



Assortiment
Horeca



Passie voor de professionele keuken

De lekkerste creaties starten met de goesting om het beste te halen uit elk ingrediënt. Bij Delizio delen we die passie voor perfectie. Onze oliën en vetten zijn dan ook de basis waarmee jij alle uitdagingen in de keuken aankan. Of het nu gaat om het frituren van knapperige frieten, het bakken van een fijn stuk vis of extra smaak toevoegen aan een frisse salade: wij weten wat chefs zoals jij nodig hebben om elke dag opnieuw de lekkerste gerechten te serveren. Ontdek ons kwalitatieve gamma en kies voor een succesvolle keuken, zonder zorgen.

Delizio, jouw souschef



Inhoud

Frying **7**

Een stevige portie frieten of een verrassende bite in je fingerfood: met onze kwalitatieve frituurolieën en -vetten zit je steeds gebakken voor succes.

Flavouring **21**

Van extra smaak in een salade tot een neutrale olie om stevig te wokken: onze olieën zorgen ervoor dat jij al je culinaire creaties tot in de perfectie kan afwerken.

Cooking **35**

Als chef sta je voor heel wat uitdagingen. Onze vetstoffen geven je alle vrijheid om zorgeloos te bakken en te braden in de keuken.



Frying

Van krokante frieten of smeuïge kroketten tot de crispy finishing touch van je gerechten: als chef ga je steeds voor kwaliteit in de keuken. Wat je vereisten ook zijn, wij hebben de frituuroliën en -vetten die aan al je verwachtingen voldoen. Want met dezelfde passie waarmee jij je creaties maakt, zorgen wij voor de beste producten voor jouw zaak.

Frituuroliën

- Frit
- Chef
- Gold
- Fondue

Frituurvetten

- Rundvet
- Rundvet Halal
- Palmvet
- Frituurvet Mix



Frituuroliën

In jouw zaak sta je vaak voor hete vuren. De basis van een geoliede keuken is daarom vertrouwen in je eigen vakmanschap, je personeel en vooral je producten. Op dat laatste kan je altijd rekenen. De frituuroliën van Delizio zijn er om jou te helpen bij alle uitdagende situaties in de keuken.

- **Frit**
- **Chef**
- **Gold**
- **Fondue**



5L

15L

25L



10L

Vloeibaar frituurvet

Frit

Snel, makkelijk en een uitstekend bakresultaat: met Frit krijg je de beste prijs-kwaliteitverhouding op de markt. De mix van vier geraffineerde oliën is speciaal samengesteld om jou een constant resultaat te bieden voor alle basistoepassingen als het op frituren aankomt. Ideaal voor snackbars of mobiele frituren op festivals, markten en braderijen. Kortom: wanneer het vooruit moet gaan.

Ingrediënten: blend van sojaolie met koolzaad-, zonnebloem- en palmolie

The Best Buy

- De frituurolie voor snackbars
- Economische keuze, kwalitatief bakresultaat
- Meer dan 70% onverzadigde vetzuren
- Frieten zijn lichter verteerbaar na het bakken

Artikel	VP715	VP051	VP052	VP981
Product	Frit frituurolie 5 L	Frit frituurolie 15 L	Frit frituurolie 25 L	Frit Vloeibaar frituurvet 10 L
Verpakking	4 x 5 L PET	15 L ABB	25 L blik	10 L PP emmer
Pallet	40 stuks	60 stuks	33 stuks	65 stuks



5L

15L

25L



10L

Chef Palm-free



10L

Vloeibaar frituurvet



5L



15L

Chef

Met z'n speciaal samengestelde blend van plantaardige oliën is Chef een kwalitatief product dat je meermaals opnieuw kan opwarmen, zonder aan smaak of kwaliteit in te boeten. Dé keuze voor de brasseriechef wiens friteuse niet heel de dag op volle toeren staat te draaien. Zo geniet je langer van een mooi en consistent bakresultaat en serveer je jouw klanten zonder zorgen de beste gerechten.

Ingrediënten: blend van zonnebloemolie met koolzaad-, high oleïc zonnebloem- en palmolie

The Original

- De keuze voor een succesvolle brasserie
- Makkelijk in gebruik en consistente kwaliteit
- Rijk aan onverzadigde vetzuren
- Langere levensduur

Artikel	VP047	VP045	VP046	VP807	VP426 / VP057
Product	Chef frituurolie 5 L	Chef frituurolie 15 L	Chef frituurolie 25 L	Chef Palm-free frituurolie 10 L	Chef vloeibaar frituurvet 10 L
Verpakking	4 x 5 L PET	15 L ABB	25 L blik	10 L ABB	10 L PP emmer / blik
Pallet	40 stuks	60 stuks	33 stuks	96 stuks	65 stuks

Gold

Dankzij de hoogwaardige blend van verfijnde oliën - waaronder high oleïc zonnebloemolie - zorgt deze frituurolie voor een ongelooflijk gebruiksgemak in de professionele keuken. Met Gold is het fijn werken, zowel op vlak van geur, smaak als gebruiksduur. Want je kan deze olie veel vaker opnieuw opwarmen, zonder kwaliteitsverlies. Perfect voor chefs die elke dag op het hoogste niveau willen presteren.

Ingrediënten: blend van high oleïc zonnebloemolie met zonnebloem- en palmolie.

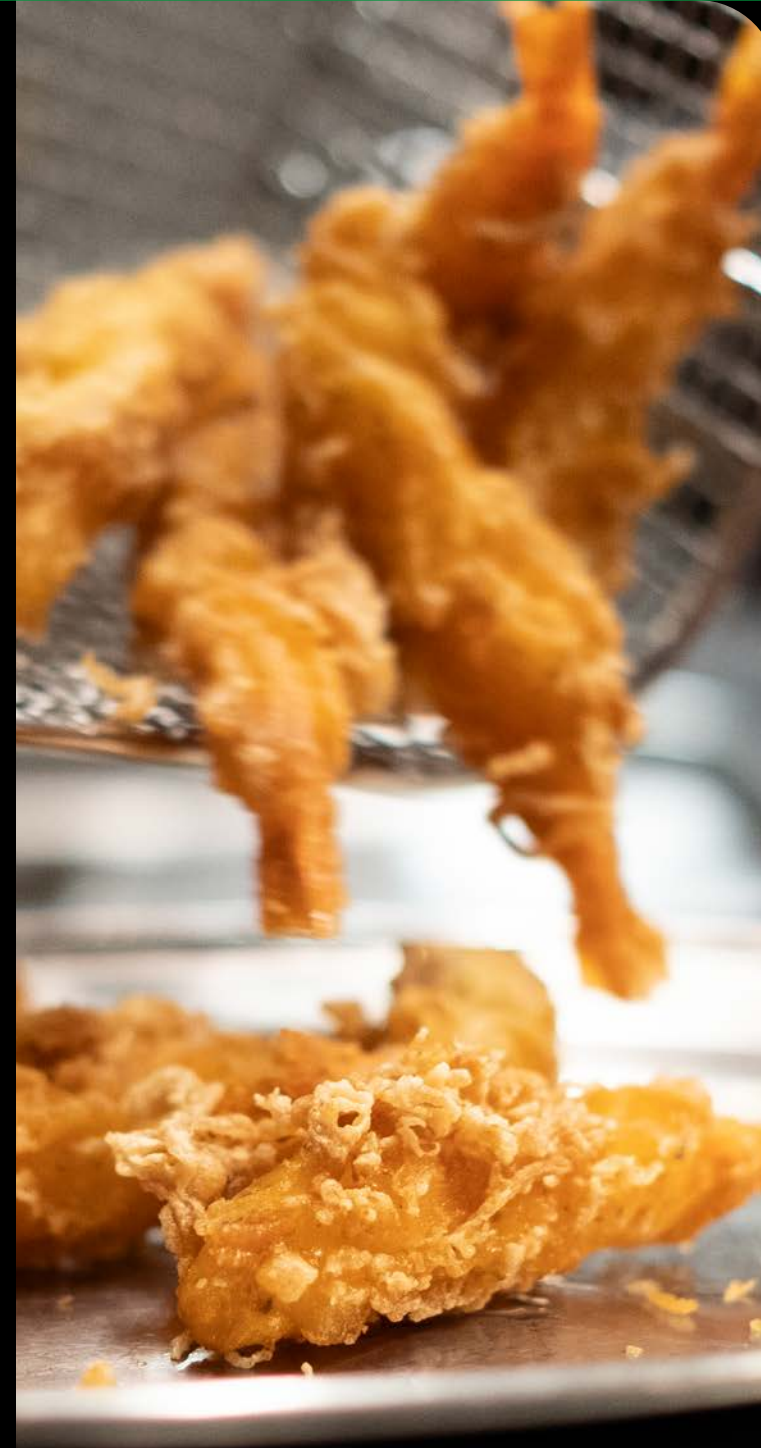
Artikel	VP720	VP058
Product	Gold frituurolie 5 L	Gold frituurolie 15 L
Verpakking	2 x 5 L PET	15 L ABB
Pallet	80 stuks	60 stuks

The Finest

- Dé frituurolie voor topchefs
- Aangename geur bij opwarming
- Rijk aan onverzadigde vetzuren (>80%) voor lichte verteerbaarheid
- Nóg langere levensduur voor extra rendement

Welke frituurolie kies jij?

	Frit ★★★★★ The Best Buy	Chef ★★★★★ The Original	Gold ★★★★★ The Finest
	Ingrediënten		
Blend van ...	Sojaolie met koolzaad-, zonnebloem- en palmolie	Zonnebloemolie met koolzaad-, high oleïc zonnebloem- en palmolie	High oleïc zonnebloemolie met zonnebloem- en palmolie
	Gemiddelde voedingswaarden oliën (per 100 g)		
Verzadigde vetten	17 g	16 g	16 g
Onverzadigde vetten (mono)	43 g	45 g	49 g
Onverzadigde vetten (poly)	40 g	39 g	35 g
	Beschikbare verpakkingen oliën		
Oliën	5 L, 15 L, 25 L	5 L, 15 L, 25 L	5 L, 15 L
	Ook beschikbaar als		
	Vloeibaar frituurvet 10 L	Vloeibaar frituurvet 10 L Chef Palm-free 10 L	



1L

Fondue

Deze fondueolie met druivenpitolie garandeert een uitstekend bakresultaat bij de hoogste temperaturen. Dankzij de blend van hoogwaardige, plantaardige oliën krijg je bovendien een smaakvol resultaat, met uitgesproken aroma door de toevoeging van tijm, rozemarijn en laurier. Perfect voor het marinieren van grill- of barbecuegerechten of als extra bij fondue-arrangementen.

Artikel	VP731
Product	Fondue 1 L
Verpakking	1 L glazen fles
Karton	6 x 1 L
Pallet	80 stuks



Frituurvetten

Een goed pak frieten staat of valt met het frituurvet dat je gebruikt. Daarom kiezen topfrituren steeds voor Delizio. Onze vetten van dierlijke en plantaardige oorsprong zijn dé referentie voor de echte Belgische friet: mooi krokant, goudgeel van kleur en altijd perfect op smaak. Dat is kwaliteit waar je blindelings op kan vertrouwen.

- **Rundvet**
- **Rundvet Halal**
- **Palmvet**
- **Frituurvet Mix**



4 x 2,5kg



12,5kg

Rundvet

De unieke smaak en geur die je meteen linkt aan de traditionele frituur. Dit frituurvet is puur Belgisch erfgoed, gemaakt op basis van geraffineerd rundvet. De dierlijke oorsprong zorgt ervoor dat elk pak friet écht onweerstaanbaar wordt. Bovendien geniet je van extra stabiliteit en een verlengde levensduur. Jouw frieten waren nog nooit zo goed. Bakken maar!

Ingrediënten: geraffineerd, natuurlijk rundvet/ossenvet

De keuze voor de traditionele frituur

- De échte klassieker
- Authentieke smaak en geur
- Geeft extra smaak aan de frieten
- Hittebestendig en stabiele kwaliteit

Artikel	VP583	VP166
Product	Rundvet 4 x 2,5 kg	Rundvet 12,5 kg
Verpakking	4 x 2,5 kg doos	12,5 kg doos
Pallet	84 stuks	70 stuks



4 x 2,5kg

Rundvet Halal

Bied in jouw zaak steeds topkwaliteit waar echt iedereen van kan genieten. Met Rundvet Halal krijg je exact dezelfde unieke smaak en kwaliteit van ons traditionele rundvet, maar dan in halalvariant.

Ingrediënten: geraffineerd, natuurlijk rundvet/ossenvet

De keuze voor snackbars

- 100% halal
- Typische geur van de echte frituur
- Geeft extra smaak aan de frieten
- Hittebestendig en stabiele kwaliteit

Artikel	VP453
Product	Rundvet Halal 4 x 2,5 kg
Verpakking	4 x 2,5 kg doos
Pallet	72 stuks



4 x 2,5kg

Palmvet

Een succesvolle frituur draait om één ding: goede frieten. Met deze plantaardige variant serveer je dezelfde kwaliteit, maar dan voor een veel breder publiek. Dankzij de natuurlijke plantaardige vetten zijn je frieten lichter verteerbaar en krijg je een neutralere geur bij opwarming. Dat is alleen maar voordeel voor jou én je klanten.

Ingrediënten: 100% geraffineerde palmolie

Artikel	VP129
Product	Palmvet 4 x 2,5 kg
Verpakking	4 x 2,5 kg doos
Pallet	84 stuks

De keuze voor frituren met een divers publiek

- Plantaardig alternatief
- Neutrale geur bij opwarming
- Langere levensduur voor extra rendement
- Droog en smakelijk bakresultaat



4 x 2,5kg

Frituurvet Mix

Met Frituurvet Mix ontwikkelden we een blend die je het beste van twee werelden biedt. De onovertroffen smaak van geraffineerd rundvet en het plantaardige karakter van palmvet. Zo zijn je frieten lichter verteerbaar, zonder verlies van de authentieke smaak van de echte Belgische frituur. Daar komen je klanten keer op keer voor terug!

Ingrediënten: mix van geraffineerd rundvet/ossenvet en geraffineerde palmolie

De keuze voor de moderne frituur

- Mix tussen dierlijke en plantaardig vet
- Aangename geur bij opwarming
- Stabiel product voor meer efficiëntie en langer gebruik
- Mooi en droog bakresultaat dat toch licht verteerbaar is

Artikel	VP167
Product	Frituurvet Mix 4 x 2,5 kg
Verpakking	4 x 2,5 kg doos
Pallet	84 stuks

Welk frituurvet kies jij?

	Rundvet	Rundvet Halal	Palmvet	Frituurvet Mix
	Een échte klassieker	100% halal	Hét plantaardige alternatief	Het beste van twee werelden
	Ingrediënten			
Bevat ...	Geraffineerd rundvet/ossenvet	Geraffineerd rundvet/ossenvet	100% geraffineerde palmolie	Mix van geraffineerd rundvet/ossenvet en geraffineerde palmolie
	Gemiddelde voedingswaarden vetten (per 100 g)			
Verzadigde vetten	53 g	53 g	54 g	55 g
Onverzadigde vetten (mono)	44 g	44 g	37 g	41 g
Onverzadigde vetten (poly)	3 g	3 g	9 g	4 g
	Beschikbare verpakkingen			
	4 x 2,5 kg, 12,5 kg	4 x 2,5 kg	4 x 2,5 kg	4 x 2,5 kg



Flavouring

Delizio helpt jou om het beste uit je gerechten te halen. En de basis voor je keuken, dat is de juiste olie. Onze plantaardige oliën zorgen ervoor dat jij al je culinaire creaties tot in de perfectie kan afwerken. Van extra smaak in sauzen en dressings tot een neutrale olie die niet overheerst bij het bakken: dankzij de kwaliteit en betrouwbaarheid van onze producten ben je verzekerd van een goed geoliede keuken.

Oliën

- Sojaolie
- Koolzaadolie
- Zonnebloemolie
- Maïsolie
- Arachideolie
- Druivenpitolie

Olijfoliën

- Extra Vierge
- Pomace
- Olive Mix



oliën

Als chef kies je steeds de juiste ingrediënten om mee aan de slag te gaan. Daarom biedt Delizio jou een brede waaier aan kwalitatieve oliën waarmee je alle vrijheid krijgt in de keuken. En dat zowel voor koude als warme bereidingen.

- Sojaolie
- Koolzaadolie
- Zonnebloemolie
- Maisolie
- Arachideolie
- Druivenpitolie



1L



3L



5L



15L



25L

Sojaolie

Een veelzijdige olie, ideaal voor alle koude en warme toepassingen in de professionele keuken. Gebruik hem voor het bereiden van sauzen, als basis voor geslaagde dressings en dips of als afwerking van een lichte salade. De mogelijkheden zijn eindeloos.

- Voor koude en warme bereidingen
- 100% natuurlijke olie
- Neutraal van smaak
- Hoog aantal onverzadigde vetzuren

Artikel	VP1026	VP490	VP186	VP183	VP184
Product	Sojaolie 1 L	Sojaolie 3 L	Sojaolie 5 L	Sojaolie 15 L	Sojaolie 25 L
Verpakking	1 L PET	3 L PET	5 L PET	15 L ABB	25 L blik
Karton	15 x 1 L	4 x 3 L	4 x 5 L	–	–
Pallet	50 stuks	72 stuks	40 stuks	60 stuks	33 stuks



1L

5L

15L

Koolzaadolie

Multi-inzetbaar, maar vooral geschikt voor koude bereidingen zoals vinaigrettes en sauzen. Een geschikt alternatief voor olijfolie, maar dan met een milder en neutraler aroma. Ideaal wanneer je de andere smaken van je ingrediënten helemaal wilt laten schitteren.

- Voor sauzen, dips en dressings
- Neutrale en milde smaak
- Boordevol onverzadigde vetzuren
- Rijk aan omega 9

Artikel	VP1028	VP079	VP075
Product	Koolzaadolie 1 L	Koolzaadolie 5 L	Koolzaadolie 15 L
Verpakking	1 L PET	5 L PET	15 L ABB
Karton	15 x 1 L	4 x 5 L	–
Pallet	50 stuks	40 stuks	60 stuks





Zonnebloemolie

Een echte allrounder in de keuken. Van koude sauzen of vinaigrettes, tot bakken, braden en zelfs frituren: met zonnebloemolie kan het allemaal. Dankzij z'n neutrale aroma presteer jij op hoog niveau, zonder dat de unieke smaken van je creaties beïnvloed worden.

- Geschikt voor alle toepassingen
- Neutraal van smaak
- Bevat veel omega 6

Artikel	VP1027	VP484	VP208	VP205	VP206
Product	Zonnebloemolie 1 L	Zonnebloemolie 3 L	Zonnebloemolie 5 L	Zonnebloemolie 15 L	Zonnebloemolie 25 L
Verpakking	1 L PET	3 L PET	5 L PET	15 L ABB	25 L blik
Karton	15 x 1 L	4 x 3 L	4 x 5 L	–	–
Pallet	50 stuks	72 stuks	40 stuks	60 stuks	33 stuks



Maïsolie

Een olie met een goudgele kleur en neutrale smaak. Dankzij z'n resistentie tegen hoge temperaturen is maïsolie ook geschikt voor warme toepassingen zoals bakken en braden in de keuken.

- Voor koude en warme bereidingen
- Bevat veel onverzadigde vetzuren
- Rijk aan vitamine E

Artikel	VP1025	VP487	VP088	VP086
Product	Maïsolie 1 L	Maïsolie 3 L	Maïsolie 5 L	Maïsolie 15 L
Verpakking	1 L PET	3 L PET	5 L PET	15 L ABB
Karton	15 x 1 L	4 x 3 L	4 x 5 L	–
Pallet	50 stuks	72 stuks	40 stuks	60 stuks



1L



3L



5L



15L



25L

Arachideolie

Bakken en gaan! Dit is de olie die jou helpt om steeds op topniveau te presteren, zelfs bij zeer hoge temperaturen. De subtiele notensmaak afkomstig van pindanoten zorgt voor een aangenaam aroma bij het bakken, wokken en frituren.

- Ideaal om te wokken of frituren
- Bevat veel onverzadigde vetten
- Op basis van pindanoten
- Van nature rijk aan omega 6

Artikel	VP1024	VP486	VP009	VP006	VP007
Product	Arachideolie 1 L	Arachideolie 3 L	Arachideolie 5 L	Arachideolie 15 L	Arachideolie 25 L
Verpakking	1 L PET	3 L PET	5 L PET	15 L ABB	25 L blik
Karton	15 x 1 L	4 x 3 L	4 x 5 L	–	–
Pallet	50 stuks	72 stuks	40 stuks	60 stuks	33 stuks



1L



5L

Druivenpitolie

Een olie met een zeer lichte notensmaak. Druivenpitolie kan je perfect verhitten tot zo'n 180°C en is daardoor geschikt voor het bakken en grillen van je gerechten. Dit type olie wordt ook vaak gebruikt als fondueolie.

- Geschikt voor warme toepassingen
- Extra smaakmaker voor salades
- Bevat veel vitamine E
- Neutrale geur

Artikel	VP608	VP866
Product	Druivenpitolie 1 L	Druivenpitolie 5 L
Verpakking	1 L PET	5 L PET
Karton	15 x 1 L	4 x 5 L
Pallet	50 stuks	40 stuks



Olijfoliën

De echte zuiderse flair in een handomdraai op elk bord. Dankzij zijn unieke aroma is deze klassieker onmisbaar in elke professionele keuken. Als basis van een heerlijke dressing, de afwerking van een fijne salade of als extraatje op tafel voor bij een lekker stuk brood: olijfolie zorgt voor extra veel smaak in jouw zaak.

- **Extra Vierge**
- **Pomace**
- **Olive Mix**



1L



5L



250 ml

Ook voor op tafel

Extra Vierge

De verfijnde smaak maakt van deze olijfolie een culinaire delicatessen. Deze olie op basis van de eerste koude persing is dan ook puur goud in de keuken. Bij voorkeur enkel te gebruiken bij koude bereidingen, want bij opwarming gaan de goede eigenschappen verloren.

- Rijke, pure olijsmaak
- Lage zuurtegraad
- Ideaal voor alle koude toepassingen

Artikel	VP843	VP111	VP663
Product	Extra Vierge 1 L	Extra Vierge 5 L	Extra Vierge 250 ml
Verpakking	1 L PET	5 L PET	250 ml glazen fles
Karton	15 x 1 L	4 x 5 L	12 x 250 ml
Pallet	50 stuks	40 stuks	87 stuks



1L

5L

25L

Pomace

Deze geraffineerde olijfolie wordt gemaakt door de laatste oliedruppels uit de resterende olijfpulp (pomace) te persen. Deze olie is geschikt om te gebruiken voor alle warme bereidingen in de keuken, zoals bakken, braden en wokken.

- Voor warme bereidingen
- Zachte kleur, smaak en aroma

Artikel	VP115	VP117	VP517
Product	Pomace 1 L	Pomace 5 L	Pomace 25 L
Verpakking	1 L PET	5 L PET	25 L blik
Karton	15 x 1 L	4 x 5 L	–
Pallet	50 stuks	40 stuks	33 stuks



1L

5L

Olive Mix

Deze mix van zonnebloemolie met authentieke olijfolie extra vierge geeft jou zowel de veelzijdigheid van een olie die je voor alle types bereidingen kan gebruiken, als de smaak van echte olijfolie. Dat is slimmer werken voor extra resultaat.

- Budgetvriendelijke keuze
- Neutraler van smaak dan gewone olijfolie
- Voor marinades, salades en sauzen
- Ook geschikt voor bakken en braden

Artikel	VP112	VP113
Product	Olive Mix 1 L	Olive Mix 5 L
Verpakking	1 L PET	5 L PET
Karton	15 x 1 L	4 x 5 L
Pallet	50 stuks	40 stuks



Cooking

De perfecte steak bakken, een smeuiige bearnaisesaus bereiden of smaakvolle groenten roosteren in de oven: als chef sta je voor heel wat uitdagingen in de keuken. Maar met de juiste basis kan jij alles aan. Onze vetstoffen geven je namelijk alle vrijheid om zorgeloos te bakken en te braden én je creaties op smaak te brengen. En dat geeft bakken vertrouwen, elke dag opnieuw!

Gourmet

- Bakken en Braden
- Margarine
- Spread



900ml



2,5L



10L



600ml
Ook als spray

Gourmet Bakken & Braden

Een superveelzijdig product dat je niet alleen kan gebruiken om de perfecte steak te bakken, maar ook om sauzen of groenten op smaak te brengen. Dat alles met de pure smaak van boter en een superieur gebruiksgemak. Gourmet Bakken & Braden spat nauwelijks, ontwikkelt minder rook en zorgt voor minder kans op aanbakken. Zo kan jij makkelijker én sneller werken in de keuken.

- Plantaardig
- Lactosevrij
- Makkelijk houdbaar, ook buiten de koeling
- Halfvloeibaar, verspreidt makkelijk in de pan
- Multi-inzetbaar: bakken, stoven, wokken, roosteren, op smaak brengen ...

Artikel	VP548 / VP538	VP477	VP067	VP594
Product	Gourmet 900 ml	Gourmet 2,5 L	Gourmet 10 L	Gourmet Spray 600 ml
Verpakking	900 ml PP fles	2,5 l PP fles	10 L PP emmer	600 ml spraycan
Karton	6 x 900 ml / 12 x 900 ml	4 x 2,5 L	–	6 x 600 ml
Pallet	50 stuks	84 stuks	65 stuks	174 stuks





2kg



4 x 2,5kg

Gourmet Margarine

Alle kwaliteiten van onze Gourmet Bakken & Braden, maar dan in vaste vorm voor wie graag traditioneel te werk gaat in de keuken. Deze margarine is makkelijk te portioneren voor in de pan. Dankzij z'n veelzijdigheid gebruik je deze margarine zowel voor het bakken en grillen van vlees, vis of groenten of het opwerken van een smeulige puree.

- Traditionele, multi-inzetbare bakmargarine
- Plantaardig
- Lactosevrij
- Hittebestendig en spat nauwelijks
- Bevat essentiële vetzuren

Artikel	VP357	VP382
Product	Gourmet Margarine 2 kg	Gourmet Margarine 4 x 2,5 kg
Verpakking	2 kg pot	4 x 2,5 kg doos
Karton	6 x 2 kg	–
Pallet	56 stuks	72 stuks





2kg



2kg
Gezouten variant

Gourmet Spread

De must-have voor elke broodjeszaak, want met Gourmet Spread loopt jouw service helemaal gesmeerd. Geef extra smaak aan elk broodje, toast of sandwich dankzij deze premium smeermargarine, met aangenaam aroma. Makkelijk in gebruik, want dankzij z'n zachte textuur is deze spread altijd direct smeerklaar, zelfs meteen uit de koeling.

- Voor brood, sandwiches en toast
- Aangenaam aroma voor extra smaak
- Makkelijk smeerbaar recht uit de koeling
- Rijk aan omega 6 en 9

Artikel	VP096
Product	Gourmet Spread 2 kg
Verpakking	2 kg pot
Karton	6 x 2 kg
Pallet	56 stuks

Artikel	VP395
Product	Gourmet Spread gezouten 2 kg
Verpakking	2 kg pot
Karton	6 x 2 kg
Pallet	56 stuks





Laat je inspireren door Delizio

Met onze producten zorgen wij voor dé basis waarmee jij alle uitdagingen in de keuken aankan. Maar Delizio is meer dan oliën en vetten. Wij delen jouw passie voor lekker eten. Daarom zorgen wij voor extra inspiratie waarmee jij je menu een boost geeft.

- Check interessante technieken om aan de slag te gaan met onze producten.
- Laat je inspireren door overheerlijke creaties, gemaakt voor en door chefs.
- Blijf op de hoogte van nieuws en updates over ons merk of aanwezigheden op beurzen.

Volg ons op social media en ontdek alle nieuws en inspiratie vanop de eerste rij. Of surf naar de website, schrijf je in op onze nieuwsbrief en krijg alles rechtstreeks in je mailbox.

delizio.be



Aveno NV - Nieuwelandenweg 32/1, 2030 Antwerpen, België
delizioso.be - info@delizioso.be