smiling cook®

CATALOGUS | CATALOGUE

Nederlands | Frans



Koken is een kunst.

Professioneel koken vraagt elke dag opnieuw om snelheid, constante kwaliteit en volledige controle over de foodcost. Zeker wanneer je voor grote aantallen kookt, telt elke minuut en elke portie.

Bij Smiling Cook begrijpen we die uitdaging. Daarom ontwikkelen we kwalitatieve conveniencepproducten die professionele keukens helpen om efficiënter te werken, zonder in te leveren op smaak of kwaliteit.

Onze eenvoudige bereidingswijzen, constante productkwaliteit en lange houdbaarheid zorgen voor minder werk, minder verspilling en een voorspelbaar resultaat. Zo krijgt je team meer ruimte om te focussen op wat echt telt: gasten telkens opnieuw een smaakvol gerecht serveren.

Cuisiner est un art.

La cuisine professionnelle exige chaque jour rapidité, qualité constante et maîtrise totale du food cost. Lorsque vous cuisinez en grandes quantités, chaque minute et chaque portion comptent.

Chez Smiling Cook, nous comprenons ce défi. C'est pourquoi nous développons des produits de qualité prêts à l'emploi, qui aident les cuisines professionnelles à gagner en efficacité sans compromis sur le goût ni sur la qualité.

Nos méthodes de préparation simples, la qualité constante de nos produits et leur longue durée de conservation permettent de réduire la charge de travail et le gaspillage, tout en garantissant un résultat prévisible. Votre équipe peut ainsi se concentrer sur l'essentiel : servir à chaque client un plat savoureux.

ONTDEK

onze oplossingen voor professionele keukens: verse diepgevroren pasta, rijstgerechten, maaltijdgerechten en sauzen.

DÉCOUVREZ

nos solutions pour les cuisines professionnelles : pâtes fraîches surgelées, plats à base de riz, plats préparés et sauces.

Smiling Cook	1	Smiling Cook
Verse Diepgevroren Pasta	3	Pâtes Fraîches Surgelées
Korte & Lange Pasta	5	Pâtes Courtes & Longues
Noedels	9	Nouilles
Pasta Stoomzakjes	11	Pâtes en sachets vapeur
Gevulde Pasta	15	Pâtes Farcies
Rijst & Risotto	21	Riz & Risotto
Maaltijdgerechten	25	Plats-repas
Sauzen	27	Sauces
Pasta To Go	36	Pasta To Go
Crispy Toppings	38	Crispy Toppings
Assortiment	42	Assortiment

smiling cook



Onze pasta begint met een eenvoudig vers deeg van harde tarwegriesmeel, water, een vleugje zout en soms eieren. Het deeg wordt zorgvuldig gekneed en vervolgens door bronzen matrijzen in de gewenste vorm geperst.

Daarna wordt de pasta perfect ‘al dente’ voorgekookt en licht met olie beneveld om kleven tijdens het opwarmen te voorkomen.

Tot slot wordt de pasta IQF ingevroren. Hierdoor blijven de afzonderlijke pastastukken los van elkaar en is de gewenste hoeveelheid eenvoudig te portioneren. Daarna wordt de pasta verpakt in handige formaten voor professionele keukens.

Nos pâtes sont préparées à partir d’une pâte fraîche toute simple, composée de semoule de blé dur, d’eau, d’une pincée de sel et parfois d’œufs. La pâte est soigneusement pétrie, puis pressée à travers des matrices en bronze pour lui donner la forme souhaitée.

Les pâtes sont ensuite précuites parfaitement ‘al dente’ et légèrement huilées afin d’éviter qu’elles ne collent lors du réchauffage.

Enfin, elles sont surgelées individuellement selon le procédé IQF. Chaque pièce reste ainsi bien séparée, ce qui permet de prélever facilement la quantité souhaitée. Les pâtes sont ensuite conditionnées dans des formats pratiques, adaptés aux cuisines professionnelles.

Waarom VERSE PASTA INVRIEZEN?

Diepvriezen is een natuurlijke manier om verse pasta gedurende lange tijd te bewaren, zonder conserveermiddelen of beschermende gassen. Aroma, kleur, smaak, textuur en voedingsstoffen blijven daarbij optimaal behouden.

Voor professionele keukens biedt dit belangrijke voordelen: een houdbaarheid van 18 maanden, eenvoudig portioneren en minder verspilling.

Neem alleen de benodigde hoeveelheid uit de verpakking, dompel de pasta 30 seconden onder in kokend water en klaar.

Pourquoi SURGELER DES PÂTES FRAÎCHES?

La surgélation est une méthode naturelle qui permet de conserver les pâtes fraîches pendant une longue période, sans ajout de conservateurs ni recours à des gaz protecteurs. Leur arôme, leur couleur, leur goût, leur texture et leurs qualités nutritionnelles sont ainsi préservés de manière optimale.

Pour les cuisines professionnelles, les avantages sont considérables : une durée de conservation de 18 mois, un portionnement facile et moins de gaspillage.

Prélevez simplement la quantité nécessaire, plongez les pâtes pendant 30 secondes dans l’eau bouillante, et c’est prêt.



fresh frozen pasta.

READY IN 30 SECONDS



Korte pasta

Vers bereid, perfect ‘al dente’ voorgekookt en onmiddellijk IQF diepgevroren. Met onze korte pasta serveer je in slechts 30 seconden een warme pastamaaltijd, zonder in te leveren op kwaliteit.

Ideaal voor catering, professionele keukens en snelle maaltijden om mee te nemen.

Pâtes courtes

Fraîchement préparées, parfaitement précuites ‘al dente’ et immédiatement surgelées selon le procédé IQF. Avec nos pâtes courtes, servez un plat de pâtes chaud en seulement 30 secondes, sans compromis sur la qualité.

Idéales pour les services traiteurs, les cuisines professionnelles et les repas rapides à emporter.

30 sec. | 4 min. | 3 min.



Fusilli
A1



Tricolore Fusilli
A2



Macaroni
A7



Mini Macaroni
A8



Penne
A3



Farfalle
A4



Rigatoni
A16



Fusilli Volkoren | Complet
A17-10



Serpentini
A25



Conchiglie
A23



Conchigliette
A39



NEW

Risoni (Orzo)
A37



Lange pasta

Nooit meer te veel of te weinig pasta bereiden. Onze lange pasta is perfect ‘al dente’ voorgekookt en diepgevroren in handige nestjes van 50 gram.

Bereid één portie rechtstreeks uit de diepvries in de pastakoker of verwarm een grotere hoeveelheid in de stoomoven. Zo werk je snel, nauwkeurig en zonder overschotten.

Pâtes longues

Ne préparez plus jamais trop ou trop peu de pâtes. Nos pâtes longues sont parfaitement précuites ‘al dente’ et surgelées en nids pratiques de 50 g.

Sans décongélation, préparez une portion au cuiseur à pâtes ou réchauffez une plus grande quantité au four vapeur. Vous travaillez ainsi rapidement, avec précision et sans surplus.

75 sec. | 4 min.



Capellini
A9



Pappardelle
A20



Linguine
A19



Tagliatelle XL
A10-XL



Tagliatelle
A10



Spaghetti
A15



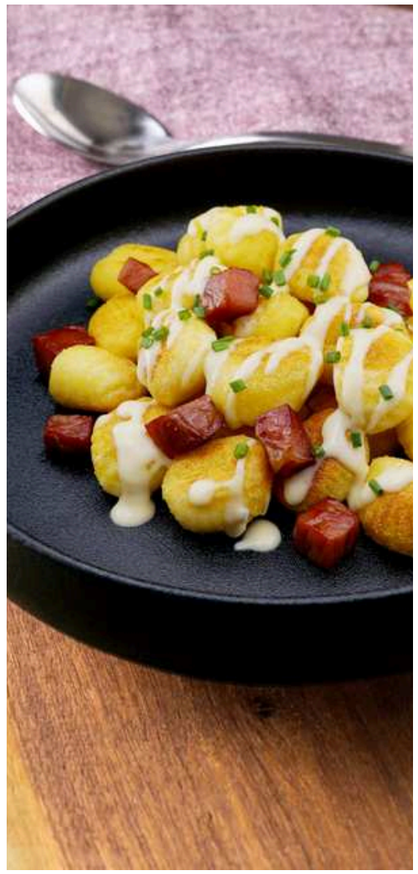
Spaghetti Volkoren | Complet
A15-VK



Lasagnebladen Feuilles de lasagne
A22

RECEPTEN & INSPIRATIE
RECETTES & INSPIRATIONS

smilingcook.eu











Noedels
Nouilles

75 sec. | 4 min.



Chinese Noodles
A14



Soba Noodles
A28



Udon Noodles
A38

Met onze voorgekookte diepgevroren noedels serveer je in korte tijd smaakvolle wokgerechten, soepen en stoofschotels. Ze zijn eenvoudig te portioneren en snel klaar voor elke service.

Onze **sobanoedels** worden gemaakt van zachte en harde tarwe en zijn bijzonder geschikt voor warme bouillons.

Udonnoedels zijn dikker en hebben een milde smaak en zachte textuur. Ze passen uitstekend in soepen, stoofschotels en wokgerechten.

Chinese noedels zijn dunne tarwenoedels, bereid met ei. Ideaal om te roerbakken.

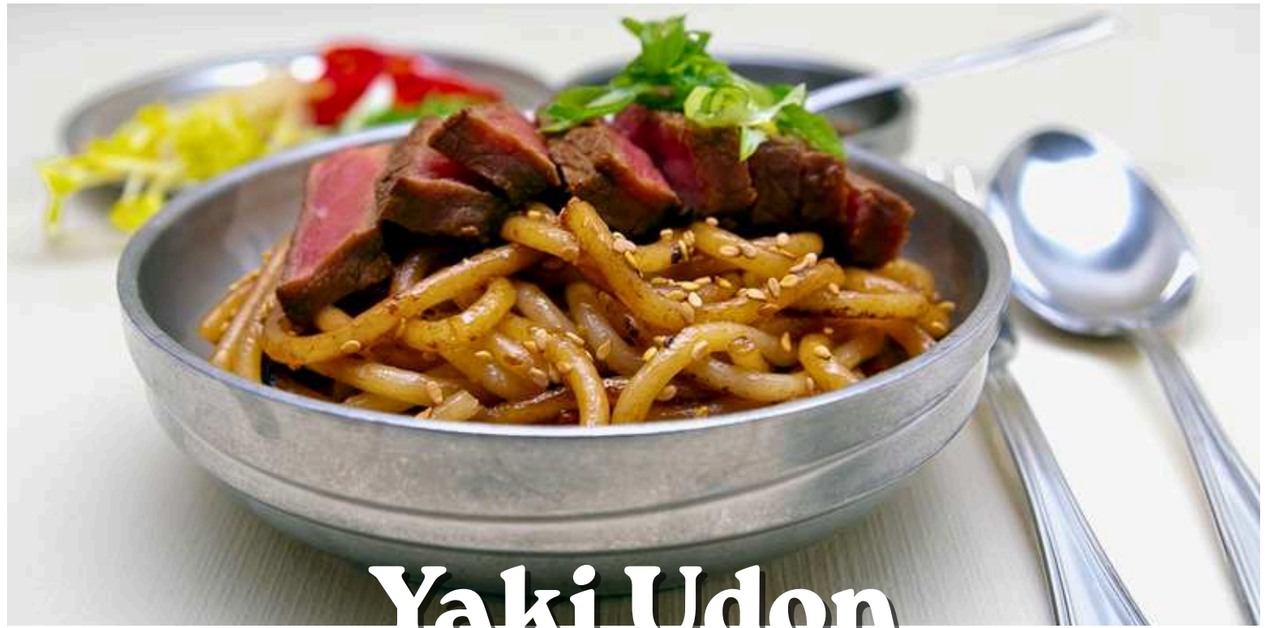
Avec nos nouilles précuites surgelées, préparez rapidement de savoureux plats au wok, soupes et ragoûts. Faciles à portionner, elles sont rapidement prêtes pour chaque service.

Nos **nouilles soba** sont préparées à partir de blé tendre et de blé dur. Elles conviennent particulièrement aux bouillons chauds.

Les **nouilles udon** sont plus épaisses et présentent un goût délicat et une texture tendre. Elles conviennent parfaitement aux soupes, aux ragoûts et aux plats au wok.

Les **nouilles chinoises** sont de fines nouilles de blé préparées avec des œufs. Idéales pour être sautées au wok.





Yaki Udon

Deze snelle Yaki Udon combineert hartige sojasaus met frisse limoen en een zachte toets van honing. Combineer naar wens met vlees, vis of een vleesvervanger.

Scan voor het recept

Ce Yaki Udon rapide associe la saveur de la sauce soja à la fraîcheur du citron vert et à une douce touche de miel. Accompagnez-le selon vos envies de viande, de poisson ou d'un substitut végétal.

Scannez pour la recette

Pasta stoomzakjes
Pâtes en sachets vapeur

60 - 120 sec.



Penne

200 g A3-200 | 300 g A3-300



Spaghetti

200 g A15-200 | 300 g A15-300



Tagliatelle

200 g A10-200 | 300 g A10-300



Rigatoni Gluten Free

250 g A16-250/GF

Efficiënt werken met vaste porties

Hoge energie- en personeelskosten maken efficiënt werken belangrijker dan ooit. Met onze pastastoomzakjes serveer je snel perfect bereide pasta in vaste porties, met een constante kwaliteit en voorspelbare kostprijs.

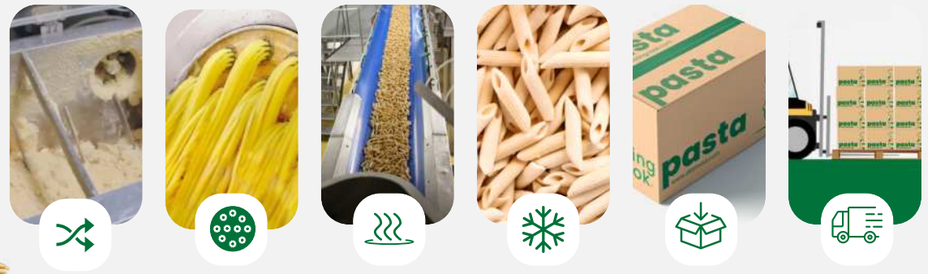
Plaats het bevroren, ongeopende zakje in de magnetron of open de verpakking en verwarm de pasta in de pastakoker. Zo serveer je in 60 tot 120 seconden de juiste hoeveelheid, zonder onnodige verspilling.

Gagnez en efficacité grâce à des portions fixes

La hausse des coûts de l’énergie et du personnel rend l’efficacité plus importante que jamais. Avec nos sachets vapeur, servez rapidement des pâtes parfaitement cuites en portions fixes, avec une qualité constante et un coût de revient prévisible.

Placez le sachet encore surgelé et fermé au micro-ondes, ou ouvrez-le et réchauffez les pâtes dans le cuiseur à pâtes. Vous servez ainsi la juste quantité en 60 à 120 secondes, sans gaspillage inutile.

Productie / Production



Animatie / Animation

Bekijk een animatie en ontdek hoe onze pasta het verschil kan maken voor jouw zaak.

Découvrez l’animation et voyez comment nos pâtes peuvent faire la différence pour votre établissement.



Nederlands

Français

VOORDELEN
verse diepgevroren pasta

1. Flexibel opwarmen in heet water, stoomoven, wok of magnetron.
2. Eenvoudig portioneren en een voorspelbare foodcost: gebruik alleen wat je nodig hebt.
3. Altijd kleefvrije pasta na het opwarmen.
4. Minder bereidingstijd, minder personeelsinzet en een lager verbruik van water, gas en elektriciteit.
5. Uitstekend geschikt voor verwerking in de koude lijn.
6. Lange houdbaarheid van 18 maanden.
7. Perfect ‘al dente’ voorgekookt en individueel IQF ingevroren.
8. Opwarmen gebeurt pas op het moment van gebruik, voor een veilige en gecontroleerde bereiding.
9. Een uitgebreid assortiment voor creatieve pastamenu’s.
10. Een constante hoge productkwaliteit, onderworpen aan strenge controles.

LES AVANTAGES
des pâtes fraîches surgelées

1. Régénération flexible à l’eau chaude, au four vapeur, au wok ou au micro-ondes.
2. Portionnement facile et coût matière prévisible : utilisez uniquement la quantité nécessaire.
3. Des pâtes toujours non collantes après réchauffage.
4. Réduisez le temps de préparation, les besoins en personnel et la consommation d’eau, de gaz et d’électricité.
5. Parfaitement adaptées à la liaison froide.
6. Longue durée de conservation de 18 mois.
7. Parfaitement précuites « al dente » et surgelées individuellement selon le procédé IQF.
8. Réchauffez uniquement au moment de l’utilisation, pour une préparation sûre et maîtrisée.
9. Une large gamme pour composer des menus de pâtes créatifs.
10. Une qualité élevée et constante, soumise à des contrôles stricts.

Gevulde pasta

Van klassieke ravioli tot verrassende vormen en smaken: onze gevulde pasta biedt eindeloos veel mogelijkheden. Serveer ze als aperitiefhapje, hoofdgerecht of verfijnde garnituur.

De pasta is perfect ‘al dente’ voorgekookt en volgens het IQF-procedé ingevroren. Daardoor is ze snel klaar, eenvoudig te portioneren en uitstekend geschikt voor de koude lijn.

Ontdek een uitgebreid assortiment met vullingen op basis van vlees, kaas, groenten en paddenstoelen.

Pâtes farcies

Des raviolis classiques aux formes et saveurs plus surprenantes, nos pâtes farcies offrent une multitude de possibilités. Servez-les comme bouchée apéritive, plat principal ou garniture raffinée.

Les pâtes sont précuites parfaitement « al dente » et surgelées selon le procédé IQF. Elles sont ainsi rapidement prêtes, faciles à portionner et parfaitement adaptées à la liaison froide.

Découvrez une large gamme de farces à base de viande, de fromage, de légumes et de champignons.



Gastronomic

Premium vullingen, royale vormen en verrassende smaken.

Des farces premium, des formes généreuses et des saveurs surprenantes.



Pansotti Ricotta di Bufala e Spinaci
D15

Vulling: spinazie, buffelricotta en provolone.
Farce: épinards, ricotta bufflonne et provolone.

5 min. 95 °C | 10 min. 100% steam | 35 g



Ravioli Tartufo e Funghi
D20

Vulling: truffel, champignons en ricotta.
Farce: truffe, champignons et ricotta.

5 min. 95 °C | 10 min. 100% steam | 35 g



Ravioli Pomodoro e Mozzarella
D23

Vulling: mozzarella, tomaten, look en basilicum.
Farce: mozzarella, tomates, ail et basilic.

5 min. 95 °C | 10 min. 100% steam | 35 g



Mezzalune Quattro Formaggi
D24

Vulling: ricotta, emmentaler, Alpenkaas en blauwschimmelkaas.
Farce: ricotta, emmental, fromage des Alpes et fromage bleu.

5 min. 95 °C | 10 min. 100% steam | 28 g

Traditional

Klassiekers voor elke professionele keuken, groot of klein.
Des classiques pour toutes les cuisines professionnelles, grandes ou petites.



Cannelloni Bolognese
D11

Vulling: rundvlees, tomaten, rode wijn en basilicum.
Farce: viande de bœuf, tomates, vin rouge et basilic.

20 min. 180 °C | 50 g



Cannelloni Ricotta e Spinaci
D12

Vulling: ricotta en spinazie.
Farce: ricotta et épinards.

20 min. 180 °C | 50 g



Tortelloni Carne
D72

Vulling: varkensvlees, tomaat en ui.
Farce: viande de porc, tomate et oignon.

3 min. 95 °C | 5 min. 100% steam | 11 g



Tortelloni Ricotta e Spinaci
D71

Vulling: spinazie, ricotta en Emmentaler.
Farce: épinards, ricotta et emmental.

3 min. 95 °C | 5 min. 100% steam | 11 g



Ravioli Formaggio
D75

Vulling: ricotta en gouda.
Farce: ricotta et gouda.

3 min. 95 °C | 5 min. 100% steam | 8 g



Ravioli Pesto
D76

Vulling: pesto en ricotta, met basilicum, kaas, pijnboompitten en knoflook.
Farce: pesto et ricotta, au basilic, au fromage, aux pignons de pin et à l'ail.

3 min. 95 °C | 5 min. 100% steam | 6 g



Tortelloni Vegan
D73

Vulling: wortel, courgette, rode paprika en tomaat.
Farce: carotte, courgette, poivron rouge et tomate.

3 min. 95 °C | 5 min. 100% steam | 11 g



Gnocchi Di Patate
D101

Aardappelgnocchi
Gnocchis de pommes de terre

4 - 5 min. | 6-7 min. 100% steam

10 min. 180 °C | 3 min. 95° C | 8,5 g

Economic

Kleine gevulde pasta voor grootkeukens en catering. Groots in smaak, klein in prijs.
Petites pâtes farcies pour les collectivités. Grandes en goût, petites en prix.



Tortellini Ricotta e Spinaci
D51

Vulling: spinazie, ricotta en emmentaler.
Farce: épinards, ricotta et emmental.

2-3 min. 95 °C | 5-6 min. 100% steam | 5 g



Tortellini Carne
D52

Vulling: rundvlees, ui en wortel.
Farce: viande de bœuf, oignons et carottes.

2-3 min. 95 °C | 5-6 min. 100% steam | 5 g





Rijst & Risotto

Onze diepgevroren rijst en risotto zijn voorgekookt en volgens het IQF-procedé ingevroren. Ze zijn snel klaar, eenvoudig te portioneren en constant van kwaliteit. Ideaal als veelzijdige basis voor professionele keukens.

Riz & Risotto

Notre riz et notre risotto sont précuits, puis surgelés selon le procédé IQF. Rapides à préparer, faciles à portionner et de qualité constante, ils constituent une base polyvalente pour les cuisines professionnelles.



30 sec. 4 min.

Witte rijst
Riz Blanc
E1

Witte rijst Bio
Riz Blanc Bio
E1-BIO

Basmati rijst
Riz Basmati
E4

Zwarte Rijst
Riz Noir Venere
E5



Witte rijst, portie 200 g
Riz blanc, portion 200 g
E1-200

60 sec.

Handige stoomzakjes voor een snelle bereiding in de microgolf.
Sachets vapeur pratiques pour une préparation rapide au micro-ondes.





Sticky Rice
E6

Onze Japonica rijst is zacht van smaak en heerlijk kleverig. Ideaal voor pokébowls, sushi en wokgerechten.

Notre riz Japonica offre une saveur douce et une texture agréablement collante. Idéal pour les poké bowls, les sushis et les plats au wok.



Poké Rice Seasoning
H6

Eén doypack van 250 ml voor 2,5 kg Sticky Rice. Niet afwegen, altijd de juiste verhouding en een constante smaak.

Verwarm de Sticky Rice → laat afkoelen → meng met de Poké Rice Seasoning.

Un doypack de 250 ml suffit pour 2,5 kg de Sticky Rice. Pas besoin de peser : le dosage est toujours correct et la saveur constante.

Réchauffez le Sticky Rice → laissez-le refroidir → mélangez-le avec le Poké Rice Seasoning.



Risotto

B13

Kant-en-klare basisrisotto in een romige, neutrale kaassaus, langzaam gegaard in groentebouillon. Werk naar wens af met eigen ingrediënten. Dankzij het IQF-procedé is de risotto eenvoudig te portioneren en 24 maanden houdbaar.

Risotto de base prêt à l'emploi, lentement cuit dans un bouillon de légumes et agrémenté d'une sauce crémeuse au fromage à la saveur neutre. Personnalisez-le selon vos envies avec vos propres ingrédients. Grâce au procédé IQF, il est facile à portionner et se conserve pendant 24 mois.

Maaltijdgerechten

Voor maximale snelheid en gemak bieden we kant-en-klare gerechten in verpakkingen van 1 en 2,5 kg. Ze zijn snel op te warmen, eenvoudig te portioneren en direct klaar voor gebruik.

Neem alleen wat je nodig hebt en bewaar de rest in de diepvries. Zo beperk je verspilling en behoud je volledige controle over je porties.

Plats-repas

Pour un maximum de rapidité et de facilité, nous proposons des plats préparés en conditionnements de 1 et 2,5 kg. Rapides à réchauffer, faciles à portionner et directement prêts à l'emploi.

Prélevez uniquement la quantité nécessaire et conservez le reste au congélateur. Vous limitez ainsi le gaspillage tout en gardant une maîtrise totale de vos portions.





Paella Valencia

B7

Traditionele Spaanse paella met gele rijst, groenten, kip, chorizo, mosselen, inktvis, garnalen en koolvis. Volledig bereid en snel op te warmen.

Paella espagnole traditionnelle à base de riz jaune, de légumes, de poulet, de chorizo, de moules, de calamars, de crevettes et de colin. Entièrement préparée et rapide à réchauffer.



Taboulé

B11

Frisse, gebruiksklare salade van voorgekookte couscous, tomaat, rode en groene paprika, olijven en munt. Ideaal als bijgerecht en ook koud te serveren.

Salade fraîche et prête à l'emploi à base de couscous précuit, de tomate, de poivrons rouges et verts, d'olives et de menthe. Idéale en accompagnement et également délicieuse froide.



Mac & Cheese

B12

Romige klassieker die wereldwijd geliefd is, zo te serveren of te gratineren. Werk eenvoudig af met bijvoorbeeld hamblokjes en serveer als aantrekkelijk kindergerecht.

Un classique crémeux apprécié dans le monde entier, à servir tel quel ou gratiné. Ajoutez simplement quelques dés de jambon, par exemple, pour en faire un plat attrayant dans votre menu enfant.

Sauzen / Sauces



Meer dan 25 sauzen.
Altijd constant, meteen klaar.

Een huisgemaakte saus is heerlijk, maar elke dag dezelfde smaak, kwaliteit en voedselveiligheid garanderen blijft een uitdaging.

Daarom biedt Smiling Cook meer dan 25 gebruiksklare basissauzen voor professionele keukens. Ze worden zorgvuldig bereid, gepasteuriseerd of gesteriliseerd en verpakt in handige doypacks.

Van tomaten- en bolognesesauzen tot romige klassiekers, curry's en plantaardige varianten: voor elke keuken en toepassing biedt Smiling Cook een passende basis.

Plus de 25 sauces.
Une qualité constante, prêtes à l'emploi.

Une sauce maison est délicieuse, mais garantir chaque jour la même saveur, la même qualité et la même sécurité alimentaire reste un défi.

C'est pourquoi Smiling Cook propose plus de 25 sauces de base prêtes à l'emploi pour les cuisines professionnelles. Soigneusement préparées, elles sont pasteurisées ou stérilisées, puis conditionnées dans des doypacks pratiques.

Des sauces tomate et bolognaises aux classiques crémeux, currys et alternatives végétales : Smiling Cook propose une base adaptée à chaque cuisine et à chaque utilisation.



Napolitana
H3

Zachte tomatensaus met tomaat, ui, wortel, basilicum en olijfolie.

Sauce tomate onctueuse à la tomate, oignon, carotte, basilic et huile d'olive.

TOMATO **VEGAN**



Arrabbiata
H10

Pittige vegetarische tomatensaus met ui, chili en kruiden.

Sauce tomate végétarienne relevée, avec oignon, piment et herbes.

TOMATO **VEGAN GLUTEN FREE**



Diabolique
H42

Pittige tomaten-roomsaus, ideaal bij scampi's, gegrilde groenten en vleesgerechten.

Sauce tomate relevée à la crème, idéale avec des scampis, des légumes grillés et des plats de viande.

TOMATO **VEGGIE GLUTEN FREE**



Basilicum Pesto
H29

Traditionele Italiaanse pesto met basilicum, knoflook, kaas en pijnboompitten.

Pesto italien traditionnel au basilic, à l'ail, au fromage et aux pignons de pin.

CLASSIC **VEGGIE GLUTEN FREE**



Primavera
H23

Rijke tomatensaus met gegrilde ui, groene, rode en gele paprika, courgette en basilicum.

Riche sauce tomate avec oignon grillé, poivrons verts, rouges et jaunes, courgette et basilic.

TOMATO **VEGAN GLUTEN FREE**



Puttanesca
H24

Traditionele Italiaanse tomatensaus met zwarte en groene olijven en rode paprika.

Sauce tomate italienne traditionnelle aux olives noires et vertes et au poivron rouge.

TOMATO **VEGAN GLUTEN FREE**



Bolognese Classico
H22

Klassieke bolognesesaus met rijpe tomaten, groenten, Italiaanse kruiden en rundvlees.

Sauce bolognaise classique avec tomates mûres, légumes, herbes italiennes et viande de bœuf.

BOLOGNESE



Bolognaise du Chef
H38

Belgische bolognaisesaus met varkensvlees, ui, paprika, champignons en wortel.

Sauce bolognaise belge avec du porc, de l'oignon, du poivron, des champignons et de la carotte.

BOLOGNESE **GLUTEN FREE**



Pomo d'Oro
H30

Pure, 100 % natuurlijke tomatenbasis zonder toevoegingen.

Base de tomate pure et 100 % naturelle, sans additifs.

TOMATO **VEGAN GLUTEN FREE**



Mascarpone Rosso
H25

Romige saus met tomaat, mascarpone, kruiden en groenten.

Sauce crémeuse à la tomate et au mascarpone, avec herbes et légumes.

TOMATO **VEGGIE GLUTEN FREE**



Bolognese Kip/Poulet
H1

Smaakvolle bolognesesaus met kippengehakt, tomaat, ui en kruiden.

Savoureuse sauce bolognaise au haché de poulet, à la tomate, à l'oignon et aux herbes.

BOLOGNESE **GLUTEN FREE**



Bolognese Halal
H2

Bolognesesaus met halal rundergehakt, tomaat en Italiaanse kruiden.

Sauce bolognaise au bœuf haché halal, à la tomate et aux herbes italiennes.

BOLOGNESE



Formaggio
H7

Romige kaassaus met emmentaler en verse room.

Sauce fromagère crémeuse à l'emmental et à la crème fraîche.

CHEESE & CREAMY **VEGGIE** **GLUTEN FREE**



Carbonara
H8

Romige saus met emmentaler en gerookte spekblokjes.

Sauce crémeuse à l'emmental et aux lardons fumés.

CHEESE & CREAMY **GLUTEN FREE**



Curry
H26

Halfvloeibare, licht pikante traditionele currysaus.

Sauce au curry traditionnelle, semi-liquide et légèrement relevée.

CURRY **VEGGIE** **GLUTEN FREE**



Thai Curry
H39

Pittige rode currysaus met kokosmelk, limoen en Thaise basilicum.

Sauce épicée au curry rouge, au lait de coco, au citron vert et au basilic thaï.

CURRY **VEGGIE** **GLUTEN FREE**



Scampi Crema
H9

Verfijnde, romige saus op basis van schaaldieren.

Sauce raffinée et crémeuse à base de crustacés.

CLASSIC



Quattro Formaggi
H12

Rijke, romige saus met mozzarella, emmentaler, gouda en cheddar.

Sauce riche et crémeuse à la mozzarella, à l'emmental, au gouda et au cheddar.

CHEESE & CREAMY **VEGGIE** **GLUTEN FREE**



Peperroom / Poivre Crème
H33

Rijke roomsaus met grofgemalen zwarte peper.

Sauce crémeuse au poivre noir concassé.

CLASSIC **VEGGIE**



Hollandaise
H34

Traditionele hollandaisesaus met boter en citroen.

Sauce hollandaise traditionnelle au beurre et au citron.

CLASSIC **VEGGIE** **GLUTEN FREE**



Forestière
H13

Romige saus met gerookte spekblokjes en champignons.

Sauce crémeuse aux lardons fumés et aux champignons.

CHEESE & CREAMY **GLUTEN FREE**



Belgica
H15

Romige kaassaus met emmentaler, witloof en hamblokjes.

Sauce fromagère crémeuse à l'emmental, aux chicons et aux dés de jambon.

CHEESE & CREAMY **GLUTEN FREE**



Béarnaise
H31

Evenwichtige béarnaisesaus met dragonazijn en fijne kruiden.

Sauce béarnaise équilibrée au vinaigre d'estragon et aux fines herbes.

CLASSIC **VEGGIE** **GLUTEN FREE**



Archiduc
H32

Verfijnde roomsaus met champignons en groentebouillon.

Sauce crémeuse aux champignons, préparée à base de bouillon de légumes.

CLASSIC **VEGGIE** **GLUTEN FREE**



Cheddar
H35

Smeuïge kaassaus op basis van cheddar en room.

Sauce crémeuse à base de cheddar et de crème.

CHEESE & CREAMY **VEGGIE** **GLUTEN FREE**



Bandido
H17

Pittige kaassaus met cheddar en rode en groene jalapeño's.

Sauce fromagère relevée au cheddar et aux jalapeños rouges et verts.

CHEESE & CREAMY **VEGGIE** **GLUTEN FREE**



Vegan Formaggio
H40

Rijke, romige saus zonder dierlijke ingrediënten.

Sauce riche et crémeuse sans ingrédients d'origine animale.

CHEESE & CREAMY **VEGAN** **GLUTEN FREE**



Vegan Cheddar
H41

Vegan saus met cheddarsmaak.

Sauce végétalienne au goût de cheddar.

CHEESE & CREAMY **VEGAN** **GLUTEN FREE**



Klassieker in een handomdraai

Un classique prêt en un tour de main

Scan voor het recept

Scannez pour la recette



Waarom kiezen voor de sauzen van Smiling Cook?

Lange houdbaarheid: onze sauzen zijn buiten de koeling houdbaar. Afhankelijk van het product bedraagt de houdbaarheid 9 tot 24 maanden.

Handige verpakking: praktische doypacks beperken overschotten en verspilling. Na opening zijn de sauzen nog 2 tot 3 dagen houdbaar bij maximaal 4 °C.

Eenvoudig opwarmen: verwarm de gesloten zak in de microgolfoven, in de combisteamer of in heet water.

Veelzijdige basis: pas de sauzen naar wens aan met fond, bouillon, fumet, room, melk, kaas, verse kruiden, boter, olijfolie, groenten of spekblokjes.

Ook geschikt voor bereidingen in de **koude lijn**.

Pourquoi choisir les sauces de Smiling Cook ?

Longue conservation : nos sauces se conservent à température ambiante. Selon le produit, leur durée de conservation varie de 9 à 24 mois.

Conditionnement pratique : les doypacks permettent de limiter les excédents et le gaspillage. Après ouverture, les sauces se conservent encore 2 à 3 jours à une température maximale de 4 °C.

Réchauffage facile : réchauffez la poche fermée au four à micro-ondes, au four combiné vapeur ou dans de l'eau chaude.

Base polyvalente : personnalisez les sauces avec du fond, du bouillon, du fumet, de la crème, du lait, du fromage, des herbes fraîches, du beurre, de l'huile d'olive, des légumes ou des lardons.

Conviennent également aux préparations en **liaison froide.**



90 sec. | 5 min.

Portieverpakkingen

Verschillende sauzen van Smiling Cook zijn ook verkrijgbaar in porties van 150 g. Ze zijn snel op te warmen en ideaal om één pastabeker te vullen of een gerecht eenvoudig met saus af te werken.

Portions individuelles

Plusieurs sauces Smiling Cook sont également disponibles en portions de 150 g. Rapides à réchauffer, elles sont idéales pour garnir un cornet de pâtes ou accompagner facilement un plat.



Bolognese Classico
H122



Carbonara
H108



Quattro Formaggi
H112



Arrabbiata
H110



Pesto
H119



Bandido
H117



Béarnaise
H131



Peperroom Poivre Crème
H133



Archiduc
H132





Een compleet Pasta To Go-concept

Met onze verse diepgevroren pasta, gebruiksklare sauzen en het juiste materiaal bouw je ook op beperkte ruimte een efficiënte pastabar. Combineer pasta, saus en toppings tot klassieke, vegetarische, veganistische of glutenvrije gerechten.

Zo werkt het

1. Regenereer de pasta in 30 seconden
2. Voeg een warme saus toe
3. Werk af en serveer

Un concept Pasta To Go complet

Avec nos pâtes fraîches surgelées, nos sauces prêtes à l'emploi et le matériel adapté, vous créez un bar à pâtes efficace, même dans un espace limité. Combinez pâtes, sauce et toppings pour proposer des recettes classiques, végétariennes, véganes ou sans gluten.

Comment ça marche

1. Régénérez les pâtes en 30 secondes
2. Ajoutez une sauce chaude
3. Finalisez et servez

Pastabekers · Cornets à pâtes



	RETRO	PASTA	ECO	TO GO BOWL
MINI				●
SMALL	●	●	●	●
LARGE	●	●	●	●
XL	●			

Materiaal · Matériel



PASTAMANDJES
PANIERS POUR PÂTES
SP1 | 135 x 105 x 180 mm



KOOKKETEL
CUISEUR
SP2 | 22L



BESCHERMFOLIE
FILM DE PROTECTION
SP13 | 500 x 360 mm
SP16 | 355 x 460 mm



NEW

Crispy Toppings

Nieuw in ons assortiment! Voeg smaak, kleur en textuur toe aan pasta, noedels en bowls met onze Crispy Toppings. Een snelle finishing touch die gerechten direct meer uitstraling en waarde geeft.

Nouveau dans notre gamme ! Apportez saveur, couleur et texture aux pâtes, nouilles et bowls avec nos Crispy Toppings. Une touche finale rapide qui donne immédiatement plus d'impact et de valeur aux plats.





Smoky BBQ
T1



Fried Garlic & Onion
T2



Spicy Ginger & Lemongrass
T3



Truffle Umami
T4

A FAMILY BUSINESS BUILT ON PASSION

HORECA EXPERIENCE

Brothers Jan and Bart Coninx, chefs and passionate foodservice entrepreneurs.



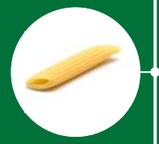
1995

PASTRIDOR

The brothers launch the Pastridor brand in foodservice.

d'LIS FOOD

They discover the convenience of frozen pasta and start a new company.



2003

2006

THE SMILING COOK

A new brand offering quality solutions for foodservice professionals. The range expands with ready-to-use sauces.

EXPANSION

The company expands across Belgium and sets its sights on Europe.

2010

2018

SECOND GENERATION

Brothers Jan and Bob Coninx take over the management of the company.



5,000 TONNES

Annual sales volume approaches 5,000 tonnes, with products shipped to more than 15 countries.

2022

A NEW CHAPTER

The company modernises and continues under the Smiling Cook brand.

SMILING COOK VANDAAG

Smiling Cook is een authentiek Belgisch familiebedrijf en specialist in conveniencepproducten voor de foodservice. Dankzij onze jarenlange ervaring begrijpen we de dagelijkse uitdagingen van professionele keukens.

Onze inzet voor kwaliteit
Innovatie, kwaliteit en duurzaamheid vormen de basis van ons aanbod. We zoeken voortdurend naar oplossingen die horecaondernemers helpen efficiënter te werken, met een constant resultaat.

Europese speler
Vandaag staat Smiling Cook voor kwalitatieve producten, een lange houdbaarheid, eenvoudige werkmethodes en een voorspelbare foodcost. Vanuit België bouwen we verder aan een sterk Europees netwerk.

Verkoop
In België zijn onze producten verkrijgbaar via een uitgebreid netwerk van groothandels. Voor andere landen brengen we je graag in contact met een lokale partner.

SMILING COOK AUJOURD'HUI

Smiling Cook est une entreprise familiale belge spécialisée dans les solutions prêtes à l'emploi pour le foodservice. Grâce à notre longue expérience, nous comprenons les défis quotidiens des cuisines professionnelles.

Notre engagement envers la qualité
L'innovation, la qualité et la durabilité sont au cœur de notre offre. Nous recherchons en permanence des solutions qui aident les professionnels de l'horeca à gagner en efficacité, avec un résultat constant.

Acteur européen
Aujourd'hui, Smiling Cook est synonyme de produits de qualité, de longue conservation, de méthodes de travail simples et d'un coût matière maîtrisé. Depuis la Belgique, nous continuons à développer un solide réseau européen.

Ventes
En Belgique, nos produits sont disponibles auprès d'un vaste réseau de grossistes. Pour les autres pays, nous vous mettons volontiers en contact avec un partenaire local.

MISSION

Smart, efficient solutions for foodservice professionals.

VISION

Quality, sustainability and efficiency in balance.

AMBITION

To become a trusted name in European foodservice.

CERTIFICERINGEN

Bij Smiling Cook begint vertrouwen met transparantie. Daarom laten we onze processen regelmatig controleren door onafhankelijke instanties en werken we volgens internationaal erkende certificeringssystemen. Zo bewaken we kwaliteit, voedselveiligheid en traceerbaarheid, van selectie tot levering.

CERTIFICATIONS

Chez Smiling Cook, la confiance commence par la transparence. C'est pourquoi nos processus sont régulièrement audités par des organismes indépendants et respectent des systèmes de certification reconnus au niveau international. Nous veillons ainsi à la qualité, à la sécurité alimentaire et à la traçabilité, de la sélection à la livraison.

IFS Broker

Gecertificeerde kwaliteit en voedselveiligheid
IFS Broker bevestigt dat Smiling Cook werkt volgens strikte normen voor kwaliteit, voedselveiligheid en traceerbaarheid.

Qualité et sécurité alimentaire certifiées
IFS Broker confirme que Smiling Cook respecte des normes strictes en matière de qualité, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

IFS Logistics

Veilige opslag en distributie
IFS Logistics bevestigt dat onze opslag en distributie voldoen aan strenge internationale normen. Zo bereiken onze producten de klant veilig en gecontroleerd.

Stockage et distribution sécurisés
IFS Logistics confirme que notre stockage et notre distribution répondent à des normes internationales strictes. Nos produits sont ainsi livrés aux clients de manière sûre et contrôlée.

HALAL EXPERTISE – Halal – CERTIFIED PRODUCT

Halal producten met zekerheid
Voor een deel van ons assortiment werken we met halal gecertificeerde producenten. Zo bieden we transparantie over ingrediënten, productie en verwerking.

Produits halal en toute confiance
Pour une partie de notre assortiment, nous collaborons avec des producteurs certifiés halal. Nous offrons ainsi plus de transparence sur les ingrédients, la production et la transformation.

Gecertificeerde biologische producten
Voor geselecteerde producten werken we met producenten die voldoen aan de Europese regelgeving voor biologische landbouw en verwerking. Zo zijn herkomst en traceerbaarheid gecontroleerd.

Produits biologiques certifiés
Pour une sélection de produits, nous collaborons avec des producteurs qui respectent la réglementation européenne relative à l'agriculture biologique et à la transformation. L'origine et la traçabilité sont ainsi contrôlées.



KORTE & LANGE PASTA
PÂTES COURTES & LONGUES

Ref.	Product / Produit	Verpakking Emballage	THT maanden DDM mois	Vegan
A1	Fusilli	4 x 2,5 kg	18	•
A1-BIO	BIO Fusilli	4 x 2,5 kg	18	•
A2	Fusilli tricolore	4 x 2 kg	18	-
A3	Penne	4 x 2,5 kg	18	•
A4	Farfalle	4 x 2 kg	18	•
A7	Macaroni	4 x 2,5 kg	18	•
A8	Mini Macaroni	4 x 2,5 kg	18	•
A9	Capellini	1 x 5 kg	18	•
A10	Tagliatelle	1 x 5 kg	18	-
A10-XL	Tagliatelle XL	1 x 5 kg	18	-
A14	Chinese Noodles	1 x 5 kg	18	-
A15	Spaghetti	1 x 5 kg	18	•
A15-10	Spaghetti	1 x 10 kg	18	•
A15-VK	Spaghetti volkoren / complet	1 x 5 kg	18	•
A16	Rigatoni	4 x 2 kg	18	•
A17-10	Fusilli volkoren / complet	4 x 2,5 kg	18	•
A19	Linguine	1 x 5 kg	18	•
A20	Pappardelle	1 x 4 kg	18	-
A22	Lasagnebladen / Feuilles de lasagne	5 x 2 kg	18	-
A23	Conchiglie	4 x 2,5 kg	18	•
A25	Serpentini	4 x 2 kg	18	•
A28	Soba Noodles	1 x 5 kg	18	•
A37	Risoni (Orzo)	4 x 3 kg	18	•
A38	Udon Noodles	1 x 5 kg	18	•
A39	Conchigliette	4 x 2,5 kg	18	•
BUP12	Penne pastaconcept	3 x 4 kg	18	•
BUF12	Fusilli pastaconcept	3 x 4 kg	18	•
A3-200	Portie / portion Penne 200 g	25 x 200 g	18	•
A3-300	Portie / portion Penne 300 g	15 x 300 g	18	•
A10-200	Portie / portion Tagliatelle 200 g	24 x 200 g	18	-
A10-300	Portie / portion Tagliatelle 300 g	16 x 300 g	18	-
A15-200	Portie / portion Spaghetti 200 g	24 x 200 g	18	•
A15-300	Portie / portion Spaghetti 300 g	16 x 300 g	18	•
A16-250/GF	Portie / portion Rigatoni glutenfree 250 g	16 x 250 g	18	•



GEVULDE PASTA | PÂTES FARCIES

Ref.	Product / Produit	Gewicht Poids	Verpakking Emballage	THT maanden DDM mois	Veggie	Vegan
	GASTRONOMIC					
D15	Pansotti Ricotta di Bufala e Spinaci	35 g	1 x 3 kg	18	-	-
D20	Ravioli Tartufo e Funghi	35 g	4 x 750 g	18	•	-
D23	Ravioli Pomodoro e Mozzarella	35 g	4 x 750 g	18	•	-
D24	Mezzalune Quattro Formaggi	28 g	4 x 750 g	18	•	-
	TRADITIONAL					
D11	Cannelloni Bolognese	50 g	1 x 3 kg	18	-	-
D12	Cannelloni Ricotta e Spinaci	50 g	1 x 3 kg	18	•	-
D71	Tortelloni Ricotta e Spinaci	11 g	5 x 1 kg	18	•	-
D72	Tortelloni Carne	11 g	5 x 1 kg	12	-	-
D73	Tortelloni Vegan	11 g	5 x 1 kg	18	•	•
D75	Ravioli Formaggio	8 g	1 x 3 kg	18	•	-
D76	Ravioli Pesto	6 g	3 x 1 kg	18	•	-
D101	Gnocchi di Patate	8,5 g	5 x 1 kg	18	•	•
	ECONOMIC					
D51	Tortellini Ricotta e Spinaci	5 g	4 x 2,5 kg	18	•	-
D52	Tortellini Carne	5 g	4 x 2,5 kg	12	-	-



RIJST & RISOTTO | RIZ & RISOTTO

Ref.	Product / Produit	Verpakking Emballage	THT maanden DDM mois	Vegan
E1	Witte rijst / Riz blanc	4 x 2,5 kg	24	•
E4	Basmati rijst/Riz Basmati	4 x 2,5 kg	24	•
E5	Zwarte Rijst / Riz Noir Vénéré	4 x 2,5 kg	24	•
E6	Sticky Rice	4 x 2,5 kg	24	•
E1-BIO	Witte rijst Bio / Riz blanc bio	4 x 2,5 kg	24	•
E1-200	Witte rijst portie / Riz blanc portion	25 x 200 g	18	•
B13	Risotto	5 x 1 kg	24	-



MAALTIJDGERECHTEN | PLATS REPAS

Ref.	Product / Produit	Verpakking Emballage	THT maanden DDM mois	Vegan
B7	Paella Valencia	2 x 2,5 kg	12	-
B11	Taboulé	6 x 1 kg	24	•
B12	Mac & Cheese	2 x 2,5 kg	24	-



TOPPINGS & SEASONINGS

Ref.	Product / Produit	Verpakking Emballage	THT maanden DDM mois	Vegan	Veggie	Gluten-free	Lactose-free
H6	Poké Rice Seasoning	8 x 250ml	24	•	•	•	•
T1	Smoky BBQ	500 g	15	•	•	-	•
T2	Fried Garlic & Onion	500 g	15	•	•	-	•
T3	Spicy Ginger & Lemongrass	500 g	15	•	•	-	•
T4	Truffle Umami	500 g	15	-	•	-	-



SAUZEN - SAUCES

Ref.	Product / Produit	Verpakking Emballage	THT maanden DDM mois	Vegan	Veggie	Gluten-free	Lactose-free
H1	Bolognese (kip/poulet)	6 x 1 kg	24	-	-	•	•
H2	Bolognese Halal	6 x 1 kg	24	-	-	-	•
H3	Napolitana	6 x 1 kg	24	•	•	-	•
H4	Bolognese (kip/poulet)	3 x 3 kg	18	-	-	•	•
H7	Formaggio	6 x 1 kg	18	-	•	•	-
H8	Carbonara	6 x 1 kg	18	-	-	•	-
H9	Scampi Crema	6 x 1 kg	16	-	-	-	-
H10	Arrabbiata	6 x 1 kg	24	•	•	•	•
H12	Quattro Formaggi	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H13	Forestière	6 x 1 kg	24	-	-	•	-
H15	Belgica	6 x 1 kg	24	-	-	•	-
H17	Bandido	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H22	Bolognese Classico	6 x 1 kg	24	-	-	-	•
H23	Primavera	6 x 1 kg	12	•	•	•	•
H24	Puttanesca	6 x 1 kg	12	•	•	•	•
H25	Mascarpone Rosso	6 x 1 kg	12	-	•	•	-
H26	Curry	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H29	Pesto	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H30	Pomo d'Oro	2 x 5 kg	12	•	•	•	•
H31	Béarnaise	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H32	Archiduc	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H33	Peperroom / Poivre Crème	6 x 1 kg	24	-	•	-	-
H34	Hollandaise	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H35	Cheddar	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H38	Bolognaise du Chef	6 x 1 kg	9	-	-	•	•
H39	Thai Curry	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H40	Vegan Formaggio	6 x 1 kg	24	•	•	•	•
H41	Vegan Cheddar	6 x 1 kg	24	•	•	•	•
H42	Diabolique	6 x 1 kg	24	-	•	•	-



SAUZEN porties - SAUCES portions

Ref.	Product / Produit	Verpakking Emballage	THT maanden DDM mois	Vegan	Veggie	Gluten-free	Lactose-free
H108	Carbonara	15 x 150 g	18	-	-	•	-
H110	Arrabbiata	15 x 150 g	24	•	•	•	•
H112	Quattro Formaggi	15 x 150 g	24	-	•	•	-
H117	Bandido	15 x 150 g	24	-	•	•	-
H119	Pesto	15 x 150 g	24	-	•	•	-
H122	Bolognese Classico	15 x 150 g	24	-	-	-	•
H131	Bearnaise	15 x 150 g	24	-	•	•	-
H132	Archiduc	15 x 150 g	24	-	•	•	-
H133	Peperroom / Poivre Crème	15 x 150 g	24	-	•	-	-



PASTA BEKERS
CORNETS À PÂTES

Ref.	Product / Produit	Inhoud Contenu	Verpakking Emballage
F17	Retro - SMALL	460 ml	6 x 50
F27	Retro - LARGE	750 ml	6 x 50
F37	Retro - XLARGE	920 ml	6 x 50
F19	Eco - SMALL	460 ml	6 x 50
F29	Eco - LARGE	750 ml	6 x 50
F21	Pasta - SMALL	460 ml	10 x 50
F23	Pasta - LARGE	750 ml	10 x 50
F6	To Go Bowl - MINI	350 ml	20 x 25
F16	To Go Bowl - SMALL	520 ml	20 x 25
F26	To Go Bowl - LARGE	720 ml	20 x 25
F16-L	To Go Lid - MINI/SMALL	-	10 x 50
F26-L	To Go Lid - LARGE	-	10 x 50



MATERIAAL
MATÉRIEL

Ref.	Product / Produit	Formaat Format	Stuks Quantité
SP1	Pastamandje Panier à pâtes	135 x 105 x 180 mm	2
SP2	Kookketel | Cuiseur	22 L	1
SP13	GN-Liner 1/3	500 x 360 mm	100
SP16	GN-Liner 1/6	355 x 460 mm	100



smiling cook®

info@smilingcook.eu
www.smilingcook.eu