



WHAT'S COOKING? *for Professionals*

Uw stille werkkraacht.



Inhoud

1

Wie zijn wij
en waarom
samenwerken?

PAGINA 5

2

Onze
oplossingen

PAGINA 8

3

Onze
presentatietips

PAGINA 16

4

Contact
en informatie

PAGINA 24



Wie zijn wij?

Sinds 1987 verfijnen wij ons vakmanschap in de professionele keukens. In deze dynamische en veeleisende sector hebben we onze culinaire knowhow aangescherpt en een stevige reputatie opgebouwd.

Vandaag delen we die rijke ervaring met partners die net als wij geloven in passie voor smaak, kwaliteit en vakmanschap.

Onze ambitie?

Maaltijdoplossingen die méér doen dan vullen: ze verrijken.

Ze sluiten perfect aan bij jouw aanbod en verrassen jouw klanten met smaakvolle belevingen. Onze chefs creëren elke dag **vernieuwende en authentieke recepten**, geïnspireerd door keukens van over de hele wereld. Met deze creatieve aanpak helpen wij jou om **jouw aanbod te laten uitblinken**.



Groot, groter, grootst

What's Cooking? for Professionals maakt deel uit van de groep What's Cooking? - en da's uitstekend gezelschap. Wat 75 jaar geleden begon als een kleine Gentse familieslagerij, is intussen **uitgegroeid tot de Europese koploper in kant-en-klare maaltijden** voor retail, slagers, traiteur en foodservice.

ONZE MISSIE?

Elke dag opnieuw maken we van duurzame consumptie een natuurlijke keuze. Hoe? Door jouw zin in lekker én simpel eten, gemaakt met zorg voor mens en planeet, te vergroten.

Waarom wij?

KWALITEIT & VAKMANSCHAP



Wij selecteren onze **ingrediënten** met de grootste zorg.

Onze chefs beheersen de kunst van het **kruiden** tot in de perfectie, waardoor elke creatie uitmondt in een **unieke smaakcombinatie**.

JOUW UITDAGINGEN ZIJN ONZE MISSIE



Met **jarenlange ervaring** hebben we een stevige expertise opgebouwd om vakmensen in smaak te ondersteunen - van slagers tot traiteurs en andere gepassioneerde foodprofessionals.

We **begrijpen de grote uitdagingen** van vandaag: personeelstekorten, veranderende eetgewoonten en een steeds veeleisendere consument.

Daarom bieden wij **flexibele oplossingen**. Onze missie? U helpen wendbaar, competitief en altijd vernieuwend te blijven.

VOORUIT- STREVENDE



Wij streven ernaar telkens weer de **grenzen te verleggen** en een **culinaire beleving** te creëren die verder gaat dan het traditionele.

Wij ontwikkelen **innovatieve en verrassende oplossingen** die de smaakpapillen prikkelen en jouw klanten laten genieten van pure, onvergetelijke momenten.

Onze oplossing



Ons productgamma in één oogopslag



Indiase Butter
Kip Makhani



Thaise Groene
Curry met Kip



Indiase Kip
Tikka Masala



Chipotle
Chili Con Carne
met rundsvlees



American-style
Mac 'n' Cheese

Indiase Butter Kip Makhani

Stukjes kip gemarineerd in tikka kruiden in een heerlijke currysaus met crème fraîche, boter, tomatenpuree, knoflook, gember, koriander en een selectie Indiase kruiden.



Thaise Groene Curry met Kip

Kipreepjes en rode paprika met sojabonen, bamboescheuten, kokos en gesneden rode ui in een groene currysaus op smaak gebracht met citroengras.



Indiase Kip Tikka Masala

Malse stukjes kip met tikka kruiden in een romige saus op basis van kokos, room, tomaten, knoflook, gember en een selectie van milde maar geurige kruiden.



Chipotle Chili Con Carne met rundsvlees

Een rundsvlees Chili Con Carne met geroosterde rode paprika's, zwarte bonen, chipotlepeper en een selectie van Mexicaanse kruiden en specerijen.



American-style Mac 'n' Cheese

Macaroni in een smeuiġe saus op basis van crème fraîche, gerijpte cheddarkaas en rode Leicesterkaas.



Technische specificaties van onze producten

AZIATISCHE KEUKEN

	Ref. n° What's Cooking? For Professionals	Product	Gewicht	Verpakkingseenheid	Bewaring	Houdbaarheid in gesloten verpakking na ontdooiing	Allergenen
	142175	Indiase Butter Kip Makhani	300g	12	ingevroren bewaren bij max -18°C	5 dagen in gekoelde omstandigheden	Melk
	142177	Thaise Groene Curry met Kip	300g	12	ingevroren bewaren bij max -18°C	5 dagen in gekoelde omstandigheden	Soja, Vis, Melk
	142174	Indiase Kip Tikka Masala	300g	12	ingevroren bewaren bij max -18°C	5 dagen in gekoelde omstandigheden	Melk, Mosterd

TEX-MEX KEUKEN

	Ref. n° What's Cooking? For Professionals	Product	Gewicht	Verpakkingseenheid	Bewaring	Houdbaarheid in gesloten verpakking na ontdooiing	Allergenen
	142421	Chipotle Chili Con Carne met rundsvlees	330g	12	ingevroren bewaren bij max -18°C	5 dagen in gekoelde omstandigheden	n.v.t.

AMERIKAANSE KEUKEN

	Ref. n° What's Cooking? For Professionals	Product	Gewicht	Verpakkingseenheid	Bewaring	Houdbaarheid in gesloten verpakking na ontdooiing	Allergenen
	142415	American-style Mac 'n' Cheese	1kg	8	ingevroren bewaren bij max -18°C	5 dagen in gekoelde omstandigheden	Gluten (Tarwe), Melk

Onze presentatietips



Uw stille werkracht

WCFP Indiase Kip Tikka Masala 300g



Bekijk de presentatievideo

Kip Tikka Masala met rijst



SERVEERTIP

Serveer in een microgolfovenbestendig bakje, samen met basmatirijst en werk af met een frisse garnituur.

BENODIGDHEDEN

Basis:

- 1 zakje 300g Indiase Kip Tikka Masala
- 200g gekookte basmatirijst

Garnituur:

- 30g gesneden minimais
- 1 handvol fijngesneden koriander
- 1 eetlepel fijngesneden rode ui
- 1 handvol fijngesneden lente-ui



STAPPENPLAN

Ontdooi op voorhand het zakje Indiase Kip Tikka Masala.*

1. Leg 200g gekookte basmatirijst in het bakje.
2. Voeg 1 zakje Indiase Kip Tikka Masala toe bij de rijst.
3. Garneer het gerecht met stukjes minimais, versnipperde rode ui, lente-ui en koriander.

OPWARMINSTRUCTIES CONSUMENT

Opwarmen zonder deksel gedurende 4 minuten op 900 watt.

*Voor een optimaal resultaat wordt aangeraden het product kort te verhitten.

Butter Kip met broccoli en rijst



SERVEERTIP

Serveer in een microgolfovenbestendig bakje met rijst en werk af met kleurrijke groenten.

BENODIGDHEDEN

Basis:

- 1 zakje 300g Indiase Butter Kip Makhani
- 200g gekookte rijst

Garnituur:

- 3 kerstomaten in partjes
- 4 kleine roosjes broccoli
- 1/6 limoen partje
- 1/3 groene chili peper, in ringen gesneden
- 1 handvol fijngesneden lente-ui

STAPPENPLAN

Ontdooi op voorhand het zakje Indiase Butter Kip Makhani.*

1. Leg 200g rijst in het bakje.
2. Voeg 1 zakje Indiase Butter Kip Makhani toe bij de rijst.
3. Garneer het gerecht met partjes kerstomaat, broccoli, lente-ui, groene chili peper en limoen.

OPWARMINSTRUCTIES CONSUMENT

Opwarmen zonder deksel gedurende 4 minuten op 900 watt.

*Voor een optimaal resultaat wordt aangeraden het product kort te verhitten.

Thai Kip Groene Curry met rijst



SERVEERTIP

Serveer in een microgolfovenbestendig bakje, samen met basmatirijst en werk af met een frisse garnituur.

BENODIGDHEDEN

Basis:

- 1 zakje 300g Thaise Groene Curry met Kip
- 200g gekookte basmatirijst

Garnituur:

- 1/4 avocado in blokjes
- 30g gesneden minimais
- 1/4 rode paprika in blokjes
- 1 handvol fijngesneden koriander
- 1 eetlepel fijngesneden rode ui

STAPPENPLAN

Ontdooi op voorhand het zakje Thaise Groene Curry met Kip.*

1. Leg 200g gekookte basmatirijst in het bakje.
2. Voeg 1 zakje Thaise Groene Curry met Kip toe bij de rijst.
3. Garneer het gerecht met blokjes avocado, stukjes minimais, stukjes paprika, versnipperde rode ui en koriander.

OPWARMINSTRUCTIES CONSUMENT

Opwarmen zonder deksel gedurende 4 minuten op 900 watt.

*Voor een optimaal resultaat wordt aangeraden het product kort te verhitten.

Uw stille werkkracht

WCFP Indiase Butter
Kip Makhani 300g



Bekijk de
presentatievideo

Uw stille werkkracht

WCFP Thaise Groene
Curry met Kip 300g



Bekijk de
presentatievideo

Chili Con Carne op een wrap



SERVEERTIP

Serveer de chili con carne in een ovenbestendige schaal op een wrap als alternatief voor pizza.

BENODIGDHEDEN

Basis:

- 1/6 zakje 330g Chipotle Chili Con Carne rundsvlees
- Wrap

Garnituur:

- 3 stuks gesneden minimaïs
- 1 eetlepel rode bonen
- 1 handvol fijngesneden lente-ui
- 4 kerstomaatjes in partjes
- 1 handvol fijngesneden koriander
- 1 eetlepel fijngesneden rode ui
- 20g zure room
- Geraspte kaas

STAPPENPLAN

Ontdooi op voorhand het zakje Chipotle Chili Con Carne rundsvlees.*

1. Leg de wrap op een rond pizzakarton.
2. Bedek het met +/- 50g Chili con carne.
3. Werk het af met versnipperde rode ui, rode bonen, lente-ui, kerstomaatjes, stukjes minimaïs, koriander, zure room en geraspte kaas.

OPWARMINSTRUCTIES CONSUMENT

Opwarmen op een ovenrooster gedurende 10 minuten op 175°C.

*Voor een optimaal resultaat wordt aangeraden het product kort te verhitten.

Uw stille werkkraft

WCFP Chipotle Chili Con Carne rundsvlees 330g



Bekijk de presentatievideo

Chili Con Carne met tortilla chips



SERVEERTIP

Serveer samen met tortillachips in een microgolfoven- en ovenbestendig bakje voor een ideaal aperitiefhapje.

BENODIGDHEDEN

Basis:

- Half zakje 330g Chipotle Chili Con Carne rundsvlees
- 150g tortilla chips

Garnituur:

- 3 stuks gesneden minimaïs
- 1 eetlepel rode bonen
- 1 handvol fijngesneden lente-ui
- 1 handvol fijngesneden koriander
- 1 eetlepel fijngesneden rode ui
- 20g zure room

STAPPENPLAN

Ontdooi op voorhand het zakje Chipotle Chili Con Carne rundsvlees.*

1. Leg in een ovenbestendige schaal aan één zijde de tortilla chips.
2. Leg aan de andere zijde de Chili con carne saus in een microgolf bestendig schaalje.
3. Garneer het sauscompartiment met de minimaïs, rode bonen, lente-ui, koriander, rode ui en zure room.

OPWARMINSTRUCTIES CONSUMENT

Warm de tortilla chips in de oven 7 minuten op 150°C en sauscompartiment gedurende 2 minuten op 900 watt in de microgolf.

*Voor een optimaal resultaat wordt aangeraden het product kort te verhitten.

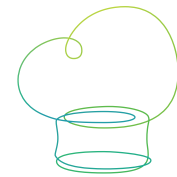
Uw stille werkkraft

WCFP Chipotle Chili Con Carne rundsvlees 330g



Bekijk de presentatievideo

Loaded Mac 'n' Cheese



SERVEERTIP

Tover je mac 'n' cheese om tot een onweerstaanbare loaded mac 'n' cheese — gereserveerd in een microgolfovenbestendig verpakking.

BENODIGDHEDEN

Basis:

- 330g American-style Mac 'n' Cheese

Garnituur:

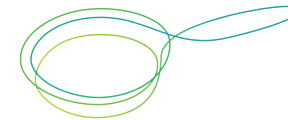
- 50g chorizo of ham in blokjes
- 50g geraspte cheddar kaas
- Handvol fijngesneden lente-ui



STAPPENPLAN

Ontdooi op voorhand de zak American-style Mac 'n' Cheese.*

1. Leg in een microgolfbakje 330g American-style Mac 'n' Cheese.
2. Voeg extra 50g geraspte cheddar toe.
3. Load het met 50g blokjes chorizo of ham en werk af met de lente-ui.



OPWARMINSTRUCTIES CONSUMENT

Opwarmen zonder deksel gedurende 4 minuten op 900 watt.

*Voor een optimaal resultaat wordt aangeraden het product kort te verhitten.

Uw stille werkkracht

WCFP American-style
Mac 'n' Cheese 1kg



Bekijk de
presentatievideo



Meer weten?

Neem contact op
met uw What's Cooking? vertegenwoordiger.



info@whatscooking.group



+32 9 370 12 11



Kortrijksesteenweg 1091, bus C
9051 Sint-Denijs-Westrem (Gent), België



Lined area for notes or text.





**WHAT'S
COOKING?**
for Professionals



**WHAT'S
COOKING?**
for Professionals

