



NIEUW

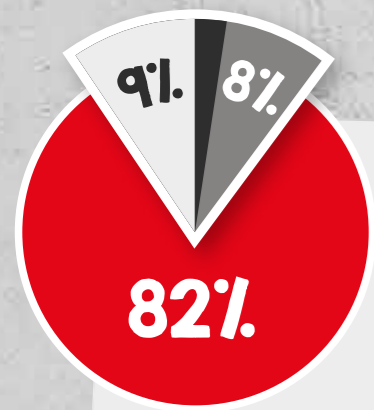
**HET SNELLE MAALTIJDCONCEPT
VOOR DE VERSSPECIALIST.
BEREID IN 1-2-3 STAPPEN
+ EEN LEKKERE MARGE!**



PROUD MEMBER OF
SOLINA

1-2-3 meals

Waarom hebben we het 1-2-3 meals concept ontwikkeld?



marktaandeel

- Gekoelde kant-en-klare maaltijd
- Diepvries kant-en-klare maaltijd
- Schap kant-en-klare maaltijd
- Gedroogde kant-en-klare maaltijd

+14% gekoeld
+5% diepvries



toename volume kant-en-klare maaltijd

Ondanks een daling in de verkoop van bewerkt vlees, is er toch een groei in omzet (€).



Voor **30%** van de Nederlanders is het groente- en fruitgehalte ook een belangrijke factor bij het kopen voor kant-en-klare maaltijden

landelijke daling vleesconsumptie



79% van de Nederlanders willen een makkelijk en smakelijk maaltijd



Millennials GenZ

De gemaksgeneraties (Millennials en GenZ) zijn de meeste kant en klaar maaltijden kopen. Belangrijkste koopmotieven: **Gemak, Gezond en Gevarieerd**

Gebruiksgemak



Tijd besparend



18% van de Nederlanders kiest voor een lokaal geproduceerd en verkocht product



UNIEKE RECEPTEN



47% van de Nederlanders vinden een aanbod van nieuwe en unieke producten essentieel in het maken van een keuze

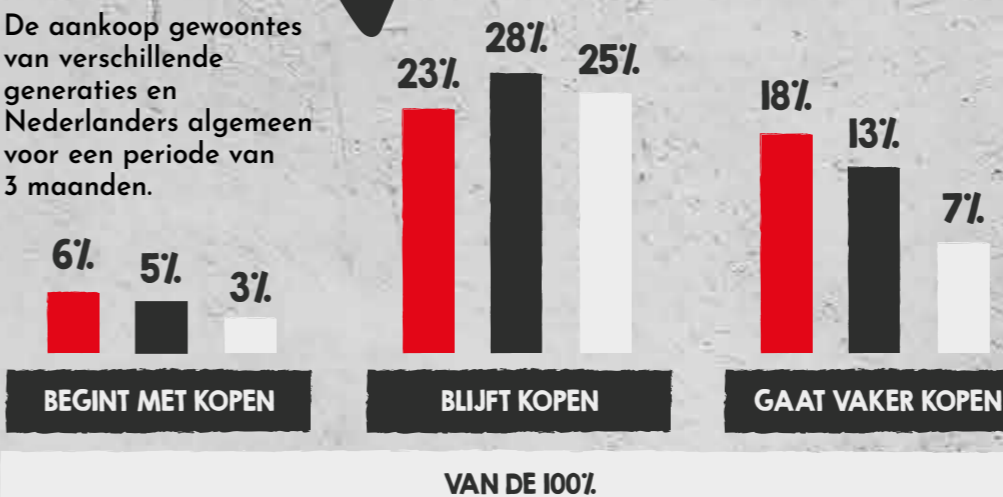
27% vinden een gezonde en goede maaltijd een belangrijk motivatie om voor een product te kiezen



29% van de Nederlanders eten af en toe onderweg of halen af.



De aankoop gewoontes van verschillende generaties en Nederlanders algemeen voor een periode van 3 maanden.



Voor GenZ en Millennials is een kant-en-klare maaltijd een goede manier om een kwalitatieve maaltijd te kopen maar ook om geld te besparen.

- GenZ 1997-2012
- Millennials 1981-1996
- GenX 1965-1980

29% van de Nederlanders geven voorkeur aan een hoge kwaliteit van de ingrediënten.

33% van de Nederlanders denkt geld te besparen bij het kopen van kant-en-klare maaltijden.

10% van de Nederlanders willen tijd besparen met kant-en-klare maaltijden.

DE MAKKELIJKSTE MANIER NAAR EEN INTERESSANTE MARGE



NIEUW

MAKKELIJK BEREID ÉN EEN GOED AANBOD RICHTING UW KLANTEN

De vraag naar smakelijke kant-en-klare maaltijden blijft groeien, en met het **1•2•3 meals** concept van Degens kunt u eenvoudig maaltijden met een **aantrekkelijke marge** aanbieden. Zo simpel is het! Ontdek onze heerlijke najaars- en winterrecepten om direct mee te starten. Met onze foto's heeft u alle visuele content die u nodig heeft om uw maaltijden te presenteren in uw toonbank, webshop, en op lokale of sociale media. Vraag uw vertegenwoordiger naar de mogelijkheden.

3 SIMPELE STAPPEN



STAP 1 Kruiden en garen van vlees, gevogelte of vis met Degens kruiden. Snij en bereid alle andere ingrediënten.



STAP 2 Bereid de groenten en zetmeelcomponenten, combineer met Degens producten.



STAP 3 Stel het gerecht samen met de Degens saus en garneer voor een smakelijke presentatie.



SCAN MIJ!

Voor meer informatie over het recept, de declaratie en tips & tricks.

Voorbeeldcalculatie

+/- €3,50
incl. verpakking

450 gram

ca. 55%

±€7,50

= ca.

TIPS VOOR DE CONSUMENT

180°C 15-20 min. 800 Watt 6 min. Kleine pit 12 min.

Alle maaltijden zijn berekend o.b.v. ca. 30% vlees of vis.



de maaltijdsaus van Degens



de kruiden van Degens

1•2•3 meals



NAJAAR/WINTER RECEPTEN

- ASIAN SZECHUAN 6
- CHILLI CON CARNE 7
- GROOTMOEDERS STOOFPOTJE 8
- HONGAARSE GOULASH 9
- INDONESISCHE RENDANG 10
- IRISH STEW 11
- KOREAANSE YANGNYEOM STOOF 12
- SPEZZATINO KALFS 13
- SURINAAMSE KIP STOOF 14
- SURINAAMSE VIS STOOF 15
- VLAAMSE KIP STOOF 16
- ZARZUELA SPAANSE VISSTOOF 17

ASIAN SZECHUAN




1-2-3 meals


INGREDIËNTEN


- 1 kg Rundergehakt
- 500 gr Peultjes*
- 50 gr Rode puntpaprika (vers)
- 1 kg Mihoen
- 500 gr Doperwten*
- 5 gr Bosui (ringetjes)
- 1 kg SECHUANSAUS - AW03866-01
- 15 gr NASIGROENTEN JAVA - AD0493-01


*= diepvries (DV)



Calculatie

 €3,55
incl. verpakking

 450GR 450 gram

 ca. 55%

 €7,95

 IX SAUCE = ca.  27

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Meng het gehakt met de NASIGROENTEN JAVA en draai kleine balletjes van ongeveer 30 gram. Bak de balletjes kort en meng ze daarna met de SZECHUANSAUS.

STAP 2 Snijd de bosui in dunne ringetjes en de puntpaprika ook in dunne reepjes (Julliene). Bereid de mihoen door deze 2 minuten in heet water te laten staan, daarna afgieten en koud spoelen.

STAP 3 Meng de mihoen met de doperwten en de peultjes en het in een disposable bakje. Schep de balletjes met saus er overheen, garneer af met de paprika reepjes en bosui.

CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️

CHILLI CON CARNE



CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️

INGREDIËNTEN

- 1 kg Runderstoofvlees
- 300 gr Gele puntpaprika (vers)
- 150 gr Mais*
- 50 gr Peultjes*
- 30 gr Peterselie
- 1 kg CHILI CON CARNE SAUS ZHERO - AW06600-01
- 15 gr DRY FLAVOUR RED HOT CHILLI - AD01584-01
- 60 gr SUBLIEM SOUSVIDEMIX BASISMIX ZHERO - AD03031-01
- 600 gr KRIELTJES IN BLIK - POTAT2702

*= diepvries (DV)

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees in stukjes, kruid met de SUBLIEM SOUSVIDEMIX BASISMIX ZHERO en de DRY FLAVOUR RED HOT CHILLI, voeg water toe en vacumeer. Laat het gevacumeerd vlees 24 uur rusten. Gaar het vlees in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten.

STAP 2 Spoel de KRIELTJES IN BLIK schoon en snijd eventueel doormidden.

STAP 3 Meng het vlees met de groenten, KRIELTJES IN BLIK en CHILI CON CARNE

SAUS ZHERO. Schep het geheel in een disposable bakje, garneer met peultjes, paprika, mais en een takje peterselie (of cress soorten).

Calculatie

 €3,89
incl. verpakking

 450GR 450 gram

 ca. 50%

 €7,95

 IX SAUCE = ca.  18

GROOTMOEDERS STOOPOTJE



1-2-3
meals

DEGENS

INGREDIËNTEN

- 1 kg Rundersukade
- 500 gr Courgette*
- 250 gr Sperziebonen*
- 20 gr Peterselie
- 750 gr GROOTMOEDERS STOOPOTJE
GV - A426365-03
- 15 gr STOOFLVEESKRUIDEN
M/Z - 7048543
- 1 kg PUREE PARFAIT - POTAT1701-02

*= diepvries (DV)

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid met de STOOFLVEESKRUIDEN M/Z en vacumeer, laat het vlees 24 uur rusten. Gaar het in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten.

STAP 2 Meng het vlees met de groenten en de GROOTMOEDERS STOOPOTJE GV. Doe de PUREE PARFAIT in een spuitzak en spuit aan één kant van het disposable bakje en schep het vlees met de groenten en saus aan de andere kant. Garneer af met de peterselie.

Calculatie

€3,49
incl. verpakking

450GR 450 gram

ca. 55%

€7,75

= ca.

CONSUMENTEN TIP

180°C 15-20 min. 800 Watt 6 min. Kleine pit 12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

**DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN
IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️**

TIP Garneer af met tros tomaatjes en een takje rozemarijn.

HONGAARSE GOULASH

INGREDIËNTEN

- 1 kg Mager runderstoofvlees
 - 500 gr Champignons*
 - 100 gr Gele puntpaprika*
 - 20 gr Platte peterselie
 - 20 gr GOULASH KRUIDEN
- SO2548
 - 1,1 kg HONGAARSE GOULASH SAUS
- AW12604-01
 - 600 gr KRIELTJES IN BLIK - POTAT2702
- *= diepvries (DV)



BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid met de GOULASH KRUIDEN, vacumeer en laat het 24 uur rusten. Gaar het vlees in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten.

STAP 2 Bak de champignons met zout en peper. Laat de KRIELTJES IN BLIK uitlekken en snijd eventueel doormidden.

STAP 3 Meng het vlees samen met de HONGAARSE GOULASH SAUS, groenten en de KRIELTJES IN BLIK. Schep het geheel in een disposable bakje en garneer met paprikaringen en peterselie.

RECEPT INSPIRATIE

Gebruik de SUBLIEM SOUSVIDEMIX BASISMIX ZHERO voor meer rendement. Vervang de krieltjes door PUREE PARFAIT of rijst.

CONSUMENTEN TIP

180°C 15-20 min. 800 Watt 6 min. Kleine pit 12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

**DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN
IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️**

Calculatie

€3,70
incl. verpakking

450GR 450 gram

ca. 55%

€7,45

= ca.

INDONESISCHE RENDANG



INGREDIËNTEN

- 1 kg Mager runderstooftvlees
- 250 gr Sperziebonen*
- 750 gr Witte rijst
- 25 gr Rode peper
- 10 gr Waterkers
- 750 gr INDONESISCHE RENDANG SAUS GV - AW12602-01
- 50 gr DRY GLAZE INDONESISCH - AD07441-01
- 10 gr UIENSTUKJES (GEFRUIT) - 7048315

*= diepvries (DV)

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid met de DRY GLAZE INDONESISCH, vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten.

STAP 2 Kook de rijst gaar in water, kook het ei, spoel koud en pel ze.

STAP 3 Meng het vlees met de INDONESISCHE RENDANG SAUS GV en groenten. Schep de rijst in een disposable bakje en verdeel het vlees en de INDONESISCHE RENDANG SAUS GV erover. Garneer af met ei, dunne rode peper-ringetjes en de UIENSTUKJES (GEFRUIT).

RECEPT INSPIRATIE

Voeg SAMBAL RUDJAK MANIS NR GV AW03979-01 of een verse rode peper er aan toe voor extra pit!



NIUW

IRISH STEW



NIUW

INGREDIËNTEN

- 1 kg Rundersukade
- 375 gr Tuinbonen*
- 375 gr Wortel*
- 5 gr Oregano
- 750 gr IERSE STOVERIJ SAUS GV - AW12600-01

- 60 gr SUBLIEM SOUSVIDEMIX BASISMIX ZHERO- AD03031-01
- 30 gr GRILLMIX ECONOOM GV - AD01489-01
- 600 gr KRIELTJES IN BLIK - POTAT2702

*= diepvries (DV)

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid met de SUBLIEM SOUSVIDEMIX BASISMIX ZHERO en GRILLMIX ECONOOM GV, vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten (voeg eventueel 10% water toe).

STAP 2 Laat de KRIELTJES IN BLIK uitlekken en snijd eventueel doormidden.

STAP 3 Meng het vlees met de groenten, KRIELTJES IN BLIK en de IERSE STOVERIJ SAUS GV. Schep het geheel in een disposable bakje en garneer met de oregano.

CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄

CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄

Calculatie

€3,65
incl. verpakking

450GR 450 gram

ca. 50%

€7,25

IX SAUCE = ca. 17

Calculatie

€3,85
incl. verpakking

450GR 450 gram

ca. 50%

€7,95

IX SAUCE = ca. 18



KOREAANSE YANGNYEOM STOOF



INGREDIËNTEN

- 1 kg Runderstoofvlees
- 500 gr Wortel*
- 240 gr Paprikamix*
- 750 gr (Voorgegaarde) dikke noedels
- 3 gr Bosui
- 5 gr Koriander
- 750 gr KOREAANSE YANGNYEOM SAUS GV - AW12601-01

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid met de DRY GLAZE HOISIN, vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten.

STAP 2 Spoel de dikke noedels in lauwwarm water en laat goed uitlekken.

STAP 3 Meng het vlees met de groenten, noedels en de KOREAANSE YANGNYEOM SAUS GV. Schep het geheel in een disposable bakje en garneer af met de bosui en de koriander.

50 gr DRY GLAZE HOISIN - AD01666-01

*= diepvries (DV)

CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️



SPEZZATINO KALFS

INGREDIËNTEN

- 1 kg Kalfsnek
- 375 gr Knolselderij*
- 500 gr Wortel*
- 375 gr Courgette*
- 1 kg Pasta
- 5 gr Bosui
- 3 gr Affilla cress
- 8 gr SALTWELL SEA SALT SALT_0902-05
- 750 gr SUGO ITALIANO - AW08005-02
- 25 gr TASTE SENSATION ITALIAANS - 7048359

*= diepvries (DV)



BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid het met de TASTE SENSATION ITALIAANS en SALTWELL ZOUT, vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten.

STAP 2 Kook de pasta beetgaar, koel terug.

STAP 3 Meng het vlees met de SUGO ITALIANO. Meng de pasta met de groenten. Schep de pasta en groenten in een disposable bakje en verdeel het vlees en de SUGO ITALIANO erover. Garneer af met bosui en cress.

RECEPT INSPIRATIE

Rasp er eventueel verse parmezaanse kaas over.



Calculatie



€3,35
incl. verpakking



450 gram



ca. 55%



€7,25



= ca.



CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️

Calculatie



€3,35
incl. verpakking



450 gram



ca. 55%



€7,25



= ca.



SURINAAMSE KIP STOOF



Calculatie

€2,90
incl. verpakking

450GR
450 gram

ca. 55%

€7,25

= ca. 21

INGREDIËNTEN

1 kg Kippendijen
375 gr Sperziebonen*
350 gr Courgette*
250 gr Paprika rood*
1 Ei

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd de kippendijen, meng met 100 gr SURINAAMSE SAUS ZHERO vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 70 minuten.

STAP 2 Laat de KRIELTJES IN BLIK uitlekken en snijd eventueel doormidden. Kook de eieren, spoel koud en pel ze.

STAP 3 Meng de kip samen met de groenten, KRIELTJES IN BLIK en de resterende SURINAAMSE SAUS ZHERO. Schep dit in een disposable bakje en garneer af met een ei en een takje waterkers.

100 gr Waterkers
750 gr SURINAAMSE SAUS ZHERO
- AW08924-01
750 gr KRIELTJES IN BLIK - POTAT2702

*= diepvries (DV)

CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️



SURINAAMSE VIS STOOF



INGREDIËNTEN

1 kg Witvis naar keuze
375 gr Paprikamix*
375 gr Courgette*
375 gr Broccoli*
1 kg Rijst
3 gr Platte peterselie
3 gr Bosui
750 gr SURINAAMSE SAUS ZHERO
- AW08924-01

*= diepvries (DV)

Calculatie

€3,40
incl. verpakking

450GR
450 gram

ca. 55%

€7,25

= ca. 22

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Marineer de vis een nacht in 100 gr SURINAAMSE SAUS ZHERO, bak de vis in een pan of braadslee of stoom deze op bakpapier in de combisteamer.

STAP 2 Kook de rijst in water.

STAP 3 Meng de groenten met de overige SURINAAMSE SAUS ZHERO. Schep de rijst in een bakje, leg de groenten en gebakken vis erop, en garneer met dunne ringetjes bosui en platte peterselie.

RECEPT INSPIRATIE

Pluk de vis en vervang de rijst door een roti vel en rol deze op.

CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️



VLAAMSE KIP STOOF

INGREDIËNTEN

- 1 kg Kippendijen
- 250 gr Broccoli*
- 250 gr Mais*
- 250 gr Champignons*
- 200 gr Wortel*
- 200 gr Knolselderij*
- 50 gr Cherrytomatjes rood
- 50 gr Basilicum
- 5 gr BOURGUIGNONNEMELANGE - A473245-01
- 1 kg STOVERIJSAUS VLAAMS - AW04161-02
- 750 gr KRIELTJES IN BLIK - POTAT2702

*= diepvries (DV)



BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd de kippendijen doormidden en kruid met BOURGUIGNONNEMELANGE, vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 70 minuten.

STAP 2 Laat de KRIELTJES IN BLIK uitlekken en snijd indien nodig doormidden.


STAP 3 Meng de kip met de STOVERIJ-SAUS VLAAMS en alle groenten. Schep het geheel in een disposable bakje en garneer af met cherrytomatjes en basilicum.


RECEPT INSPIRATIE

Vervang de KRIELTJES IN BLIK door PUREE PARFAIT - POTAT1701-02 of rijst.



Calculatie

 €3,25
incl. verpakking




 450 gram

 ca. 55%

 €7,25

 = ca. 

CONSUMENTEN TIP

		
180°C 15-20 min.	800 Watt 6 min.	Kleine pit 12 min.


let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️

ZARZUELA SPAANSE VISSTOOF





Calculatie

 €3,50
incl. verpakking

 450 gram

 ca. 55%

 €7,75

 = ca. 

INGREDIËNTEN

- 250 gr Mosselen
- 250 gr Gamba's
- 250 gr Zalm
- 250 gr Scholfilet
- 500 gr Wortel*
- 500 gr Doperwten*
- 2 gr KNOFLOOKPUREE - GARLI1906
- 500 gr Rijst

- 20 gr Peterselie of basilicum
- 100 ml Witte wijn
- 1 kg GROOTMOEDERS TOMATENSAUS A444740-02
- 4 gr VISKRUIDENMIX AD01295-01
- 50 gr KURKUMA GEMALEN TURME0010-02
- 150 gr PAELLAMIX - AD01386-01

*= diepvries (DV)

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Was de mosselen, kook ze met knoflook, VISKRUIDENMIX en witte wijn tot ze openstaan. Pocheer de vis en gamba's in het mosselvocht.

STAP 2 Kook de rijst met water in een pan of combisteamer samen met de PAELLAMIX en KURKUMA GEMALEN.

STAP 3 Meng de GROOTMOEDERS TOMATENSAUS voorzichtig met de vis, gamba's en groenten. Schep de paella rijst in een disposable bakje en leg het

vismengsel eraast. Garneer af met peterselie of basilicum.

TIP Leg een partje limoen erbij voor de frisheid.

CONSUMENTEN TIP

		
180°C 15-20 min.	800 Watt 6 min.	Kleine pit 12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️



NOTITIES

Lined writing area for page 18.

NOTITIES

Lined writing area for page 19.



ARE YOU READY?



Ontvang elke 2 weken nieuwe
receptinspiratie en speciale acties!
meld u aan via deze QR-code!



@degensbv



@degens_tastemakers