

MAANDPROMO MEI



Voortbendenstraat 9 - 3960 Bree
TEL. 089/47.19.40 - info@hetgoudenrund.be
www.hetgoudenrund.be



ARROSTICINIS LAMSBROCHETTES

U: 839.00.001 **DIEPVRIES**
2 kg

- € 10 PER 2 STUKS



SPEKFAKKELS NATUUR

U: 210.82.025 **DIEPVRIES**
8 x 10 st (35 g)

- € 5 PER 2 STUKS



BONENBUNDELTJES MET SPEK

Greens

U: 611.82.022 **DIEPVRIES**
50 x 40 g

10%



GROENE ASPERGES

Greens

U: 179.00.718 **DIEPVRIES**
10 x 1 kg

10%



VINAIGRETTE OLIJFOLIE BALSAMICO

A l'olivier

U: 814.00.001
256 x 20 ml

10%



OLIJFOLIE MET CITROEN

A l'olivier

U: 814.00.002
256 x 20 ml

10%

PROMOTIES ZIJN GELDIG VAN 4 MEI 26' TEM 29 MEI 26', TENZIJ ANDERS VERMELD

10%

CREMA DI BALSAMICO

Deze balsamico crème geeft elk gerecht een verfijnde finishing touch. Perfect bij vlees, vis, salades, groenten en zelfs desserts. Dankzij de volle, stroperige textuur blijft hij mooi liggen op het bord en zorgt hij voor een smaakvolle en stijlvolle presentatie.

Mengalozzi

U: 826.00.001
540 g



10%

ZOETE MAISKORRELS

First state

U: 178.00.784
2.12 kg

U: 178.00.786
24 x 340 g



10%

TOMATO FRITO

Heinz

U: 064.88.505
3 kg

GEPELDE TOMATENBLOKJES

8%

Elvea

U: 623.65.003
12 x 400 g

U: 178.00.773
6 x 800 g

U: 623.65.005
3 x 2.5 kg



10%

ANSJOVIS REEPJES GEZOUTEN

Violet

U: 178.00.372
800 g



8%

GAZPACHO

Ferrer

U: 623.66.003 F: 5501112
6 x 720 ml



10%

PESTODRESSING
Delino
U: 206.57.079
1l



10%

CAESAR DRESSING
Delino
U: 206.57.179
1l



10%

CREAMY BASISVINAIGRETTE
Delino
U: 206.57.163
2l



10%

BÉARNAISESAUS WARM
Delino
U: 206.57.130
3 kg



10%

SOJAOLIE
Delizio
U: 178.00.710 15 l
U: 178.00.718 25 l



10%

SAMOURAI SAUS
Vandemoortele
U: 179.00.579
3 l



10%

TARTAARSAUS
Vandemoortele
U: 179.00.587
3 l



10%

ANDALOUSESAUS
Vandemoortele
U: 179.00.594
3 l



10%

YOGORETTE VINAIGRETTE
Vandemoortele
U: 179.00.598
2l



WRAP MET PULLED PORK

INGREDIENTEN

Pulled pork:

- 1000 g Spiering
- 25 g **WESTERN SMOKY RUB** (210.70.079)

Wrap:

- 6 stuks Tortillas
- 1000 g Pulled pork
- 100 g Rode ui ringen
- 80 g **BARBECUE SAUCE** (210.70.157)
- 20 g Zoetzure paprika
- Verse peterselie

BEREIDING

- 15 minuten in de oven bij 160°C graden.

VERWERKING

- Wrijf de spiering in met de WESTERN SMOKY RUB.
- Laat in een vacuümzak minimaal overnacht liggen.
- Gaar bij 20% luchtvochtigheid, 120°C graden, tot een kern-temperatuur van 88°C graden. Rooster bij 170°C graden en 0% luchtvochtigheid tot een kerntemperatuur van 92°C graden.
- Laat minimaal een half uur rusten bij kamertemperatuur. Trek vervolgens met twee vorken het vlees uit elkaar.
- Koel terug.

De wrap samenstellen

- Meng het vlees met ruim de helft van de rode ui.
- Verdeel het vlees over de tortillas.
- Rol de tortillas dicht en stop in een verpakking.

TIP: Door de saus bovenop de tortilla te smeren wordt deze niet klef.

ZIE RECEPT

15%

BRUINE SAUS
Raps
U: 210.70.109
3.5 kg

ZIE RECEPT

15%

WESTERN SMOKY RUB
Raps
U: 210.70.079 F: 5404097
800 g

ZIE RECEPT

20%

BARBECUESAUS
Raps
U: 210.70.157
1.1 kg

20%

HAMBURGERMIX SPECIAAL
Raps
U: 210.70.071
1 kg

15%

FIJNE PEPPERROOMSAUS
Raps
U: 210.70.114
900 g

10%

WITTE SAUS
Raps
U: 210.70.132
1 kg



20%

BEEFBURGER AMERICAN SEASONING

Raps

U: 210.70.275

1 kg



15%

MERGUEZ FORTE

Raps

U: 210.70.048

1 kg



15%

MERGUEZ DOUCE

Raps

U: 210.70.076

1 kg



SAVOURETTE & SHORTRIBS DORDOGNE



Ingrediënten

- 1kg mignonette / varkenskroon of buikribben
- 40g World grill Basic seasalt & lampong pepper pure (2,5l- 350.802)
- 15g Dordogne kruiden grof (4x305g - 316.683)

Spuitpekel

- 1l water
- 100g Spuitpekelmix (2kg - 361.703)
- 68g Colorozout (5kg - 344.005)

10%

Werkwijze

Spuit de mignonette/varkenskroon/buikribben in met 20% spuitpekel. Laat 1 dag in de koeling rusten. Strijk lichtjes in met World Grill basic seasalt & Lampong pepper. Bestrooi met de Dordogne kruiden. Idealiter voor verkoop in krimpzakken.

Tips :

Dordogne =

- De Dordogne is ideaal als kruiding voor camembert in de oven.
- Fantastisch als kruiding voor tomaat farcie en gehaktbroodjes.
- Ideaal voor traybake, cote à l'os, feta in de oven en gebakken geitenkaasjes.

Dordogne kruidenboter : 1kg boter - 30g Dordogne kruiden - 30g peterselie



20%

303.602 - HONING MOSTERDSAUS 2.7L

10%

- 000.103 - SATE KRUIDEN MET ZOUT 2 KG
- 034.101 - SUPER SATE KRUIDEN Z/Z 1.5 KG
- 381.901 - KRUIDENMIX SPARERIB PURE 1.6 KG
- 442.903 - FRESH PASTE MERGUEZ 3.2 KG
- 315.801 - MELANGE COMPLEET PAELLA 1 KG



10%

CONCHIGLIETTE

Smiling Cook

U: 397.82.008 **DIEPVRIES**
4 x 2.50 kg



10%

TOMAAT MOZZARELLA SPIES

Hejaco

U: 178.01.617 **DIEPVRIES**
40 x 17 g



15%

STOKBROOD BRUIN 26 CM

Pastridor

U: 322.82.116 **DIEPVRIES**
50 x 135 g



10%

PAIN BAGNAT WIT 13 CM

Pastridor

U: 322.82.093 **DIEPVRIES**
4 x (11x105 g)



15%

HOT DOG BROODJE CLASSIC WIT

Pastridor

U: 322.82.109 **DIEPVRIES**
4 x (15 x 72 g)



10%

ASSORTIMENT PRESTIGE

Pastridor

U: 322.82.108 **DIEPVRIES**
5 x 20 st



10%

ASSORTIMENT MINI SANDWINO 6 X 6 CM

Pastridor

U: 322.82.118 **DIEPVRIES**
8 x (10 x 35 g)

20%

MINI NAANTA POCKET BREAD 8 CM

Ambachtelijke broodjes geïnspireerd op naan en pita. Voorgesneden, vezelrijk en laag in zout. Zacht kruim, flexibele korst, perfect voor take-away en elke vulling.

Pastridor

U: 322.82.136 **DIEPVRIES**
40 x 37 g





15%

COUNTRY STOKBROOD 57 CM

La Lorraine

U: 178.01.753

24 x 300 g **DIEPVRIES**



15%

FITNES STOKBROOD BREED 57 CM

Dauphine

U: 850.82.008

20 x 300 g **DIEPVRIES**



NEW

10%

ROYAL CARAMEL

Mekabe

U: 178.01.972

14 x 60 g **DIEPVRIES**

Luchtige joconde biscuit, krokant gezouten karamel, mousseline van licht gebrande karamel, crumble met chocolade versiering.



NEW

10%

RASPBERRY PLEASURE

Mekabe

U: 178.01.973

12 x 100 g **DIEPVRIES**

Biscuit framboos met krokant, mousse champagne, coulis framboos, namelaka vanille, crispy rice poppers, crèmeux witte chocolade.



NEW

10%

YUZU LOVE

Mekabe

U: 178.01.974

11 x 60 g **DIEPVRIES**

Chocoladebiscuit, krokant van yuzu, vanille quenelle, crèmeux van passie, krokante parels, spuit namelaka yuzu, spongecake pistache.



15%

BRESLIENNETAARTJE

La Lorraine

U: 179.00.205

28 x 129 g **DIEPVRIES**



20%

GEGRILDE AUBERGINES IN SNEDEN

Bonduelle

U: 263.82.062 **DIEPVRIES**

7 x 1 kg



20%

GROENTEGRILL ANDALUSIE

Bonduelle

U: 178.01.843

DIEPVRIES

6 x 1 kg



20%

RODE & GELE PAPRIKASTRIPS GEGRILD

Bonduelle

U: 178.01.844

DIEPVRIES

6 x 1 kg



10%

ZEEZOUT VLOKKEN

Maldon

U: 178.01.703

1.4 kg



Knorr Professional Tomatino Tomatensaus /
Sauce tomate (Zak / Poche 3 kg)

Knorr Professional Blanke Roux /
Roux Blanc (1 kg)

Knorr Professional Vleesbouillon in Pasta /
Bouillon de viande en Pâte (1,5 kg)

Knorr Primerba Knoflook / Ail (690 g)

-20%



-10%

PROMOPACK
10% MEER INHOUD /
DE CONTENU EN PLUS

Knorr Professional
Kippenbouillon in
Pasta / Bouillon de
Poule en Pâte
(1,65 kg)



-15%

Knorr Primerba
Bouquet all'Italiana (340 g)
Tijn / Thym (340 g)

-10%

Knorr Professional
Pasta / Pâtes
Spaghetti (3 kg)



**ONZE SELECTIE VOOR JOU AAN -10%
SÉLECTIONNÉ POUR VOUS À -10%**



**NIEUW /
NOUVEAU**

Knorr Professional
Soepen / Potages
Thai Tom Kha Kai (1 kg)

SAUZEN / SAUCES

Knorr Professional
Garde d'Or
Kaassaus / Sauce
au Fromage (1 l)
Witte Wijnsaus /
Sauce Vin Blanc (1 l)



Knorr
Professional
Sauzen / Sauces
Demi-Glace (1 l)



BOUILLONS

Knorr Professional
Bouillon in Pasta / en Pâte
Kippenbouillon / Bouillon
de Poule (1 kg)



Knorr Professional Bouillon
in Poeder / en Poudre
Kippenbouillon /
Bouillon de Poule (1 kg)

-10%

SALADES

Knorr Professional
Béarnaise Saus /
Sauce Béarnaise (2,7 kg)



TASTEMAKERS



Knorr Professional
Specerijenpurees / Purées d'Épices
Pepermix / Mélange de Poivres (750 g)
Knoflook / Ail (750 g)
Paprika / Poivron (750 g)



ZO SMAAKT WELKOM LE GOÛT DE L'ACCUEIL

RECEPT / RECETTE

PANINI

INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS
(1 panini) :

- 1 klein paninibroodje / petit pain panini
- 50 g bloemkool / de chou-fleur
- 10 g olie of margarine / d'huile ou de margarine
- 5 g fijngehakte sjalotten / d'échalotes finement hachées
- 20 g rauwe ham / de jambon cru
- Maredsous® Dubbelroom / Double Crème
- zout en peper / sel et poivre

BEREIDING

- Fruit de bloemkool met de sjalotten in de olie en breng op smaak met zout en peper.
- Besmeer het broodje met Maredsous® Dubbelroom.
- Leg vervolgens de ham op het broodje en bedek deze met de bloemkool.
- Rooster het broodje enkele minuten in een broodrooster of een panini-pers.

PRÉPARATION

- Faites revenir le chou-fleur avec les échalotes dans l'huile, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Tartinez le pain de Maredsous® Double Crème.
- Ajoutez ensuite le jambon dans le panini et recouvrez-le de chou-fleur.
- Faites griller le panini quelques minutes dans un grille-pain ou une presse à panini.



NEW



Maredsous®
Terrine
Dubbelroom /
Double Crème 1 kg

U: 179.00.878

-20%

4 + 1 GRATIS

BIJ AANKOOP VAN

2X



30 x 0,33L
SLEEK CAN
COCA-COLA
ZERO SUGAR

U: 172.96.053

2X



30 x 0,33L
SLEEK CAN
COCA-COLA
ORIGINAL TASTE

U: 172.96.046



=

GRATIS

30 x 0,33L SLEEK CAN
COCA-COLA ORIGINAL TASTE

U: 172.96.046



* Zolang de voorraad strekt / Jusqu'à épuisement du stock.

© 2026 The Coca-Cola Company. COCA-COLA and COCA-COLA ZERO are registered trademarks of The Coca-Cola Company.
ER/VU - Coca-Cola Europacific Partners Belgium srl/bv - Chaussée de Mons 1424 Bergensesteenweg, 1070 Bruxelles/Brussel - RPM/RPR BE 0425071420.

PROMOTIES ZIJN GELDIG VAN 4 MEI 26' TEM 29 MEI 26', TENZIJ ANDERS VERMELD