



THE SMILING COOK

GEVULDE PASTA PÂTES FARCIES



VERSE GEVULDE PASTA

IN ALLE VORMEN EN SMAKEN

Met onze gevulde pasta's maak je supersnel, kwalitatieve en lekkere pastagerechten.

We bieden een oplossing aan voor elke keuken. De traditionele of kleinere vormen zijn geschikt voor simpele pastaschotels. Verras je klanten met onze meer eigenzinnige vormen en speciale vullingen en smaken. Ravioli, cannelloni, tortelloni, pansotti,... en nog zoveel meer. Aan jou de keuze.

Verwarm de diepgevroren pasta's in enkele minuutjes in kokend water of (stoom)oven en serveer ze als aperitiefhapje, hoofdgerecht of als garnituur bij vis- of wildschotels.

De romige en specifieke vullingen met vlees, kaas, verschillende groenten en paddenstoelen zijn een aanvulling voor elke menukaart.



VRIESVERSE GEVULDE PASTA

Alle pasta's worden vers gemaakt op basis van het beste harde tarwegriesmeel (durum wheat semolina) en eieren. Dit zorgt voor een perfecte en smaakvolle beet. Onze gevulde pasta's kunnen snel en op verschillende manieren opgewarmd worden waardoor je veel tijd wint. De klassieke, eigenzinnige en verrassende vormen en smaken passen in elke keuken. Kleinere gevulde pasta's van 5 tot 11g zijn perfect voor buffetten, schoolmaaltijden of take away.

PÂTES FRAÎCHES FARCIES

DANS TOUTES LES FORMES ET SAVEURS

Avec nos pâtes farcies, vous réalisez des plats super rapides, de haute qualité et délicieux.

Nous offrons une solution pour chaque cuisine. Les formes traditionnelles ou de plus petites tailles sont idéales pour des plats de pâtes simples.



Étonnez vos clients avec nos formes originales et garnitures aux saveurs spéciales et exceptionnelles. Ravioli, cannelloni, tortelloni, pansotti, ... et bien plus encore. C'est à vous de choisir.

Chauffez les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante ou au four (à vapeur) pendant quelques minutes et servez comme amuse-bouche, plat principal ou en garniture de certains plats de poisson ou de gibier.

Les garnitures crémeuses et spécifiques à base de viande, de fromage, de divers légumes et de champignons complètent n'importe quel menu.

DES PÂTES FARCIES FRAÎCHEMENT SURGELÉES

Toutes les pâtes sont fraîchement préparées à partir d'œufs et de la meilleure semoule de blé dur (durum wheat semolina). Cette combinaison assure un goût parfait et savoureux. Nos pâtes farcies se réchauffent rapidement et de différentes manières, ce qui vous fait gagner beaucoup de temps. Leurs formes et saveurs classiques, originales et surprenantes s'intègrent dans chaque cuisine. Les petites pâtes farcies de 5 à 11g sont idéales pour des buffets, des repas scolaires ou pour le 'take away'.

GASTRONOMIC

Premium vullingen, verrassend grote vormen met unieke smaken.

Des farces de qualité supérieure, des grandes formes et des goûts uniques.



PANSOTTI BUFALO RICOTTA E SPINACI

ref. D15

Vulling 50%: o.a. spinazie, buffelricotta, Provolone.

Farce 50%: e.a. épinards, ricotta bufflonne, Provolone.

8-9 min. 100% steam | 5 min. 95° C | 35g



RAVIOLI TARTUFO E FUNGHI

ref. D20

Vulling 50%: o.a. truffel, champignons en ricotta

Farce 50%: e.a. truffes, champignons et ricotta

8-9 min. 100% steam | 5 min. 95° C | 32g



MEZZALUNE VITELLO

ref. D21

Vulling 50%: o.a. kalfsvlees, morieljes, ricotta en champignons

Farce 50%: e.a. viande de veau, morilles, ricotta et champignons

8-9 min. 100% steam | 5 min. 95° C | 32g



FIORI SCAMPI ALL'AGLIO E LIMONE

ref. D22

Vulling 50%: o.a. scampi's, look, ricotta en kruiden

Farce 50%: e.a. scampi's, ail, ricotta et épices

8-9 min. 100% steam | 5 min. 95° C | 32g



RAVIOLI MOZZARELLA E POMODORO

ref. D23

Vulling 50%: o.a. mozzarella, tomaten, look, basilicum

Farce 50%: e.a. mozzarella, tomates, ail, basilic

8-9 min. 100% steam | 5 min. 95° C | 32g



MEZZALUNE QUATTRO FORMAGGI

ref. D24

Vulling 50%: o.a. ricotta, Emmentaler, Alpenkaas

Farce 50%: e.a. ricotta, Emmental, fromage Alpin

8-9 min. 100% steam | 5 min. 95° C | 32g

TRADITIONAL 1/2

Klassiekers voor elke horeca-zaak, groot of klein.

Des pâtes classiques pour chaque entreprise de l'horeca, grande ou petite.



CANNELLONI BOLOGNESE

ref. D11

Vulling 65%: o.a. rundsvlees, tomaten, rode wijn, basilicum.

Farce 65%: e.a. viande de bœuf, tomates, vin rouge, basilic.

20 min. 100% steam | 30 min. | 50g



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

ref. D12

Vulling 65%: o.a. ricotta, spinazie.

Farce 65%: e.a. ricotta, épinards.

20 min. 100% steam | 30 min. | 50g



CAPPELLETTI SALMONE E SPINACI

ref. D13

Vulling 50%: o.a. zalm, roomkaas, spinazie.

Farce 50%: e.a. saumon, fromage à la crème, épinards.

5-6 min. 100% steam | 3 min. 95° C | 12g



TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

ref. D71

Vulling 30%: o.a. spinazie, ricotta, Emmentaler.

Farce 30%: e.a. épinards, ricotta, Emmental.

8-9 min. 100% steam | 5 min. 95° C | 11g



TORTELLONI CARNE

ref. D72

Vulling 30%: o.a. varkensvlees, uien, wortel.

Farce 30%: e.a. viande de porc, oignons, carotte.

5-6 min. 100% steam | 3 min. 95° C | 11g



TORTELLONI VEGAN

ref. D73

Vulling 30%: o.a. wortelen, courgette, rode paprika, tomaten.

Farce 30%: e.a. carottes, courgette, poivrons rouges, tomates.

5-6 min. 100% steam | 3 min. 95° C | 11g

TRADITIONAL 2/2



GNOCCHI DI PATATE
ref. D101

77% aardapelen.
77% pommes de terre.

4 - 5 min. | 6 - 7 min. 100% steam | 8,5g
 10 min. 180 °C | 3 min. 95° C

ECONOMIC

Kleine gevulde pasta voor elke grootkeuken.

Groots in smaak, klein in prijs.

Petites pâtes farcies pour les collectivités.

Grandes en goût, petites en prix.



TORTELLINI RICOTTA E SPINACI

ref: D51

Vulling 25%: o.a. spinazie, ricotta, Emmentaler

Farce 25%: e.a. épinards, ricotta, Emmental

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



TORTELLINI CARNE

ref: D52

Vulling 25%: o.a. rundsvlees, uien, wortelen

Farce 25%: e.a. viande de bœuf, oignons, carottes

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





WAAROM KIEZEN VOOR DE GEVULDE PASTA VAN THE SMILING COOK?

VOORDELEN VAN VRIESVERSE PASTA

- **Verschillende opwarmingsmethodes op maat van elke keuken:** heet water, steamer, of heteluchtoven (afhankelijk van type pasta).
- **Gevulde pasta in allerlei vormen en smaken.** Klassiek of culinair. Snel klaar en inzetbaar als aperitiefhapje, hoofdgerecht of garnituur.
- **Vullingen met vlees of vis, vegetarisch met romige kaas en paddenstoelen .** We hebben het allemaal. Creëer zelf creatieve pastamenu's.
- **Makkelijk portioneerbaar**
- **Lange houdbaarheid van 18 maanden (-18° C).**
- **Steeds een vaste foodcost:** enkel verbruik van het nodige, nooit overschotten of verlies.
- **Besparingen op alle vlakken.** Minder handelingen en personeel, geen voorbereidend werk, minder verbruik water, gas en elektriciteit.
- **Voedselveilig.** Verwerking van de pasta gebeurt enkel op het ogenblik van gebruik en dus geen gevaar voor vorming van bacteriën.
- **Makkelijk te verwerken in de koude lijn.** Alle gevulde pasta's worden 100% 'al dente' gekookt en IQF ingevroren.



POURQUOI CHOISIR LES PÂTES DE THE SMILING COOK?

LES AVANTAGES DES PÂTES FRAÎCHEMENT SURGELÉES

- **Différentes méthodes de régénération, sur mesure pour chaque cuisine:** eau, four vapeur.
- **Pâtes farcies de toutes formes et saveurs. Classiques ou culinaires.** Prêtes en un clin d'œil et idéales comme entrée, plat principal ou garniture.
- **Farcies à la viande ou au poisson, végétariennes au fromage crémeux et aux champignons.** Nous les avons toutes. Créez vous-même des menus de pâtes créatifs.
- **Facilement à portionner**
- **Longue conservation de 18 mois** (-18° C).
- **Ayant un foodcost fixe:** possibilité de portionner la quantité nécessaire exacte, jamais de surplus ou de mise en place trop courte.
- **Des économies dans tous les domaines:** moins de manutention, moins de personnel, aucun travail mise en place épuisant, consommation réduite d'eau, de gaz et d'électricité.
- **Sécurité alimentaire assurée:** mise en place des pâtes au moment de leur utilisation et donc sans risque bactérien.
- **Se travaillent facilement en ligne froide.** Toutes ces pâtes farcies ont été cuites à 100% 'al dente', puis congelées IQF.



Bij The Smiling Cook weten we dat pasta invriezen de beste manier is om deegwaren op natuurlijke wijze te bewaren. Zonder bewaarmiddelen of pasteurisatie. De smaak, kleur, geur en voedingsstoffen van de pasta blijven zo optimaal geconserveerd.

Kort opwarmen in heet water, microgolf, steamer of pan en je hebt in een mum van tijd, perfect gekookte 'al dente' pasta. Onze vriesverse pasta behoudt zijn kwaliteit en de porties zijn eenvoudig af te meten.

“ Een troef voor elke horeca-ondernemer! ”



Chez The Smiling Cook, nous savons que la congélation des pâtes est la meilleure méthode pour les conserver naturellement. Sans conservateurs ni pasteurisation. Le goût, la couleur, l'arôme et les éléments nutritifs des pâtes sont préservés de manière optimale.

Réchauffez brièvement dans l'eau bouillante, aux micro-ondes, four vapeur ou dans une poêle pour obtenir des pâtes parfaitement cuites "al dente" en un rien de temps. Nos pâtes fraîchement surgelées conservent leur qualité et sont faciles à portionner.

“ Un atout pour chaque chef! ”

GEVULDE PASTA - PÂTES FARCIES

GASTRONOMIC

REF / RÉF	NAAM / NOM	GEWICHT / POIDS	VERPAKKING / EMBALLAGE	THT / DLC
D15	Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci	35 g	1 x 3 kg	18 mnd/mois
D20	Ravioli Tartufo e Funghi	32 g	4 x 750 g	18 mnd/mois
D21	Mezzalune Vitello	32 g	4 x 750 g	18 mnd/mois
D22	Fiori Scampi all'aglio e Limone	32 g	4 x 750 g	18 mnd/mois
D23	Ravioli Mozzarella e Pomodoro	32 g	4 x 750 g	18 mnd/mois
D24	Mezzalune Quattro Formaggi	32 g	4 x 750 g	18 mnd/mois

TRADITIONAL

REF / RÉF	NAAM / NOM	GEWICHT / POIDS	VERPAKKING / EMBALLAGE	THT / DLC
D11	Cannelloni Bolognese	50 g	1 x 3 kg	18 mnd/mois
D12	Cannelloni Ricotta e Spinaci	50 g	1 x 3 kg	18 mnd/mois
D13	Cappelletti Salmone e Spinaci	12 g	1 x 3 kg	18 mnd/mois
D71	Tortelloni Ricotta e Spinaci	11 g	5 x 1 kg	18 mnd/mois
D72	Tortelloni Carne	11 g	5 x 1 kg	12 mnd/mois
D73	Tortelloni Vegan	11 g	5 x 1 kg	18 mnd/mois
D101	Gnocchi di Patate	8,5 g	5 x 1 kg	18 mnd/mois

ECONOMIC

REF / RÉF	NAAM / NOM	GEWICHT / POIDS	VERPAKKING / EMBALLAGE	THT / DLC
D51	Tortellini Ricotta e Spinaci	5 g	4 x 2,5 kg	18 mnd/mois
D52	Tortellini Carne	5 g	4 x 2,5 kg	12 mnd/mois



The Smiling Cook

Turnhoutsebaan 49 - 3290 Diest - Belgium

+32 (0)13 35 10 09

info@dlsfood.com

www.thesmilingcook.com