



Zomerproof met onze topselectie

Onze specialisten stelden ook dit seizoen weer een mooie zomerse selectie samen, het beste in groenten, fruit en vlees. Allemaal met één doel, jouw zomerkaart naar een hoger niveau tillen.

Bij ons draait alles om kwaliteit, service en verrassende Specials die je blijven inspireren.

Kijk zeker eens in ons ruime assortiment en laat je culinair inspireren.

Zomer, we zijn er klaar voor.



De dubbeldoel koe

Een bewuste keuze van Délidis

In onze zoektocht naar duurzaam en kwalitatief rundvlees zijn we bij de dubbeldoel koe terecht gekomen.

Deze runderen zijn van Europese afkomst en worden, zoals de naam zegt, voor een dubbel doel gebruikt. De koe geeft eerst melk, en blinkt daarna ook nog eens uit in heerlijk vlees.

De dubbeldoel koe krijgt tijd om te groeien. Ze kunnen wel tot hun 6 jaar genieten van een tevreden leven met meer ruimte en aandacht van hun boeren. En dat proef je!

Het vlees is van superieure kwaliteit, rijker van smaak, voller van structuur en heeft een mooie rode kleur.

En er is meer: doordat deze koeien voor twee doelen worden ingezet, daalt hun ecologische voetafdruk met maar liefst 60%. Minder CO₂, meer milieubewust genieten. Bij Délidis geloven we in die balans: topkwaliteit, karakter en duurzaamheid, zonder in te boeten in smaak.

Word jij net zoals ons ook zo enthousiast van dit mooi verhaal? Ontdek dan gauw ons assortiment!



Beste kwaliteit

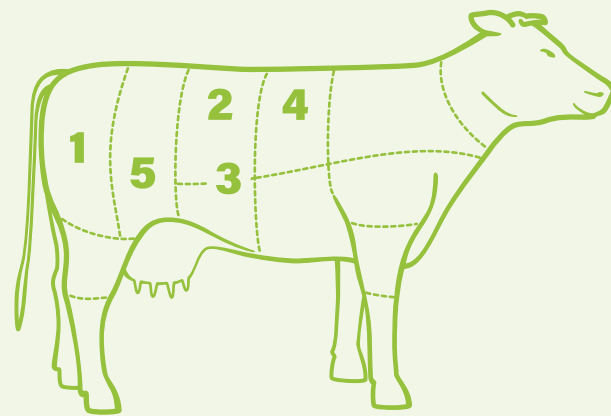


Bewust



minder CO₂

- 1 Rumsteak
- 2 Côte à l'os
- 3 Entrecote
- 4 Rib eye
- 5 Filet pure



1 Rumsteak



2 Côte à l'os



3 Entrecote



4 Rib eye



5 Filet pure

Rundvlees

Dubbeldeel koe		
9951	Rumsteak Dubbeldeel	De klassieker op de kaart, mals en sappig.
10018	Côte à l'os Dubbeldeel	Perfect voor 2 personen, het been geeft extra smaak aan het vlees tijdens het bakken.
7766	Entrecote geheel Dubbeldeel	Stuk van ongeveer 3,5 kg
8480	Entrecote versneden	Iets meer vet dan de rumsteak, ideaal om kort te grillen.
7345	Rib eye geheel Dubbeldeel	Stuk van ongeveer 2,5 kg
9113	Rib eye versneden Dubbeldeel	Nog net iets meer gemarmerd dan de entrecote voor een diepe en rijke vleessmaak.
9810	Filet pure geheel Dubbeldeel	Stuk van ongeveer 2,5 kg
9961	Filet pure versneden Dubbeldeel	Het magerste stukje rundvlees maar heerlijk mals.
7293	Bavette Dubbeldeel	De flank steak of vinkenlap waar zowel een steak van gesneden kan worden alsook tartaar.
23	Picanha Dubbeldeel	Het staartstuk, in Argentinië vaak gegrild op zijn geheel en nadien in fijne tranches versneden.
7791	Dry aged côte à l'os Dubbeldeel	Handversneden. Beschikbaar in 1 kg of 1,2 kg.



Meer weten over deze producten?
Ons salesteam komt het graag toelichten!

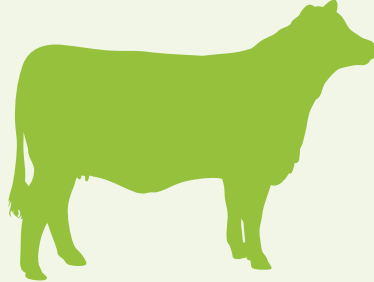


Dry aged rundvlees

Pure passie,
vakmanschap en
geduld.

Bij Délidis gaan we tot het bot om
jou als chef het allerbeste te bieden.
We gaan enkel voor de beste rassen,
met zorg gekozen om hun karakter,
marmering en finesse.

Ga je voor de fijne elegantie van
Limousin? Of de krachtige intensiteit
van Aubrac? Elk ras vertelt zijn eigen
verhaal op het bord. Dankzij onze eigen
rijpingskamers stemmen we de rijping
perfect af op jouw wensen en bieden
we maatwerk voor chefs die weten wat
ze willen.



Een kijkje in onze rijpingskast

Simmental

Simmentaler-rund vindt zijn oorsprong in Zwitserland, en werd in de 18de eeuw geëxporteerd naar het zuiden van Duitsland (Beieren) en Oostenrijk, waar ze nu vooral gekweekt worden. Dit rund, met zijn lichtgele tot roodbruine vlekken op een witte vacht, wordt zowel voor de melk- als voor de vleesproductie gekweekt. De dieren leven voornamelijk van gras en kruiden die ze op de berghellingen en in de valleien vinden. Door deze natuurlijke en gezonde voeding, en door de rust in de omgeving, is het vlees mooi met vet dooraderd. Het heeft een zachte en fijne smaak.

Holstein

Het meest herkenbare ras van de lage landen, met de typische zwart-witte vlekken. Een ras voornamelijk voor melkproductie maar net hierdoor een uniek smaakprofiel lichtjes zoet met nootachtige en botertoets. Het heeft een lichte kleur en fijne structuur.

Limousin

Limousin is een ras dat oorspronkelijk uit het Centraal Massief in Frankrijk komt. Het vlees heeft een felrode kleur met een vetmarmering die voor de karakteristieke malsheid en smaak zorgt.

Aubrac

Het oude Aubrac ras wordt vooral gekweekt ten zuiden van het Centraal Massief in Frankrijk. Het zijn sterke dieren, die bestand zijn tegen het ruwe klimaat op de vlakke van Aubrac en tegen ziekten. Aubrac runderen zijn vooral vleesdieren, maar geven ook hoogwaardige melk dankzij hun natuurlijke voeding op de uitgestrekte heuvels waar ze vrij grazen. Het vlees is mals en kruidig, heeft karakter en verfijning.

Black Angus

Black Angus staat bekend voor hun kwaliteitsvol vlees dat vol van smaak is. Komt voornamelijk uit Zuid-Amerika en Schotland.

Dry aged rundvlees

Dry aged lendes

9396 Simmental

9395 Holstein

9373 Holstein Premium

9746 Black Angus

9948 Limousin

9644 Aubrac



Dry aged op maat

Als klant kan je bij Délidis een volledige lende naar keuze laten dry agen, volledig op maat. Je betaalt het bruto startgewicht van de geselecteerde lende.

Samen met onze slager en jouw accountmanager stemmen we af hoelang je het vlees wil laten rijpen, en of je het in z'n geheel of versneden geleverd wil krijgen.

Kies bijvoorbeeld voor côte à l'os, of ga voor volledig ontbeend: jij kiest, wij zorgen voor de perfecte afwerking.



Hoe versnijdt je dry aged lende?

We lichten het toe in deze video.



Zomertoppers

Steak Tartaar

- | | |
|------|---|
| 9310 | Rund tartaar fijn gesneden |
| 7296 | Rund tartaar Premium - eigen kruiding en olie |

Carpaccio

- | | |
|------|----------------------------------|
| 7376 | Carpaccio van rund * |
| 9161 | Gerookte Carpaccio - houtgerookt |

Dressings en sauzen

Lekker af te werken met deze handige dresseerflessen van Maurice Mathieu.



- | | |
|------|--------------------------|
| 7580 | Mayonaise aioli |
| 7581 | Mayonaise truffel |
| 7583 | Mayonaise pickels |
| 7584 | Mayonaise sriracha |
| 7590 | Mayonaise kimchi |
| 7576 | Dressing ceaser |
| 7577 | Dressing salee |
| 7578 | Dressing vitello tonnato |
| 7579 | Dressing steak tartaar |



Barbecue

Vuur aan. Vlees erop.
Gaan!

De geur van smeulende kolen, het
sissen van een goed stuk vlees op het
rooster - dát is zomer.

Bij Délidis gingen we all-in voor de
ultieme BBQ-burger: **juicy, vol smaak
en klaar om indruk te maken.**
En we gaan verder dan vlees alleen.
Van sappige côte à l'os tot de basis voor
al jouw side dishes: **Wij helpen je
met alles voor een complete
barbecue-ervaring.**



Barbecue

Burgers vers

9568	Hamburger rund Sirloin 100%
7805	Hamburger chorizo BBQ
7803	Hamburger rund Délidis
7804	Hamburger rund nacho

Burgers diepvries

8009	Rund burger Black Angus *
11356	Delidis burger 20 x 100 g *
9272	Delidis burger 20 x 180 g *
9087	Rund burger grof Aus 20 x 180 g *
9296	Rund burger grof Aus 48 x 90 g *



Keuzestress?

Ons salesteam komt het graag toelichten!

Spek

9807	Traag gegaard buikspek
------	------------------------

Rundvlees

8108	Tomahawk lers
9304	Tomahawk Holstein
10018	Cote à l'os Dubbeldoel
496	Cote à l'os Wit blauw
9651	Cote à l'os Huts
9864	Cote à l'os Black Angus



Vers
atelier

Zomerse toppers en authentieke klassiekers in huis gemaakt. Zowel recepten op maat als eigen creaties worden met passie bereid tot culinaire gerechten.

Heb je zelf een recept maar ontbreekt het je aan tijd om dit alles ‘from scratch’ te bereiden? Dan gaan onze chefs samen met jou aan de slag om jouw recept op punt te zetten en in ons atelier te bereiden. Zo helpen wij jou de workload te verlichten. We’ve got your back.

Kant en klaar

4624	Stoofvlees 2,5 kg
4599	Vol au vent 2,5 kg
1326	Balletjes in tomatensaus 2,5 kg
1327	Balletjes in Luikse saus 2,5 kg
4626	Spaghettsaus 2,5 kg

Apero-sharing

1298	Hummus 2 kg
1320	Aubergine dip 2 kg
1321	Guacamole 2 kg
1322	Shakshuka 2 kg



Sharing

7813	Délidis Chicken tenders
7535	Hot'n spicy tenders *
7784	Chicken tenders *
7262	Mini satés *
7796	Jamon de Cebo de Campo 80gr 50% Iberico

Mini kroketjes	
7753	Blend original 30 x 20 g *
7537	Blend crispy chicken 30 x 20 g *
7755	Blend beef 60 x 20 g *
7727	Iberico kroket 30 x 20 g *
7760	Kroket koninginnebol 30 x 30 g *
7758	Kroket noordzeebol 30 x 30 g *
7759	Kroket stoofvleesbol 30 x 30 g *
7243	Kroket Secreto07 60 x 20 g *
7414	Kroket mix deluxe 10 x 20 g (6 soorten) *
7673	Kroket mix tapas 10 x 30 g (3 soorten) *
7757	Kroket vegan mix 'vegan crunchy' 10 x 30 g (3 soorten) *



Groenten & fruit

Zomer in elke hap

De zomer is hét seizoen van kleur, smaak en frisheid. Groenten en fruit spelen daarin de hoofdrol, van sappige tomaten en knapperige sla tot zoet zomerfruit. Alles wat je zoekt voor smaak op je bord.

In deze folder helpen we je graag op weg met onze zomerse selectie, zorgvuldig gekozen om jouw zomerkaart te laten stralen.

Seizoensvers, smaakvol en boordevol vitaminen.



Tomaten, sla & rauwkost

Tomaten

2441	Trostomaten prunella
1521	Honingtrostomaat 180 g looye
3256	Tomaten coeur de boeuf
4690	Tom-x d'antan
4252	Honingtrostomaat 3 kg looye
2358	Tomaten kumato
5010	Tomaten tijger groen
4597	Trostomaat pruimcherry
2339	Droomtomaten joyn looye
3151	Tomaten marinda groen-rood
2266	Tomberry rood 125 g
3284	Tomaten huevo de toro
2267	Tomberry geel 125 g
4543	Toma'santa geel
2534	Tomaten kumato schaal 300 g
2537	Tomaten kumato 340 g
3521	Ananastomaten
4696	Tomaten noire d'antan
4695	Tom geel d'antan
5013	Tomaten tijger bruin
3261	Tomaten murice paars
2359	Tomaten zebra groen
4107	Tomaten virgin groen

Handige slamixen

10519	Sla fijnproever 500 g
10549	Slamix 200 g
11121	Little gem/rucola 750 g
10389	Sla mix 8mm 500 g
10945	Sla mix andijvie 500 g
10837	Sla mix deluxe 500 g
10497	Sla mix rucola 17mm 500 g
10906	Sla romano 8mm 500 g
10926	Sla mix fantasie 500 g
10383	Ijsbergsla 8mm 500 g
1854	Koraalsla

Rauwkost

10573	Rauwkost Grieks 1 kg
10574	Rauwkost Hollandia 1 kg
10952	Rauwkost Festival 1 kg



Courgette, aubergine, pepers & fruit

Aardbeien

2579	Framboosaardbei 100 g
2580	Ananasaardbei 100 g
2583	Perzikaardbei 100 g
2584	Aardbei summer white
3139	Bosaardbei 100 g
1851	Aardbei

Courgette & Aubergine

3324	Aubergine Japanse 300 g (Nasu)
4383	Aubergine Thai Groen
1698	Aubergine graffiti
10718	Aubergine mini
3762	Aubergine wit mini
2156	Aubergine wit
2157	Aubergine paars rond mini
2363	Courgette geel
4516	Courgette mini 200 g
1770	Courgette de Nice
1958	Courgette wit
2380	Courgette zephyr

Pepers

3173	Padron
1992	Rawit groen
3381	Rawit rood
3509	Jalapeno rood
3508	Jalapeno groen
2311	Peper Aji Amarillo
3179	Habanero rood
3950	Habanero geel
4547	Carolina reaper
4342	Piquillo

Fruit

3141	Kersen
4198	Kersen 500 g
4207	Kersen Karel Vaes witbuik
3106	Gele watermeloen
3078	Peppino meloen



Inspirerend, exclusief,
seizoensgebonden

Als chef wil je verrassen, verleiden en nét dat extraatje op het bord toveren. Daarom volgen we de nieuwste foodtrends en zoeken we naar unieke topproducten die jouw gerechten dat wauw-effect geven.

Onze Délidis Specials zijn een wisselend assortiment van exclusieve, seizoensgebonden producten speciaal voor jou geselecteerd.

Hoe op de hoogte blijven van onze 'Délidis Specials'?

Bovenaan de catalogus in mijn.delidis.be onder de tegel 'Specials' bundelen wij wekelijks onze toppers. Ga dus zeker bij het plaatsen van je bestelling een kijkje nemen welke nieuwigheden we voor jou hebben geselecteerd.

In deze folder inspireren we je alvast graag met onze selectie.



Scan voor alle Délidis Specials



Venkelbloem



Kai lan bloem



Capucijnerbloem



Oost Indische kersblad



Duizendblad



Codiumwier



Bloemen

2463	Tuinboon bloem zwart	Minder gekend, maar mooi decoratief bloemetje dat perfect als afwerking past bij een gerecht.
3137	Tuinboon bloem rood	Minder gekend, maar mooi decoratief bloemetje dat perfect als afwerking past bij een gerecht.
3019	Verbena bloem	Bloemetjes zoet, zacht en mild van smaak, combineer met witte chocolade en zacht fruit.
2872	Basilicum bloem	Wit of paars bloemetje met typische intense basilicum smaak.
3495	Venkelbloem	De venkelbloem smaakt naar anijs en is zoet en aromatisch. Erg lekker bij desserts.
2320	Kai lan bloem (bloem van Chinese broccoli)	Een heerlijk fris en sappig bloemetje met een lichte koolachtige smaak, breed inzetbaar, van voorgerecht tot dessert.
4992	Bieslook bloem	De smaak lijkt op die van bieslook, maar heeft een bloemig aroma. Ook lekker in salades of als garnering op soepen.
1512	Capucijnerbloem	Mooi paars bloemetje van een variant van de erwt. Ook wel blauwschokkers genoemd.
4211	Duizendblad bloem	De smaak is licht bitter met een zoete ondertoon. Duizendblad kan worden gebruikt als een alternatief voor spinazie.
3478	Fuchsia	Minder gekend als eetbare bloem, maar met mooie frizure smaak.
2364	Lavendelbloem	Heerlijk om te verwerken in desserts, infuseren in een panna cotta of gecombineerd met witte chocolade.
3485	Oost Indische kersblad	Heerlijk pittige smaak en decoratief.

Kruiden

2317	Japanse bergpeterselie	Japanse peterselie wordt ook Perilla, Red Shiso of Japanse munt genoemd. Het blad lijkt fel op dat van de brandnetel maar is dieper ingesneden en roodpaars van kleur.
3019	Citroen verveine/verbena	Heerlijk om een infusie thee van te maken maar ook in desserts voor een heerlijk subtiel citroenaroma.
2516	Hoya Santa	Heilig blad in het Spaans, in Mexico vaak gebruikt als smaakmaker, toetsen van peper, munt, eucalyptus en anijs.

Zeewier

3580	Codiumwier	Eén van de lekkerste zeewieren om te eten, ook geschikt om olie of ijs van te maken.
------	------------	--





Paarse asperges



Wasabi bloem



Gemberbloem



Dry aged rode biet



Microradijsjes



Tijgertomaat



Groenten Spécials

3341	Aspergesla celtuce	De smaak van de wortel doet aan pandan denken, met het frisse van selderij en een nootachtige nasmaak.
2177	Groene asperges	Heerlijke groene asperges uit het zuiden van Frankrijk.
2111	Paarse asperges	Kleurrijke variant op de groene asperge.
3342	Japanse Wasabi	Verse wasabiwortel niet te vergelijken met de poedervorm.
3344	Verse wasabi stelen	Subtiële wasabi smaak met een heerlijke bite, marineren of kort garen.
2323	Verse wasabi bloemen	Mooi decoratief wit bloemetje met die heerlijke wasabitoets.
4912	Lamsoren	Zilte bladgroente die lijkt op spinazie. Kort bakken of stoven.
4530	Wakame	Nootachtig aroma en een minerale smaak.
3327	Wakame groen	Nootachtig aroma en een minerale smaak.
3352	Courgettebloem groen	Leuk om als tempura te geven of op te vullen.
2362	Courgettebloem geel	Ideaal voor een zomers voorgerechtje.
3354	Myoga gemberbloem	De prille knoppen van de gember die net boven de grond uitkomen.
3357	Dry aged rode biet	De gepekelde biet wordt in een dry age kast gerijpt en langzaam ingedroogd.
3378	Micro witpunt radijsjes	Decoratief en lekker pittig.
3384	Micro rode radijsjes	Prachtig knapperig en heerlijk pittig.
3387	Micro witte radijsjes	Prachtig knapperig en heerlijk pittig.
3388	Micro paarse radijsjes	Prachtig knapperig en heerlijk pittig.
5010	Tijger tomaten	Ook wel groene zebra genoemd, heerlijk fruitig en sappig.
3400	Sperziebonen mix	Een mooie mix van verschillende sperzieboon variëteiten.
1938	Snijboon geel	We kennen vooral de groene snijboon, maar deze is een leuke afwisseling.





Dai Dai Ponzu



Umeboshi



Kersensbloesem



Yuzu Juice 100%



Shiro Dashi



Rode miso



Oosterse Delicatessen		
2240	Dai Dai Ponzu	Een ponzu met de Japanse citrusvrucht, Dai dai. De originele citrus voor ponzu.
2231	Umeboshi	Opgelegde pruimen, zoet en verrassend zuur. Gebruik rauw, in stukjes gesneden.
2239	Kersensbloesem	De smaak doet denken aan hibiscusbloemen. Erg mooi in desserts, maar ook in voorgerechten.
2241	Shiro Dashi	Geconcentreerde dashi bouillon als ideale basis voor soepen, noedels of Oosterse gerechten. Leng aan met 15 delen water.
2315	Gerookte Sojasaus	Sojasaus die langdurig gerookt wordt bij een temperatuur van rond de 30°C. Het resultaat is een sojasaus met sterk aroma.
2506	Yuzu Juice 100%	Sap van het in Japan geteelde yuzu citrusfruit. Lekker in dressing, marinade en patisserie.
3391	Geroosterde japanse ajuinolie	Intense smaak van geroosterde ui, niet meer verwarmen.
3393	Marunaka soja superieur	Top soja saus met intens en diep aroma.
3394	Yakiniku no tare	De ultieme Japanse BBQ saus met appel.
3395	Yuzu ponzu met dashi	Heerlijk frisse ponzu dressing van superkwaliteit.
2272	Shiso Dashi	Mooie dipping saus met Dashi en Shiso.
2287	Sambai Vinegar	Fris, zuur en hartig van smaak.
2288	Sushi Vinegar	Een mengsel van mirin, rijstazijn, zout en suiker. Ideaal om te marineren.
2298	Japanse Sesamolie	Zuivere Japanse sesamolie op basis van licht geroosterd sesamzaad. Pure en intense smaak.
2299	Originele japanse Kelp/Kombu	Om zelf je Dashi bouillon van te maken.
2300	Yuzu kosho red	De smaakmaker uit Japan. Gefermenteerde rode peperpasta met yuzu.
2301	Yuzu kosho green	De smaakmaker uit Japan. Gefermenteerde groene peperpasta met yuzu.
2303	Witte miso	Miso is een gefermenteerde pasta gemaakt van sojabonen, rijst, zout, graan en koji.
2306	Rode miso	Iets diepere en rijke smaak dan de witte Miso.

