

# AVIKO

# PREMIUM

# GRATINS

*Aviko biedt een uitgebreid assortiment aardappel gratins. Voor iedere toepassing is er een oplossing. Kortom met de Aviko premium gratins wordt ieder gerecht een succes.*



[www.avikofoodservice.nl](http://www.avikofoodservice.nl)  
[www.aviko.be](http://www.aviko.be)

Voor Nederland:  
Tel. (+31) 0575 - 458 238  
[cscnederland@aviko.nl](mailto:cscnederland@aviko.nl)

Voor België:  
Tel. (+32) 057/280 177  
[cscbelux@aviko.nl](mailto:cscbelux@aviko.nl)



*Je kunt zoveel meer (met Aviko)*

# PREMIUM GRATINS



Je kunt zoveel meer (met Aviko)

## Creamy gratins



*Cream & Cheese*



*Broccoli*

De gratins van Aviko zien er niet alleen fraai uit, ze smaken ook nog eens fantastisch. Het geheim zit in de stoomgegaarde aardappelschijfjes en de heerlijke saus waaruit de gratins zijn samengesteld. Hierdoor blijft de volle aardappelsmaak behouden en het zorgt ervoor dat de gratins hun oorspronkelijke vorm niet verliezen. Zelfs na een holding time van meer dan een uur.

Zo wordt het verwennen van uw gasten wel heel eenvoudig!



*Mushroom*



*Tomato / Mozzarella*

# PREMIUM GRATINS



*Je kunt zoveel meer (met Aviko)*

## Gratins home made style

Zelfgemaakte gratins zijn erg arbeidsintensief. De home-made gratins van Aviko nemen de kok niet alleen werk uit handen, ze geven nog voldoende mogelijkheden voor een persoonlijke touch. Tot slot ziet het product eruit alsof het zelfgemaakt is.

- De gratin loopt iets uit waardoor heteruit ziet als zelfgemaakt
- Romige smaak
- Gemaakt van stoomgegarde aardappelschijfjes
- Met kaas voorgegratineerd



## Mini Gratins

De vraag naar pure authentieke producten stijgt. Ambachtelijk gemaakt met een pure smaak. Aviko speelt hier bijvoorbeeld op in met haar Premium gratin assortiment.



Naast de standaard gratins zijn er nu ook mini gratins gemaakt van vergeten groenten. Deze producten doen zeker niet onder voor zelfgemaakte varianten. De mini gratins zijn slechts 35 gram per stuk en om die reden veelzijdig toe te passen.

# CREAMY GRATINS



Je kunt zoveel meer (met Aviko)

## Tartiflette

Een heerlijk traditioneel gerecht van aardappelen, spek, uien en natuurlijk Reblochon kaas die de karakteristieke smaak aan het gerecht geeft. Dit typische aardappelgerecht kan natuurlijk niet ontbreken in de Belgische keuken.

De Tartiflette is niet alleen op de skipiste favoriet maar ook als lunchgerecht met een frisse salade!

- Traditioneel gerecht met spek en gegratineerde aardappelen
- Kenmerkende smaak door Franse Reblochon kaas
- Per stuk ingevroren dus goed te portioneren



## Productinformatie



### Premium Gratin

- Efficiënt in gebruik
- Voor iedere gelegenheid een oplossing
- Lange standtijd
- Stuk voor stuk bereid met verse ingrediënten



Meer informatie, menu-inspiratie, serveersuggesties etc. zijn te vinden op [www.avikofoodservice.nl](http://www.avikofoodservice.nl) of [www.aviko.be](http://www.aviko.be).

LOGISTIEKE INFORMATIE	Art.Nr.	Inhoud	Dozen/ Laag	Dozen/ Pallet	Houdbaarheid* na productie
Creamy Gratin Cream & Cheese	801751	6 x 1500g	9	72	18 maanden
Creamy Gratin Tomato Mozzarella (Italiaans)	801756	6 x 1500g	9	72	18 maanden
Creamy Gratin Mushroom (eekhoorntjesbrood)	801754	6 x 1500g	9	72	18 maanden
Creamy Gratin Broccoli	801753	6 x 1500g	9	72	18 maanden
Gratin home made style	803665	6 x 1500g	9	72	18 maanden
Mini Gratin Asperge/Parmezaanse kaas	804401	10 x 1000g	9	72	18 maanden
Mini Gratin Aardpeer/Pastinaak	804402	10 x 1000g	9	72	18 maanden
Tartiflette	805587	6 x 1500 g	9	72	18 maanden

\* bij -18°C