



smiling cook®

Catalogus | Catalogue



Koken is een kunst.

Koken voor andere mensen, professioneel en gepassioneerd, en dit vaak in grote hoeveelheden gaat verder dan alleen kunst. Het is een beroep, genaamd chef-kok.

Een chef-kok draagt de verantwoordelijkheid om steeds 'up tempo', en aan een constante kwaliteit, een vers en smakelijk gerecht te serveren. Dit met een minimum aan werkuren, steeds volgens de regels van de kunst en met respect voor voedselveiligheid. En uiteraard, binnen een haalbare foodcost!

Dat is niet gemakkelijk.

Bij Smiling Cook begrijpen we dat. Onze missie bestaat erin oplossingen op maat van ondernemers in de gastronomie aan te bieden. De kwalitatieve convenience producten van Smiling Cook hebben dankzij hun **eenvoudige werkmethodes** en constante **hoge kwaliteit** een beslissende invloed op de efficiënte werking, en bijgevolg de winstgevendheid van elke zaak. Want laat ons eerlijk zijn: in onze buitengewoon competitieve horecasector is **winstoptimalisatie** van cruciaal belang.

WELKOM

en ontdek onze oplossingen zoals diepgevroren pasta's, kant-en-klare sauzen en maaltijdgerechten.

L'art culinaire.

Cuisiner pour des clients, de manière professionnelle et passionnée, souvent en grandes quantités, va au-delà de l'art culinaire. C'est un métier, appelé chef de cuisine.

Un chef de cuisine a la responsabilité de servir un plat frais et savoureux, toujours de qualité constante, aussi rapidement que possible, tout en respectant les règles de l'art culinaire et en garantissant la sécurité alimentaire. Et bien sûr, à un coût alimentaire réalisable !

Ce n'est pas facile.

Chez Smiling Cook, nous comprenons cela. Notre mission est de proposer des solutions sur mesure pour les entrepreneurs de la gastronomie. Les produits prêts à l'emploi de haute qualité de Smiling Cook ont un impact décisif sur l'efficacité opérationnelle et, par conséquent, la rentabilité de chaque établissement, grâce à leurs **méthodes de travail simples** et leur **qualité constante**. Soyons honnêtes: dans notre secteur de la restauration extraordinairement compétitif, **l'optimisation des bénéfices** est essentielle.

BIENVENUE

et découvrez nos solutions telles que les pâtes surgelées, les sauces prêtes à l'emploi et les plats-repas.

Smiling Cook	1	Smiling Cook
Verse Diepgevroren Pasta	4	Pâtes Fraîchement Surgelées
Korte & Lange Pasta	6	Pâtes Courtes & Longues
Noedels	10	Nouilles
Pasta Stoomzakjes	12	Sachets de Pâtes Vapeur
Gevulde Pasta	18	Pâtes Farcies
Rijst & Risotto	27	Riz & Risotto
Maaltijdgerechten	30	Plats-repas
Sauzen	33	Sauces
Pasta To Go	41	Pasta To Go

smiling cook



VERSE DIEPGEVROREN PASTA

Onze pasta start van een vers pastadeeg: een mengeling van harde tarwegriesmeel, water, een vleugje zout en soms eieren. Meer niet. Dit mengsel wordt tot een homogene massa gekneed waarna het door bronzen matrijzen in de gewenste vormen wordt geperst.

Daarna wordt de pasta perfect 100% 'al dente' voorgerekookt en lichtjes beneveld met olie om kleven tijdens het opwarmen te voorkomen.

In de laatste fase wordt de pasta IQF (Individually Quick Frozen) ingevroren en vervolgens verpakt in handige verpakkingen op maat van elke keuken.

PÂTES FRAÎCHEMENT SURGELÉES

Nos pâtes sont fabriquées à partir d'une pâte fraîche, composée de semoule de blé dur, d'eau, d'une pincée de sel et parfois d'œufs. Rien de plus. Ce mélange est pétri pour obtenir une masse homogène, puis pressé dans les formes souhaitées à l'aide de matrices en bronze.

Ensuite, les pâtes sont parfaitement précuites à 100 % 'al dente' et légèrement huilées pour éviter de coller lors du réchauffement.

Dans la dernière étape, les pâtes sont surgelées IQF (Individually Quick Frozen) avant d'être emballées dans des emballages pratiques adaptés à chaque cuisine.

Waarom VERSE PASTA INVRIEZEN?

Invriezen is de enige bewaarmethode om verse pasta op natuurlijke wijze en gedurende lange periodes te bewaren, zonder het gebruik van conserveermiddelen of gassen.

Het is tevens de beste manier om de specifieke eigenschappen zoals aroma, kleur, smaak en voedingsstoffen optimaal te bewaren. Bovendien is het ideaal voor de foodservice, want de pasta van Smiling Cook heeft een lange houdbaarheidsdatum van 18 maanden.

Het enige wat jij hoeft te doen, is de benodigde hoeveelheid diepgevroren pasta nemen, 30 seconden in kokend water dompelen, en klaar!

Pourquoi SURGELER DES PÂTES FRAÎCHES?

La surgélation est la seule méthode de conservation qui permet de préserver naturellement les pâtes fraîches et sur de longues périodes sans l'utilisation de conservateurs ni de fumigation.

C'est également le moyen optimal pour conserver les caractéristiques spécifiques telles que l'arôme, la couleur, le goût et les nutriments. De plus, elles sont idéales pour le foodservice, car les pâtes de Smiling Cook ont une durée de conservation de 18 mois.

Tout ce que vous avez à faire, c'est prendre la quantité de pâtes surgelées nécessaire, les plonger dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes, et voilà !



fresh frozen pasta.

READY IN 30 SECONDS



Korte pasta

Vers gemaakt, 'al dente' voorgekookt en onmiddellijk IQF diepgevroren. Onze korte pasta biedt de mogelijkheid om in 30 seconden een warme pastamaaltijd te serveren, zonder in te boeten op kwaliteit. De perfecte oplossing voor catering, maar bijvoorbeeld ook voor een snelle on-the-go maaltijd.

Pâtes courtes

Fraîchement préparées, précuites 'al dente' et surgelées immédiatement. Nos **pâtes courtes** offrent la possibilité de servir un plat de pâtes chaud en 30 secondes, sans compromis sur la qualité. La solution parfaite pour la restauration, mais aussi pour un repas rapide 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 Volokoren | Complet
A17-10



Serpentini
A25



Conchiglie
A23



Conchigliette
A39



Lange pasta

Weet jij ook niet hoeveel pasta je vandaag exact nodig zal hebben? Met onze 'al dente' voorgekookte lange pasta, diepgevroren in handige nestjes van 50g is dit geen probleem.

Vanuit bevroren toestand bereid je een portie in de pastakoker of verwarm je een grotere hoeveelheid in de stoomoven.

Steeds zonder overschotten!

Pâtes longues

Vous ne savez pas exactement combien de pâtes vous aurez besoin aujourd'hui ? Avec nos **pâtes longues** précuites 'al dente' et surgelées en portions pratiques de 50 g, ce n'est pas un problème.

À partir de l'état congelé, préparez une portion dans le cuiseur à pâtes ou réchauffez une plus grande quantité dans le four à vapeur.

Et jamais des surplus.



75 sec.



4 min.



Capellini
A9



Pappardelle
A20



Linguine
A19



Tagliatelle XL
A10-XL



Tagliatelle
A10



Spaghetti
A15



Spaghetti Volkoren
Spaghetti Complet
A15-VK



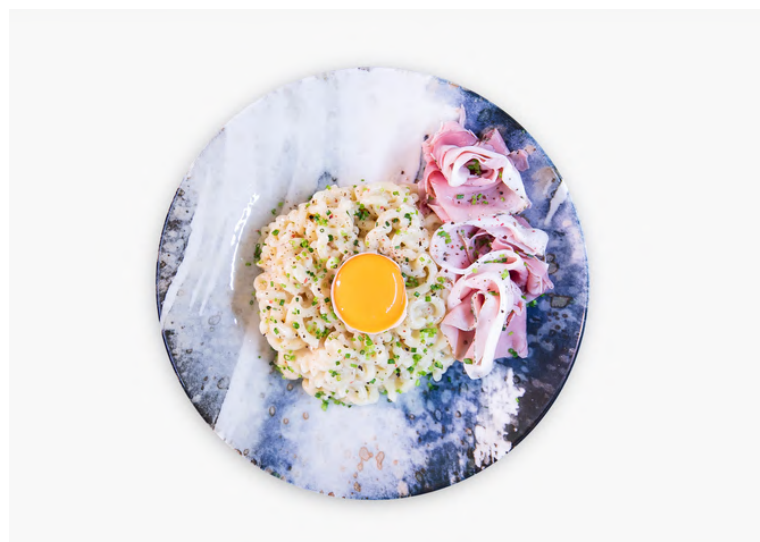
Lasagna Bladen
Feuilles de Lasagna
A22

100% gekookt
Formaat: 1/1 GN

Cuites à 100%
Format: 1/1 GN



recipes and inspirations on:
smilingcook.eu



Noedels

Nouilles



75 sec.



4 min.



Chinese Noodles

A14



Soba Noodles

A28



Udon Noodles

A38

De Aziatische keuken, met haar pittige kruiden en kleurrijke gerechten, wint wereldwijd aan populariteit en is al lang niet meer exclusief voor Aziatische restaurants.

Ontdek ons assortiment voorgekookte diepgevroren noedels en bereid razendsnel heerlijke wokgerechten of soepen.

Onze **Soba noedels** zijn gemaakt van zachte en harde tarwe en worden vaak geserveerd in een warme bouillon.

Udon noedels zijn dikker van structuur. Dankzij hun milde smaak en zachte textuur passen ze uitstekend in soepen, stoofschotels en wokgerechten.

De **Chinese noedel** is een dunne tarwe-noedel bereid met ei. Ideaal om te roerbakken.

La cuisine asiatique, avec ses épices piquantes et ses plats colorés, gagne en popularité dans le monde entier et n'est plus réservée aux seuls restaurants asiatiques.

Découvrez notre gamme de nouilles précuites surgelées et préparez en un clin d'œil de délicieux plats sautés ou des soupes.

Nos **soba** sont fabriquées à partir de blé tendre et dur et sont souvent servies dans un bouillon chaud.

Les **udon** sont plus épaisses. Grâce à leur goût doux et leur texture tendre, elles conviennent parfaitement aux soupes, aux ragoûts et aux plats sautés.

Les **nouilles chinoises** sont des nouilles fines au blé et des œufs. Idéales pour sauter.



Pasta stoomzakjes

Sachets de pâtes vapeur

 60 - 120 sec.



Penne

200g A3-200 300g A3-300



Spaghetti

200g A15-200 300g A15-300



Tagliatelle

200g A10-200 300g A10-300



Rigatoni Glutenfree

250g A16-250/GF



“Hoge energiekosten, moeilijk om geschoold personeel te vinden, veel verlies.”

Dit zijn maar enkele uitdagingen waar een horeca-ondernemer mee geconfronteerd wordt. De horecasector staat al jaren onder druk, en je moet jezelf blijven heruitvinden om rendabel te werken.

Onze pasta stoomzakjes zijn hiervoor de ideale oplossing. Perfect gekookte pasta, steeds in dezelfde portie, aan dezelfde kostprijs. Plaats het zakje eenvoudigweg diepgevroren ongeopend in de magnetron, of open en warm op in de pastakoker.

“Coûts énergétiques élevés, difficulté à trouver du personnel qualifié, beaucoup de pertes.”

Ce ne sont que quelques-uns des défis auxquels un entrepreneur dans le secteur de l'hôtellerie est confronté. Le secteur de la restauration est sous pression depuis des années, et vous devez vous réinventer en permanence pour travailler de manière rentable.

Nos sachets de pâtes vapeur sont la solution idéale. Des pâtes parfaitement cuites, toujours en portions égales et au même coût. Il vous suffit de placer le sachet fermé dans le micro-ondes ou de l'ouvrir et de le réchauffer dans le cuiseur à pâtes.



We produce

FRESH FROZEN PASTA



1. MIXING

Durum tarwegriesmeel, water, zout en af en toe eieren worden gemengd om een consistent vers deeg te creëren.

La semoule de blé dur, l'eau, le sel et parfois des œufs sont mélangés pour créer une pâte fraîche et homogène.



2. SHAPING

Het deeg wordt door bronzen matrijzen geperst, waardoor een verscheidenheid aan pastavormen ontstaat.

La pâte est extrudée à travers des moules en bronze, créant une variété de formes de pâtes.



3. COOKING

De pasta wordt perfect 100% 'al dente' gekookt.

Les pâtes sont cuites parfaitement 100 % 'al dente'.

You serve

DELICIOUS PASTA DISHES

	boiling water	steamer	a pan
 short pasta	30 sec.	4 min.	3 min.
 long pasta	75 sec.	4 min.	





4. FREEZE

De pasta wordt IQF-
ingevroren om kwaliteit en
versheid te garanderen.

Les pâtes sont
immédiatement surgelées
IQF pour garantir leur
qualité et leur fraîcheur.



5. PACKING

Handige verpakkingen van
200 g porties tot 12 kg
dozen.

Emballage pratique, des
portions de 200 g jusqu'aux
boîtes de 12 kg.



6. DELIVERY

De producten kunnen per
gemengde of volle pallet
naar uw magazijn worden
geleverd.

Les produits peuvent être
livrés à votre entrepôt par
palette mixte ou complète.



VOORDELEN

verse diepgevroren pasta

- 1 | Verschillende opwarmingsmethodes op maat van elke keuken: heet water, steamer, wok of magnetron.
- 2 | Makkelijk portioneerbaar en vaste foodcost: enkel verbruik van het nodige, minder overschotten.
- 3 | Altijd kleefvrije pasta na opwarming.
- 4 | Besparingen op alle vlakken. Minder handelingen en personeel, geen voorbereidend werk, minder verbruik van water, gas en elektriciteit.
- 5 | Makkelijk te verwerken in de koude lijn.
- 6 | Lange houdbaarheid van 18 maanden.
- 7 | Alle pasta's worden 100% 'al dente' gekookt en IQF ingevroren.
- 8 | Voedselveilig. Verwerking van de pasta gebeurt enkel op het ogenblik van gebruik en dus geen gevaar voor vorming van bacteriën.
- 9 | Het uitgebreid assortiment vereenvoudigt de samenstelling van creatieve pastamenu's.
- 10 | Een constante en consequent hoge productkwaliteit, onderworpen aan de strengste controles.

LES AVANTAGES

pâtes fraîchement surgelées

- Différentes méthodes de régénération, sur mesure de chaque cuisine.
- Facilement à portionner et un foodcost fixe: seulement un emploi de la quantité nécessaire exacte, moins de surplus.
- Toujours des pâtes non-collantes après réchauffement.
- Des économies dans tous les domaines: moins de manutention, moins de personnel, aucun travail préparatoire épuisant, usage réduit d'eau, de gaz et d'électricité.
- Se travaillent facilement en ligne froide.
- Longue conservation de 18 mois.
- Toujours cuites parfaitement 100% "al dente".
- Sécurité alimentaire assurée: mise en place des pâtes au moment de leur utilisation et donc sans risque bactérien.
- L'assortiment permet une créativité illimitée pour les menus de pâtes.
- Qualité de produit supérieure et constante, soumise aux contrôles les plus stricts.



Gevulde pasta

Gevulde pasta in traditionele, en soms eigenzinnige of verrassende vormen en smaken, inzetbaar als aperitiefhapje, hoofdgerecht of als smaakvolle garnering.

Elke gevulde pasta is perfect voorgekookt en IQF ingevroren waardoor ze snel te bereiden zijn. Bovendien zijn ze uitstekend geschikt voor gebruik in de koude lijn.

Ontdek ons uitgebreid gamma van romige en specifieke vullingen op basis van vlees, diverse kazen, verschillende groenten en paddenstoelen.

Pâtes farcies

Des pâtes farcies dans des formes et des saveurs traditionnelles, parfois originales ou surprenantes, utilisables en apéritif, en plat principal ou en garniture savoureuse.

Chaque pâte farcie est parfaitement précuite et surgelée en IQF, ce qui les rend faciles à préparer en un clin d'œil. Elles conviennent également parfaitement à une utilisation en cuisine froide.

Découvrez notre vaste gamme de garnitures crémeuses et spécifiques à base de viande, de fromages divers, de légumes divers et de champignons.



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
D15

Vulling : o.a. spinazie, buffelricotta, Provolone.
Farce: e.a. épinards, ricotta bufflonne, Provolone.

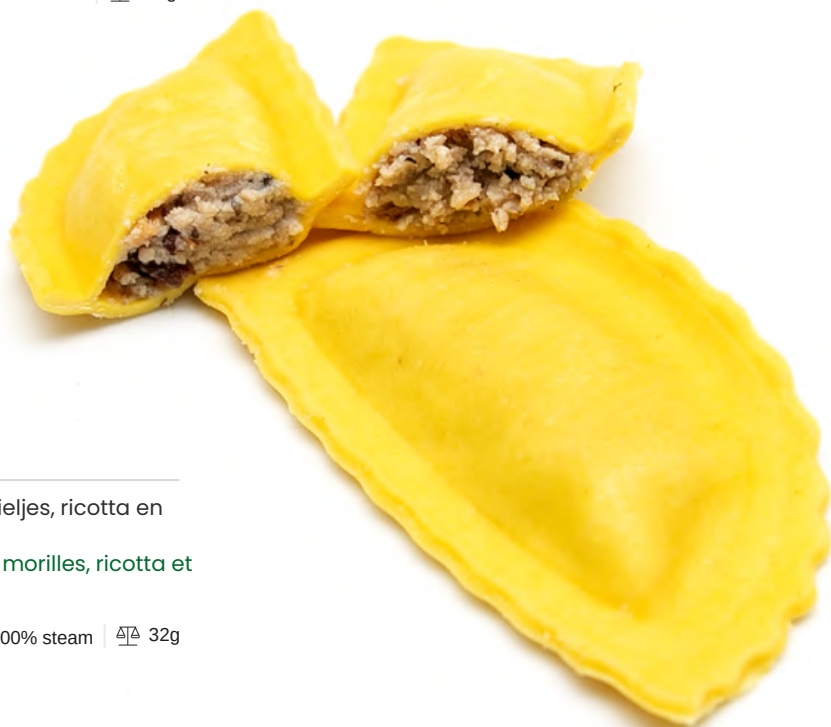
🕒 5 min. 95° C | 🍲 8-9 min. 100% steam | ⚖️ 35g



Ravioli Tartufo e Funghi
D20

Vulling : o.a. truffel, champignons en ricotta.
Farce: e.a. truffes, champignons et ricotta.

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



Mezzalune Vitello
D21

Vulling: o.a. kalfsvlees, morieljes, ricotta en champignons
Farce: e.a. viande de veau, morilles, ricotta et champignons

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



Fiori Scampi all'aglio e Limone

D22

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

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

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



Ravioli Mozzarella e Pomodoro

D23

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

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

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



Mezzalune Quattro Formaggi

D24

Vulling: o.a. ricotta, Emmentaler, Alpenkaas en blauwe schimmelkaas.

Farce: e.a. ricotta, Emmental, fromage Alpin en fromage bleu

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

Traditional

Klassiekers voor elke horeca-zaak, groot of klein.

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



Cannelloni Bolognese

D11

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

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

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



Cannelloni Ricotta e Spinaci

D12

Vulling: o.a. ricotta, spinazie.

Farce: e.a. ricotta, épinards.

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



Cappelletti Salmone e Spinaci

D13

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

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

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



Ravioli Formaggio

D75

Vulling: o.a. ricotta, gouda

Farce: e.a. ricotta, gouda

🕒 3 min. 95° C | 🕒 5-6 min. 100% steam | ⚖️ 8g

Traditional



Tortelloni Carne

D72

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

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

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



Tortelloni Ricotta e Spinaci

D71

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

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

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



Tortelloni Vegan

D73

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

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

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



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 | ⚖️ 8,5g

Economic

Kleine gevulde pasta voor grootkeuken 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: o.a. spinazie, ricotta, Emmentaler.
Farce: e.a. épinards, ricotta, Emmental.

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



Tortellini Carne
D52

Vulling: o.a. rundsvlees, uien, wortelen.
Farce: e.a. viande de bœuf, oignons, carottes.

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







Rijst & Risotto

Ontdek het gemak van onze diepgevroren rijst en risotto en geniet van de culinaire mogelijkheden. De langkorrelige rijst van Smiling Cook werd voorgekookt, IQF ingevroren en kleeft niet. Serveer de lekkerste rijstgerechten in slechts 30 seconden.

Riz & Risotto

Découvrez la facilité d'utilisation de notre riz et risotto surgelés et profitez des possibilités culinaires. Le riz à grains longs de Smiling Cook a été précuit, surgelé IQF et ne colle pas. Servez les plats de riz les plus délicieux en seulement 30 secondes.



Rijst / Riz



Witte rijst Riz Blanc

E1

Voorgekookte en diepgevroren witte rijst. Licht gezouten.
Riz blanc précuit et surgelé. Légèrement salé.

Witte rijst Bio Riz blanc Bio

E1-BIO

Voorgekookte en diepgevroren biologisch geteelde witte rijst. Licht gezouten.
Riz blanc biologique, précuit et surgelé, légèrement salé.

Basmati rijst Riz Basmati

E4

Voorgekookte en diepgevroren Basmati rijst, een meer aromatische rijstsoort met dunnere korrels. Licht gezouten.

Riz Basmati précuit et surgelé, un type de riz plus aromatique aux grains plus minces. Légèrement salé.



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

E1-200

Voorgekookte witte rijst en diepgevroren in speciale stoomzakjes voor de microgolf.
Riz blanc précuit et surgelé en poches vapeur spéciales pour micro-ondes.





Risotto

B13



Kant-en-klare basisrisotto, gecoat met een neutrale kaasroomsaus. Langzaam gegaard in een groentebouillon en opgewerkt met een neutrale kaas. Laat gemakkelijk toevoegingen toe. Deze risotto werd IQF diepgevroren en heeft een lange houdbaarheid van 18 maanden.

Risotto de base prêt à l'emploi, enrobé d'une sauce crémeuse au fromage neutre. Cuit lentement dans un bouillon de légumes et finalisé avec un fromage neutre. Permet facilement des personnalisations. Ce risotto à été congelé IQF permettant une longue durée de conservation de 18 mois.





Maaltijdgerechten

Voor wie het graag nog sneller en gemakkelijker wil hebben, bieden we kant-en-klare gerechten in handige 1 of 2,5 kg verpakking aan. Deze gebruiksklare producten kunnen snel worden opgewarmd, wat extra gemak biedt. Bovendien zijn al deze producten eenvoudig te portioneren: je gebruikt alleen de benodigde hoeveelheid en bewaart de rest verder in de vriezer, zonder verspilling.

Plats-repas

Pour ceux qui aiment les choses encore plus rapides et plus faciles, nous proposons des repas prêts à l'emploi dans des emballages pratiques de 1 ou 2,5 kg. Ces produits prêts à l'emploi peuvent être réchauffés rapidement, offrant ainsi une commodité supplémentaire. De plus, tous ces produits sont faciles à portionner: vous n'utilisez que la quantité nécessaire et conservez le reste au congélateur, évitant ainsi le gaspillage.





Paella Valencia

B7



Traditionele Spaanse kant-en-klare schotel met o.a. gele rijst, groenten, kippenvlees, chorizo, mosselen, inktvisringen, garnalen, koolvis en zoveel meer.

Plat espagnol traditionnel prêt à l'emploi avec du riz jaune, des légumes, du poulet, du chorizo, des moules, des anneaux de calmar, des crevettes, du colin d'Alaska et bien plus encore.



Taboulé

B11



Een heerlijke en gezonde gebruiksklare salade op basis van voorgekookte couscous, tomaten, rode en groene paprika's, olijven etc. Dankzij de frisse toets van groene munt ook perfect koud te serveren.

Une délicieuse salade prête à l'emploi à base de couscous précuit, de tomates, de poivrons rouges et verts, d'olives, etc. Grâce à la touche de menthe fraîche, elle peut également être servie froide.



Mac & Cheese

B12



Mac & Cheese is alom gekend en wordt wereldwijd gegeten, al dan niet gegratineerd. Heerlijk om zo te serveren, maar laat ook makkelijk extra creaties toe. Denk bijvoorbeeld aan een simpele toevoeging van hamblokjes, om je kindermenu extra leven in te blazen.

Le Mac & Cheese est largement connu et consommé dans le monde entier, que ce soit gratiné ou non. Délicieux tel quel, mais il permet également des créations faciles. Pensez par exemple à ajouter simplement des dés de jambon pour donner un coup de fouet à votre menu pour enfants.





1 min.



15 min.



15 min.



3 min.

Sauzen

Niets is lekkerder dan jouw zelfgemaakte saus, dat begrijpen we bij Smiling Cook maar al te goed. Toch is het een enorme uitdaging om dag in, dag uit, 365 dagen per jaar dezelfde smaak en kwaliteit te serveren.

Daarom stellen we jou graag onze +25 kant-en-klare basissauzen voor. Deze sauzen worden altijd vers bereid met aandacht voor constante kwaliteit en voedselveiligheid. Ze zijn gemakkelijk te bewaren en nog gemakkelijker te gebruiken. Na productie worden de sauzen gepasteuriseerd of gesteriliseerd en verpakt in handige doypacks van 1 kg, zodat je ze langdurig zonder koeling kunt bewaren. Wat deze verpakking echt speciaal maakt, is dat je ze direct kunt verwarmen op verschillende manieren zoals in de magnetron, steamer, of bain-marie. Handig, toch?



Sauces

Rien ne vaut votre propre sauce maison, nous le comprenons parfaitement chez Smiling Cook. Cependant, maintenir la même saveur et qualité jour après jour, 365 jours par an, est un défi énorme.

C'est pourquoi nous vous proposons plus de 25 sauces de base prêtes à l'emploi. Ces sauces sont toujours fraîchement préparées en accordant une attention à la qualité constante et à la sécurité alimentaire. Elles sont faciles à conserver et encore plus faciles à utiliser. Après la production, les sauces sont pasteurisées ou stérilisées, puis conditionnées dans des poches pratiques de 1 kg, ce qui vous permet de les conserver longtemps hors frigo. Cet emballage spécial, vous permet de réchauffer la sauce de différentes manières, comme au micro-ondes, à la vapeur ou au bain-marie. Pratique, n'est-ce pas ?

Tomato



Napolitana

H3

Een gemixte pastasaus op basis van tomaten, uien, wortelen, basilicum en olijfolie.

Une sauce pour pâtes mixée à base de tomates, oignons, carottes, basil et huile d'olive.



Arrabiata

H10

Pittig gekruide vegetarische saus op basis van tomaten, zongedroogde tomaten, uien, chili en kruiden.

Sauce végétarienne relevée à base de tomates, tomates séchées, oignons, piments et épices.



Primavera

H23

Een frisse en rijke tomatensaus met stukjes gegrilde uien, groene, rode en gele paprika's, courgettes en basilicum.

Une sauce tomate riche et fraîche parsemée de morceaux d'oignons grillés, poivrons verts, rouges et jaunes, courgettes et basilic.



Puttanesca

H24

Een traditionele Italiaanse pastasaus met stukken zwarte en groene olijven en rode paprika.

Une sauce solide et typique parsemée de morceaux d'olives vertes et noires et de poivrons rouges.



Pomo d'Oro

H30

Een 100% natuurlijke en pure tomatenbasis in grootverpakking (zonder toevoegingen).

Une base de tomates à 100% naturelle et pure en emballage vrac (sans additifs).



Mascarpone Rosso

H25

Een romige mascarpone-saus met tomaten en stukjes kruiden en groenten.

Sauce crémeuse à base de mascarpone, tomates et fines herbes.

Bolognaise

● VEGAN
● VEGGIE



Bolognese Classico

H22

Klassieke bolognese saus, op basis van zongerijpte tomaten, groenten, Italiaanse kruiden en met gebakken rundsgehakt.
Sauce bolognese classique à base de tomates séchées, légumes, épices italiennes et avec haché pur boeuf cuit.



Bolognese du Chef

H38

Een typische Belgische bolognese-saus met varkensvlees, uien, paprika, champignons en wortelen.
Une sauce bolognese typiquement belge à base de viande de porc, oignons, poivrons, champignons et carottes.



Bolognese Kip/Poulet

H1

Eenvoudige lekkere bolognesesaus op basis van kippengehakt, tomaten, uien en kruiden.
Sauce bolognese savoureuse avec du haché de poulet, tomates, oignons et épices.



Bolognese Halal

H2

Een Bolognese saus met puur halal rundsgehakt, zongerijpte tomaten en Italiaanse kruiden.
Sauce bolognese avec du haché pur boeuf halal, tomates séchées, et épices italiennes.

Pesto



Basilicum Pesto

H29

Een van de meest traditionele Italiaanse sauzen, bereid met basilicum, knoflook, kaas en pijnboompitten.
Une sauce italienne traditionnelle, préparée avec du basilic, de l'ail, du fromage et des pignons de pin.

Creamy



Formaggio

H7

Een lekkere kaassaus met Emmenthal en verse room.

Une sauce au fromage excellente avec de la crème fraîche et d'Emmenthal.



Carbonara

H8

Typische saus met room, Emmenthal en gerookte spekblokjes.

Sauce avec de la crème, Emmenthal et des lardons fumés.



Scampi Crema

H9

Lekkere vissaus op basis van schaaldieren en room.

Sauce crustacée délicieuse avec de la crème.



Quattro Formaggi

H12

Pittige kaassaus met room, Mozzarella, Emmenthal, Gouda en Cheddar.

Sauce fromage riche en goût et à base de crème, Emmenthal, Gouda, Mozzarella et Cheddar.



Forestière

H13

Heerlijke romige saus met gerookte spekblokjes en champignons.

Délicieuse sauce crémeuse aux lardons fumés et champignons.



Belgica

H15

Kaassaus met Emmenthal, witloof en hamblokjes.

Sauce au fromage Emmenthal avec des chicons et des dés de jambon.

Curry

● VEGAN
● VEGGIE



Curry

H26

Half vloeibare en licht pikante traditionele currysaus.

Sauce au curry traditionnelle semi-liquide et légèrement relevée.



Thai Curry

H39

Pittige rode currysaus met kokosmelk, limoen en Thaise basilicum.

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

Culinary



Peperroom/Poivre Crème

H33

Een heerlijke rijke saus met zwarte peper met een pittige smaak.

Sauce délicieuse, riche en poivre noir concassé avec un goût épicé.



Hollandaise

H34

Traditionele gebonden saus op basis van boter en sjalotten.

Emulsion traditionnelle à base de beurre et échalottes.



Béarnaise

H31

Lekkere béarnaisesaus met de juiste balans tussen dragonazijn en kruiden.

Excellente sauce béarnaise avec un harmonieux équilibre entre le vinaigre et l'estragon.



Archiduc

H32

Verfijnde champignon-roomsaus op basis van een groentebouillon en champignons.

Sauce délicieuse à base d'un bouillon de légumes et de champignons.

Cheddar

● VEGAN
● VEGGIE



Premium Cheddar

H35

Smeuïge kaassaus op basis van Cheddar kaas en room.

Une sauce crémeuse à base de fromage Cheddar et crème.



Bandido

H17

Pittige kaassaus, gekruid met rode en groene jalapeños.

Sauce fromage épicée avec des jalapeños verts et rouges.

Vegan Cheese



Vegan Formaggio

H40

Een rijke, romige smaak zonder dierlijke ingrediënten.

Un goût riche et crémeux sans ingrédients d'origine animale.



Vegan Cheddar

H41

Vegan saus met cheddar kaassmaak.

Sauce végétalienne au goût de cheddar.



Waarom kiezen voor de sauzen van Smiling Cook?

Lange houdbaarheid: onze sauzen behouden hun kwaliteit buiten de koeling en bevatten geen bewaarmiddelen. Dankzij sterilisatie of pasteurisatie hebben ze een houdbaarheid van 9 tot 24 maanden.

Handige verpakking: ze worden verpakt in praktische doypacks van slechts 1 kg om verspilling te minimaliseren. Na opening bewaren de sauzen gedurende 2 tot 3 dagen in de koeling.

Eenvoudig opwarmen: het opwarmen van de sauzen kan moeiteloos in gesloten zak in de magnetron, combisteamer, of door onderdompeling in heet water. Eenmaal opgewarmd, kunnen ze gemakkelijk warm worden gehouden in een bain-marie.

Aanpasbaar en veelzijdig: Onze sauzen kunnen worden aangepast met ingrediënten zoals fond, bouillon, fumet, room, volle melk, kaas, verse kruiden, boter, olijfolie, groenten, spekblokjes, ...

Perfect voor gebruik in **koude lijn**.

Pourquoi choisir les sauces de Smiling Cook?

Longue conservation hors frigo. Nos sauces ne contiennent pas de conservateurs: elles ont été stérilisées ou pasteurisées, d'où leur longue durée de vie entre 9 et 24 mois.

Emballées en doypacks de seulement 1 kg. Pertes ou excédents sont en principe impossibles. Une fois ouvertes, ces sauces se conservent pendant 2 à 3 jours à 4°C maximum.

Faciles à réchauffer. Une poche fermée se réchauffe dans un four à micro-ondes, un four vapeur ou simplement dans de l'eau chaude. Une fois chaude, la sauce se maintient facilement à température dans un bain-marie.

Faciles à personnaliser avec fond, bouillon, fumet, crème, lait entier, fromage, herbes fraîches, beurre, huile d'olive, légumes al dente, crevettes, lardons, etc.

Parfaites pour l'utilisation en **ligne froide**.



90 sec.



5 min.

Portieverpakkingen

Een aantal sauzen van Smiling Cook bieden we ook aan in porties van 150g. Makkelijk op te warmen en perfect om één pastabeker te vullen of een gerecht met champignon-roomsaus af te werken.

Portions Individuelles

Nous proposons également un certain nombre de sauces de base Smiling Cook en portions de 150 g. Facile à réchauffer. Idéale pour remplir un cornet de pâtes, finir un plat avec une sauce archiduc.



Bolognese Classico
H122



Carbonara
H108



Quattro Formaggi
H112



Arrabiata
H110



Pesto
H119



Bandido
H117



Bearnaise
H131



**Peperroom
Poivre Crème**
H133



Archiduc
H132



PASTA TO GO

Kwaliteitsvolle convenience-producten gaan verder dan de klassieke keuken. Onze verse diepgevroren pasta en kant-en-klare sauzen bieden de ideale oplossing voor een hoogwaardige take-away pasta.

Bereid in een handomdraai heerlijke pastabekers met vlees of stel een gevarieerd aanbod samen met vegetarische, veganistische en glutenvrije opties.

Serveer in onze **pastabekers** en maak van je take-away pasta een gegarandeerd succes!

Des produits prêts à l'emploi de haute qualité ne se limitent pas à la cuisine traditionnelle. Nos pâtes fraîches surgelées et nos sauces prêtes à l'emploi offrent la solution idéale pour un take-away de pâtes savoureux.

Préparez rapidement des cornets de pâtes délicieux avec de la viande, ou proposez une variété de pâtes végétariennes, véganes ou sans gluten.

Servez-les dans **nos cornets à pâtes** et assurez-vous d'un succès garanti pour vos pâtes à emporter!



Als authentiek Belgisch familiebedrijf groeiden wij uit tot een gewaardeerde producent van convenience-producten voor de foodservice. Onze decennialange ervaring in deze sector is hier niet vreemd aan.

Onze Toewijding aan Kwaliteit

De voortdurende toewijding aan innovatie, kwaliteit en duurzaamheid, samen met de zoektocht naar oplossingen voor de horeca-ondernemer, vormt de drijvende kracht achter onze groei van een lokale tot een Europese speler.

Internationale speler

Smiling Cook is uitgegroeid tot een Europese merknaam en staat vandaag synoniem voor hoge en constante kwaliteit, extreem lange houdbaarheid zonder bewaarmiddelen, eenvoudige en snelle werkmethode, vaste foodcost en verhoogde rentabiliteit, en dit op maat van elke keuken.

Verkoop

In België zijn onze producten beschikbaar via een uitgebreid netwerk van groothandels.

Als u geïnteresseerd bent in onze producten vanuit het buitenland, contacteer ons en wij brengen u graag in contact met één van onze partners.

En tant qu'authentique entreprise familiale belge, nous sommes devenus un producteur très apprécié de produits prêts à l'emploi pour le foodservice. Notre expérience décennale dans ce domaine en est un des éléments clés.

Notre dévouement à la Qualité

Notre engagement constant à l'innovation, la qualité et la durabilité, combiné à notre recherche de solutions pour les professionnels de l'horeca, constituent la force motrice de notre évolution d'un acteur local à un acteur européen.

Acteur International

Smiling Cook est aujourd'hui une marque européenne reconnue et synonyme pour une qualité élevée et constante, une longue durabilité sans conservateurs, des méthodes de travail simples et rapides, un foodcost fixe, et une rentabilité accrue, adapté à chaque cuisine.

Ventes

En Belgique, nos produits sont disponibles via un large réseau de grossistes.

Si vous êtes intéressé à l'étranger par nos produits, veuillez nous contacter, et nous vous mettrons en relation avec l'un de nos partenaires.



MISSION

To deliver efficient and innovative solutions tailored to the needs of the foodservice market, enabling them to operate smarter, more sustainably, and with consistent quality.



VISION

To empower every professional kitchen to achieve the perfect balance of quality, sustainability, and efficiency through cutting-edge methods and practices.



GOALS

Our aim is to become the leading name in European foodservice, synonymous with excellence in quality, sustainability, and operational efficiency.

Passion of a family business

HORECA EXPERIENCE

Brothers Jan and Bart Coninx.
Chefs and passionate foodservice
entrepreneurs.



1995

PASTRIDOR

The brothers launch the Pastridor
brand in the foodservice.

D'LIS FOOD

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



2003



2006

THE SMILING COOK

Brand name for quality solutions for
foodservice entrepreneurs.

The range expands with sauces,
which is a game-changer.

EXPANSION

The company continues to expand
in Belgium and has European
ambitions.
Reach sales of 500 tons pasta.



2010



2018

2nd GENERATION

Brothers Jan and Bob Coninx take
over the company.

5000 TON

We are growing to 5000 tons of
Smiling Cook products per year and
we ship our products to more than
15 countries.



2022



2024

NEW BRAND

The company modernizes and
continues as Smiling Cook.

KORTE & LANGE PASTA PÂTES COURTES & LONGUES



Ref	Product	Verpakking Emballage	THT maanden DLC 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/Compleet	1 x 5 kg	18	•
A16	Rigatoni	4 x 2 kg	18	•
A17-10	Fusilli Volkoren / Compleet	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	•
A38	Udon Noodles	1 x 5 kg	18	•
A39	Conchigliette	4 x 2,5kg	18	•
BUPI2	Penne Pastaconcept	3 x 4 kg	18	•
BUFI2	Fusilli pastaconcept	3 x 4 kg	18	•
A3-200	Portie / portion Penne 200g	25 x 200 g	18	•
A3-300	Portie / portion Penne 300g	15 x 300 g	18	•
A10-200	Portie / portion Tagliatelle 200g	24 x 200 g	18	–
A10-300	Portie / portion Tagliatelle 300g	16 x 300 g	18	–
A15-200	Portie / portion Spaghetti 200g	24 x 200 g	18	•
A15-300	Portie / portion Spaghetti 300g	16 x 300 g	18	•
A16-250/GF	Portie / portion Rigatoni glutenfree 250g	16 x 250 g	18	•



GEVULDE PASTA | PÂTES FARCIES

Ref	Product	Gewicht Poids	Verpakking Emballage	THT maanden DLC mois
GASTRONOMIC				
D15	Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci	35 g	1 x 3 kg	18
D20	Ravioli Tartufo e Funghi	32 g	4 x 750 g	18
D21	Mezzalune Vitello	32 g	4 x 750 g	18
D22	Fiori Scampi all'aglio e Limone	32 g	4 x 750 g	18
D23	Ravioli Mozzarella e Pomodoro	32 g	4 x 750 g	18
D24	Mezzalune Quattro Formaggi	32 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
D13	Cappelletti Salmone e Spinaci	12 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
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	Verpakking Emballage	THT maanden DLC mois	Vegan
E1	Witte rijst/Riz blanc	4 x 2,5 kg	24	•
E4	Basmati rijst/Riz Basmati	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	18	–



MAALTIJDGERECHTEN

Ref	Product	Verpakking Emballage	THT maanden DLC mois	Vegan
B7	Paella Valencia	2 x 2,5 kg	12	–
B11	Taboulé	5 x 1 kg	24	•
B12	Mac & Cheese	2 x 2,5 kg	24	–



PASTA BEKERS CORNETS À PÂTES

Ref	Product	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



MATERIAAL MATÉRIEL

Ref	Product	Formaat Format	Stuks Quantité
SP1	Pastamandje Panier pâtes	135 x 105 x 180 mm	2
SP2	Kookketel- Cuiseur	22L	1
SP12	GN-Liner 1/2	610 x 365 mm	100
SP13	GN-Liner 1/3 & 1/4	500 x 360 mm	100
SP16	GN-Liner 1/6	355 x 460 mm	100



SAUZEN – SAUCES | 1kg

Ref	Product	Verpakking Emballage	THT maanden DLC mois	Vegan	Veggie	Gluten-free	Lactose-free
H1	Bolognese (kip/poulet)	6 x 1 kg	18	-	-	-	•
H2	Bolognese Halal	6 x 1 kg	24	-	-	-	•
H3	Napolitana	6 x 1 kg	18	•	•	-	•
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	Arrabiata	6 x 1 kg	24	•	•	•	•
H12	Quattro Formaggi	6 x 1 kg	24	-	-	•	-
H13	Forestière	6 x 1 kg	18	-	-	•	-
H15	Witloof-kaas-ham / Chicons-fromage-jambon	6 x 1 kg	18	-	•	•	-
H17	Bandido	6 x 1 kg	24	-	-	•	-
H22	Bolognese Classico (runds/boeuf)	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	Premium Cheddar	6 x 1 kg	24	-	•	•	-
H38	Bolognese 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	•	•	•	•

