



# Hoeve Pasta's (\*)

Een 100% natuurlijk product uit de natuur ...  
met buitengewone eigenschappen!



**Ingrediënten:** harde tarwegriesmeel, eieren 10%, aardappelvlokken 10%.

(\*) de officiële benaming is "Hoeve-Noedels"



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

**At Gourmets' Service.**

**haco**  
swiss



# Hoeve-Noedels

**Specialiteit van deegwaren verrijkt  
met eieren en aardappelen**



## KENMERKEN & VOORDELEN

- > Overheerlijk, werkelijk "vol van smaak"
- > Buitengewone weerstand bij het koken! "te ver gekookt" is quasi onmogelijk
- > Perfect geschikt om herop te warmen of warm te houden (zowel in kokend water als in de magnetronoven, in regeneratieoven of in een bain-marie)
- > 100% natuurlijke samenstelling (harde tarwegriesmeel, eieren 10%, aardappelvlokken 10%)
- > Unieke vorm die in een pan of een wok het sauteren vergemakkelijkt
- > Aantrekkelijk ambachtelijk uiterlijk
- > Passen zich perfect aan met alle smaken (gezouten, gesuikerd, zuur of bitter)
- > Absorbeert de smaken en de kleuren bijzonder goed
- > Hoger rendement (6 à 12% meer) dan gewone droge pasta's
- > Kunnen "koud bereid" worden (\*)
- > Compact om te stockeren (\*\*)
- > Lang houdbaar (\*\*) ... op kamertemperatuur!

(\*) volgens de officiële gebruiksvoorschriften  
(\*\*) in vergelijking met diepvries pasta's

Referentie:	7000
Eenheidsgewicht:	<b>5 kg (2 x 2,5 kg)</b>
Dosering:	45 tot 90 g / portie
Kooktijd:	Zie bereidingswijze
Rendement / 1 zak (2,5 kg) :	ong. 6,635 kg gekookte noedels of ong. 55 porties van 120 g
Eenheidsprijs <sup>(1)</sup> ZBTW:	<b>27,-<sup>60</sup> € / 5 kg</b>
<b>Kostprijs per Kilo:</b>	<b>2,08 € of 84,- BEF</b>
Kostprijs per portie	
Als bijgerecht van 120 g:	0,25 € of 10,- BEF
Ingrediënten:	Ovo-Vegetarische
Karton van:	2 x 2,5 kg



<sup>(1)</sup> Adviesprijs bij aankoop van een volledige karton. – MAR '12



# Hoeve-Noedels



— van kok ... tot kok —

## Toepassingen:

Als bijgerecht, als hoofdgerecht en/of als nagerecht! ...

Dankzij hun bijzondere samenstelling en vorm, hebben de hoeve-noedels buitengewone technische en smaak kenmerken die hen vergelijkbaar maken met een echte nieuwe grondstof zoals een speciale groente of een fruit.

Zij kunnen immers gekookt, gesauteerd, gebraiseerd, gebratineerd of gefrituurd klaargemaakt worden.

U kan ze, als hoofdingrediënt van het gerecht, bereid in boter, met saus, gezouten of zelfs gesuikerd opdienen!

Als garnituur, eens gekleurd met een sap of geparfumeerd met een typische specerij, zullen zij in een "poêlée" of in een samengestelde salade een extra smaak, kleur of textuur bij brengen.

De combinatie van deze verschillende mogelijkheden verleent aan onze hoeve-noedels een bijna onbegrenste waaier van toepassingen en recepten.

## Bereidingswijze :

### A. TRADITIONEEL (= op de verpakking vermelde Bereidingswijze)

- > Kook de hoeve-noedels in een ruime hoeveelheid kokend licht gezouten water <sup>(1)</sup> (ong. 1 liter/100 g).
- > Breng al roerend opnieuw aan de kook en laat ze gedurende ongeveer 25 minuten verder zachtjes koken. Roer af en toe de noedels om.
- > Giet de noedels af, koel ze onder koud stromend water en laat ze goed uitlekken.
- > Vóór het opdienen, in boter eventjes sauteren (roerbakken!) en naar believen bijkruiden.

### B. ZUINIGER ! (= op de verpakking NIET vermeld)

- > Kook de hoeve-noedels in een ruime hoeveelheid kokend licht gezouten water <sup>(1)</sup> (ong. 1 liter/100 g).
- > Breng al roerend opnieuw aan de kook en laat ze gedurende 3 minuten doorkoken. Roer regelmatig.
- > Zet het vuur uit, plaats een deksel op de kookpot en laat ze in het warm water gedurende 30 minuten verder regenereren. Roer 2 à 3 maal de noedels om.
- > Giet de noedels af, koel ze onder koud stromend water en laat ze goed uitlekken.
- > Vóór het opdienen, in boter eventjes sauteren (roerbakken!) en naar believen bijkruiden.

### c. KOUDE BEREIDING !? <sup>(2)</sup> (= op de verpakking NIET vermeld)

- > Meng de hoeve-noedels in koud licht gezouten water <sup>(1)</sup> (300 à 500 ml/100 g).
- > Laat ze in koud water in de koeling ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ) gedurende minimum 12 uren verder regenereren. Roer af en toe de noedels om.
- > Giet de noedels af en laat ze goed uitlekken. De noedels zijn zo klaar!
- > Gebruikt de noedels zoals ze zijn<sup>(2)</sup> in een koude pasta's-salade of in alle andere warme of koude gerechten.

<sup>(1)</sup> Het water mag uiteraard door een uitstekende bouillon, jus of fond vervangen worden

<sup>(2)</sup> Gelieve de officiële gebruiksvoorschriften "in koude lijn" in acht nemen



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**HACO**  
swiss



# Hoeve-Noedels



— van kok ... tot kok —



## Dosering & Rendement <sup>(3)</sup>

45 g droge hoeve-noedels = *ong.* 120 g gekookte noedels.  
= één portie als *Bijgerecht*.

90 g droge hoeve-noedels = *ong.* 240 g gekookte noedels.  
= één portie als *Hoofdgerecht*.

} = coëfficiënt van  $\times 2.7$  <sup>(2.654)</sup>

<sup>(3)</sup> Nota. - Het hogere rendement en de vollere smaak van onze hoeve-noedels laat ons toe het gebruikelijk gewicht per portie met ongeveer 10% te verlagen t.o.v. gewone pasta's.

**Verrijken:** met al wat u graag hebt ! vlees, gevogelte, vis, schaaldieren, groenten, fruiten, fijne vleeswaren, diverse kazen, enz.

**Verfijnen:** met room, hoeveboter, lookboter - kruidenboter en gelijkaardig!), of een gearomatiseerde olie

**Parfumeren en/of Kleuren:** met wijn, infusie, koffie, jus, fond, bouillon, likeur, specerijen en aromaten.

## Praktische TIPS voor het bewaren van de "MISE EN PLACE" in de koelkast of de "VERKOOP AAN DE TOONBANK"

Om de hoeve-noedels te sauteren of in te smeren, raden wij u aan **FRILETTE Superbe®** te gebruiken. Dit bijzonder soort vloeibaar Bak & Braadboter smaakt heerlijk naar boter, is buitengewoon gezond, en bovenop, stijft niet op bij koude temperaturen, met als voordeel dat de pasta's niet uitdrogen, in tegendeel, zij behouden een vers, schitterend en aantrekkelijk uiterlijk.

## Toelichting:

De bereidingswijze A. en B. duiden aan om te eindigen met de noedels in boter te sauteren en bij te kruiden.

Verder dan de talrijke mogelijkheden om te kruiden (bv. Zout & Peper, **Haco Smaakverrijker voor Gevogelte**, Look & fijne Kruiden, Kerrie, Paprikapoeder, enz.) zijn deze bereidingswijzen quasi identiek aan het recept van de **GEBAKKEN AARDAPPELEN** !

Met als zelfde einddoel het opdienen van een bijgerecht dat tegelijkertijd **ZACHT** (door het koken in water) **KNAPPERIG** (door het bakken in boter) en **SMAKELIJK** (door het kruiden) is.

Dit is, volgens ons en boven alle andere recepten, de lekkerste, de beste en de simpelste manier om onze noedels te presenteren of te degusteren.

## \*\*\*---Officiële gebruiksvoorschriften "in koude lijn"---\*\*\*

De bereide hoeve-noedels kunnen in de koeling max. 3 dagen (max. 4°C) bewaard worden.

Voor het serveren, de hoeve-noedels tot min. 75°C in de kern verwarmen.

De bereide hoeve-noedels kunnen max. tot 72 uur na bereiding geconsumeerd worden.

Toevoegingen aan de hoeve-noedels dienen een kiemreducerende behandeling te hebben ondergaan.

ddjb080109



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco**  
swiss