

DUCA STREETFOOD TO SHARE

ONTDEK ONZE TASTY BITES



INSPIRATION STREET

Welkom bij de novembereditie van ons Inspiration Magazine! Terwijl de temperaturen dalen en de dagen korter worden, nemen wij je mee in de betoverende wereld van het winterseizoen. Deze editie van ons magazine staat in het teken van het omarmen van de knusse sfeer, het genieten van hartverwarmend, smaakvol eten en het samen delen van heerlijke gerechten. Of het nu binnen bij het haardvuur is of buiten op het verwarmde terras. Laat je inspireren door de gezelligheid van de winter en verken nieuwe smaakbelevingen die je gasten zullen verwarmen gedurende deze koude maanden. Ben jij er klaar voor om te ontdekken hoe streetfood deze winter een onvergetelijke rol kan spelen?

Lees dan snel verder!



WINTERS SHARED-DINING FESTIJN

Met de winter in aantocht, verlangen we naar gezelligheid, samenzijn en verwarmende gerechten. Het rond laten gaan van een plateau eten en de knusse sfeer die ontstaat wanneer je dichterbij elkaar aankruipt om iets aan de andere kant van de tafel te pakken, maakt shared dining de perfecte manier van dineren tijdens deze koude dagen. Streetfood biedt daarbij een goed gevulde tafel met een overvloed aan smaken en gezelligheid. Verwelkom de wintermaanden met ons heerlijke streetfood en geniet van de gezelligheid die het winterseizoen te bieden heeft!

EINDELOZE MOGELIJKHEDEN

In de dynamische wereld van streetfood staan we nooit stil. We zijn altijd op zoek naar nieuwe combinaties en smakelijke recepten die eenvoudig te bereiden zijn. Daarbij lenen onze veelzijdige producten zich uitstekend voor de variatie van seizoenen. Onze gerechten zijn snel en efficiënt te serveren, als aparte snack of gecombineerd in recepten. Het veelzijdige assortiment streetfood producten kan op verschillende manieren worden bereid waardoor je jouw gasten binnen no time kan voorzien van de lekkerste hapjes en gerechten op tafel!

IN DIT MAGAZINE

In deze negende editie van ons Inspiration Street magazine nemen we je mee op een smaakvolle reis waarin we de verwarmende smaken van de winter tot leven brengen. We staan stil bij het seizoen dat draait om soep met een vullende Aziatische variant en verwarmende maaltijden die een beetje pit brengen. We presenteren de nieuwe foodtrend 'crunch wrap', en maken je ook klaar voor een onvergetelijke pick & share diner-ervaring, waarbij je jouw gasten kunt verrassen met een Aziatische dinerplank met mini loempia's. Laat je inspireren door onze serveertips en bereid je voor op een knusse tijd vol smaakvolle momenten!



SOEPSEIZOEN

De winter staat voor de deur en dat betekent dat we weer verlangen naar verwarmende maaltijden op koude dagen. En wat is er nu beter dan een dampende kom soep? Het is niet alleen een smakelijke wintertraditie, maar ook een tijdloze favoriet waarmee je eindeloos kan variëren. Na jarenlang tomaten- en pompoensoepen, zien we nu een opkomst komen in Aziatische smaken. Verras je gasten daarom eens met een verwarmende dumpling soep die ook goed vult dankzij de gyoza's.

PITTIGE DUMPLING SOUP MET GYOZA

Het is tijd voor soep! Met een dampende kom als deze, gevuld met onze kip- of vegetarische gyoza's weet je zeker dat jouw gasten weggeblazen worden. De shiitake-paddenstoelen zorgen voor diepte terwijl de gewokte bok choy en wortel julienne een smaakexplosie bieden. Voor extra knapperigheid en smaak top je het af met verse bosui, een scheutje zwart sesamzaad en de populaire crispy chili oil. Als je op zoek bent naar een manier om je gasten te helpen de winterkou te verslaan, dan is deze soep de perfecte uitkomst!

Laat je verrassen door onze [gyoza vegetarian](#) en [gyoza chicken](#)!

GYOZA VEGETARIAN



SERVEERTIP



CRUNCH WRAPS

Een nieuwe ontdekking in de wereld van fastfood: de Crunch Wraps. Deze culinaire creatie, ooit ontstaan als Tiktok trend, tilt je wrap-ervaring naar een heel nieuw niveau door een heerlijke twist toe te voegen: een extra krokante tortilla! Deze wrap combineert de smaken van je favoriete ingrediënten met een heerlijk krokante laag, wat elke hap een onweerstaanbare knapperigheid geeft die jouw gasten ongetwijfeld zal verrassen!

SERVEERTIP



SUPREME VEGETARIAN CRUNCH WRAP

Klaar voor meer textuur? Serveer onze Nacho Cheese Bite in een verrukkelijke Supreme Vegetarian Crunchwrap. Geniet van de heerlijke samensmelting van romige refried beans, pittige ingelegde jalapeno's, avocado-sourcream, knapperige ijsbergsla, verse tomaat en gesnipperde rode ui. De toevoeging van tortilla chips als finishing touch zorgt voor die éxtra crunchy bite. Dit is de ultieme smaak- en crunchcombinatie die jouw gasten absoluut niet mogen missen!

[Bekijk onze Nacho Cheese Bites hier!](#)

NACHO CHEESE BITES



FOODTREND





VERWARMEND

In deze tijd van het jaar, wanneer de dagen korter worden en de temperaturen dalen, verlangen we naar maaltijden en producten die ons verwarmend comfort bieden. Een vleugje pittigheid is daarom de perfecte uitkomst in de koude wintermaanden. Het is niet alleen een ware smaakbom, maar zorgt ook voor een innerlijke warme gloed en een knus gevoel. Laat de pittigheid je gasten omarmen en verwarmen in dit seizoen van gezelligheid en genot!

LOADED HOT & SPICY CHICKEN POPPERS MET MANGO SALSA

De warmte straalt van dit bord! Serveer onze Hot & Spicy Chicken Poppers met een heerlijke kerrie-mango mayonaise, die een verrukkelijke combinatie biedt van kruidig en zoet. Voor een ware smaakbeleving voeg je romige avocado en gegrilde mango toe. De limoen zorgt voor een heerlijke frisheid die niet mag ontbreken. Een combinatie van pittig en zoet, knapperig en zacht: dit gerecht zorgt voor een heerlijke smaakbeleving bij je gasten.

Ontdek onze [Hot & Spicy Chicken Poppers](#).

HOT & SPICY CHICKEN POPPERS



SERVEERTIP



PICK & SHARE DINER

Tijdens de koude maanden hebben we vaak meer honger. Iets op tafel hebben om van te kunnen 'pikken' is dan een ideale uitkomst, zeker tijdens een winterse borrel. Ook omarmen we meer het idee van samen eten delen; shared dining is niet voor niks zo populair. Het delen van heerlijke gerechten brengt ons dichterbij elkaar en creëert een gezellige sfeer. Met een pick & share diner plank bied je je gasten voor ieder wat wils: van de kleine eter tot de gast met grote honger.

FAST & COMFORT



SERVEERTIP

AZIATISCHE PICK & SHARE DINER PLANK MET MINI LOEMPIA

Creëer een smaakvolle beleving met een uitnodigende dinerplank, vol met mini loempia's in zowel kip- als vegetarische varianten. Serveer ze met verleidelijke dips, zoals een creamy pinda dip, limoen-koriander saus en een pittige sriracha mayonaise. Voeg heerlijke bijgerechten toe zoals smashed cucumber met sesam en frisse rode coleslaw met Aziatische smaken voor een meer volwaardige maaltijd, en garneer ze met bosui en rode chilipeper voor een heerlijke avond variatie en gezelligheid.

Bekijk ook onze [mini loempia's groente](#) en [mini loempia's kip](#).

MINI LOEMPIA'S GROENTE



CONTACTGEGEVENS

DUCA FROZEN FOOD
Postbus 89
3250 AB Stellendam

Telefoon: +31 (0)187 605 706
E-mail: info@ducafrozenfood.nl

BEKIJK ONS ASSORTIMENT
OP DUCAFROZENFOOD.NL