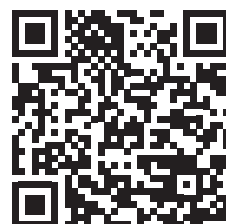


DE LEKKERSTE

poke bowls

eurofresh.



RECEPT VIDEO



DIEPGEVROREN

KANT-EN-KLARE
poke bowl rijst

10 dagen houdbaar na ontdooiing

AVORIET

NO WASTE EN ALTIJD VOORRAAD

Pokebowlrijst kant-en-klaar

2000g · art.80647 ❄️



ITAMAE

Sushirijst Yama

750g · art.69124
10kg · art.69125



AVORIET

Wasabi topping Hero

1000ml · art.69035



Sushiazijn

360ml · art.69131



VOLUMEVOORDEEL

ITAMAE

スーパースシ酢
SUPER SUSHISU

NET 18L

met tapkraantje

Sushiazijn

19Ltr · art.69132



KEWPIE

Japanese Kewpie mayo

520ml · art.69127
2400ml · art.79939



WASABI Seasoning

Furikake kruiden

flesje 80g · art.74884
zakje 500g · art.69126



Yakitorisaus

330ml · art.77582

Yakitorisaus

750ml · art.73009

Yakitorisaus

3000g · art.69130



Japanese sesamsaus

330ml · art.77581

Japanese sesamsaus

750ml · art.73008

Japanese sesamsaus

3000g · art.69129



KEWPIE

Kewpie sesamdressing

210ml · art.75638
1000ml · art.69128



AVORIET

Umami Sojasaus

Sachet 200x10ml · art.77023
Fles 1000ml · art.77022



HERO

Tom-Chi topping Hero

1000ml · art.75585



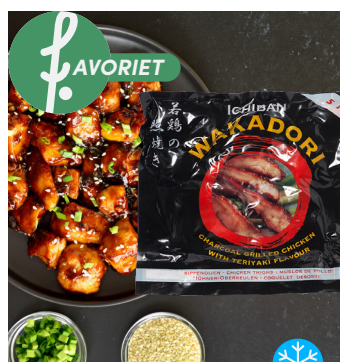
AVORIET

Edamame boontjes

800g · art.75136
2500g · art.76151

de allerlekkerste ❄️





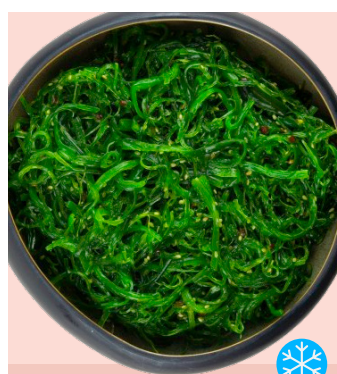
Wakadori kippendij

1000g · art.75313



Wasabi tempura cracker

60g · art.74927
280g · art.74926



Zeewiersalade Wakame

2x1000g · art.75145



Rode gember

1000g · art.75128



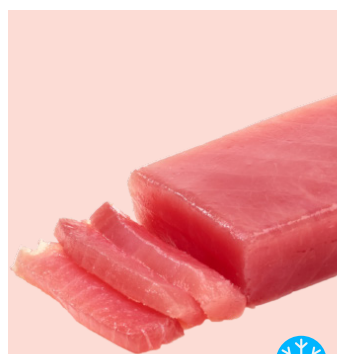
Japanse omelet

400g · art.73145



Kiphaasjes gefrituurd

2500g · art.47971



Tonijn rood Saku blok
250-350gr

10kg · art.80064



Geroosterde uitjes

500g · art.51025



Roasted sesamzaad

Wit · 1000g · art.75124
Zwart · 1000g · art.75125



Mangoblokjes Dira

2500g · art.78714



Komkommer blokjes

1000g · art.75502



Geraspte wortelen 1mm

500g · art.29544



Red onion Rascal

500ml · art.78729



Classic Chilli sauce
Rascal

500ml · art.78705



Fruity Chilli sauce Rascal

500ml · art.78706



Sweet Chilli sauce
Rascal

500ml · art.78707



STAPPENPLAN

naar de allerlekkerste poke bowl



STAP 1

Verdeel de gekookte rijst ($\pm 225\text{g}$) over de bodem van uw verpakking

STAP 2

Besprenkel de rijst met de **Kewpie Sesamdressing** en trek vervolgens enkele lijntjes met de **Kewpie Japanse mayo**

STAP 3

Kies enkele **kleurrijke** toppings en verdeel deze in taartvorm. Edamame, maïs, wortel en komkommer zijn een *musthave* op een Poke bowl.

STAP 4

Spuut eerst de Japanse Sesamsaus over de tomaatjes, trek vervolgens over het geheel enkele lijntjes met de Kewpie Japanse mayo en maak enkele toefjes met de wasabi topping van Hero

STAP 5

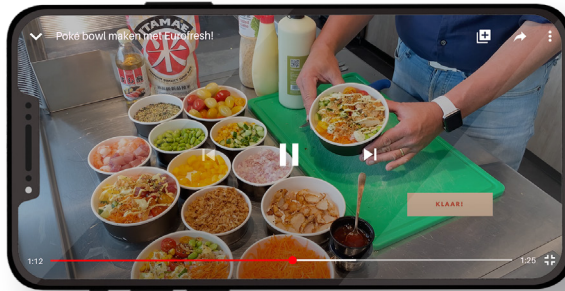
Strooi vervolgens de **Furikake kruiden** en Bicky ajuintjes uit over het geheel

STAP 6

Werk uw Poke bowl af met ons glashelder deksel en voorzie hem met een sticker voor een duidelijke communicatie met uw klant



RECEPT VIDEO



eurofresh.

onze best verkochte recepten



Poké met kip en mango



- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Sushirijst | 10. Rode ui |
| 2. Roasted sesam dressing | 11. Edamame boontjes |
| 3. Japanse mayonaise | 12. Kiphaasjes gefrituurd |
| 4. Wortel | 13. Gebakken uitjes |
| 5. Mango | 14. Hero wasabi dressing |
| 6. Komkommer | 15. Wasabi furikake kruiden |
| 7. Gele maïs | |
| 8. Kerstomaatjes | |
| 9. Japanse sesamsaus | |

adviesverkoopprijs
13.99€

Poké met scampi



- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| 1. Sushirijst | 11. Rode ui |
| 2. Wortel | 12. Kewpie mayonaise |
| 3. Edamame boontjes | 13. Furikake kruiden |
| 4. Kerstomaatjes | 14. Wasabi mayonaise |
| 5. Rijstazijn | 15. Bicky ui |
| 6. Maïs | 16. Japanse sesamsaus |
| 7. Radijs | 17. Geroosterde sesamdressing |
| 8. Mango | 18. Scampi |
| 9. Komkommer | |

adviesverkoopprijs
14.99€



Poké veggie



- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| 1. Sushirijst | 10. Wortel |
| 2. Wortel | 11. Rode ui |
| 3. Edamame boontjes | 12. Kewpie mayonaise |
| 4. Kerstomaatjes | 13. Wasabi mayonaise |
| 5. Rijstazijn | 14. Bicky ui |
| 6. Maïs | 15. Japanse sesamsaus |
| 7. Radijs | 16. Geroosterde sesamdressing |
| 8. Mango | |
| 9. Komkommer | |

adviesverkoopprijs
13.99€





POKE Umami-Zalm

- 69125 Sushirijst 200 gram
- 69131 Sushi rijstazijn
- 77022 Umami sojasaus 15 gram
- 69035 Hero wasabi topping 20 gram
- 75145 Wakame cuka (zeewiersalade) 25 gram
- 75128 Rode opgelegde gemberreepjes 20 gram
- 69126 Wasabi furikake kruiden 2 gram
- 45794 Rode kerstomaatjes 20 gram
- 75502 Komkommerblokjes 15 gram
- 75136 Edamame bonen, gepeld 30 gram
- 12518 Gerookte zalm gold 30 gram
- 71650 Ecofoodbowl 900ml
- 75075 Sticker 'Pokebowl'
- 76831 Sticker 'Zalm '

KOSTPRIJS
±8.99€/st.
VERKOOP
±14.99€/st.

POKE

Zalm met Umami sachet

KOSTPRIJS
±8.99€/st.
VERKOOP
±14.99€/st.

- 69125 Sushi rijst 200 gram
- 69131 Sushi rijstazijn
- 69128 Kewpie roasted sesam dressing 20 gram
- 69129 Japanse sesamsaus 10 gram
- 69127 Kewpie Mayonaise 20 gram
- 75145 Wakame Cuka (zeewiersalade) 30 gram
- 29544 Geraspte wortel 10 gram
- 75502 Komkommer blokjes 15 gram
- 12518 Gerookte zalm 35 gram
- 76151 Edamame bonen, gepeld 25 gram
- 3995 kerstomaatjes mix 15 gram
- 7728 Maïs 5 gram
- 69126 Furikake kruiden 2 gram
- 77023 Umami sojasaus sachet
- 71650 Ecofoodbowl 900ml
- 75075 Sticker 'Pokebowl'
- 76831 Sticker 'Zalm '



mini pokebowls

Hebt u al overwogen om mini pokebowls te bereiden in de 360ml eco food-bowl? Ze zijn perfect als appetizer, handig voor wie ze graag meeneemt naar het werk, ideaal voor catering-evenementen, en een uitstekende keuze voor liefhebbers van diverse smaken. Kortom, een fantastische toevoeging die ongetwijfeld in de smaak zal vallen!

De voorbeelden op foto zijn gemaakt met 85 gram gekookte sushirijst per bowls met een totaalgewicht van ongeveer 200 gram, tegen een consument verkoopprijs van € 4,99 /bowl.

Gebruik onze stickervarianten van Ø28mm

It's Poketime!





Verwarmen zonder deksel in microgolf op 600 watt à ±4 min of 500 watt à ±4,5 min



POKE

Kip Wakadori

- 69125 Sushirijst
- 69131 Sushi rijstazijn
- 75313 Kip Wakadori
- 510 Kastanje champignons
- 8224 Paprika mix, reepjes
- 75136 Edamame boontjes
- 4005 Wortel staafjes
- 73145 Japanse omelet
- 7728 Mais
- 75124 Irigoma witte sesamzaadjes
- 75125 Irigoma zwarte sesamzaadjes
- 74884 Furikake kruiden
- 69127 Kewpie Japanse mayo
- 69128 Roasted sesamdressing
- 73008 Japanse sesamsaus
- 69035 Hero Wasabi topping
- 71651 Foodbowl 900ml
- 75075 Sticker 'Poke Bowl'
- 76976 Sticker 'Heat me up'

KOSTPRIJS
±7.95€/st.
VERKOOP
±13.99€/st.

WERKWIJZE

- Spoel de rijst en bereid volgens het recept in de rijstkoker of combi steamer
- Laat de rijst afkoelen en werk op met de sushiazijn
- Ontdooi de kip wakadori (kant en klaar product)
- Schep 220gr rijst in de eco foodbowl, doe hierop een swirl roasted sesam dressing en kewpie mayonaise
- Stoom alle groenten: paprika en wortel 8 min, broccolini 6min
- Besprenkel de champignons met citroensap (zo blijven ze mooi wit) en stoom 4 min
- Begin de pokébowl op te werken met alle groenten, edamame bonen, mais en japanse omelet
- Snij de kip wakadori in schuine plakjes, voeg 4 plakjes toe aan de Pokébowl
- Werk de kip af met witte en zwarte sesamzaadjes
- Garneer met een extra swirl kewpie mayonaise, top met de Hero wasabi en furikake kruiden
- Werk de eco foodbowl af met de Pokebowl en heat me up sticker



Verwarmen zonder deksel in microgolf op 600 watt à ±4 min of 500 watt à ±4,5 min



POKE

Veggie

- 69125 Sushirijst
- 69131 Sushi rijstazijn
- 46018 Falafel balletjes
- 510 Kastanje champignons
- 8224 Paprika mix, reepjes
- 75136 Edamame boontjes
- 4005 Wortel staafjes
- 7728 Mais
- 42776 Paksoi
- 3967 Chinese kool
- 78985 Broccoli
- 3954 Lentetuitjes
- 69126 Furikake Ume Fumi
- 69127 Kewpie Japanse mayo
- 69128 Roasted sesamdressing
- 73008 Japanse sesamsaus
- 69035 Hero Wasabi topping
- 71651 Foodbowl 900ml
- 75075 Sticker 'Poke Bowl'
- 76976 Sticker 'Heat me up'

KOSTPRIJS
±7.75€/st.
VERKOOP
±13.99€/st.

WERKWIJZE

- Spoel de rijst en bereid volgens het recept in de rijstkoker of combi steamer
- Laat de rijst afkoelen en werk op met de sushiazijn
- Bak de falafel balletjes 2 min. aan iedere zijde.
- Schep 220gr rijst in de eco foodbowl, doe hierop een swirl roasted sesam dressing en kewpie mayonaise
- Stoom alle groenten: paprika en wortel 8 min, broccoli, paksoi en chinese kool 6min
- Besprenkel de champignons met citroensap (zo blijven ze mooi wit) en stoom 4 min
- Begin de pokébowl op te werken met alle groenten, edamame bonen, mais en lenteui
- Voeg 5 falafel balletjes toe aan de Pokébowl
- Garneer met een extra swirl kewpie mayonaise, top met de Hero wasabi en furikake kruiden
- Werk de eco foodbowl af met de Pokebowl en heat me up sticker



Verwarmen zonder deksel in microgolf op 600 watt à ±4 min of 500 watt à ±4,5 min

WERKWIJZE

- Spoel de rijst en bereid volgens het recept in de rijstkoker of combi steamer
- Laat de rijst afkoelen en werk op met de sushiazijn
- Bak de falafel balletjes 2 min. aan iedere zijde.
- Schep 220gr rijst in de eco foodbowl, doe hierop een swirl roasted sesam dressing en kewpie mayonaise
- Stoom alle groenten: paprika en wortel 8 min, broccoli, paksoi en chinese kool 6min
- Besprenkel de champignons met citroensap (zo blijven ze mooi wit) en stoom 4 min
- Begin de pokébowl op te werken met alle groenten, edamame bonen, mais en lenteui
- Voeg 5 falafel balletjes toe aan de Pokébowl
- Garneer met een extra swirl kewpie mayonaise, top met de Hero wasabi en furikake kruiden
- Werk de eco foodbowl af met de Pokebowl en heat me up sticker



POKE

Zalm-Yakitori

- 69125 Sushirijst
- 69131 Sushi rijstazijn
- 71955 Zalmfilet (±65g)
- 510 Kastanje champignons
- 8224 Paprika rood, reepjes
- 75136 Edamame boontjes
- 73145 Japanse omelet
- 3954 Lentetuitjes
- 7728 Mais
- 78985 Broccoli
- 75124 Irigoma witte sesamzaadjes
- 75125 Irigoma zwarte sesamzaadjes
- 74884 Furikake kruiden
- 69127 Kewpie Japanse mayo
- 69128 Roasted sesamdressing
- 73009 Yakitori saus
- 69035 Hero Wasabi topping
- 71651 Foodbowl 900ml
- 75075 Sticker 'Poke Bowl'
- 76976 Sticker 'Heat me up'

KOSTPRIJS
±8.50€/st.
VERKOOP
±14.99€/st.



Stickers 'Poke Bowl'

Ø50mm · 500 stuks · art.75075



Stickers 'Scampi'

Ø28mm · 500 stuks · art.79195



Stickers 'Zalm'

Ø28mm · 500 stuks · art.76831



Stickers 'Kip'

Ø28mm · 500 stuks · art.73667



Stickers 'Veggie'

Ø28mm · 500 stuks · art.73660



Sticker 'Heat me up'

Ø28mm · 500 stuks · art.76976



Foodbowl 900ml met deksels

25 stuks · art.71650

BESCHIKBAAR IN
bulk



Foodbowl 750ml met deksels

25 stuks · art.71650

BESCHIKBAAR IN
bulk



Ø167mm
H65mm

Glasheldere bowl verzegeibaar 750ml hoog

136 stuks · art.78765

BESCHIKBAAR IN
bulk



Ø190mm
H48mm

Glasheldere bowl verzegeibaar 750ml laag

176 stuks · art.78766

BESCHIKBAAR IN
bulk



Mini Poke bowl

Ø115mm
H50mm

Glasheldere bowl verzegeibaar 500ml

144 stuks · art.78764

BESCHIKBAAR IN
bulk



Aperitief Poke bowl

Ø83mm
H60mm

Bodega cup 250ml

30 stuks · art.74921

BESCHIKBAAR IN
bulk

Vlak deksel voor bodega

100 stuks · art.74922



1.8Ltr

Rijstkoker small 1.8Ltr

per stuk · art.71547

Geschikt voor de hoeveelheid rijst voor ±8-10 poke bowls per keer
Verhouding: 1Ltr rijst met 1.15Ltr water



5.4Ltr

Rijstkoker medium 5.4Ltr

per stuk · art.65364

Geschikt voor de hoeveelheid rijst voor ±35-45 poke bowls per keer
Verhouding: 5Ltr rijst met 6Ltr water

Bereiding in rijstkoker

Was de rijst goed gedurende 10 minuten onder koud, stromend water en laat vervolgens de rijst uitlekken ca. 10 minuten in een vergiet. Doe de rijst in een rijstkoker en voeg exact de juiste hoeveelheid water toe. Sluit de rijstkoker en stoom de rijst 40 minuten. Laat deze nog 10 minuten afkoelen onder een gesloten deksel zodat deze luchtig wordt.

Open de rijstkoker en doe de rijst over in kom of gastronorm. Laat het vervolgens afkoelen tot 30°C en besprenkel het met de sushiazijn. Vermeng dit goed om hierna verder te verwerken.

Bereiding in stoomoven

Was de rijst goed gedurende 10 minuten onder koud, stromend water en laat vervolgens de rijst uitlekken ca. 10 minuten in een vergiet. Doe de rijst in een grote 1/1 gastronorm sleef en voeg hier exact 1 liter water aan toe. Stoom de rijst op 100°C voor 22 minuten en sluit het direct af met rekfolie. Laat het nog 10 minuten nastomen.

Haal de rijst uit de stoomoven en doe de rijst over in kom of gastronorm. Laat het vervolgens afkoelen tot 30°C en besprenkel het met de sushiazijn. Vermeng dit goed om hierna verder te verwerken.