





BEDRIJF I *L'entreprise*

Kwaliteit

De naam 'Delino' staat borg voor kwaliteits-sausen. Door constante controle van de grondstoffen, bereid onder uiterst hygiënische omstandigheden en controle van de afgewerkte producten bieden wij u sausen van het allerhoogste niveau. Integrale en gecertificeerde kwaliteitszorg als rode draad doorheen het Delino-productieproces.

Meegroeien

Door een constante research naar nieuwe smaken en samenstellingen, wordt voldaan aan de wensen en eisen van elke gebruiker en van elke lokale markt. Productontwikkeling en -verfijning is dan ook één van onze pijlers.

Verpakking

Elk product wordt gebracht in een verpakking aangepast aan de noden van de gebruiker. Van flesjes voor de keuken thuis tot emmers voor de traiteur. Op vraag zijn ook containers (1000 lit) mogelijk.

OMDAT SMAAK BELANGRIJK IS



Qualité

Delino est votre meilleure garantie pour des sauces de haute qualité. Grâce à un contrôle permanent des matières premières, la production sous conditions hygiéniques strictes et le contrôle des produits finis, nous vous proposons des sauces de qualité supérieure. L'assurance qualité intégrale et certifiée est un fil rouge à chaque stade de la production.

Croissance

La recherche permanente de nouveaux goûts et de compositions innovantes permet de répondre aux besoins et aux exigences de chaque consommateur et professionnel. Le développement et l'amélioration des produits sont deux principes fondamentaux qui caractérisent notre développement et stratégie.

Conditionnement

Chaque produit est fourni dans un emballage adapté aux besoins du consommateur, allant de la petite bouteille pour la cuisine familiale jusqu'aux seaux pour le traiteur. Sur demande, des conteneurs de 1000 l peuvent également être livrés.

PARCE QUE LE GOÛT, C'EST IMPORTANT



VINAIGRETTES |
Vinaigrettes



KOUD |
Froid



OP TE WARMEN |
À réchauffer



HALFFABRIKATEN |
Produits semi-finis



Recepten / recettes: www.delino.be



p 4 - 5

p 6 - 9

p 10 - 12

p 13

VINAIGRETTES I

Vinaigrettes



LIGHT VINAIGRETTE MET FIJNE KRUIDEN I

Vinaigrette aux Fines Herbes Light

Een frisse, zomerse vinaigrette met basilicum, peterselie, fijngehakte ui én met een laag vetgehalte.

toepassing: salades

Une vinaigrette fraîche et savoureuse avec du basilic, du persil et de l'oignon finement ciselé. Faible en matières grasses.

utilisation: salades



BIESLOOK VINAIGRETTE I

Vinaigrette à la Ciboulette

Lichte, frisse vinaigrette, fijn gekruid en verrijkt met kleine stukjes bieslook & paprika.

toepassing: salades, fijne groenten, bij koude en warme gerechten

Vinaigrette légère et fraîche délicatement aromatisée et agrémentée de ciboulette finement ciselée et de petits dés de poivron.

utilisation: salades, crudités, plats chauds et froids



MOSSELSAUS I

Sauce pour moules

Saus met lichte mosterdsmaak

toepassing: wordt voornamelijk geserveerd bij mosselen, visgerechten of als vinaigrette

Sauce au goût léger de moutarde.

utilisation: en général servie avec des moules, des plats de poisson ou simplement comme vinaigrette



CREAMY BASIS-VINAIGRETTE I

Vinaigrette de base creamy

een witte, romige basisvinaigrette met een heerlijke smaak. Als finishing touch kan je nog ingrediënten toevoegen zoals fijne kruiden, wasabi...

toepassing: salades, fijne groenten

une vinaigrette de base blanc et cremeuse avec un goût délicieuses. Comme touche finale, vous pouvez ajouter des ingrédients tels que des herbes, wasabi...

utilisation: salades, crudités



MOSTERD VINAIGRETTE I

Vinaigrette à la Moutarde

Dikvloeibare vinaigrette op basis van zachte mosterd.

toepassing: salades, fijne groenten

Vinaigrette onctueuse à base de moutarde douce.

utilisation: salades, crudités



HONING-MOSTERD VINAIGRETTE I

Vinaigrette Miel-Moutarde

Zachte vinaigrette met olie, eigeel, mosterd op oude wijze en acacia-honing.

toepassing: salades, rauwkost, bij koude en warme gerechten

Vinaigrette douce à base d'huile végétale, de jaune d'œuf, de moutarde à l'ancienne et de miel d'acacia.

utilisation: salades, crudités, plats chauds et froids



PESTO DRESSING

Een heerlijke dressing met een Italiaans tintje op basis van pesto, basilicum en kaas.

toepassing: slaatje, belegd broodje of als dipsaus

Un dressing délicieux avec une touche italienne, à base de pesto, basilic et fromage.

utilisation: des salades, des sandwiches ou comme sauce à tremper



ITALIAN VINAIGRETTE

Calorie arme, licht transparante vinaigrette met een Italiaanse kruidenmengeling (zonder plantaardige olie)

toepassing: salades, fijne groenten, bruschetta

Vinaigrette légère et transparente avec un mélange d'herbes italiennes (sans huile végétale)

utilisation: salades, crudités, bruschetta



THOUSAND ISLANDS VINAIGRETTE

Vinaigrette op smaak gebracht met tomaat, paprika, mosterd, augurkjes.

toepassing: rauwkost, pastasalades, vis-, kip- of vleesgerechten.

Vinaigrette agrémentée de tomates, poivrons, moutarde et cornichons.

utilisation: crudités, salades de pâtes, plats poisson, poulet ou viande.



KRUIDEN VINAIGRETTE I

Vinaigrette aux Herbes

Half-transparante vinaigrette met azijn, mosterd en een boeket fijne kruiden.

toepassing: salades, fijne groenten, koude schotels

Vinaigrette à base de vinaigre, de moutarde et un bouquet de fines herbes.

utilisation: salades, crudités, plats froids



SWEET CHILI WOK & DIP

Zoet-pikant sausje met chili en specerijen

toepassing: snack, dipsaus (kippenboutjes, scampi, loempia), rijst

Sauce douce, relevée aux chilis et épices.

utilisation: snack, sauce à tremper, riz



* Seizoensassortiment:
Elk voorjaar stelt Delino één of meerdere sausjes voor in 300 ml verpakking om ons vast assortiment voor de zomerperiode te vervolledigen.
* Assortiment saisonnier:
Chaque saison estivale, Delino propose une ou plusieurs sauces en bouteille de 300 ml, outre notre assortiment habituel.

KANT EN KLARE KOUDE SAUS
SAUCE FROIDE PRÊTE À L'EMPLOI

KOUD I *Froid*

p 6



Recepten / recettes: www.delino.be

Dressing

BIESLOOK DRESSING I *Dressing à la Ciboulette*

Vastere variant van de alom bekende bieslookvinaigrette
toepassing: Speciaal aangepast voor gebruik in rauwkostsalades

Variante plus visceuse de la vinaigrette à la ciboulette.
utilisation: Spécialement adapté à l'utilisation en salades légumières ainsi qu'avec les crudités,...



DELIGNO DRESSING

Een dressing met gefermenteerde magere melk en een laag oliegehalte, versterkt met zout, mosterd, peper en een boeket van fijne kruiden.
toepassing: salades

Dressing à base de lait écrémé fermenté et à basse teneur d'huile, assaisonnée au sel, à la moutarde, au poivre et au bouquet de fines herbes.
utilisation: salades



MADRAS DRESSING I *Dressing Madras*

Milde dressing met lekkere smaak van curry Madras.
toepassing: Specifiek ontwikkeld voor gebruik in rauwkostsalades.

Dressing doux au goût délicat de curry de Madras.
utilisation: Spécifiquement développé pour les salades légumières ainsi qu'avec les crudités.



SALAD DRESSING

Dressing met 50 % olie.
toepassing: snack

Dressing contenant 50% d'huile végétale.
utilisation: snack



AMÉRICAINNE

Saus op basis van mayonaise, pittig gekruid met tomaat en paprika.
toepassing: snack, salades, fondue, gourmet, barbecue, dipsaus (vb. vermengd met yoghurt)

Sauce à base de mayonnaise, bien assaisonnée avec de la tomate et du poivron.
utilisation: snack, salades, fondue, gourmet, barbecue, sauce à tremper (p.e. avec du yaourt)



COCKTAIL

Klassieke, stevige saus bereid met tomatenpuree en een scheutje echte whisky.
toepassing: snack, salades, gourmet, fondue

Sauce classique consistante à base de concentré de tomates et parfumée au whisky.
utilisation: snack, salades, gourmet, fondue



ANDALOUSE

Pittige saus op basis van mosterd en tomaten.
toepassing: snack, salades, fondue, gourmet, barbecue, dipsaus, (vb. vermengd met yoghurt)

Sauce épicée à base de moutarde et de tomates
utilisation: snack, salades, fondue, gourmet, barbecue, sauce à tremper (p.e. avec du yaourt)



CURRY SUPER

Geel-groene saus op dressingbasis met de typische curcuma-stipjes.
toepassing: snack, salades, fondue, barbecue

Sauce de couleur vert-jaune typique du curcuma.
utilisation: snack, salades, fondue, barbecue



BARBECUE SAUS I *Sauce Barbecue*

Heerlijk sausje bij barbecues met een mexicaanse toets.
toepassing: salades, fondue, gourmet, barbecue of als dipsaus

une sauce délicieuse, parfait pour un barbecue avec une touche mexicaine.
utilisation: salades, fondue, gourmet, barbecue ou comme sauce dip



HAWAII *Sauce Hawai*

Exotische saus op basis van mayonaise, verrijkt met fijne kruiden en ananasstukjes.
toepassing: snack, salades, fondue, barbecue

Sauce exotique à base de mayonnaise, agrémentée de fines herbes et de petits morceaux d'ananas.
utilisation: snack, salades, fondue, barbecue





LOOKSAUS I *Sauce à l'ail*

Een licht vloeibare saus met look
toepassing: snack, salades (scampi), fondue, barbecue, pita

Sauce légèrement liquide à l'ail.
utilisation: snack, salades (scampi), fondue, barbecue, pita



MARTINO

Pikante ketchup
toepassing: belegde broodjes, snack

Ketchup piquant
utilisation: sandwiches, snack



MAYONNAISE EXTRA I *Mayonnaise extra*

Vaste mayonaise met een wittere kleur dan de standaard Delino mayonaise en met typische spikkel van zwarte peper.
toepassing: Ideaal voor salades op basis van vlees, vis of schaaldieren

Mayonnaise ferme ayant une couleur plus blanche que la mayonnaise standard Delino et aux particules de poivre noir.
utilisation: Idéale pour toutes les salades à base de viande, de poisson, fruits de mer ou crustacés.



MOSTERD I *Moutarde*

Zachte, Belgische mosterd.
toepassing: koude en warme gerechten, dipsaus

Moutarde douce, belge.
utilisation: plats chauds et froids, sauce à tremper



MAYONNAISE HALFVAST I *Mayonnaise demi-ferme*

De klassieker met 80 % olie. De mayonaise vormt de basis van de meeste koude sausen.
toepassing: snack, bij koude en warme gerechten.

Avec 80% d'huile végétale, la mayonnaise est la base de la plupart des sauces.
utilisation: snack, plats chauds et froids



PICKLES

Klassieke pickles op basis van bloemkool, augurken en ui.
toepassing: snacks, dipsaus, Blackwell saus

Pickles authentique aux choux-fleurs, cornichons et oignons.
utilisation: snack, sauce à tremper, sauce « blackwell »



MAYONNAISE VAST I *Mayonnaise ferme*

De klassieker met 80 % olie. De mayonaise vormt de basis van de meeste koude sausen.
toepassing: bij koude en warme gerechten en voor verwerking in o.a. salades, deze blijven mooi en smakelijk.

Avec 80% d'huile végétale, la mayonnaise est la base de la plupart des sauces.
utilisation: plats chauds et froids, aussi pour la préparation des salades. Celles-ci restent appétissantes.



ROUILLE

Saus op basis van verse look, verrijkt met curry, paprika en saffraan.
toepassing: bij vissoep & bouillabaisse, op een toastje of met geroosterd brood

Sauce à base d'ail frais, enrichie de curry, paprika et saffran.
utilisation: potage de poisson et bouillabaisse, sur des croûtons de pains





SALSA AZTECA

Pittig sausje met tomaat, paprika en een typische Mexicaanse smaak.

toepassing: salades, fondue, gourmet, barbecue of als dipsaus

Sauce épicée aux tomates et poivrons au goût typiquement mexicain.

utilisation: salades, fondue, gourmet, barbecue ou comme sauce dip



TARTAARSAUS I *Sauce Tartare*

Romige saus verrijkt met ui en peterselie
toepassing: salades, fondue, gourmet, vis, barbecue, snacks

Sauce onctueuse enrichie d'oignons et de persil

utilisation: salades, fondue et gourmet, poisson, barbecue, snack



SAMOURAI

Pikante saus op basis van mayonaise en rode chilipepers.

toepassing: snacks, salades (kan vermengd worden met mayonaise of cocktail)

Sauce à base de mayonnaise, l'ajout de chilis rouges lui donnant son goût piquant.

utilisation: snack, salades (peut être mélangée à la mayonnaise ou à la sauce cocktail)



TOMATO KETCHUP

Licht vloeibare typische ketchup

toepassing: snack

Ketchup typique, légèrement liquide.

utilisation: snack



KANT EN KLARE SAUS DIE JE KAN OPWARMEN OF KOUD KAN GEBRUIKEN
SAUCE PRÊTE À L'EMPLOI À SERVIR TANT CHAUDE QUE FROIDE

OP TE WARMEN | *À réchauffer*

p 10



Recepten / recettes: www.delino.be

met/avec
Tomaten/Tomates

GEKRUIDE TOMATEN- SAUS "PIZZA" I

*Sauce Tomates Bouquet
d'herbes "Pizza"*

Tomatensaus verrijkt met fijne kruiden, als basis voor uw pastasausen.
toepassing: voor pizza of bij vlees, vis of groenten
tip: Meng met Tomato traiteur en gegaard gehakt: een heerlijke bolognaise saus!

Sauce tomate aux fines herbes, comme base pour vos sauces pour pâtes.
utilisation: pizza, poissons, viande, légumes
astuce: Mélangez avec la Tomato Traiteur Delino et du hachis cuit: une délicieuse sauce bolognaise.



TOMATO CREAM

Tomatensaus verrijkt met madeira
toepassing: rundstong, gehaktballetjes, gevogelte

Sauce tomate aromatisée au madère.
utilisation: langue de bœuf, boulettes de viande, volaille



SALSA MEXICANA

Een pittige saus op basis van tomatenpuree, rijkelijk gekruid met pigmenten
toepassing: gevogelte, snack (taco), vlees

Sauce épicée à base de concentré de tomates, richement relevée aux piments.
utilisation: volaille, snack (tacos), viande



TOMATO TRAITEUR

Tomatensaus verrijkt met verse, gestoofde ui die heel klein versneden werd
toepassing: rundstong, gehaktballetjes, gevogelte, basis voor spaghetti'saus

Sauce tomate enrichie d'oignons frais finement hachés et mijotés.
utilisation: langue de bœuf, boulettes de viande, volaille, comme base d'une sauce spaghetti



TOMATO

Heerlijke tomatensaus met een mooie, egale structuur en een blijvende, rode kleur
toepassing: gehaktballen, rundstong, gevogelte

Délicieuse sauce tomate présentant une belle structure de couleur rouge intense et durable.
utilisation: boulettes de viande, langue de bœuf, volaille



ZIGEUNERSAUS I

Sauce Tzigane

Lekkere saus met groenten zoals rode paprika, ajuin en tomaat
toepassing: pizza, barbecue, fondue, vlees, gevogelte

Sauce délicieuse aux légumes frais (poivrons rouges, oignons, tomates).
utilisation: pizza, barbecue, fondue, salades, viande, volaille



Oosters/Oriental

CHINESE SAUS I

Sauce chinoise

Zoete saus met sojascheuten, wortelen, paprika en ajuin en een licht pittige nasmaak
toepassing: gevogelte, varkensvlees, scampi

Sauce douce enrichie de jets de soja, de carottes, de poivrons et d'oignons avec un arrière-goût piquant.
utilisation: volaille, porc, scampi



LOEMPIA

Zoete en pikante saus met rode chili
toepassing: dipsaus, rijstschotels, wok, vleesgerecht

Sauce piquante au goût sucré avec du chili rouge.
utilisation: tables de riz, wok, viande, sauce à tremper



INDISCHE CURRY I

Curry à l'Indienne

Licht pikante saus met Madras curry en verrijkt met paprika, wortelen, ui en ananas
toepassing: salades, gevogelte, vis
tip: aanlengen: room, bouillon, Chinese saus

Sauce légèrement piquante avec du curry Madras et agrémentée de poivrons, de carottes, d'oignons et d'ananas.
utilisation: salades, volaille, poisson
conseil: allonger: crème, bouillon, sauce Chinoise



ORIENTAL

Een variant op de loempiasaus: milder en verrijkt met geraspte wortelen, ananas, Chinese champignons, bamboescheuten en paprika
toepassing: gevogelte, snack, rijstschotels, wok

Variante de la sauce loempia: plus douce et enrichie de carottes râpées, d'ananas, de champignons chinois, de jets de bambou et de poivrons.
utilisation: volaille, tables de riz, wok





BÉARNAISE

Dé béarnaise bij uitstek. Opwarmen kan au bain marie, op het vuur, in de oven of microgolfoven.

toepassing: snack, vlees, vis

La béarnaise par excellence. Se réchauffe aisément au bain marie, au four, sur le feu, au four à micro-ondes.

utilisation: snack, viande, poisson



HONINGCITROENSAUS I *Sauce Miel-Citron*

Zoetzure saus met citroen en echte honing, verrijkt met bruin bier, balsamico azijn en fijne kruiden als tijm, laurierblad...

toepassing: konijn, kalf, gevogelte, eend, ribbetjes, varkensvlees

Sauce aigre-douce avec du miel, du citron, de la bière foncée, du vinaigre balsamique et enrichie de fines herbes (thym, feuille de laurier).

utilisation: lapin, veau, volaille, canard, travers de porc, porc



JAGERSAUS I *Sauce chasseur*

Saus op basis van rode wijn en boordevol groenten (ui, wortel, champignon, kervel)

toepassing: vlees, gevogelte, wild

Sauce à base de vin rouge et pleine de légumes tels que des oignons, des carottes, du cerfeuil et des champignons.

utilisation: viande, volaille, gibier



MOSTERDSAUS I *Sauce à la Moutarde*

Opwarmbare saus met een aangename, zachte mosterdsmaak.

toepassing: ideaal bij een hammetje, varkensvlees, vis, gehaktballetjes, grillades.

Sauce réchauffable avec un goût de moutarde agréable et douce.

utilisation: idéal avec un jambonneau, viande de porc, poisson, boulettes de viande, grillades.



INGREDIËNTEN VOOR DE CREATIES VAN UW SALADES EN BEREIDINGEN
INGRÉDIENTS POUR VOS SALADES ET PRÉPARATIONS

HALFFABRIKATEN I *Produits semi-finis*



FILET AMÉRICAIN

Gekruide saus voor de bereiding van américain préparé.

toepassing: 300 à 400 gram saus mengen per kilogram gemalen rundsvlees

Sauce épicée utilisée pour la préparation du filet américain.

utilisation: 300 g à 400 g de sauce pour 1 kg de hachis de bœuf



PRÉPARÉ DU CHEF

Saus voor de bereiding van Préparé du chef.
toepassing: 300 gram saus mengen per kilogram gehakt

Sauce pour la préparation du Préparé du Chef.
utilisation: 300 g de sauce pour 1 kg de hachis



CRABIDO

Saus op basis van mayonaise waaraan een krab- extract werd toegevoegd om uw salades meer smaak te geven.

toepassing: gebruik in plaats van mayonaise in krab- en garnaalsalade

Sauce à base de mayonnaise, aux extrait de crabe afin de relever vos salades.

utilisation: en remplacement de la mayonnaise dans vos salades de crabe et de crevettes



MERGUEZ

Pikante saus voor de bereiding van merguez-worstjes en andere merguez vleesbereidingen.
toepassing: 100 à 150 g per kilogram vlees

Sauce piquante pour la préparation de vos saucisses merguez ou hamburgers.
utilisation: 100 g à 150 g de sauce pour 1 kg de viande



CALYPSO

Marinade met fijn kruidenboeket.

toepassing: marineren van vlees (rund - gevogelte - varken)

Marinade au bouquet de fines herbes.
utilisation: viande (porc - bœuf - volaille)



PRODUCTOVERZICHT | Sommaire de produits

Artikel / Article	Catering							Retail		
	10 kg	5 kg	3 kg	3 lit pet	2 lit	1 lit tube	kg	500 g	500 g	330 ml
Américaine				✓						
Andalouse	✓	✓	✓	✓		✓				
Barbecue Saus / Sauce Barbecue										✓
Béarnaise			✓						✓	✓
Bieslookdressing			✓							
Bieslookvinaigrette / Vinaigrette à la Ciboulette					✓	✓	5 kg			✓
Calypso Marinade							5 kg			
Chinese saus / Sauce Chinoise		✓								
Cocktail	✓	✓	✓	✓		✓				✓
Crabido		✓								
Creamy Basisvinaigrette / Vinaigrette de base creamy					✓					
Curry super	✓	✓	✓							
Deligno Dressing		✓								
Filet américain	✓	✓	✓							
Gekruide tomatensaus "Pizza"		✓								
Sauce Tomates bouquet d'herbes "Pizza"										
Hawai		✓								
Honingcitroensaus / Sauce Miel-Citron		✓								
Honing-mosterdvinaigrette / Vinaigrette Miel-Moutarde					✓					✓
Indische curry / Curry à l'Indienne		✓								
Italian vinaigrette					✓					
Jagersaus / Sauce Chasseur		✓								
Kruidenvinaigrette / Vinaigrette aux Herbes					✓					
Light vinaigrette met fijne kruiden / Vinaigrette aux fines herbes Light										✓*
Loempia			✓			✓				
Looksaus / Sauce à l'ail				✓						
Madrasdressing			✓							
Martino			✓			✓				
Mayonaise halfvast / Mayonnaise demi-ferme	10 l	5 l	✓	✓		✓			✓	✓
Mayonaise vast / Mayonnaise ferme	✓	✓								
Mayonaise extra / Mayonnaise extra	✓									
Merguez			✓							
Mosselsaus / Sauce pour moules					✓					✓*
Mosterd / Moutarde			✓	✓		✓				
Mosterdsaus/ Sauce à la Moutarde			✓							
Mosterdvinaigrette / Vinaigrette à la Moutarde					✓					
Oriental			✓							
Pesto dressing						✓				
Pickles			✓							
Prépare du chef	✓									
Rouille								✓		
Salad dressing	✓									
Salsa Azteca			✓			✓				
Salsa Mexicana			✓							
Samourai			✓	✓		✓				
Sweet Chili										✓
Tartaarsaus / Sauce Tartare		✓	✓	✓						✓
Thousand Islands vinaigrette					✓					
Tomato		✓								
Tomato cream		✓					12 kg			
Tomato Ketchup			✓			✓	5,6 kg			
Tomato traiteur		✓								
Zigeunersaus / Sauce Tzigane	✓	✓	✓							✓

* Seizoensassortiment - Assortiment saisonnier:

Elk voorjaar stelt Delino één of meerdere sausjes voor in 300 ml verpakking om ons vast assortiment voor de zomerperiode te vervolledigen.
Chaque saison estivale, Delino propose une ou plusieurs sauces en bouteille de 300 ml, outre notre assortiment habituel.

VERPAKKINGEN I *Emballages*





't Walletje 51, B-8300 Knokke-Heist
Tel. 050 60 38 72, Fax 050 62 17 50

www.delino.be