



Onze sauzen...

...uw creaties

**Van klassiek
tot creatief**

Maiski.be

In de Maiski keuken is de saus meer dan een simpel bijgerecht.

Dit is ons verhaal:

Het Maiski kant-en klare sausassortiment is, voor elk van de 16 warme sauzen, geïnspireerd op de traditionele saus, maar dan telkens met een eigen Maiski twist voor een perfecte smaakbalans. Met liefde voor het koken wordt elke saus gecreëerd en wordt ze steeds op een artisanale manier, met veel handwerk, smaak en kunde, bereid in onze keuken in Olen.

Onze koks gaan dan ook verder dan een simpele toevoeging; het is een verhaal van techniek, balans, textuur en zorgvuldige keuze van ingrediënten. De Maiski sauzen geven een maaltijd richting, versterken de aroma's en tillen een gerecht van standaard naar een culinair hoog niveau. Onze sauzen zijn smaakgever en verrijken uw bereidingen tot de lekkerste gerechten, klaar om aan uw klanten te serveren.

Het Maiski sausassortiment is heel uitgebreid: maar liefst 16 sauzen (s)maken het assortiment tot één van de rijkste uit het Belgisch sausassortiment. We streven naar constante kwaliteit, klaargemaakt volgens de hoogst mogelijke culinaire normen.

Waar blinken onze sauzen in uit:

- **Eenvoudig te verwerken in gerechten:** makkelijk te portioneren, uitschepbaar. De saus blijft steeds stabiel, egaal en glanzend.
- **Smaakvol:** Iedere saus heeft zijn eigen uniek smaakpalet, met een zachte basis, stabiel van structuur en met perfecte binding
- **Eenvoudig aan te passen naar eigen smaak:** experimenteer gerust met extra garnituren kruiden en specerijen voor je eigen creatie(s).
- **Lange houdbaarheid:** door relatief kleine batches garanderen we een vers gemaakt product gecombineerd met dagelijkse uitleveringen naar onze grossiers.
- **Veelzijdig:** Het uitgebreide assortiment sauzen, onderverdeeld in 4 sausgroepen, past bij verschillende soorten gerechten. Voor elk gerecht een bijpassende saus.

Onze verpakking:

- Makkelijk stockeerbaar
- Stevige voedselveilige en herbruikbare verpakking
- Perfect en makkelijk te openen en hersluitbaar
- Perfect recycleerbaar

Hoe de saus te bereiden:

Kan perfect geportioneerd worden, rechtstreeks uit de verpakking.

Perfect regenereerbaar product en makkelijk op te warmen: combi oven, oven, stoomoven, microgolf en high speed, pan (gas, inductie, halogeen), bain-marie stabiel.

Onze sauzen dienen als springplank voor uw eigen creaties en kunnen gemakkelijk worden aangepast met wat er in uw koelcel ligt. Experimenteer met texturen, kruiden en seizoenproducten, en laat de Maiski saus uw creatieve partner in de keuken zijn. We inspireren u maar al te graag met deze sauzenwijzer, op deze manier trachten we indruk te maken op uw gasten en ze te verwennen met iets lekkers.

De 4 Maiski sausproductgroepen:

Rode sauzen: Een dieprode toets met als basis de tomaat. Ons culinair team kookt hier de lekkerste sauzen met de tomaat in combinatie met de beste ingrediënten.

Bruine sauzen: Onze koks vertrekken van de oerbasis onder de 'bruine' sauzen namelijk de Espagnole saus. Binnen onze keukenrecepten gaan we telkens de verschillende smaakvarianten bereiden en verrijken deze met de lekkerste, bijhorende garnituren.

Witte sauzen: Iedereen in onze keukens kijkt ernaar uit om deze sauzen klaar te maken. Vertrekkend van de basis 'bechamel' en verrijkt met zachte smaakgevers. Een zachte smaak en de verfijnde kleur zijn troeven waar dit witte sausassortiment synoniem van is.

Speciale sauzen: De smaakvolle sauzen met extra garnituur, speciale smaak of trendsettend. Sauzen die uw gerechten laten schitteren en uw klanten doen terugkomen voor meer.

Tomatensaus

10719350 (V)

RODE SAUZEN



SAUSIDEE:

ARRABIATA

extra gegrilde paprikablokjes •
platte peterselie • look •
tomatenblokjes • piment



RECEPTIDEE:

sous verrijkt met gestoofde sjalot, sambal,
mascarpone en witte wijn.
Soffritto – gestoofde wortel en witte selder,
Gebakken kipblokjes – gestoofde rijst.



Een volle en lekkere tomatensaus, bereid volgens klassiek recept.
Lekker voor alle bereidingen verrijkt met tomatensaus. Klaar als basis
voor uw afleidingen.

Mosterdsaus

10718050 (V)

WITTE SAUZEN



SAUSIDEE:

HONING-MOSTERDSAUS
extra kippenbouillon • honing
• verse dragon



RECEPTIDEE:

ovengebakken **Kippengehakt** 'fricandon'
met mosterdspek en stukjes **Brazade**
met Italiaanse kruiden. **Aardappelgratin**
en gebakken bloemkool.



Mosterd 'à l'ancienne'
en 'stropkes'-mosterd
van Tierenteyn

Een edele, zachte mosterdsaus, fluweel van uitzicht. Onze koks selecteerden de mosterd 'à l'ancienne' & 'stropkes'-mosterd van Tierenteyn voor onze saus die zowel uw vlees als vis-gerechten, met een gouden randje kan afwerken.

Vissaus

10720350

WITTE SAUZEN



RECEPTIDEE:
stoof van prei,
gebakken visbrochette
en geplette aardappel
met platte peterselie.

SAUSIDEE:
NOORSE VISSAUS
zalmeitjes • haring-ei
• gehakte peterselie • bieslook •
grijze garnalen



Een zacht smakende allround saus voor uw beste visbereidingen.
Op smaak gebracht met een schaaldierenfumet en ideaal om af te werken
met uw culinaire touch en twist van garnituren.

Kaassaus

10720150 

WITTE SAUZEN



SAUSIDEE:

BLAUWEKAASSAUS CACIO E PEPE

Roquefort of Gorgonzola •
gemalen zwarte peperbollen •
fijngehakte Italiaanse kruiden
(salie, rozemarijn, oregano)

RECEPTIDEE:

warme gnocchisalade, gebakken wortelloof
en courgette, Gekookte kipreepjes,
pecorinoschilfers.



zwarte peper

room



gemengde
geraspte kaas



De lekkerste basisbechamel verrijkt met onze geselecteerde
gemengde kazen, mooi blinkend en op smaak gebracht.
Ideaal om bij te smaken met een afgeleide kaas voor uw perfecte kaassaus.

Sinaasappelsaus

10719450 (S)

SPECIALE SAUZEN



SAUSIDEE:

AZIATISCHE SINAASAPPELSAUS

mirin • zoete sojasaus • limoensap •
sesamzaadjes • koriander



RECEPTIDEE:

sticky kipspiesjes met Currybrazade gelakt met
Sinaasappelsaus, Parelcouscous op Oosterse wijze
met extra gestoofde shitaké en puntpaprika.

Grand Marnier



sinaas en
mandarijnpotjes
'a vif' met zestes

Hier vertrekken we van smaakvolle sinaasappelstukjes en jus,
die door onze koks tot een verfijnde saus worden gekookt. Ons recept wordt
afgewerkt met zachte mandarijnpotjes en een vleugje Grand Marnier.

Pastasaus met room

10722050

WITTE SAUZEN



RECEPTIDEE:

gebakken **Brochette met paprika en ui**,
penne met gele wortel, gele en rode puntpaprika,
gerasppte Grana Padano.

SAUSIDEE:

RODEPESTOSAUS

rode pesto • selder gepocheerd
in bouillon • extra gemarineerde
tomatenblokjes



salie en oregano

Italiaanse tomaat



Pecorinoblok

mascarpone



Italiaans geïnspireerde kaassaus waar we onze bechamelbasis afwerken met mascarpone en Italiaanse kaas en een overheerlijke en kruidige passata van tomaat.

Oriëntaalse saus

10721650

SPECIALE SAUZEN



SAUSIDEE:

CHINESE BBQ-SAUS

BBQ-kruiden • gerookte
paprika • BBQ-pasta • sesam •
koriander



RECEPTIDEE:

Brochette met minikipballetjes
Zuiders zwarte quinoa met extra
edamameboontjes



Een topper in onze keuken. Een Oosters smakende saus met extra veel garnituur van groenten en fruit met een evenwichtige balans van zoet en zuur.

Basissaus voor vol-au-vent

10719950

WITTE SAUZEN



SAUSIDEE:

CURRY VELOUTÉS SAUS

- gele currypasta •
- kokosmelk • sojasaus
- limoensap • gehakte kruiden
(koriander, peterselie,
marjolein)



RECEPTIDEE:

Kippenstoofpotje van gepocheerde
Kippenonderbout met Kippenballetjes.
Gestoomde prei en sojascheuten (taugé)
afgewerkt met **Basissaus vol-au-vent** met
gelecurrypasta.



De kippen veloutésaus, speciaal gemaakt als basis.
Denk aan ragouts, gevogeltekroketten, maar ook bij waterzooi en zwezeriken,
kortom een perfecte sausparker.

Boschamignonsaus

10721950 (S)

BRUINE SAUZEN



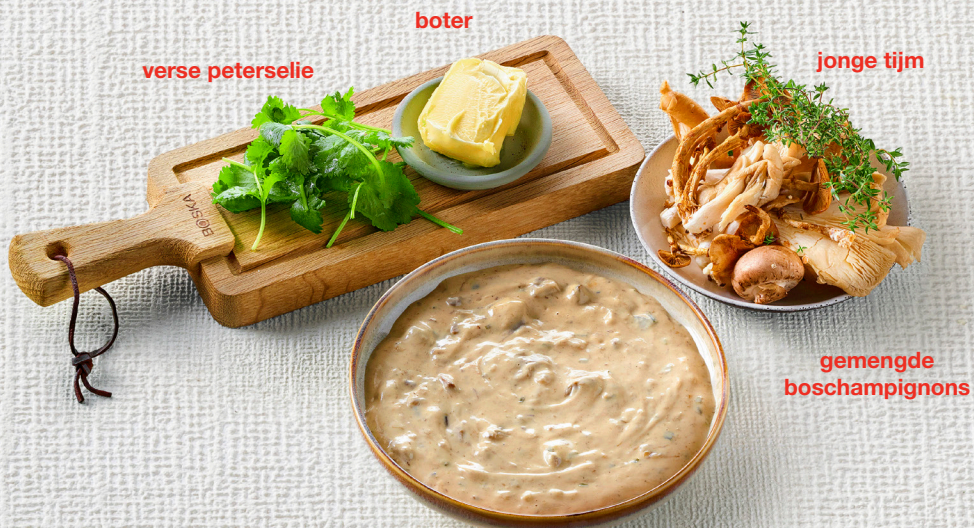
RECEPTIDEE:
gebakken Kipfilet gemarineerd
met groene kruidenolie. Peertjes rode wijn
gemengd met rode kool en rösti.



SAUSIDEE:

SHERRYSAUS

sherrywijn • verse gehakte
peterselie



De 'edelste' onder de champignonsauzen.
Vol smaak afgewerkt met gestoofde stukken boschamignon.

Jagersaus

10721050

BRUINE SAUZEN



SAUSIDEE:

GRAND-MÈRESAUS

gepocheerde zilveruitjes •
extra rode wijn • gehakte
jonge tijm • rozemarijn • platte
peterselie



RECEPTIDEE:

in de oven gebakken Kippenonderbout
en wortel-aardappelstoof.



gebakken
spekblokjes

Parijse
champignons

cognac

kruidentuil

Klassieke Franse saus, traditioneel bereid met champignons en spek.
Op smaak gebracht met zachte gestoofde ui en een vleugje cognac.

Druivensaus

10720250

SPECIALE SAUZEN



RECEPTIDEE:
gebakken Kippenbout, Druivensaus
met dragon, gegrilde courgette
en gebakken aardappelschijfjes.



kruidentuil

droge witte wijn



witte ontpitte en
gepelde druiven



De Maiski-topper, uniek op de markt, uniek van smaak met mooi gepelde en ontpitte witte druiven. De saus die de Maiski-koks met smaak en flair maken en waar uw klanten telkens weer naar uitkijken.

Peperroomsaus

10720950

BRUINE SAUZEN



RECEPTIDEE:
gebakken Kipstammetje,
prei-wortelstoemp.



Een zachte pepersmaak, aromatisch en kruidig. De smaak komt met de, volgens traditioneel recept, 'gemarkineerde' groene peperkorrel in een kruidige zuurbasis, afgewerkt met espagnolesaus en room.

Fine Champagnesaus

10720650 (S)

BRUINE SAUZEN



SAUSIDEE:
AZIATISCHE
KIPPENROOMSAUS
sojasaus • lookpasta
• zestes • limoensap



RECEPTIDEE:
Kippenworst,
peterselieaardappel
en gestoofd witloof.



Een klassieke veloutésaus, op smaak gebracht met
cognac en stukjes champignon.

Wildsaus

10722250 (S)

BRUINE SAUZEN



RECEPTIDEE:

feestgerecht met rollade van fazant,
Kippengehakt, groenekruidenpasta en (faux)foie.
Gebakken aardappelbolletjes en spruiten,
Appel met veenbessen.

SAUSIDEE:

PEPERKOEKSAUS

geïnfuseerde tijm •
peperkoek



Een van de klassiekers in de Maiski keuken. Een zachte wildsaus met een gesmaakte zoete toets van veenbessen en wave van cognac.

Stroganoffsaus

10717850

RODE SAUZEN



SAUSIDEE:

PRIMAVERA SAUS

- paprika/tomatentapenade
- gebakken courgette
- tomatenblokjes



RECEPTIDEE:

gestoofde rode ui en Kipchipolata in stukjes, **Stroganoffsaus**. Stoof van gebakken aardappelblokjes, gele puntpaprika en wortel.



Een romige, aromatische tomatensaus vol groenten. De klassieker uit de Russische keuken met een pittige toets. Perfect bij stoofgerechten en lekker bij witvis en schaaldieren.

Archiducsaus

10720450

BRUINE SAUZEN



RECEPTIDEE:

ovengebakken Kipvink met archiducsaus.
Gestoofde spinazie en Aardappelgratin.

SAUSIDEE:
OSTENDAISE SAUS
extra gekookte mosselen
• mosselfumet • grijze garnaal •
platte peterselie
• tomatenblokjes



De lekkerste champignonroomsaus gesmaakt met een zachte toets van madeirawijn. Verrijkt met stukjes gebakken champignons.

Maiski producten per saus

Saus	Product	Artikelcode	Verpakking
Tomatensaus	Gekookt en gepasteuriseerd kippenvlees	10826220	2,5kg
Mosterdsaus	Gekruid Kippenvlees – gehakt	10837320	3kg
	Brazade van kippenhaasjes Italiaans	10870320 (S)	40 stuks / 2kg
	Aardappelgratin dauphinois	10740280 (S)	3kg
Vissaus	/		
Kaassaus	Gekookt en gepasteuriseerd kippenvlees	10826220	2,5kg
Sinaasappelsaus	Brazade van kippenhaasjes Curry	10871320 (S)	40 stuks / 2kg
	Parelcouscous op oosterse wijze	10700780 (S)	2kg
Pastasaus met room	Kipfiletbrochette met paprika en ui	10840320	10 stuks / 1,5kg
Oriëntaalse saus	Brochette van mini kipballetjes 5 balletjes (gegaard)	10842320	15 stuks / 1,5kg
	Zuiderse Zwarte Quinoa	10701880 (S)	2kg
Basissaus voor vol-au-vent	Kippenonderbout (Halal)	10330322	2kg
	Brochette van mini kipballetjes 5 balletjes (gegaard)	10842320 (S)	15 stuks / 1,5kg
Boschampignonsaus	Verse enkele kipfilet (Halal)	10360320	2,5kg
	Peren in de rode wijn	10740580 (S)	45 stuks / 3kg
Jagerssaus	Kippenonderbout (Halal)	10330322	2kg
Druivensaus	Kippenbout (Halal)	10320320	3kg
Peperroomsaus	Kipstammetje	10814320	12 stuks / 1,5kg
Fine Champagnesaus	Kippenworst 150g	10820320	20 stuks / 3kg
Wildsaus	Gekruid Kippenvlees – gehakt	10837320	3kg
	Appeltjes met veenbessen	10740680 (S)	18-20 stuks / 2,5kg
Stroganoffsaus	Kipchipolata 250g	10878320	6 stuks / 1,5kg
Archiducsaus	Kipvink 150g (mantelkipfilet)	10815320	10 stuks / 1,5kg
	Aardappelgratin dauphinois	10740280 (S)	3kg

Creatie: culinair-atejlee.be



PLUKON CONVENIENCE OLEN
 Industrielaan 13 - 2250 Olen - Belgium
 tel: +32(0)14 25 09 30
www.Maiski.be - Maiski@plukon.be



MAISKISAUZEN WIJZER



ALLERGENEN

Saus	Prod. code	Karakter	Combinatie	Garnituur	Gluten	Lactose	Alcohol
Tomatensaus	10719350	Perfekte basissaus, vol tomaat	Allround, groenten, kip, rood vlees en vis	/	*	*	*
Stroganoff saus	10717850	Unieke balans tussen pittig, fris en zuur	Kip, vis, schaaldieren	Room + champignons, paprika geel en rood	*		•
Archiducsaus	10720450	Vol romig met zachte Madeiratoets	Kip, witvis en rood vlees	Stukjes champignon	*	•	Madeira
Peperroomsaus	10720950	Zachte pepersmaak, romig met lichte cognactoets	Kip, vlees, wit en platvis	Zachte peperkorrel	•	•	Cognac
Jagersaus	10721050	Volle, diepe smaak van gestoofde ajuin en spek	Kip, wild, varkensvlees	Stukjes spek en champignons	•	•	Cognac
Boschampignon-saus	10721950	Verfijnde, champignonsmaak, umami	Kip, wild, pastagerechten	Gestoofde boschampignons	*	•	Witte Wijn
Fine Champagnesaus	10720650	Feestelijk, rijk en romig	Wild, kip, kalfsvlees en vederwild	Stukjes champignon	•	•	Cognac
Wildsaus	10722250	Zachte wildsaus, zoete toets	Wild, kip, vederwild, rood vlees en kalf	Veenbesbesjes	•	•	Cognac
Basissaus voor vol-au-vent	10719950	Ideale witte basissaus, vol smaak en perfect gebonden	Kip, groentenvaria, witvis, orgaanvlees, kalf	/	*	•	
Kaassaus	10720150	Smaakvolle basis kaassmaak	Kip, groentenvaria (gratins) witvis, schaaldieren	/	•	•	
Visssaus	10720350	Verfijnde saus op basis van fumet en tomaat	Vis, schaal- en schelpdieren, gratins	/	•	•	Witte wijn
Pastasaus met room	10722050	Bechamelbasis met mascarpone	Kip, vis, pastagerechten, gratins	Mascarpone, stukjes tomaat, Italiaanse kruiden	•	•	
Mosterdsaus	10718050	Fluwelen zachte saus met Tierenteyn mosterd	Kip, vis, kalf en varken	Mosterdzaadjes	*	•	
Sinaasappelsaus	10719450	Smakelijke 'fruitsaus', perfecte balans in zoet-zuur, laksaus	Kip, gevogelte, aziatische gerechten, varken	Mandarijnpartjes	*	*	Grand Marnier
Oriëntaalsesaus	10721650	Perfekte zoet-zuur balans met extra garnituur	Kip, gevogelte, kalf, aziatische gerechten	Wortel, taugé, tomaat en paprika	*	*	*
Druivensaus	10720250	Unieke delicatessse, zachte saus met extra ontpitte druiven	Kip, gevogelte, kalf	Gepelde wit druiven	*	•	Witte wijn



* kan sporen bevatten van