

manna

*Fou comme
c'est bon*



Mmmmm

manna

Plus de 50
goûts différents



m

Les sauces **belges trop bonnes**

Emballages les plus **faciles à utiliser**

Respect des normes les plus strictes en matière **de qualité et d'hygiène**

Manna

Avec les sauces Manna,
tout a meilleur goût

www.manna.be

+32 (0)3 327 32 80 - foodservice@manna.be

Bijkhoevelaan 24 - 2110 Wijnegem - Belgium

 Manna Professional

manna

Salade de jambon et pickles

mann

Préparation - 1 KG

Pour la salade de jambon et pickles :

- 800 g de jambon en dés
- 8 cuillères à soupe de Pickles Manna
- 12 cuillères à soupe Mayonnaise Manna
- 4 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- Poivre - sel

Autres ingrédients :

- Petits pains complets
- Lanières de laitue romaine
- Persil finement haché

- 1 Mettez les dés de jambon dans un bol.
- 2 Ajoutez les pickles, la Mayonnaise Manna, le miel et le persil haché.
- 3 Ouvrez les petits pains complets.
- 4 Garnissez-les avec des lanières de laitue et la salade de jambon et Pickles Manna.
- 5 Décorez avec un peu de persil finement haché.



M
Mayonnaise

M
Pickles

Salade de spareribs



Préparation – 1 KG

Pour la salade de spareribs :

- 2 kg de spareribs (avec les os)
- 12 cuillères à soupe de **Mannalouse**
- Poivre - sel

Autres ingrédients :

- Petits pains complets
- Quelques feuilles de laitue
- Oignon jeunes finement hachés

- 1** Faites cuire les spareribs au four, puis laissez-les refroidir.
- 2** Détachez la viande des os et mettez-la dans un bol.
- 3** Incorporez la Mannalouse à la viande.
- 4** Salez et poivrez pour rectifier l'assaisonnement.
- 5** Ouvrez les petits pains complets.
- 6** Garnissez-les avec quelques feuilles de laitue et la salade de spareribs.
- 7** Décorez avec de l'oignon jeune finement haché.

man

Salade de boulettes de viande

mannna



M

BBQ-grill

M

Mayonnaise

Préparation - 1 KG

Pour la salade de boulettes de viande

- 2 échalotes, finement hachées
- 600 g de boulettes de viande froides
- 4 cuillères à soupe **Mayonnaise Manna**
- 8 cuillères à soupe de **BBQ-Grill Manna**
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Poivre - sel
- Beurre

Autres ingrédients :

- Pain complet
- Quelques feuilles de laitue
- Lanières d'oignon rouge
- Oignon jeune finement haché

- 1 Faites étuver l'échalote dans une noix de beurre. Laissez refroidir.
- 2 Coupez les boulettes de viande en petits morceaux.
- 3 Mélangez-les avec l'échalote étuvée, la Mayonnaise Manna, la BBQ-Grill Manna et le persil finement haché.
- 4 Salez et poivrez pour rectifier l'assaisonnement.
- 5 Garnissez les tranches de pain avec des feuilles de laitue et la salade de boulettes de viande.
- 6 Décorez avec des lanières d'oignon rouge et de l'oignon jeune finement haché.

Salade de pesto de dinde

Préparation – 1 KG

Pour la salade de pesto de dinde :

- 750 g de lamelles de dinde
- 2 poignées de feuilles de basilic
- 2 gousses d'ail
- 150 g de parmesan râpé
- 150 g de pignons grillés
- 75 ml d'huile d'olive
- 10 cuillères à soupe de **Mayonnaise Manna**
- Poivre - sel

Autres ingrédients :

- Bagels
- Quelques feuilles de roquette
- Quelques morceaux de tomates séchées

- 1 Faites cuire les lamelles de dinde dans un filet d'huile d'olive.
- 2 Coupez-les ensuite en dés puis laissez-les refroidir.
- 3 Mettez les feuilles de basilic, l'ail, le parmesan, les pignons et un filet d'huile d'olive dans le blender.
- 4 Mixez jusqu'à obtention d'un pesto lisse. Astuce : vous pouvez également utiliser du pesto prêt à l'emploi.
- 5 Mélangez le pesto avec la **Mayonnaise Manna**.
- 6 Salez et poivrez pour rectifier l'assaisonnement.
- 7 Ouvrez les bagels.
- 8 Garnissez-les avec des feuilles de roquette et la salade de pesto de dinde.
- 9 Décorez avec des morceaux de tomates séchées.



manna

Salade au satay de poulet épicée

Préparation – 1 KG

Salade au satay de poulet épicée

- 600 g blanc de poulet
- 8 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 8 cuillères à soupe de **Mayonnaise Manna**
- 8 cuillères à soupe de **Hot Shot Manna**
- 2 cuillères à soupe de miel
- Poivre - sel

Autres ingrédients :

- Petits pains blancs
- Quelques tranches de concombre
- Oignon rouge finement haché
- Oignons frits
- Kroepoeks

- 1 Faites cuire le blanc de poulet dans de l'eau bouillante. Laissez refroidir et coupez en morceaux.
- 2 Mélangez le beurre de cacahuètes avec la sauce soja, la Mayonnaise Manna, le Hot Shot Manna et le miel.
- 3 Ajouter les morceaux de poulet à la sauce et mélangez le tout.
- 4 Salez et poivrez pour rectifier l'assaisonnement.
- 5 Ouvrez les petits pains et garnissez-les avec la salade de poulet satay et les tranches de concombre.
- 6 Décorez avec l'oignon rouge haché et des oignons frits.
- 7 Servez avec des kroepoeks.



Boulettes à la sauce barbecue



Préparation - 1 KG

Pour les boulettes :

- 750 g de haché de poulet
- 18 cuillères à soupe de **sauce Barbecue Manna**
- 3 cuillères à soupe de persil finement haché
- Poivre - sel

Autres ingrédients :

- Pains à hot-dog
- Quelques feuilles de laitue
- Oignons frits

- 1** Formez des petites boules avec le haché de poulet.
- 2** Faites-les bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 3** Mettez les boulettes dans un bol et ajoutez la sauce Barbecue Manna et le persil.
- 4** Salez et poivrez.
- 5** Réchauffer brièvement les pains à hot-dog au four.
- 6** Ouvrez-les et garnissez-les avec de la laitue et les boulettes de viande.
- 7** Terminez avec des oignons frits.

man

Salade de thon vegan

mannna



Préparation - 1 KG

Pour la salade de thon vegan :

- 600 g de pois chiches en boîte
- 2 échalotes, finement hachées
- 3 feuilles de nori (algue)
- le jus d'1 citron
- ½ cuillère à soupe de moutarde
- 6 cuillères à soupe de **Vegan Mayo Manna**
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- Poivre - sel

Autres ingrédients :

- Quelques tranches de pain complet
- Quelques feuilles de laitue

- 1 Mettez les pois chiches avec les échalotes et les feuilles de nori dans le blender.
- 2 Ajoutez le jus de citron, la moutarde, la Vegan Mayo Manna, les câpres et la sauce soja.
- 3 Mixez jusqu'à obtention d'une garniture lisse.
- 4 Rectifiez l'assaisonnement avec du poivre et éventuellement un peu de sel.
- 5 Garnissez les tranches de pain avec des feuilles de laitue et la salade de thon vegan.

Salade de thon toscane

Préparation – 1 KG

Pour la salade de thon toscane :

- 400 g de thon en boîte, égoutté
- 4 oignons rouges, finement hachés
- 16 cuillères à soupe de **Mannalouse**
- 32 tomates séchées, finement hachées
- 32 olives noires, finement hachées
- 8 feuilles de basilic, finement hachées
- Poivre - sel

Autres ingrédients :

- Boules italiennes
- Quelques feuilles de roquette
- Quelques morceaux de tomates séchées
- Quelques tranches d'olives
- Oignon rouge finement haché

- 1** Mettez le thon dans un grand bol.
- 2** Ajouter l'oignon finement haché, Mannalouse, les tomates séchées, les olives et le basilic finement haché.
- 3** Mélangez bien.
- 4** Salez et poivrez la salade de thon pour rectifier l'assaisonnement.
- 5** Coupez les boules italiennes en deux. Garnissez-les avec la salade de thon.
- 6** Ajoutez quelques feuilles de roquette, quelques tomates séchées et olives supplémentaires et un peu d'oignon rouge sur les pains.

M
Mannalouse



man

Filet américain préparé veggie

manna

Préparation - 1 KG

Pour le filet américain préparé veggie :

- 4 boules de mozzarella, en morceaux
- 4 échalotes, finement hachées
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 1 cuillère à soupe de cornichons
- 8 cuillère à soupe de **sauce Filet Américain Manna**
- 2 cuillères à soupe concentré de tomates
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 4 cuillères à soupe de chapelure ou pankò
- Poivre - sel

Autres ingrédients :

- Baguette complète
- Quelques cornichons
- Oignon rouge finement haché
- Quelques feuilles de roquette

- 1 Mettez les morceaux de mozzarella avec les échalotes, les câpres et les cornichons dans le hachoir ou le mixeur.
- 2 Ajouter la sauce Filet Américain Manna, le concentré de tomates, le vinaigre balsamique et la chapelure.
- 3 Mixez jusqu'à obtention d'une garniture lisse.
- 4 Salez et poivrez la garniture pour rectifier l'assaisonnement.
- 5 Coupez la baguette en tranches.
- 6 Tartinez les tranches de baguette avec le filet américain veggie préparé.
- 7 Décorez avec quelques cornichons, de l'oignon rouge finement haché et quelques feuilles de roquette.



M
Filet Américain

Salade de luxe au lard et aux œufs



Mayonnaise Truffe



Préparation – 1 KG

Pour la salade au lard et aux œufs :

- 15 œufs
- 30 fines tranches de lard fumé
- 3 échalotes finement émincées
- 12 cuillères à soupe de **Mayonnaise Truffe Manna**
- 4 cuillères à soupe de ciboulette, finement hachée
- Poivre - sel

Autres ingrédients :

- Toasts ronds
- Quelques touffes de cresson de fontaine

- 1** Faites cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs, pelez-les puis coupez-les en petits dés à l'aide d'un coupe-œuf.
- 2** Faites griller le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis égouttez-le sur du papier absorbant. Hachez-le finement.
- 3** Mettez les œufs en dés et les morceaux de lard dans un bol.
- 4** Incorporez les échalotes, la Mayonnaise Truffe Manna et la ciboulette.
- 5** Salez et poivrez pour rectifier l'assaisonnement.
- 6** Tartinez les toasts avec la salade au lard et aux œufs.
- 7** Décorez avec quelques touffes de cresson et un peu de poivre du moulin.

man

Alle Smaken - Tous les goûts

KOUDE SAUZEN SAUCES FROIDES

M

ALGERIENNE

- Pikant met fijne stukjes ui
- Sauce épicée, avec petits morceaux d'oignons



M

AMERICAINE

- Met kappers, kervel en ui
- Avec câpres, cerfeuil et oignons
- With capers, chervil and onion



M

ANDALOUSE / MANNALOUSE

- Zachte kruidige saus
- Sauce douce épicée



M

ANDALOUSE CHEF

- Volle smaak, licht pikant
- Saveur pleine, légèrement épicée



M

ANDALOUSE EXTRA

- Pittig gekruid
- Sauce épicée et relevée



M

BARBECUE

- Lekker zoet, licht pikant
- Sauce délicieusement douce, légèrement épicée



M

BARBECUE GRILL

- Met rooksmak
- Avec goût fumé



M

BERNAISE

- Met dragonsmaak - koud serveren
- Avec goût d'estragon - servir froide



M

BURGER

- Zoet met fijne stukjes augurk
- Sauce douce avec petits morceaux de cornichons



M

CH'EASY

- Kaassaus met cheddarsmaak
- Sauce au fromage au goût de cheddar



M

COCKTAIL

- Met echte whisky
- Avec du vrai whisky



M

COCKTAIL HALAL

- Dé echte smaak van cocktail zonder whisky
- Le vrai goût du cocktail sans whisky



M

CURRY

- Kruidig op basis van kerrie
- Sauce épicée, à base de curry



M

CURRY KETCHUP

- Ketchup aangevuld met curry
- Ketchup enrichi de curry



M

FRITESSAUS - SAUCE FRITES / MAYO

- Mayo met 25% olie
- Mayo avec 25% d'huile



M

HOT SHOT

- Ultra pikant
- Sauce ultra épicée



M

JAMMIE

- Zoet met fijne stukjes ui
- Sauce douce, avec petits morceaux d'oignons



M

MAMMOUTH

- Zoet met frisse stukjes ui
- Sauce douce, avec petits morceaux d'oignons frais



M

MARTINO

- Pittig op basis van tomaat en mosterd
- Sauce épicée à base de tomates et de moutarde



M

MAYO GOURMET (TITOS)

- Mayo met 50% olie
- Mayo avec 50% d'huile



M

MAYON(N)AISE 70%

- Mayo met 70% olie
- Mayo avec 70% d'huile



M

MAYON(N)AISE CHEF

- De echte Belgische met 80% olie
- La vraie belge, avec 80% d'huile



M

MAYONNAISE TRUFFEL - MAYONNAISE TRUFFE - TRUFFLE

- Mayonaise met een zachte truffelsmaak
- Mayonnaise au délicat goût de truffe



M

MOSSELSAUS - SAUCE POUR MOULES MUSSEL SAUCE

- Fijne mosterdsaus, partner van mosselen
- Fine sauce moutarde, pour accompagner les moules



M

MOSTERD - MOUTARDE MUSTARD DIJON

- Pikante klassieker
- La classique, épicée



M

PEPERSAUS - SAUCE POIVRE - PEPPER SAUCE

- Variatie van pepers - koud serveren
- Mélange de poivres - servir froide



M

PICKLES

- Met stukjes bloemkool, augurk en zilveruitjes
- Avec petits morceaux de chou-fleur, cornichons et petits oignons



M

PITA

- Knoflooksaus
- Sauce à l'ail



M

PREPARE AMERICAIN

- Basissaus voor Préparé Américain
- Sauce de base pour Américain Préparé



M

SAMOURAI

- Extra pikant
- Sauce extra épicée



M

TARTAAR - TARTARE

- Mayonaise met fijne stukjes ui
- Mayonnaise avec petits morceaux d'oignons



M

TOMAGREC

- Zoete tomatensaus
- Sauce tomate douce



M

TOMATAISE

- Mayonaise met tomatensmaak
- Mayonnaise au goût de tomate



M

TOMATENKETCHUP - KETCHUP TOMATES - TOMATO KETCHUP

- Klassieker met verse Italiaanse tomaten
- Le classique, avec tomates italiennes fraîches



M

VEGAN MAYO

- Een unieke romige textuur en een heerlijke smaak
- Une texture onctueuse unique et un goût délicieux



M

ZOETE FRITESSAUS - SAUCE FRITES SUCREE - SWEET MAYO

- Zoete variant van Mayo met 25% olie
- Variante douce de Mayo avec 25% d'huile



WARMESAUZEN SAUCES CHAUDES

M

BOLOGNAISE

- 20% Belgisch kwaliteitsvlees
- 20% de viande belge de qualité



M

BOLOGNAISE RESTO

- 25% Belgisch kwaliteitsvlees
- 25% de viande belge de qualité



M

BOLOGNAISE CHEF

- 32% Belgisch kwaliteitsvlees
- 32% de viande belge de qualité



M

BOLOGNAISE HALAL

- 25% Belgisch kwaliteitsvlees
- 25% de viande belge de qualité



M

VEGETARISCHE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE

- Volwaardige saus met soja
- Sauce complète au soja



M

CARBONARA

- Carbonara - warm serveren
- Carbonara - servir chaude



M

CHINESE CURRY CHINOIS

- Currysous - warm serveren
- Sauce Curry - servir chaude



M

GROENTESAUS - SAUCE AUX LÉGUMES

- 95% verse groenten - warm serveren
- 95% de légumes frais - servir chaude



M

NAPOLITAINE

- Tomatensaus - warm serveren
- Sauce tomate - servir chaude



M

PROVENÇALE

- Zoetzure tomatensaus met fijne groentjes
- Sauce tomate aigre-douce avec petits légumes



GLAS 55CL
BOCAL 55CL



GLAS 72CL
BOCAL 72CL



GLAS 2L
BOCAL 2L



EMMER 5L
SEAU 5L



EMMER 10L
SEAU 10L



PET
3L



TUBE
1L



SLOTS
2,5L



RESTO POUCH
2L



RESTO POUCH
3L