wij zelf tussen de uien en aardappelvelden in Zuid-West Nederland. Als liefhebbers van lekker eten geloven wij in "shacken zonder vlees en dus zonder schuldgevoel". Zo kunnen we nog langer genieten van wat de natuur ons geeft. In een veranderende wereld zien wij dat ook uw klanten minder vlees gaan eten. Wij helpen u graag uw klanten ongemerkt te verleiden tot een lekker vegetarisch hapje gevuld met het goede uit de natuur: groente, aardappel, kaas en champignons.



BATTERED ONION RINGS
12 x 450 gram



BREADED ONION RINGS
12 x 450 gram



NATURAL BEER BATTERED ONION RINGS
12 x 350 gram



NATURAL CRISPY ONION RINGS
12 x 350 gram



CRUNCHY CARROT WRAP
ONION RINGS &
SWEET POTATO FRIES



CAPRESE WRAP
ONION RINGS &
MOZZARELLA STICKS

KAAS



MOZZARELLA STICKS
12 x 250 gram



**BEER BATTERED
MOZZARELLA STICKS**
12 x 250 gram



CHILI CHEESE NUGGETS
12 x 250 gram



CHEDDAR CHEESE JALAPEÑOS
12 x 250 gram



CAMEMBERT BITES
12 x 250 gram



CREAM CHEESE JALAPEÑOS
12 x 250 gram





INSPIRATION
SWEET POTATO FRIES

GROENTEN



SWEET POTATO FRIES
12 x 450 gram



GARLIC BREADED MUSHROOMS
12 x 300 gram



SPICY COATED POTATO WEDGES
12 x 450 gram





**FLATBREAD
BURGER**
BROCCOLI CHEESE BURGER

VEGGIE BURGERS



**MOZZARELLA TOMATO
BURGER ITALIAN STYLE**
12 x 300 gram



**BLACK BEAN BURGER
MEXICAN STYLE**
12 x 340 gram



**QUINOA BURGER
ASIAN STYLE**
12 x 340 gram



**BROCCOLI CHEESE BURGER
DUTCH STYLE**
12 x 340 gram



ASSORTIMENT RETAIL & LOGISTIEKE INFORMATIE

PRODUCTNAAM	HE	Bereiding			Logistieke info block			Logistieke info euro		
		FRITUUR	AIRFRYER	OVEN	LAGEN/ PALLET	HE/ PALLET	HE/ LAAG	LAGEN/ PALLET	HE/ LAAG	HE/ LAAG
UI										
Battered Onion Rings <i>vegetarisch/vegan/halal</i>	12x450 g	2-3 min op 175 °C	7 min 180 °C	12 min 225 °C	9	90	10	9	72	8
Breaded Onion Rings <i>vegetarisch/vegan/halal</i>	12x450 g	1,5 - 2 min op 175 °C	7 min 180 °C	15-20 min 225 °C	9	90	10	9	72	8
Natural Beer Battered Onion Rings <i>vegetarisch/vegan</i>	12x350 g	1,5 - 2 min op 175 °C	6 min 180 °C	12 min 225 °C	9	90	10	9	72	8
Natural Crispy Onion Rings <i>vegetarisch/vegan/halal</i>	12x350 g	2,5 - 3 min op 175 °C	7 min 180 °C	12-14 min 225 °C	9	90	10	9	72	8
KAAS										
Mozzarella Sticks <i>vegetarisch/halal</i>	12x250 g	1,5 - 2 min op 175 °C	3 min 180 °C	9-10 min 225 °C	11	165	15	11	132	12
Beer Battered Mozzarella Stick <i>vegetarisch/halal</i>	12x250 g	2 min 45 175 °C	3 min 180 °C	7-9 min 225 °C	11	165	15	11	132	12
Camembert Bites <i>vegetarisch/halal</i>	12x250 g	3 min op 175 °C	7 min 180 °C	10-12 min 225 °C	11	165	15	11	132	12
Chili Cheese Nuggets <i>vegetarisch/halal</i>	12x250 g	2,5 - 3 min 175 °C	4 min 180 °C	8 - 10 min 225 °C	11	165	15	11	132	12
Cream Cheese Jalapeños <i>vegetarisch/halal</i>	12x250 g	3-4 min op 175 °C	7 min 180 °C	10-12 min 225 °C	11	165	15	11	132	12
Cheddar Cheese Jalapeños <i>vegetarisch/halal</i>	12x250 g	3-4 min op 175 °C	8 min 180 °C	10-12 min 225 °C	11	165	15	11	132	12
GROENTEN										
Sweet Potato Fries <i>vegetarisch/vegan/halal</i>	12x450 g	1,5 - 2 min 175 °C	8 min 180 °C	15-20 min 225 °C	9	90	10	9	72	8
Spicy Coated Potato Wedges <i>vegetarisch/halal</i>	12x450 g	3-4 min 175 °C	8 min 180 °C	12-15 min 225 °C	9	90	10	9	72	8
Garlic Breaded Mushrooms <i>vegetarisch/halal</i>	12x450 g	3-4 min 175 °C	10 min 180 °C	12-15 min 225 °C	9	135	15	9	108	12
VEGGIE BURGERS										
Broccoli Cheese Burger <i>Vegetarisch/halal</i>	12x340 g	3-4 min 175 °C	8-10 min 180 °C	15 min 200 °C	12	156	13	12	132	11
Bean Burger mexican style <i>vegetarisch/vegan/halal</i>	12x340 g	3 min 175 °C	10 min 180 °C	10 min 200 °C	12	156	13	12	132	11
Mozzarella Tomato Burger Italian Style <i>vegetarisch/halal</i>	12x300 g	2,5 - 3 min 175 °C	10 min 160 °C	8-10 min 200 °C	12	156	13	12	132	11
Quinoa Burger Asian style <i>vegetarisch/halal</i>	12x340 g	3 min 175 °C	12 min 180 °C	15 min 200 °C	12	156	13	12	132	11

Voor meer informatie: Le Duc Fine Food B.V. • Meester Snijderweg 18 • 3251 LJ Stellendam • Email : Sales@leduc-food.nl

www.leduc-food.nl