

***Maïski*** inspireert  
met producten van  
bij ons



***Maïski.be***

## Kant en klare granen- en pastasalades

Deze salades onderscheiden zich door het smakelijk combineren van granen, pasta, groenten en smaakgevers. Deze schep- en buffetsalades kunnen perfect geserveerd of verrijkt worden volgens uw eigen creativiteit.

PASTA MET TOMAAT EN MOZZARELLA



ZUIDERERSE ZWARTE QUINOA



PARELCOUSCOUS OP OOSTERSE WIJZE



PASTASALADE EXOTIC



GRIEKSE PASTASALADE



- 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.

## Aperosticks

Deze kippenvleugeltjes, gemaakt van onze hoogwaardige kip, zijn zacht gekruid met onze geheime kippenkruiden en behouden na het opwarmen een evenwichtige smaak.

Deze 'kippenvleugeltjes' zijn allround in bereiding: oven, pan, frituurpan en kunnen ook gegrild worden. Daarnaast zijn de smaakcombinaties eindeloos en past dit gerecht in elk culinair concept thuis, niet enkel als aperitiefhapje dus.



Patatas bravas op smaak gebracht met pittige Spaanse kruiden, gebakken (of gefrituurde) **aperosticks** afgewerkt met lookmayonaise en srirachasaus

Creatie: culinair-ateljee.be

**Aperosticks** gelakt met **Maïski sinaasappelsaus** op smaak gebracht met sojasaus, bastaardsuiker, piment en koriander



# Granen

De kant en klare basissen van van granen en zaden bieden je enorm veel mogelijkheden. Natuur of bijgesmaakt met andere ingrediënten, warm of koud. Deze vormen het ideale bijgerecht voor uw buffetten of BBQ's.



Rogge gesmaakt met gebakken courgette en minichampignons, gedroogde lavendel



Gele couscous op smaak gebracht met gebakken bloemkool, granaatappel, verse munt olijfolie en couscouskruiden (Raz-el-hanout)



Boekweit afgewerkt met gebakken wortel, gedroogde abrikoos, rode paprika afgewerkt met zoet-zure saus en dille.



Bulgur afgewerkt met avocado, limoenkruidenvinaigrette, sjalot en mais



Witte quinoa met tricolore kerstomaatjes, bosajuin en zwarte olijven met olijfolie

Spelt met gebakken rode punt-paprika, gegrilde pompoenblokjes en notenmix (walnoot, pompoen en pistache)



Parelcouscous met rode ajuin, mango en komkommer bijgesmaakt met honingmosterdvinaigrette



# Verse producten

**Klaar voor uw feesten, buffetten en BBQ's?**  
... wij wel met dit uitgebreid assortiment aan smakelijke, 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 regeneert 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 collis-verkoop met zetmeelcomponent, groente en sausje.



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



# De klassiekers van Maïski



PEPER-ROOMSAUS

STROGANOFFSAUS

KIPFILET-BROCHETTE MET PAPRIKA/UI

KIPSTAMMETJES

BRAZADE VAN KIPPENHAASJES PAPRIKA

ITALIAANSE KIPBURGER VERS

KIPFILET (gemarineerd met groene boskruiden, gebakken en gerookt met rozemarijn)

# De specials van Maïski



Het assortiment van de Maïski rauwe kippereidingen 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.



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

# Kant en klaar

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.



**Scampi in een zacht Duivelsausje:** reuzenscampi in een licht pittige getomateerde roomsaus afgewerkt met bieslook.

**Zalm met duo van asperges:** zacht gestoomde, graatloze, zalmfilet in een romige citrus mousselinesaus met lekkere beetgare witte en groene asperges.

## NIEUW

- 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 Maïski aardappelproducten.**



**Gentse waterzooi:** lekkere kipfilet gepocheerd in romige veloutésaus met prei, wortel en witte selder.

**NIEUW**  
**Vol-au-vent:** deze smakelijk romige kippenragout is afgewerkt met verse champignons en de lekkerste gepocheerde kipballetjes, een echt smakelijk (vernieuwde) klassieker.

**Hongaarse goulash:** lekkere stukjes gebakken varkensfilet, mals en sappig, gesmaakt met paprika, champignons en tomaat.



# De sauzen

Maïski produceert eveneens kant-en-klare sauzen om je gerechten op smaak te brengen. Daarnaast kan je de sauzen zelf 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 onze Maïski standaarden te voldoen. De sauzen zijn gemakkelijk op te warmen en hebben een lange houdbaarheid.

STROGANOFFSAUS

DRUIVENS AUS

ARCHIDUC SAUS

JAGERS AUS

PASTA SAUS MET ROOM

TOMATEN SAUS

ORIENTAAL SES SAUS

PEPER ROOM SAUS

Voor meer inspiratie en informatie check onze vernieuwde website vanaf voorjaar 2021.  
[www.maïski.be](http://www.maïski.be)