

Sinds 1969

**DEMAERE**



PRODUCTOVERZICHT
GAMME DES PRODUITS



Een innovatiegericht familiebedrijf met traditie

Goed gepositioneerd voor de toekomst.

DE MAERE is reeds 55 jaar een toonaangevend distributeur van specerijen en verpakking. Door zijn vakmanschap en innovatievermogen is het bedrijf uitgegroeid tot een distributeur met grote faam. Tegelijk blijft DE MAERE een familiebedrijf waar wederzijds respect centraal staat voor zijn klanten, commerciële partners én werknemers, die elke dag instaan voor de kwaliteit van de producten en dienstverlening van DE MAERE. Samen zijn we klaar voor de uitdagingen van de toekomst.

Klanttevredenheid staat voorop.

Klanten van DE MAERE profiteren van de wereldwijde mogelijkheden dat een gevestigd Belgisch netwerk te bieden heeft. Het zorgt voor toegang tot kwalitatief hoogwaardige producten en dus voor een optimale prijs-kwaliteitverhouding. En in overeenstemming met zijn oprichter is DE MAERE een familiebedrijf gebleven waar klanttevredenheid de hoogste prioriteit heeft.

Une entreprise familiale de tradition avec un esprit d'innovation

Bien positionné pour l'avenir.

Depuis 55 ans DE MAERE est un distributeur d'épices et de packaging. Grâce à son savoir-faire et sa capacité à innover, la société est devenue un partenaire Belge reconnu de l'industrie agroalimentaire. La culture de l'entreprise familiale DE MAERE est axée sur le respect mutuel; que ce soit envers ses clients, ses partenaires commerciaux et ses salariés, qui par leur engagement quotidien contribuent à la qualité des produits et des services DE MAERE. Ensemble, nous sommes prêts à relever les nouveaux enjeux et défis que nous réserve l'avenir.

La satisfaction du client avant tout.

Grâce à son réseau international bien établi, DE MAERE a accès à des matières premières de haute qualité aux meilleures conditions possibles, garantissant ainsi à ses clients un excellent rapport qualité-prix. De plus, DE MAERE reste une entreprise familiale, pour laquelle la satisfaction du client est une priorité absolue, perpétuant ainsi l'esprit entrepreneurial de son fondateur.





Kruiden en Specerijen / Herbes et Epices

Basilicumkruid gemalen • herbe de Basilic moulu	370g
Basilicumkruid heel • herbe de Basilic entière	180g, 500g
Bieslook heel • Ciboulette entière	76g, 500g
Blauw maanzaad • Graines de Pavot Bleu	600g
Bonenkruid gemalen • Sarriette moulu	320g
Bonenkruid heel • Sarriette entière	170g
Kardemom gemalen • Cardamome moulu	600g
Cayenne • Cayenne	460g, 1000g
Curry • Curry	500g, 900g
Daslook • Ail des ours	80g
Dille heel • Aneth entière	140g
Drogon gemalen • Estragon moulu	500g
Dragon heel • Estragon entier	100g, 500g
Foeli Banda gemalen • Macis Banda moulu	440g, 900g
Gember gemalen • Gingembre moulu	350g, 1000g
Groene peper bolletjes • Poivre vert grains	330g
Jeneverbessen heel • Baies de Genévrier entière	360g, 800g, 5kg
Jeneverbessen gemalen • Baies de Genévrier moulu	340g
Kaneel gemalen • Cannelle moulu	480g, 1000g
Kaneelstokken • Cannelle bâtons	250g, 500g
Karwij gemalen • Carvi moulu	350g
Karwij heel • Carvi entier	500g
Kervel • Cerfeuil	100g, 500g
Komijn gemalen • Cumin moulu	380g, 1000g
Komijn heel • Cumin entière	400g
Korinader gemalen • Coriandre moulu	400g, 1000g
Koriander heel • Coriandre entier	300g
Kruidnagel gemalen • Clous de Girofle moulu	440g
Kruidnagel heel • Clous de Girofle entier	350g

Kurkumagemalen • Curcuma moulu	540g
Laurier gemalen • Laurier moulu	370g
Laurierblad select • Laurier en feuilles Select	40g, 500g
Laurierblad • Laurier en feuilles entière	40g, 500g
Look granulaat • Ail granulé	700g, 1000g
Lookpoeder • Poudre d'ail	1000g
Majoraan gemalen • Marjolaine moulu	230g, 500g
Majoraan heel • Marjolaine entière	100g, 500g
Mosterdbloem • Farine de moutarde	450g
Mosterdzaad • Graines de moutarde	750g
Munt gemalen • Menthe moulu	450g
Nootbollen banda • Noix de Muscade boules banda	550g, 1000g
Nootmuskaat banda geraspt • Noix de Muscade moulu banda	650g, 1000g, 3kg
Oregano gemalen • Origan moulu	320g, 1000g
Oregano heel • Origan entière	120g, 400g
Paprika gerookt • Paprika fumé	550g, 1000g
Paprika sterk • Paprika fort	540g
Paprika zacht • Paprika doux	500g, 900g
Peterselie fijn • Persil fin	120g, 1000g
Peterselie gehakt • Persil haché	100g, 500g
Pili-Pili geboken • Pili-Pili concassé	320g
Pili-Pili gemalen • Pili-Pili moulu	520g
Piment Jamaica gemalen • Piment moulu de la Jamaïque	480g, 900g
Piment Jamaica heel • Piment entier de la Jamaïque	400g
Rozemarijn gemalen • Romarin moulu	320g
Rozemarijn heel • Romarin entier	300g
Roze peper bolletjes • Poivre rose grains	250g
Safraan heel • Safran entier	50g
Salie gemalen • Sauge moulu	310g



VISBURGER

NATUURLIJKE VISBURGER MET EXTRA CRUNCH

1000 g Witte vis
150 g Volle melk
69 g Fish Burger Evlier (60 g / kg)
Panko Evlier

Meng de Evlier Fish Burger met de melk.

Cutter dit mengsel samen met de witte vis, kort en pulserend tot kleine blokjes.

Vorm balletjes van ongeveer 100 g, draai deze in de Evlier Panko en druk ze lichtjes af met een hamburgerapparaat voor ronde vormen. Haal vervolgens de burgers nogmaals door de Evlier Panko en druk ze stevig vast met het hamburgerapparaat.

Adviseer uw klant bij deze crunchy visburger onze lekkere verse tartaarsaus

BURGER AU POISSON

BURGER AU POISSON CROUSTILANT

1000 g Poisson blanc
150 g Lait entier
69 g Fish Burger Evlier (60 g / kg)
Panko Evlier

Mélangez l'Evlier Fish burger avec le lait.

Passez le mélange et le poisson blanc au cutter, bref et palpitant, jusqu'à l'obtention de petits morceaux.

Façonnez de petites boulettes de 100 g, roulez-les dans l'Evlier Panko et moulez-les légèrement avec la presse à hamburger en forme ronde. Façonnez les burgers de nouveau dans l'Evlier Panko et moulez-les avec la presse à hamburger.

Recommandez à votre client notre bonne sauce tartare frais pour accompagner ce burger au poisson croustillant.





Kruiden en Specerijen / Herbes et épices

Salie heel • Sauge entier	160g, 500g
Sesamzaad • Semences de sésame	600g
Sjalot granulaat • Granulé d'échalote	400g
Sjalot poeder • Poudre d'échalote	1000g
Steranijs gemalen • Anis étoilé moulu	370g
Steranijs heel • Anis étoilé entier	180g, 1000g
Tijm gemalen • Thym moulu	310g
Tijm heel • Thym entier	200g, 500g
Uien fijn • Oignons fin	450g, 1000g
Uien gebakken • Oignons cuits	900g
Uien granulaat • Oignons granulés	600g, 1000g
Uien poeder • Poudre d'oignon	1000g
Venkel gemalen • Fenouil moulu	390g, 1000g
Venkel heel • Fenouil entier	350g
Vier seizoen peper bolletjes • Poivre quatre saisons grains	450g

Vier seizoen peper C • Poivre quatre saisons C	450g
Witte muntok peper F (1) • Poivre blanc muntok F (1)	540g, 900g, 3kg
Witte muntok peper DG (2) • Poivre blanc muntok DG (2)	550g, 1000g, 3kg
Witte peper GR (3) • Poivre blanc muntok GR (3)	550g, 1000g, 3kg
Witte muntok peper CC (4) • Poivre blanc muntok CC (4)	800g, 1000g
Witte muntok peper C (5) • Poivre blanc muntok C (5)	710g, 1000g, 3kg
Witte muntok peper CG (6) • Poivre blanc muntok CG (6)	710g, 1000g
Witte muntok peper bolletjes • Poivre blanc muntok grains	660g, 1500g
Zeezout fijn of grof • Sel Marin fin ou gros	1150g
Zwarte peper F (1) • Poivre noir F (1)	600g, 1000g
Zwarte peper DG (2) • Poivre noir DG (2)	500g, 1000g
Zwarte peper GR (3) • Poivre noir GR (3)	550g, 1000g, 3kg
Zwarte peper C (5) • Poivre noir C (5)	600g, 1000g
Zwarte peper CG (6) • Poivre noir CG (6)	560g, 1000g
Zwarte peper bolletjes (7) • Poivre noir grains (7)	570g, 1000g

Mengelingen / Mélanges

Bouquet garni • Bouquet garni	550g
Cajun • Cajun	600g, 2kg
Curry Yellow storm • Curry Yellow storm	600g
Escargot boter • Beurre d'Escargot	1000g
Fines herbes • Fines herbes	150g
Fish burger • Fish burger	1000g
Fishrub • Fishrub	1100g, 2000g
Gebakken vis • Poisson meunière	870g
Gekruide bloem • Farine Epicée	5kg
Gekruid zeezout • Sel Marin épice	900g
Gravlax • Gravlax	650g
Harissa • Harissa	350g

Herbes de provence • Herbes de provence	200g, 400g
Herbes tortue • Herbes tortue	180g
Julienne	1500g
Kreeft • Homard	580g, 1000g
Mosselen • Moules	380g, 500g
Paling • Anguilles	280g, 500g
Paling • Anguilles	280g, 500g
Pizza	200g, 2kg
Soep • Soupe	1030g
Specerijenzout • Sel d'épice	1100g
Specerijenzout dieet • Sel d'épice diététique	800g



GEROOKTE ZALM

Zalm met een heerlijke rooksmaak!

1000 g Zalm
50 g Fishrub

Neem zeer verse zalm en ontdoe deze van de resterende graten en snij de vette zijkant eraf.

De zalm wegen en 50g/kg Fishrub Evlier op strooien, vacuüm verpakken en ongeveer 20 uur in de frigo laten marinieren. Neem de zalm uit en dep hem af met keukenpapier. Plaats de zalm gedurende 12 uur op een rooster in de richting van het koelelement om te drogen. Vacuümeer de zalm en deze is klaar voor verkoop. (zeer koel bewaren).

SAUMON FUME

Saumon au goût délicieux!

1000 g Saumon
50 g Fishrub

Choisissez du saumon très frais, enlevez les crêtes et découpez le côté gras.

Pesez le saumon et ajouter 50g / kg de fishrub, tirer sous-vide pendant 20 heures. Sortez le saumon du réfrigérateur et épongez-le avec du papier absorbant. Placez le saumon sur une grille pendant 12 heures, face à l'élément de refroidissement, pour qu'il puisse sécher. Emballez le saumon sous vide et le voilà prêt à être vendu. (conserver au frais)



Paneermeel / Chapelures

Paneermeel Dorée • Chapelure Dorée	5kg, 10kg
Paneermeel Extra • Chapelure Extra	5kg, 10kg
Paneermeel Geel • Chapelure Jaune	5kg
Paneermeel Oranje • Chapelure Orange	5kg
Paneermeel wit • Chapelure Blanc	5kg, 10kg
Paneermeel wit zg • Chapelure Blanche sg	15kg
Paneermeel Rood • Chapelure Rouge	5kg, 10kg
Panko • Panko	1500g, 7kg

Gekruid paneermeel / Chapelures Epicée

Deco geel gekruid • Deco jaune épicée	5kg
Deco rood gekruid • Deco rouge épicée	5kg
Deco wit gekruid • Deco blanc épicée	5kg
Mix boeket • Mix bouquet	5kg
Mix cornflakes • Mix cornflakes	5kg
Mix geel gekruid • Mix jaune épicée	5kg
Mix Hawaï • Mix Hawaï	5kg
Mix tzigane • Mix tzigane	5kg
Mix Wiener schnitzel oranje • Mix Wiener schnitzel orange	5kg
Paneermeel arom. Chapdor • Chapelure arom. Chapdor	5kg
Paneermeel arom. Giardino • Chapelure arom. Giardino	5kg
Paneermeel arom. Hongroise • Chapelure arom. Hongroise	5kg
Paneermeel arom. Pesto • Chapelure arom. Pesto	3kg

Gelatines / Gélatines

Gelatine blad • Gélatine feuilles	500g
Gelatine poeder • Gélatine en poudre	1500g, 7kg
Gelatine speciale • Gélatine speciale	1500g, 7k

Deco xl paneermeel / Chapelures deco xl

Deco Paris	2.8kg
Deco Thaï	2.8kg
Deco Italia	2.8kg
Deco Faro	2.8kg
Deco Ceviche	2.8kg

Decoratie / Décorations

Aspergestukjes groen • Asperges vertes en morceaux	500g
Deco Red spices • Deco Red spices	700g
Garnimix • Garnimix	1000g
Garnimix Italia • Garnimix Italia	500g
Garnimix R • Garnimix R	1500g
Groentenboeket • Bouquet de légumes	1500g
Paprika gesneden groen • Poivron rouge tranché	500g
Paprika gesneden rood • Poivron vert tranché	500g

Hulpmiddelen / Additifs

Conserva	1l, 5l
Crofix	1000g
Kibbeling beslag • Pâte à Kibbeling	800g, 3kg
Mix Culinaire	2000g, 4kg
Natural Fibermix	1000g, 4kg
Stimular	1000g, 1500g
Stumular V	530g, 1000g
Ulpan	1500g

Ga voor meer kleur in de toonbank

Choisir pour plus de couleur dans le comptoir

SEASALT - PEPPER

HAWAÏSAUS

MAITRE D HOTEL

ROMARIN-CITRON

ESPANOL

ARGENTINA

MYSTIQUE





Aroma's / Arômes

Asperge extract • Extrait d'asperges	1000g
Champignon extract • Extrait de champignon	75g
Rookpoeder • Poudre d'Arôme fumé	2.5kg, 5kg

Zetmeel / Farine

Aardappel zetmeel • Fécule de pomme de terre	5kg
Boekweitmeel • Farine de Sarrasin	5kg
Kibbeling beslag • Pâte à kibbeling	800g
Maiszetmeel • Amidon de maïs	5kg
Roux bruin • Roux brun	12.5kg
Roux wit • Roux blanc	12.5kg
Tarwebloem • Farine de Blé	5kg
Tarwezetmeel • Amidon de Blé	5kg

Vinaigretten / Vinaigrettes

Bieslook	2.3kg
Honing-Mosterd	2.3kg
Yoghurt	2.3kg

Marinaden / Marinades

Argentina	2.3kg
Calcuta	2.9kg
Echalotte	2.9kg
Espagnol	2.3kg
Grecque	2.3kg
Italia	2.3kg
Maitre d'Hotel	2.9kg
Mystique	2.3kg
Orëntal	2.9kg
Romarin Citron	2.9kg
Valentia	2.9kg

Sauzen / Sauces

Gyros met groenten • Sauce Gyros aux légumes	5kg
Paprika vloeibaar • Paprika liquide	1.2l
Salsa Vadouvan	3kg
Salsa Verde	3kg
Saus Royale	



Kruiden / Condiments

Universele Condiment • Condiment universel,	1000g
Groenten Condiment • Condiment pour Légumes	1000g
Vis Condiment • Condiment pour poisson	1200g

Bouillons / Fonds

Vis fond • Fond de poisson	1000g
Groenten fond • Fond de légumes	1000g
Vis fumet • Fumet pour poisson	1200g
Groenten bouillon • Bouillon de légumes	1000g

Soepen / Potages

Safran crèmesoep • Crème au Safran	800g
Basis Crèmesoep • Base pour potages à la crème	1000g
Kreeftensoep • Bisque d'Homard	810g
Aspergesoep • Potage d'Asperges	770g

Sauzen / Sauces

Hollandaise saus • Sauce Hollandaise	900g
Hollandaise saus Classic • Sauce Hollandaise Classic	700g
Basis crème saus • Base pour sauce à la crème	1000g
Béchamel saus • Saus Béchamel Classique	900g
Casimir saus • Sauce Casimir	1000g
Curry saus • Sauce au Curry	900g
Witte wijn saus • Sauce au Vin Blanc	1000g
Witte roux • Roux blanc	600g, 3kg, 15k

Bijgerechten / Garnitures

Instant Purée Chef • Purée instantanée du Chef	6x1.5kg, 4kg
--	--------------



Haco swiss



APOLLO

BBQ Seafood rub

Bourguignonne melange • Mélange Bourguignonne

Bretoense vissobep • Soupe de poisson Bretonne

Citroenpeper • Poivre citronné

Graved Lax

Kibbelingmix • Kibbeling pâté

Paellamix • Mix pour Paella

Viskruiden • mix d'épices pour poisson

Bearnaise saus • sauce Béarnaise

Hollandaise saus • sauce Hollandaise

Kreeftenglace • glace d'Homard

Visglace • glace de Poisson

DEGENS

Fantasie marinade • marinade Fantasie

Kibbelingmix • Kibbeling pâté

Mosselkruidenmix • mix d'épices pour Moules

Paellamix • mix pour Paella

Visbakmeel Excellent • farine pour Poisson

Viskruidenmix • mix d'épices pour Poisson

REJO

Indische rijstmix • mix pour Riz Indien

Kreeftensoep • Bisque d'Homard

Normandische kruiden • épices de la Normandie

Visfond • fond de Poisson

Visfumet Carol • Fumet pour Poisson 'Carol'

Vissoepmix • mix pour soupe au Poisson

Bearnaisesaus • sauce Béarnaise

Salade saus Vis • sauce pour salade de poisson

Tartaarsaus special • sauce Tartare special

Witte wijnsaus • sauce au Vin Blanc



Kruidenmixen, Mélanges

Bouillon Vis, Bouillon Poisson	10kg
Bourgignonne mix	540g
Budget kruidenmix voor vis • Mix d'épices pour poisson	1kg
Kruidenmix Dordogne	570g
Kruidenmix voor vis pure • Mix d'épices pour poisson pure	500g
Melange compleet voor Paella	1kg
Melange voor mosselen	1.5kg
Mix voor Kibbeling pure	2kg
Mosselkruiden	260g
Specerijenmix voor vis	200g

Sauzen, Sauces

Bassissaus Hollandaise, base sauce Hollandaise	11kg
Basissaus voor vis, base sauce de Poisson	2.7lt
Béarnaisesaus kant en klaar, sauce Béarnaise	11lt
Classic Béarnaise saus, sauce classic Béarnaise	6x875ml, 3x1lt
Classic Hollandaise saus, sauce classic Hollandaise	6x875ml, 3x1lt
Classic Nantua saus, sauce classic nantua	3x1lt
Connoisseur White wine sauce	875ml

Sauzen retail, Sauces retail

Classic Bearnaise saus, sauce	6x250ml
Classic Hollandaise saus, sauce	6x250ml
Cup Bearnaise saus, sauce	6x80g
Cup Champignonsaus, sauce	6x80g
Cup Hollandaise saus, sauce	6x80g

Mengelingen retail, Mélanges retail

Mini mosselen, mini Moules	6x80g
Mini vis, mini Poisson	6x80g
Mini vis natrium arm, mini Poisson sans natrium	6x50g
Mini zalm, mini Saumon	6x80g
Superjar B mix voor mosselen, pour moules	6x150g
Superjar B mix voor scampi, pour scampi	6x175g
Superjar B mix voor vis, pour poisson	6x225g
VSZ B small mix voor mosselen, pour moules	10x10g
VSZ B small mix voor scampi, pour scampi	11x12g
VSZ small mix voor vis, pour poisson	11x10g

Santa Maria

Seafoo & Fish	6x90g
Lime Pepper	6x90g
Rock Salt	6x140g
Black Pepper Tellicherry	6x70g
BBq & Grill Mesquite	6x85g
Vis kruiden; Mélange poisson	6x41g
Witte peper, Poivre blanc	6x35g
Muskatnoot, Noix de Muscade	6x35g
Mosselkruiden, Mélange Moules	12x20g



Polaris

Viskruiden + zout • Mélange Poisson + sel	500x10g
Viskruiden - zout • Mélange Poisson - sel	500x10g
Moselkruiden • Mélange Moules	10x25g
Paling in het Groen • Anguille du vert	15x15g
Vispaneer • Chapelure pour Poisson	15x35g

Bearnaise saus, sauce Béarnaise	15x42g
Dillesaus, sauce à l'Aneth	15x42g
Hollandaisesaus, sauce Hollandaise	15x42g
Kreeft saus, sauce d'Homard	15x42g
Mosterdsaus, sauce Moutarde	15x42g
Witte wijnsaus, sauce au Vin Blanc	15x42g
Culinaire vissaus, sauce de Poisson Culinaire	15x42g



POLARIS



Verpakken, inpakken maar vooral aanpakken!

Emballer ... un question d'attaquer.

Zakken / Sacs

Vacuümszakken • Sacs sous vide
Kookzakken • Sacs de cuisson
Broodzakken • Sacs a pain
Draagtassen • Sacs de transport
Warmhoudzakken • sacs pour poulet à la broche
Diepvrieszakken • Sacs pour le congélateur
Vuilzakken • Sacs poubelle
Kratzakken • Sacs à bac

Take Away

Presenteerschalen • Plateaux traiteur
Bowls pvc en kraft • Bowls en plastic et kraft
Presenteercups • disposables

Menuschalen / Plateaux menu

Aluminium
PP oven • PP four
CPET oven en micro-oven • CPET four et four micro onde

Dozen / des Boites

Taartdozen • Boites à gâteaux
Transportdozen • Boites de transport
Traiteurdozen • Boites pour traiteurs

Cups é Trays

Aluminium	2.8kg
Kraft	2.8kg
Plastic APET - CPET - RPET - PP - PS	2.8kg
EPS Schalen - Plateaux en EPS	2.8kg

Divers

Koord • Cordes
Elastiek • Elastiques
Netten • Filets
Safestokken • Bâtonnets

Apparaten / Appareils

Sealapparaten • Appareils à sceller
Vacuümmapparaten • Appareils pour sacs sous vide
Verpakkingsapparaten • Appareils pour emballage

Papierwaren / Papeterie

Bakpapier • Papier sulfurisé
Meat Saver
Duplexvellen • Duplex feuilles
Case Helio - Parafine - Kraft

Bruno Vertessen, 0475 29 17 39
bruno@demaerebv.be

Chris Hollevoet, 0478 70 12 32
chris@demaerebv.be

Danny Lagae, 0475 47 22 58
danny@demaerebv.be

Guido Verberckmoes, 0486 70 66 25
guido@demaerebv.be

Kris Mertens, 0478 56 24 31
kris@demaerebv.be

Steven Desmet, 0479 27 97 70
steven@evlier.be

Yannick De Weger, 0479 32 16 50
yannick@demaerebv.be

info@demaerebv.be

T. 03 710 19 40

www.demaerebv.be

