

HEEL WAT NIEUWS BIJ POINT-VIRGULE

INNOVATIES WAKKEREN KOMEND BBQ-SEIZOEN REEDS AAN



Point-Virgule Barbecue ontstond twee jaar geleden uit de samenwerking tussen Ghecom en barbecuespecialist Peter De Clercq. Aan de basis ligt een prachtige collectie hoogwaardige barbecue-accessoires, die vervolgens werd aangevuld met de ondertussen alombekende kruiden en marinades van de bekende chef. Maar daar bleef en blijft het niet bij!

Q-bag

Vorig jaar werd de Q-bag gelanceerd, dé oplossing voor al uw bereidingen in papillot! Het betreft een zakje uit hoogwaardig dik aluminiumfolie dat uitgerust is met een transparant venstertje. Op die manier kan de gebruiker het gaarproces volledig volgen. Bovendien blijven alle sappen en aroma's perfect binnenin, wat leidt tot een optimale smaak en veel minder geknoei bij het opendoen. De Q-bag is trouwens zowel voor de barbecue als de oven (tot max. 220 °C) geschikt.

Innovaties VOOR 2007

- **Smaakstix:** met deze gekruide brochettestokjes kruidt u voortaan al uw bereidingen van binnenuit! Handig en snel: u hoeft enkel uw vlees, vis, groenten of fruit een 15-tal minuutjes op voorhand op de stokjes te spiesen, zodat die hun smaak kunnen afgeven. De kruidenstokjes zijn beschikbaar in 6 heerlijke smaken en zijn 100% natuurlijk.

- **Jack Daniel's Wood Smoking**

Chips: deze chips zijn vervaardigd uit de eiken tonnen waarin de Jack Daniel's whisky is gerijpt. Een handvol van deze chips (bij voorkeur eerst een half uurtje in water laten drenken voor een optimaal effect) op de hete kolen strooien en al uw grillbereidingen worden doordrongen van het heerlijke whisky-aroma.

- **Nougatstix:** elk pakje bevat 6 lange brochettestokjes met daarop telkens een blokje verrukkelijke nougat (3 x vanille en 3 x chocolade). Gewoon even boven het vuur houden en dat is het! Perfect als dessert op de barbecue en leuk voor jong en oud!



GHECOM

Steenweg 159A
9810 Eke-Nazareth
Tel.: 09/385.93.24
Fax: 09/385.93.25
info@ghecom.be
www.ghecom.be

PITTIGE INNOVATIES BIJ VERSTEGEN SPICES AND SAUCES

ONTDEK DE WERELDWORSTEN EN DE WORLD GRILL MEXICAN MADNESS



Ook dit jaar tekent Verstegen Spices & Sauces present op Meat & Fresh. Een bezoek aan hun stand loont zeker de moeite, want de firma bestookt er de voedingsprofessional met tal van innovaties, zoals de Wereldworsten en de World Grill Mexican Madness. Daarnaast plaatst men enkele bestaande concepten nogmaals in de kijker.

Wereldworsten

Dit nieuwe totaalconcept omvat zakken kant-en-klare kruidenmixen die de slager of traiteur de mogelijkheid biedt om hun worst- of andere gehaktbereidingen een wereldse smaak mee te geven. Op die manier kan men het hele jaar door voor variatie zorgen in het assortiment. In totaal zullen er 15 landensmaken worden gelanceerd. Op Meat & Fresh kunt u reeds 3 variëteiten ontdekken en proeven.

Mexican Madness

Verder voegde Verstegen Spices & Sauces een nieuwe telg toe aan het assortiment World Grills kruidenoliën, namelijk Mexican Madness. Deze mooie, rode marinade is vervaardigd op basis van peper, tomaat, knoflook en oregano en valt op door een typische Chipotle Chili smaak (gerookte jalapenopeper). Deze nieuwigheid is heerlijk bij rood vlees, wit vlees, gevogelte, gegrilde groentjes en aardappelbereidingen.

Fruitpeppers

Daarnaast zet de onderneming ook enkele producten in de spotlights die vorig jaar werden geïntroduceerd. Denken we bijvoorbeeld aan de Fruit Peppers, een combinatie van de beste kwaliteit peper, specerijen en gedroogde vruchten. Omdat deze mixen geen zout bevatten, komen ze zowel in hartige gerechten als in desserts tot hun recht. Momenteel zijn er 5 verrassende smaakvarianties beschikbaar: Banana Moon, Orange Pepper, Lemon Pepper, Strawberry-Lemon en Forest Fruit Pepper.



VERSTEGEN SPICES & SAUCES

Wayenborgstraat 12
2800 Mechelen
Tel.: 015/21.09.75
Fax: 015/20.30.75
www.verstegen.nl