

smiling cook®

QUICK SERVICE

Snelle maaltijdconcepten voor ter plaatse of onderweg.

Des concepts de repas rapides, sur place ou à emporter.



Meer mogelijkheden.
Minder werk.

Van pasta tot poké bowls, noodles, streetfood en comfortfood. Met Smiling Cook breidt u uw menu uit met minder voorbereiding.

Onze gebruiksklare producten zijn snel te bereiden, eenvoudig te portioneren en veelzijdig te combineren. Zo serveert u ook op drukke momenten aantrekkelijke gerechten van constante kwaliteit.

Ontdek hoe Smiling Cook in uw concept past.

Plus de possibilités.
Moins de préparation.

Des pâtes aux poké bowls, en passant par les nouilles, la street food et la comfort food. Avec Smiling Cook, élargissez votre offre avec moins de préparation.

Nos produits prêts à l'emploi sont rapides à préparer, faciles à portionner et à combiner. Servez des plats attrayants d'une qualité constante, même en plein service.

Découvrez comment intégrer Smiling Cook à votre concept.

PASTA TO GO

Een compleet pastaconcept met minimale voorbereiding
Un concept de pâtes complet avec un minimum de préparation

BOWLS

Poké bowls, Crousty, noodles en rijstgerechten
Poké bowls, Crousty, plats de nouilles et de riz

COMFORT FOOD

Snel warme gerechten uit de highspeedoven
Des plats chauds en quelques minutes au four à cuisson accélérée



PASTA TO GO

Een pastaconcept kan verrassend eenvoudig zijn. Onze verse pasta wordt al dente voorgekookt en individueel snel ingevroren. Zo warmt u de pasta snel op, verdeelt u ze eenvoudig in porties en blijft de kwaliteit constant.

Combineer ze met onze gebruiksklare sauzen en Crispy Toppings voor een gevarieerd pastamenu met weinig voorbereiding.

Met één eenvoudige opstelling serveert u in enkele stappen verschillende pastagerechten.

Proposer une offre de pâtes peut être étonnamment simple. Nos pâtes fraîches sont précuites al dente et surgelées individuellement : rapides à réchauffer, faciles à portionner et d'une qualité constante.

Avec nos sauces prêtes à l'emploi et nos Crispy Toppings, créez une offre variée avec peu de préparation.

Une installation simple suffit pour servir différents plats de pâtes en quelques étapes.



BASISMATERIAAL

warmtebron · kookketel · pastamandjes · bain-marie · GN-bakken · pastabekers · hittebestendige GN-zakken

- verkrijgbaar bij Smiling Cook

MATÉRIEL DE BASE

source de chaleur · marmite · paniers à pâtes · bain-marie · bacs GN · gobelets à pâtes · sacs GN thermorésistants

- disponible chez Smiling Cook

Build your pasta

Combineer pasta met een saus en topping voor telkens een ander gerecht.

Associez pâtes, sauce et topping pour varier les plats.



+





NEW!
TO GO BOWL

+



Serpentini

+



Mascarpone Rosso

+

Toppings:

- bacon
- Smoky BBQ Crispy Topping
- basil



NEW

Add the Crunch

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



Fried Garlic & Onion



Spicy Ginger & Lemongrass



Truffle Umami



PREMIUM CARBONARA

Tagliatelle · Carbonara Sauce · bacon · Parmesan · black pepper

Verwarm de Tagliatelle en Carbonara-saus en meng ze. Werk af met krokant spek, Parmezaan en zwarte peper.

TIP VAN DE CHEF
Meng een eidooier, fijn geraspte Parmezaan en wat room tot een gladde, vloeibare crème. Voeg een lepel spekvet toe voor extra smaak. Giet de crème in een knijpfles en werk er het gerecht vlak voor het serveren mee af.

Réchauffez les Tagliatelle et la sauce Carbonara, puis mélangez. Garnissez de lard croustillant, de parmesan et de poivre noir.

ASTUCE DU CHEF
Mélangez un jaune d'œuf, du parmesan finement râpé et un peu de crème pour obtenir une préparation lisse et fluide. Ajoutez une cuillerée de graisse de lard pour plus de saveur. Versez dans un flacon doseur et apportez la touche finale juste avant de servir.



FUSILLI ALLA TARTUFATA

Fusilli · Formaggio Sauce · Tartufata · Parmesan · black pepper

Verwarm de Formaggio-saus. Voeg Parmezaan en Tartufata toe en roer glad. Laat niet koken. Meng met de warme Fusilli en werk af met Parmezaan en zwarte peper.

TIP VAN DE CHEF
Voeg vlak voor het serveren Truffle Umami Crispy Topping toe voor extra textuur en een verfijnde presentatie.

Réchauffez la sauce Formaggio. Ajoutez le parmesan et la Tartufata, puis mélangez jusqu'à obtenir une sauce lisse. Ne faites pas bouillir. Mélangez avec les Fusilli chauds et garnissez de parmesan et de poivre noir.

ASTUCE DU CHEF
Ajoutez du Truffle Umami Crispy Topping juste avant de servir pour plus de texture et une présentation raffinée.







MORE THAN PASTA.

Breid uw menu uit zonder uw werking ingewikkelder te maken. Naast Pasta TO GO biedt Smiling Cook gebruiksklare oplossingen voor bowls, noodles, koude gerechten en comfortfood.

Even eenvoudig, met meer mogelijkheden voor uw menu.

Élargissez votre offre sans compliquer votre organisation. En plus de Pasta TO GO, Smiling Cook propose des solutions prêtes à l'emploi pour les bowls, les nouilles, les plats froids et la comfort food.

Toujours aussi simple, avec plus de possibilités pour votre carte.







POKÉ BOWLS

Poké bowls zijn populairder dan ooit. Onze Sticky Rice is voorgekookte Japonica-rijst met de ideale kleverigheid voor poké bowls. Individueel snel ingevroren, dus eenvoudig te portioneren. Snel op te warmen en van constante kwaliteit, ook op drukke momenten.

Les poké bowls sont plus populaires que jamais. Notre Sticky Rice est un riz Japonica précuit dont les grains adhèrent juste ce qu'il faut pour les poké bowls. Surgelé individuellement, il est facile à portionner, rapide à réchauffer et d'une qualité constante, même en plein service.

The Perfect Combination



NEW
Poké Rice Seasoning

Eén doypack van 250 ml is precies genoeg voor 2,5 kg Sticky Rice, de perfecte basis voor poké bowls. Afwegen hoeft niet: altijd de juiste verhouding en een constante smaak.

Un doypack de 250 ml suffit pour 2,5 kg de Sticky Rice, la base idéale pour les poké bowls. Inutile de peser : toujours les bonnes proportions et une saveur constante.



From Sandwiches to Poké Bowls

Voor broodjeszaken is de stap naar poké bowls verrassend klein. Groenten, eiwitbronnen, sauzen en toppings heeft u vaak al in huis. Voeg Sticky Rice en Poké Rice Seasoning toe en breid uw menu eenvoudig uit met poké bowls.

Pour une sandwicherie, proposer des poké bowls est étonnamment simple. Vous disposez souvent déjà des légumes, sources de protéines, sauces et toppings. Ajoutez Sticky Rice et Poké Rice Seasoning pour élargir facilement votre offre.



Crousty

Een streetfoodgerecht met rijst, krokante kip of falafel en saus. Kies Basmati Rice of Sticky Rice en werk af met saus en toppings. Zo maakt u met dezelfde basis eenvoudig verschillende Crousty-varianten.

Un plat de street food à base de riz, de poulet croustillant ou de falafels et de sauce. Choisissez Basmati Rice ou Sticky Rice, puis ajoutez sauce et toppings. Créez facilement différentes variantes de Crousty à partir d'une même base.

1. CHOOSE A BASE
   Basmati or Sticky Rice
2. CHOOSE A PROTEIN
   Crispy chicken or falafel
3. CHOOSE A SAUCE
   Formaggio, Cheddar, Diabolique
4. ADD TOPPINGS
   Jalapeños, Crispy Toppings, chives

CROUSTY FORMAGGIO & SRIRACHA

+ Basmati Rice
+ Crispy chicken
+ Formaggio & Sriracha mayonnaise
+ Fried Garlic & Onion Crispy Topping
+ Chives

Noodles

Van wokgerechten tot noodle bowls. Onze voorgekookte diepvriesnoodles zijn snel op te warmen en eenvoudig te portioneren. Kies Chinese Noodles, Soba of Udon en combineer met groenten, een eiwitbron en saus.

Des plats au wok aux bowls de nouilles. Nos nouilles précuites et surgelées sont rapides à réchauffer et faciles à portionner. Choisissez Chinese Noodles, Soba ou Udon et associez-les à des légumes, une source de protéines et une sauce.



READY IN 75–90 sec.



Chinese Noodles
for wok dishes



Soba Noodles
for broths & bowls



Udon Noodles
for wok dishes & soups



Yaki Udon

INGREDIËNTEN
Udon Noodles · kip · kool · ui · lente-ui · soja-mirinsaus

BEREIDING
Verwarm de Udon Noodles 90 seconden in kokend water. Roerbak de kip, ui en kool. Voeg de noodles toe met een saus van donkere sojasaus, oestersaus, mirin, bruine suiker en sesamolie. Schep goed om tot alles met saus bedekt is en werk af met lente-ui.

TIP VAN DE CHEF
Werk af met Spicy Ginger & Lime Crispy Topping voor extra smaak en textuur.

INGRÉDIENTS
Udon Noodles · poulet · chou · oignon · oignons nouveaux · sauce soja-mirin

PRÉPARATION
Réchauffez les Udon Noodles 90 secondes dans l'eau bouillante. Faites sauter le poulet, l'oignon et le chou au wok. Ajoutez les nouilles et une sauce à base de sauce soja foncée, de sauce d'huître, de mirin, de sucre roux et d'huile de sésame. Mélangez pour bien enrober le tout et garnissez d'oignons nouveaux.

ASTUCE DU CHEF
Ajoutez du Spicy Ginger & Lime Crispy Topping juste avant de servir pour plus de saveur et de texture.





HIGH-SPEED OVEN

Met de gebruiksklare producten van Smiling Cook en een highspeedoven serveert u in enkele minuten warme gerechten. Minimale voorbereiding en een constant resultaat, ook op drukke momenten.

Avec les produits prêts à l'emploi de Smiling Cook et un four à cuisson accélérée, servez des plats chauds en quelques minutes. Un minimum de préparation et un résultat constant, même en plein service.



CRISPY DIABLO GNOCCHI
Gnocchi · Diabolique · toppings



CARBONARA MAC & CHEESE
Mac & Cheese · bacon · pepper



VALENCIA STREET PAELLA
Paella Valencia · lemon · herbs



WILD MUSHROOM RISOTTO
Risotto · mushrooms · Parmesan

Scan voor recepten en exacte bereidingstijden
Scannez pour découvrir les recettes et les temps de préparation exacts

MEER MOGELIJKHEDEN VOOR UW ZAAK

Van pasta en poké bowls tot streetfood, noodles en comfortfood: Smiling Cook helpt u een gevarieerd menu samen te stellen zonder uw werking ingewikkelder te maken.

Onze gebruiksklare producten zijn snel te bereiden, eenvoudig te portioneren en veelzijdig te combineren. Zo serveert u ook op drukke momenten aantrekkelijke gerechten van constante kwaliteit.

SAMEN BOUWEN AAN UW VOLGENDE CONCEPT

Ontdek onze recepten op smilingcook.eu of bespreek met ons team de mogelijkheden voor uw zaak.

PLUS DE POSSIBILITÉS POUR VOTRE ACTIVITÉ

Des pâtes aux poké bowls, en passant par la street food, les nouilles et la comfort food : Smiling Cook vous aide à varier votre offre sans compliquer votre organisation.

Nos produits prêts à l'emploi sont rapides à préparer, faciles à portionner et à combiner. Servez des plats attrayants d'une qualité constante, même en plein service.

CRÉONS ENSEMBLE VOTRE PROCHAIN CONCEPT

Découvrez nos recettes sur smilingcook.eu ou discutez avec notre équipe des possibilités pour votre activité.

smiling cook®

smilingcook.eu