

*De Smaak van vandaag,
klaar om te serveren.*



Maiski.be

Maiski is a division of **PLUKON**
food group 



PLUKON CONVENIENCE OLEN

- 100% Belgisch, lokaal, kleine voetafdruk
- 20 Jaar ervaring in een veeleisende markt
- Constante kwaliteit en hoogwaardige presentatie
- Hoge kwaliteits- en hygiënecriteria (IFS Higher Level)

VAN BOER TOT BORD

We voelen ons mee verantwoordelijk voor elk onderdeel in de keten en zorgen voor gecontroleerd transport van zowel de levende kippen, als van het gekoeld eindproduct.

Plukon Food Group loopt voorop als het gaat om innovatieve plansystemen en logistieke oplossingen, alles om het product zo vers mogelijk bij onze klanten te krijgen.



is a division of



Pasta- en granen- salades

Onze smakelijke kant-en-klare pasta- en granensalades onderscheiden zich door het gebruik van speciale pastasoorten zoals mini penne of Griekse pasta aangevuld met een extra smaakgever zoals Griekse kaas of mozzarellaballetjes. Deze buffetsalades kan u verrijken met gegaard vlees, charcuterie, gerookte vis of groenten. Daarnaast passen ze ook erg goed bij speciale broodjes zoals pita, naan of focaccia.



- Ideaal voor uw buffetten of uw BBQ.
- In de saladbar, naast eenvoudige groenten brengen onze gezonde granen of pasta's het gerecht van de klant volledig op smaak.
- De gemakkelijkste oplossing om uw vlees-, vis- of vegetarische gerechten origineel te presenteren tijdens feesten.
- Perfect zelf te pimpen tot uw eigen signatuurgerecht: een stukje gegrilde kip, een gekookte zalmfilet of lekkere garnalen, getopt met de lekkerste saus of vinaigrette.



Lauwarme salade pasta pesto met gebakken radicchio (rode sla), groene asperges, Maïski kipnuggets en Parmezaanschilfers



Gegrild gemarineerd varkenshaasje met pasta pesto en basilicum

Pasta pesto met kip

Een verrassende pastasalade op basis van orecchiette, letterlijk oortjes, een Zuid-Italiaanse pasta. Op smaak gebracht met heerlijke groene pesto en extra gegrilde groenten zoals rode en gele paprika, courgette, zongedroogde tomaat en aubergine. Daarbij komen kleine stukjes gebakken pure kipfilet.

Deze allround pastasalade kan zowel koud als warm geserveerd worden. Een gerecht op zich, maar past ook fantastisch bij uw buffet, saladbar of als side dish bij uw vis- en vleesgerechten met een zuiders tintje.



Zuiderse zwarte Quinoa

Onze zwarte quinoasalade is aangemaakt met quinoa, bulgur en krokant gegrilde groenten zoals courgette en aubergine, aangereikt met soja en witte bonen. Kortom een lekkere, evenwichtige en gezonde salade. De ideale side dish bij uw BBQ of zomers buffet of de perfecte aanvulling op uw vegetarisch en zelfs vegan gerecht. Deze voedingsbron is rijker aan voedingsvezels dan rijst, pasta en aardappelen. Een bron van eiwit, vitamines, mineralen en anti-oxidanten, echt superfood.

Als sharing dish op carpaccio van Gandaham met krokante toast



Couscous en Quinoa

Onze kant-en-klare **couscous of witte quinoa** biedt U als basis-product tal van mogelijkheden. Beiden kunnen zowel warm of koud geserveerd worden en zijn het ideale bijgerecht voor al uw bereidingen. Gemengd met verse, gemarineerde of gegrilde groenten, afgewerkt met smaakvolle kruiden en specerijen, een van onze heerlijke sauzen of met een vinaigrette. Met deze producten serveert U telkens opnieuw hippe en verrassende gerechten.



Extra veggie:
gebakken falafel



Pasta — granen salades

Couscous:
tomaatschijfjes,
rode ajuinringen,
sperzieboontjes,
rozijnen,
baharat-kruiden
en druivenpitolie



Witte quinoa:
broccoliroosjes,
zwarte olijfringen,
rode paprikablokjes,
olijfolie,
ras-el-hanout en
limoensap



Afwerken met:
mi-cuit van zalm, bieslook
en citroenzestes

EXTRA IN HET ASSORTIMENT

Ons assortiment graan-componenten omvat daarnaast ook: **parelcouscous, bulgur, spelt, boekweit, rogge** en gele couscous. Stuk voor stuk basisgrondstoffen waarmee U creatief aan de slag kan om uw klant te verleiden met de meest smakelijke en gezonde gerechten.



Verse producten



- Deze Maïski klassiekers blijven geliefd bij uw dagelijkse klanten, zowel in de toogverkoop als dagschotel of gerecht in de horeca of foodservice restaurants.

- Makkelijke bereiding zowel voor U als professional als de eindklant, de chef-kok of service-medewerker die regenereert of serveert.
- Smakelijk, gebalanceerd gekruid en vol natuurlijke ingrediënten, de waarden waarmee Maïski zich al jaren op de voedingsmarkt profileert.

- Kindvriendelijke smaak, daar gaan we voor! Producten op basis van lekkere kip met net dat tikkeltje meer kwaliteit en smaak.
- Smakelijke partner in uw klassieke bereidingen, maar ook overheerlijk op een broodje, verwerkt in een salade of op de grill of BBQ.
- Heel populair in de coulis-verkoop met zetmeelcomponent, groente en sausje.

Rauwe kipbereidingen

Brazade van kippenhaasje curry, kipfiletbrochette met paprika en kipstammetje: Het fijnste van de Maïski kipfilet gemarineerd met een selecte kruidenmengeling, telkens op een stokje of als kipgehakt gekruid met een smaakvolle korst. Allround klaar te maken, in de oven, krokant gebakken in de pan of op de grill of op de BBQ.



Brazade kippenhaasje curry met rijst, currysousje met gebakken appel en broccolini



Pitabroodje met gegrilde brazade kippenhaasje curry, fijne gestoofde groenten (wortel, maïs, rode ajuin, rode kool, witte kool) en yoghurt-looksousje



Maïski kant-en-klare couscous op smaak gebracht met zwarte olijven, tomaat, verse munt, rode ajuin met gegrilde brazade kippenhaasje curry, afgewerkt met zachte currydressing

Kipfilet-brochette

Gegrilde kipfiletbrochette met gebakken zoete aardappel en Maïski stroganoffsaus afgesmaakt met groene pesto.



Gebakken kipfiletbrochette met Maïski pastasalade met mozzarella en tomaat verrijkt met gebakken oesterzwammen en peterselie



Maïski couscous verrijkt met in olijfolie gestoofde groenten: gele en groene courgette, wortel, rode ajuin, gele paprika en koriander met daarbij kipfilet-brochette gegrild, sausje van ketchup met komijn

ONS ASSORTIMENT

Het assortiment van de Maïski rauwe kibereidingen is de maatstaf voor de markt. Zoals altijd staat kwaliteit centraal, smaak en kruiden maken het af. Smaakversterkers en bewaarmiddelen staan niet in onze voorschriften.

Kipstammetje

Warme Maïski witte quinoa met gestoofde prei en verse oregano, kipstammetje gegaard in de oven en Maïski pastasaus met room



Stoof van aardappelwedges met look en Parijse champignons, paprika tapenade en gebakken kipstammetje

Voorgebakken en gepaneerde kipbereidingen



DAGSCHOTEL

Krokantschnitzel gebakken met stoof van aubergine, sjalot, zongedroogde tomaat en oregano, warme Maïski witte quinoa en kruidenboter

Krokantschnitzel

Deze schnitzel gemaakt van onze kwalitatieve kipfilet is gepaneerd met goudgele cornflakes die na het opwarmen een lekkere smaak en een krokant mondgevoel brengen.

Deze krokantschnitzel is allround in bereiding: oven, pan, microgolf en gril. Daarnaast zijn de smaakcombinaties eindeloos en heeft dit product een plaats in ieder culinair concept.



TOONBANKPRESENTATIE



Wrap met krokantschnitzel, Maïski zuiderse zwarte quinoa en Muhammara, dip van rode paprika, look, olijfolie en walnoot



VERSE KORIANDER

MUHAMMARA



RODE AJUIN

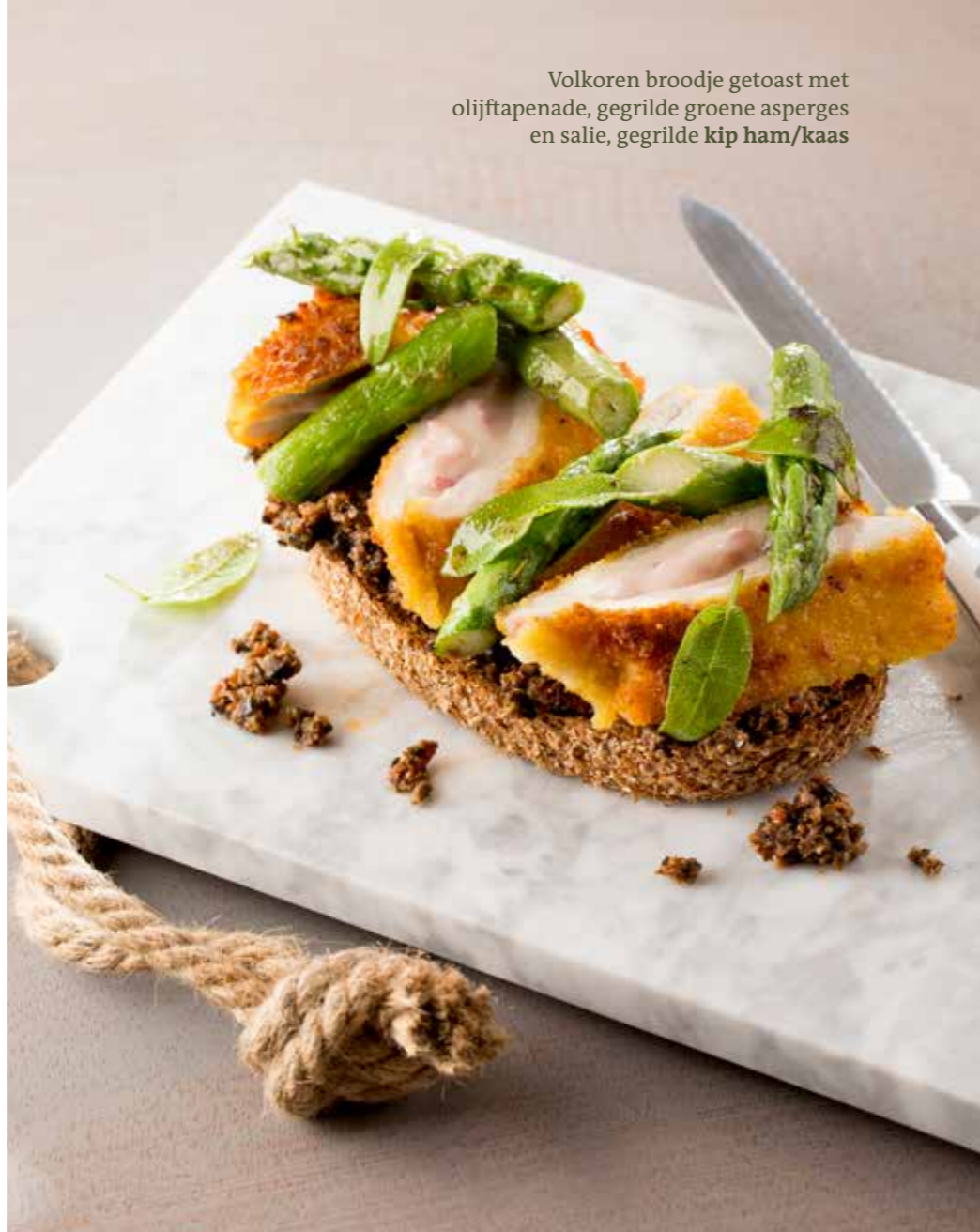
KROKANT-SCHNITZEL

ZUIDERSE ZWARTE QUINOA

Voor-gebakken gevuld

De klassieker van Maïski, gepaneerd en voorgedaard. Een smaakvol en uitgebalanceerd gamma dat snel klaar is. De ideale portie voor menig dagschotel maar ook geschikt voor toogverkoop. Ideaal voor de late beslisser die weinig tijd heeft om een smaakvol en kwalitatief product op tafel te toveren. Ook hier betreft het een kindvriendelijk product.

Gebakken krielaardappelen, erwten gestoofd met ajuin en munt, kip ham en kaas en de Maïski pastasaus met room



Volkoren broodje getoast met olijftapenade, gegrilde groene asperges en salie, gegrilde kip ham/kaas

Kip ham kaas

De marktreferentie. Geliefd in scholen, in instellingen, thuis op je bord, als dagschotel, bij retail en horeca. Overal in België de topper onder de gepaneerde kipproducten. Kip in een goudgeel jasje, gevuld met een smeùige vulling van ham en kaas.



Kip Italiaans

Een dubbele kipfilet, gepaneerd met een rode panade en een smaakvolle, licht pittig getomateerde Italiaanse saus.



Gegrilde meergranen burger bun, guacamole, gebakken kip op Italiaanse wijze met rode ajuinschijfjes, jonge slascheuten en sneetjes tomaat.

EXTRA IN HET ASSORTIMENT

Probeer ook onze kindvriendelijke kipnuggets en kerstster om uw thema's en kidsmenu's te versterken. Daarnaast bieden we ook een kant en klare loempia Thai, lekker en makkelijk klaar te maken om uw Oosterse menu een krokante smaakboost te geven.

Kant-en-klare gerechten

Een smaakvol gerecht serveren is niet altijd gemakkelijk. Maïski maakt hier een zekerheid van. Onze missie: iedereen een smakelijk moment laten beleven. Het gevarieerde assortiment van lekkere gevogelte-, vlees- en visgerechten biedt telkens weer een verrukkelijk moment dat de smaakpapillen van uzelf en uw klanten weet te beroeren.

COUSCOUS
NATUREL

WITTE
QUINOA

KIP OP
MEDITERRAANSE
WIJZE

- Gemakkelijk om te serveren in de toonbank of als dagschotel.
- Klassieke smaken die iedereen, jong en oud, weet te appreciëren
- Makkelijk te regenereren, zowel in de combi-oven, microgolf als klassiek in de pan.
- Niet alleen lekker, maar ook mooi van uitzicht en met voldoende garnituur en saus.
- Perfect te combineren met zetmeelcomponent naar keuze. Tip: Een ideale match met onze granen en aardappelproducten.

Hongaarse goulash: de lekkerste stukjes varkensvlees, sappig en mals in dit klassiek Hongaars gerecht met rode en groene paprika, verse champignons en tomaat.



Kippenhaasjes op oosterse wijze: lekker malse kippenhaasjes in een zoetzure Oosterse saus met tomaat, sojascheuten, ananasblokjes, rode paprika en witte selder.



Varkenswangetjes met brunoise van peertjes: een lekker stoofpotje met de malste varkenswangetjes en perenblokjes, een klassieker in wording!



Kip op mediterrane wijze: het meest smakvolle stukje kippenvlees, de bovenboutfilet, met een zuiderse saus op basis van tomaten, op smaak gebracht met mediterrane kruiden zoals basilicum, tijm en oregano.



Schelvis met kappertjessaus: lekker gesmaakte schelvis, een vis van bij ons en graatloos, zacht gestoomd met een roomsaus op basis van visbouillon en witte wijn afgewerkt met kleine kappertjes en verse peterselie.



Scampi in duivelsaus: reuzenscampi in een licht pittige getomateerde roomsaus afgewerkt met bieslook.



Zalm met duo van asperges: zacht gestoomde zalmfilet, graatloos, in een romige citrus-boter mousseline-saus met beetgare asperges, witte en groene afgewerkt met peterselie.



Coq au vin: de klassieke Franse stoofpot met stukken kippenborstfilet en bovenboutfilet, verse champignons, zilveruitjes en het krokante spek, smakend met gebonden rode wijnsaus.



Gentse waterzooi: een klassieker uit Vlaanderen met gelijke porties kipfilet, verse gestoomde prei, wortel en witte selder in een zachte roomsaus.



Sauzen

Maïski produceert eveneens kant-en-klare sauzen om uw gerechten op smaak te brengen. Daarnaast kunt u de sauzen zelf verder verfijnen en afwerken met extra groenten, kruiden, specerijen of condimenten. Onze sauzen bestaan uit de lekkerste ingrediënten die door onze ontwikkelaars speciaal geselecteerd werden om aan ons Maïski standaarden te voldoen. De sauzen zijn gemakkelijk op te warmen en hebben een lange houdbaarheid.



Pizza

1



Saus de pizzabodem in met stroganoffsaus ...

2



... deze is uiterst geschikt om uw pizza ...

3



... die lekkere en verrassende smaak te geven.

4



Bestrooi de saus met geraspte mozzarella of andere pizza-kaas.

5



Schik uw kort aangestookte groenten of garnituur.

6



Werk af met extra kruiden of garnituur.

Stroganoffsaus

Deze klassieke vleessaus kan op vele manieren gebruikt worden, natuurlijk met een lekker stukje rundsvlees maar ook als vegetarisch sausje, bij stoofpotten en als vissaus. De lekkere smaak laat zich ook verleiden aan niet voor de hand liggende recepten zoals pizza, pasta of lasagnesaus.



Biefstuk met stoof van champignons en puntpaprika, stroganoffsaus en kroketten



BASIS
STROGANOFF
EXTRA
AFGEWERKT



Kippengehaktballetjes met sperzieboontjes en stroganoffsaus

Pastasaus met room

Een zachte, licht getomateerde saus, die perfect valt te combineren met pasta, onze Maïski granen en vlees of vis.

Tagliatelle, pastasaus met room met stukjes gebakken tomaat en rozemarijn, gestoofd witloof en de Maïski krokantschnitzel



Warme Maïski witte quinoa met gestoofde prei en verse oregano, kipstammetje gegaard in de oven en pastasaus met room



DE KANT-EN-KLARE MAÏSKI SAUZEN

zijn uitstekend van smaak en helpen u om gerechten af te werken. Opwarmen en serveren dus! De kwaliteit van artisaan bereide sauzen binnen handbereik. Naast de gebruikte sauzen hebben we ook vissaus, saus met tuinkruiden, peperroomsaus, oriëntaalse saus en roomsaus met juliennegroenten in het assortiment.

*'t was lekker,
vandaar de
propere borden*



Voorjaar 2020