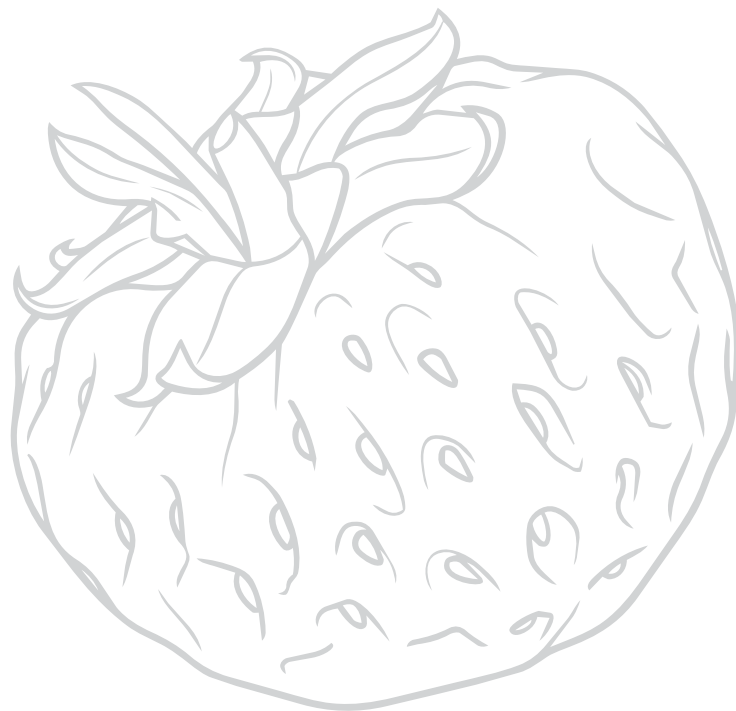


Délidis 
vers op maat





Het is zomer!

Bij Délidis geloven we in pure smaak, eerlijke producten en kwaliteit van eigen bodem. In deze folder ontdekt u ons zorgvuldig geselecteerd rundsvlees, ambachtelijk bereide specialiteiten van ons Versatelier, een mooi aanbod groenten, fruit en delicatessen van Belgische herkomst.

Met passie voor het vak en respect voor lokale producenten brengen we dag na dag

producten op tafel waar smaak, versheid en vertrouwen centraal staan.

Van mals rundsvlees tot huisbereide gerechten en kraakverse seizoensproducten: alles wordt met zorg gekozen om u het beste van België te laten proeven.

Laat u inspireren door ons assortiment en geniet van authentieke kwaliteit, recht van bij ons.





Zomerproof met onze topselectie

Voor ons vers vlees zijn we aan de slag gegaan met ons assortiment rundsvlees.

We hebben een handige classificatie in het leven geroepen: onze Délidis Select en de Délidis Exclusive lijn. Zoals de naam van de laatste doet vermoeden, zijn dit vooral de meer exclusieve stukken zoals de Japanse Wagyu en top rundsvlees uit Spanje.

In deze twee lijnen hebben we ook een aantal 'Signature' stukken gekozen.

Zoals de V-Signature lijn in Délidis Select, betaalbaar en kwalitatief rundsvlees.

Maar ook onze eigen dry-aged lendes waarvan de Theo Marbled ons paradepaardje is. Kortom voor ieders smaak hebben we wel iets in huis!

Délidis
-select-

Délidis
-Exclusive-

SIGNATURE



Download de vleesfiches
Bekijk ons aanbod in onze vernieuwde vleesfiches.

Welke runderrassen kan je bij Délidis bestellen?



Belgisch Wit/Blauw
vast in ons aanbod



Limousin
verkrijgbaar op bestelling



Holstein-Friesian
vast in ons aanbod



Blonde d'Aquitaine
verkrijgbaar op bestelling



Hereford
vast in ons aanbod



Wagyu
vast in ons aanbod



Simmental
vast in ons aanbod



Rubia Gallega
verkrijgbaar op bestelling



Charolais
verkrijgbaar op bestelling



Aberdeen Angus
vast in ons aanbod

Test jouw kennis



Hoe is het gesteld met jouw kennis van deze runderrassen?

De resultaten vind je onderaan.

Belgisch Wit/Blauw

A

Holstein - Friesian

B

Charolais

C

Limousin

D

Blonde d'Aquitaine

E

Aberdeen Angus

F

Hereford

G

Simmental

H

Rubia Gallega

I

Wagyu

J



- 1 Geliefd om zijn malse vlees met een zeer fijne vetmarmering die zorgt voor een subtiele, romige smaak.
- 2 Blinkt uit in de sappigheid van de steak dankzij die perfecte vet/vlees-balans.
- 3 Wereldberoemd als "gepensioneerde koe" uit Spanje, waarbij het vlees van oudere dieren een ongeëvenaarde diepe smaak en een botergele vetrand heeft.
- 4 Heeft de hoogste graad van marmering ter wereld, waardoor het vlees letterlijk op de tong smelt als boter.
- 5 Geroemd om zijn extreem hoog rendement en mager, mals vlees met een zeer fijne vezelstructuur.
- 6 De koning van de efficiëntie: maximaal mals vlees, minimale vetranden, waardoor het de perfecte, constante allrounder is voor de dagelijkse topkeuken.
- 7 Blinkt uit in de algehele malsheid van het karkas (zelfs bij magere stukken), wat het de ultieme favoriet van de ambachtelijke slager maakt.
- 8 Hoewel primair een melkkoe, levert dit ras uitstekend drooggerijpt rundvlees met een verrassend volle smaak.
- 9 Wereldwijd de gouden standaard voor de BBQ en grill vanwege de uitstekende marmering die het vlees sappig houdt bij hoge temperaturen.
- 10 Geliefd om zijn vriendelijke karakter en het vermogen om puur op gras een heerlijke, natuurlijke vleessmaak te ontwikkelen.

Opllossing: A - 5 / B - 8 / C - 2 / D - 7 / E - 6 / F - 9 / G - 10 / H - 1 / I - 3 / J - 4



Rundvlees

België

Wit-blauw/Limousin

7762	Rund Entrecote Limousin	👁
7149	Rund Entrecote Limousin	🔪
493	Rund Rumpsteak super	
42	Rund stoofvlees vetter 2,5kg	
488	Rund stoofvlees mager	
94	Rund horeca steak	
68	Rund Filet wit/blauw	🔪
485	Rund Rumsteak	
7296	Rund Tartaar premium	
8355	Rund Chateaubriand	
7376	Rund Carpaccio roos 10x80g	
67	Rund Entrecote wit/blauw	🔪
9310	Rund Tartaar fijn	🔪
9290	Rund Bavette	
58	Rund Americain	
8334	Rund Oglet	🔪
8440	Rund Babytop 1kg	
7145	Rund Endvogel	🔪
9161	Rund Entrecote gerookt	
496	Rund Cote A Los wit/blauw	
62	Rund Rumsteak boon/kogels	
9205	Rund Tartaar	👁

Wit-blauw/Limousin

87	Rund Americain grof	
8476	Rund Filet wit/blauw punt	
483	Rund Rosbief	
9271	Rund Visje	
8003	Rund Tournedos met spek	
53	Rund Eendvogel	👁
8317	Rund reepjes	
54	Rund Rib Eye wit/blauw	🔪
9757	Rund Filet wit/blauw	👁
7772	Rund Entrecote wit/blauw	👁
79	Rund Filet d'Anvers wit/blauw	
2116	Rund T-Bone diepvries	
63	Rumpsteak dikke ziel	
7674	Rund Rib Eye wit/blauw	👁
9240	Rund wangen	
423	Rund Cote A Los wit/blauw filet	
7795	Rund Oglet wit/blauw	👁
8662	Rund brochettenvlees	
9397	Runds Lende met been + Filet wit/blauw	
501	Rund Spinnkop stuk vacuum	
9291	Rund middenrif	
8381	Rund Finettes	

🔪 versneden 👁 heel * diepvries



Rundvlees

Ierland & Verenigd Koninkrijk

Hereford & Black Angus

8007	Rund Rumsteak Ierland	🔪
9563	Rund Filet Ierland	🔪
8008	Rund Rib-Eye Ierland	🔪
9374	Rund Filet Ierland	👁️
8449	Rund Babytop 1kg	
8006	Rund Filer d'Anvers Ierland 2,5kg	
8108	Rund Tomahawk Ierland	
7317	Rund Jodenhaas Ierland	
504	Rund merg Ierland +- 1kg diepvries	
9587	Rund Brisket Ierland	
9567	Rund Rib-Eye Ierland	👁️
9202	Rund Entrecote Hereford	🔪
9302	Rund T-bone Hereford 1kg	
7765	Rund Entrecote Hereford	👁️
9779	Rund Lende met been Hereford	
7764	Rund Entrecote Angus UK	👁️
8482	Rund Entrecote Angus UK	🔪

🔪 versneden 👁️ heel * diepvries

Europa

Simmental & Dubbeldoel

8480	Rund Entrecote dubbeldoel	🔪
7766	Rund Entrecote dubbeldoel	👁️
9113	Rund Rib-Eye dubbeldoel	🔪
7345	Rund Rib-Eye dubbeldoel	👁️
9961	Rund Filet dubbeldoel	🔪
9810	Rund Filet dubbeldoel	👁️
9951	Rund Rumsteak dubbeldoel	
10018	Rund Côte A L'os dubbeldoel	
7293	Rund Bavette dubbeldoel	
9395	Rund Lende met been dubbeldoel	
23	Rund Picanha dubbeldoel	
7396	Rund Filet Simmental	🔪
9863	Rund Filet Simmental	👁️
9238	Rund Entrecote Simmental	🔪
7770	Rund Entrecote Simmental	👁️
9396	Rund Lende met been Simmental	



Rundvlees

Europa SIGNATURE

Déldis

- 7884 Rund Entrecote V Signature 
- 7883 Rund Entrecote V Signature 
- 7886 Rund Rib-Eye V Signature 
- 7885 Rund Rib-Eye V Signature 
- 7888 Rund Filet Pur V Signature 
- 7887 Rund Filet Pur V Signature 
- 7889 Rund Picanha V Signature
- 7890 Rund Bavette V Signature

Spanje SIGNATURE

Miguel Vergara

- 7899 Rund Entrecote Vergara Signature 
- 7901 Rund Entrecote Vergara Signature 
- 7902 Rund Picanha Vergara 2,2-2,6kg Signature
- 7903 Rund Rib-Eye Vergara 1,7-2,2kg Signature
- 7774 Rund Rib-Eye met been Vergara (Côte A L'os)

Dry Aged

Uit onze rijpingskast

- 7956 Rund Lende met been Theo Marbled SIGNATURE
- 9948 Rund Lende met been Limousin
- 9395 Rund Lende met been Holstein
- 9746 Rund Lende met been Angus UK
- 9779 Rund Lende met been Hereford
- 9396 Rund Lende met been Simmental

 versneden  heel  diepvries

IN DE KIJKER

Rioplatische Blue Angus uit Argentinië

Voor het Zuid-Amerikaans
luik van ons vernieuwde
rundsassortiment zijn
we richting Argentinië
getrokken voor 200 dagen
graangevoerd rundsvlees.

We hebben bewust voor de
Rioplatische Blue gekozen.
Een kwalitatieve lijn van Angus
runderen met een relatief hoge
marmeringscore. Daarom hebben
we deze ook als één van onze
V-Signature stukken benoemd.

Rioplatische Blue

8484	Rund Entrecote Argentinië Rioplatische Blue	
7894	Rund Entrecote Argentinië Rioplatische Blue	 1,3-4kg
9226	Rund Rib-Eye Argentinië Rioplatische Blue	
9674	Rund Rib-Eye Argentinië Rioplatische Blue	 3-6kg
9337	Rund Filet Argentinië Rioplatische Blue	 1,8-2,3kg
9627	Rund Filet Argentinië Rioplatische Blue	





Dry Aged rundvlees

Dry-agen, hoe doen we dit bij Délidis?

We krijgen een volledige lende 'in de been' van het slachthuis geleverd. Deze maken onze chef beenhouwers in eigen atelier klaar voor de rijpingskast, we hangen er een label aan met de nodige informatie en hangen hem dan weg in onze dry-aged koelcel. Daar gaat onze slager regelmatig controleren hoe de rijping evolueert.

Eenmaal voldoende gerijpt kan de lende zo op zijn geheel geleverd worden, maar de meeste klanten kiezen voor het versnijden van de lende. Je krijgt dan de entrecote op zijn geheel mee, de zesrib op zijn geheel zodat je hier zelf mooie cote à l'os van kan snijden of we doen dit al voor jou. Uiteraard krijg je ook alle beenderen mee om daar een heerlijke fond van te trekken.



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



Bekijk onze
dry-aging koelcel



Het Versatelier hoeven we misschien bij de meeste klanten niet meer voor te stellen, toch geven we graag nog een woordje uitleg over de werking.

Het Versatelier is ontstaan als oplossing op de vraag van klanten om hun recepten/gerechten in grote hoeveelheden te produceren zonder dat het een industrieel product wordt. En dit is nog steeds het DNA van Versatelier.

We hebben verschillende klanten die ons hun recepten toevertrouwen en waar we de werklast en de loonkost perfect onder controle houden.

Anderzijds hebben we nu ook een uitgebreid assortiment dat beschikbaar is voor al onze klanten en dat aanbod groeit alleen maar. We blijven ook steeds op zoek gaan naar de trends in de markt en spelen hier graag op in en geven er onze eigen touch aan.



Vol-au-vent



Stoofvlees



Spaghettisaus



Balletjes in Luikse saus



Balletjes in tomatensaus



Varkenswangen bereid



Pulled chicken



Hummus



Guacamole



Shakshuka



Tzatziki



Bereidingen

4599	Vol-au-vent vers 2,5kg
4624	Stoofvlees bereid vers 2,5kg
4626	Spaghettisaus vers 2,5kg
1327	Balletjes in Luikse saus 2,5kg
1326	Balletjes in Tomatensaus 2,5kg
2401	Varkenswangen bereid 2,5kg
4703	Pulled chicken vers 2kg
2549	Pulled beef vers 2kg
1347	Hummus vers 1kg
1348	Guacamole vers 1kg
1322	Shakshuka vers 2kg
1349	Auberginedip vers 1kg
2708	Tzatziki vers 1kg



Gepekeldde komkommerschijven



Gepekeldde rode ui



Beurre blanc



Champignonroomsaus



Peperroomsaus



Cheddar jalapenosaus



Tikka masalasaus



Chipotle mayonaise



Hert ragout



Grand Veneursaus



Fine champagnesaus



Ragout boschampignon



Bereidingen

1383	Gepekeldde komkommerschijven 1,4kg	
1290	Gepekeldde rode ui ringen 4mm 1.4kg	
2518	Gepekeldde beukenzwam 1kg	
2520	Gepekeldde shitake 1kg	
2714	Beurre Blanc vers 1kg	
2711	Champignonroomsaus 1kg	
2709	Peperroomsaus 1kg	
2398	Cheddar Jalapeno Saus 1kg	
1319	Tikka Massalasaus 2,5kg	
2476	Chipotle Mayonaise 1kg	
4577	Hert Ragout Bereid 2.5kg	(enkel tijdens wildseizoen)
4698	Grand Veneur Saus 1kg	(enkel tijdens wildseizoen)
4697	Fine Champagnesaus 1kg	(enkel tijdens wildseizoen)
4699	Ragout Boschchampignons 1kg	(enkel tijdens wildseizoen)

Vers atelier

Inspiratiegerechten

Ook wij worden geïnspireerd door onze Versatelier producten.

We zijn er zelf mee aan de slag gegaan en hebben enkele gerechten gemaakt waarin deze producten gebruikt worden. De mogelijkheden zijn eindeloos!

Laat je inspireren...



Benieuwd naar de mogelijkheden?
We geven je graag enkele recepten mee op basis van Versatelier-bereidingen.



Smashburgers met cheddar jalapeno saus



Buikspek en miso beurre blanc



Rundsspiesjes met hummus



Asperges met beurre blanc



Wij kiezen bewust voor een korte keten

Als Belgisch bedrijf, willen we ook steeds meer en meer de nadruk leggen op Belgische en lokale producten. We zijn op zoek gegaan naar gepassioneerde partners die ambacht en kwaliteit van eigen bodem hoog in het vaandel dragen. Ontdek onze selectie van nieuwe producten!



lokaal

Het witte goud

Op bezoek bij onze teler:
Aspergehoeve Lavrijsen

Het heerlijke witte goud, rechtstreeks van de Belgische boer. Bij Délidis zijn we trots op de samenwerking met deze Limburgse Aspergehoeve. Een familiebedrijf dat al 35 jaar asperges teelt van uitzonderlijke kwaliteit. Door hun ervaring en expertise zijn we zeker van een kwalitatief topproduct en bovendien van eigen bodem! Al hun aspergevelden bevinden zich in een straal van 10 km rondom het bedrijf.

De leemhoudende grond zorgt voor een unieke en zachte smaak van de asperges.

Door de dagelijkse oogst, voldoende koeling en uniforme sortering blijft de kwaliteit van de asperges uitermate goed bewaard. Je kan de asperges van Aspergehoeve Lavrijsen terugvinden op mijn.delidis.be.

2564 Asperges AA wit Aspergehoeve

3300 Asperges AA wit geschild Aspergehoeve



Keuzestress?

Ons salesteam komt het graag toelichten!

lokaal

Aardbeien

Een Belgisch verhaal dat al in 1933 begon met een aantal gepassioneerde telers in en rond Hoogstraten en dat uitgegroeid is tot een coöperatie met meer dan 120 familiebedrijven. Uiteraard bieden wij de klassieke aardbei aan, maar ook andere variëteiten voor wie op zoek is naar interessante smaaksensaties en verschillende texturen. Perzikaardbei, framboosaardbei, ananasaardbei, de Summer White en de wilde aarbeitsjes zijn een leuke afwisseling die je dessert naar een hoger niveau tillen.

2579	Framboosaardbei 100g
2580	Ananasaardbei 100g
2583	Perzikaardbei 100g
2584	Summer White aardbei 100g
3139	Bosaardbei 100g
1851	Aardbei 500g



vers geplukt

Bloemen en kruiden

De passie van onze teler is te groot om hier aan voorbij te gaan. Hun kennis en toewijding is ongekend als het op eetbare bloemen en kruiden aankomt. Dagelijks hebben we ultraverse aanvoer van deze prachtige producten. Moeilijk ook om heel het aanbod op te lijsten, want vaak zijn er bepaalde kruiden of bloemetjes die maar heel kort beschikbaar zijn. Kortom, ultraverse topproducten!

2463	Tuinboon bloem Zwart	2334	Koriander bloem
3137	Tuinboon bloem Rood	2320	Kai lan bloem (bloem van Chinese broccoli)
2330	Wortel bloem	4992	Bieslook bloem
3019	Verbena bloem	1512	Capucijnerbloem
2872	Basilicum bloem	4211	Duizendblad bloem
2332	Duifkruid	3478	Fuchsia
2333	Radisbloem trio	2364	Lavendelbloem
3495	Venkelbloem	3485	Oost indische kersblad





nieuw

Crumbles & toppings

Vanaf nu hebben we ook de crumbles en andere toppings van Jorda in assortiment. Ontwikkeld door Maarten Jordaens, een chef met ervaring in de betere keukens

die het belang en gemak van deze toppings heeft vertaald in artisanale kant-en-klare producten. Een lokale topper die we als versterking zien van ons aanbod.

- 11236 Crunch pistache
- 11237 Crunch salty caramel
- 11238 Crumble thyme & honey
- 11239 Crumble ceasar
- 11240 Crumble tomato
- 11241 Crumble crispy bacon
- 11242 Crumble green herbs
- 11243 Crumble roast onion
- 11244 Crumble soy sauce & wasabi

- 11245 Crumble beetroot & sesame
- 11249 Crumble truffle & balsamico
- 11257 Crispy wasabi furikake mix
- 11259 Crumble Korean
- 11280 Crispy grains & seeds mix
- 11284 Crispy buckwheat
- 11285 Panko - red curry
- 11288 Panko - green herbs
- 11289 Panko - japanese style

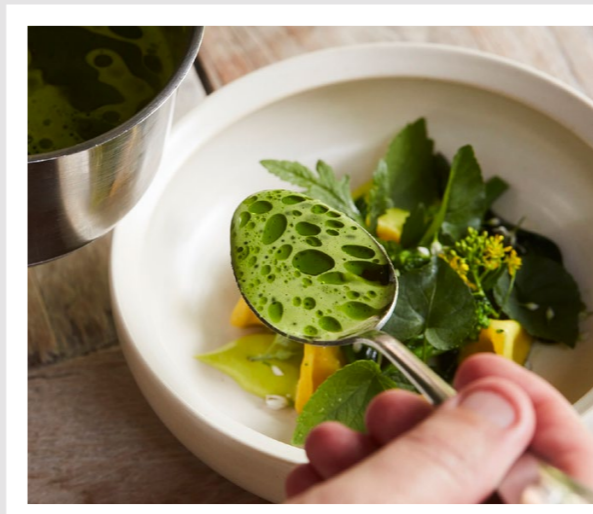


nieuw



Nog een nieuwkomer in ons assortiment zijn de oliën van Gronn. Ontwikkeld door sterrenchef Benoit Dewitte zijn deze aromatische oliën ideaal in de keuken om een gerecht verfijnd af te werken of een extra kruidige touch te geven. We hebben bewust gekozen voor de grote flessen van 500ml. Weer een prachtig product van eigen bodem!

11291	Prei olie	11299	Chili olie
11292	Basilicum olie	11303	Dragon olie
11293	Thai olie	11304	Bieslook olie
11294	Dille olie	11305	Daslook olie
11298	Peterselie olie	11306	Verbena olie

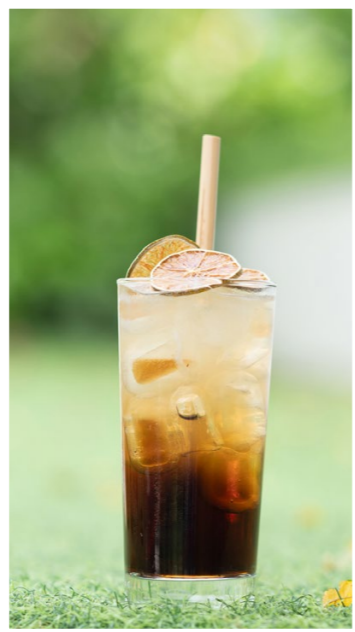


lokaal

Summer touch

Het Limburgse Botanica is gespecialiseerd in gedroogd fruit: de ideale afwerking voor jouw cocktails en desserts. Daarom breiden we ons aanbod verse citrusvruchten nu uit met de prachtige gedroogde garnituren van Botanica.

11307	Sinaasappel gedroogd
11310	Pompelmoes gedroogd
11337	Limoen gedroogd
11338	Ananas gedroogd



lokaal

Belcini uit Kasterlee

Waarom niet echt helemaal lokaal gaan? Een leuke ontdekking was dat de eigenaars van Restaurant Genti in Kasterlee op de markt kwamen met hun Belcini, een Kempische variant op de Italiaanse Arancini ofwel gefrituurde risotto balletjes.

Ze komen in twee smaken, een veggie versie met limoen en een pittige variant de Diavola. Heel breed inzetbaar als amuse, voorgerecht of garnituur bij een hoofdgerecht!

20013 Belcini limone



20014 Belcini diavola





**Meteen
bestellen?**
mijn.delidis.be

Kloosterstraat 58 014 55 84 48
2275 Gierle orders@delidis.be

  [delidisnv](https://www.facebook.com/delidisnv)
delidis.be

Délidis 
vers op maat