

DÉ UI-OPLOSSING VOOR ELKE VERSSPECIALIST

Boost efficiënte, smaak
en rendement

- 100% Spaanse ui
- 12 Maanden houdbaar
- Allergenen vrij
- Direct klaar voor gebruik



GEGAARDE UI

De perfecte basis



GEKARAMELISEERDE UI MET BRUINE SUIKER

Vol zoet en umami



NIEUW

GEPEKELDE UI

Frisse kleurmaker

Onze uien zijn verpakt per 1 kg, ongekoeld lang houdbaar en zorgen voor meer sappigheid, een stevigere bite en een vollere, natuurlijke smaak met een vleugje zoetheid en umami.

Ideaal op vis, vlees en groenten!

WELKE UI KIEST U?



Basis | Sauzen | Gehakt



Burgers | Pizza's | Toppings



Salades | PokeBowls |
Luxe vlees- en visgerechten

RECEPT INSPIRATIE



Gehaktbal met ui en jus



Bruschetta groenten
flatbread



Sajoer babi smoor
varkenskarbonade

TRANENDE OGEN? NU NIET MEER VAN TOEPASSING!



GRATIS PROEVERIJ

Ervaar zelf het verschil. Vraag een proeffest
aan bij uw Degens vertegenwoordiger.

Ontdek de mogelijk-
heden. Scan en bekijk
de video hier!



WAAROM STEEDS MEER VERSSPECIALISTEN KIEZEN VOOR DE **DEGENS** UIEN

Minder arbeid. Minder verlies. Meer rendement.



ZELF UIEN VERWERKEN



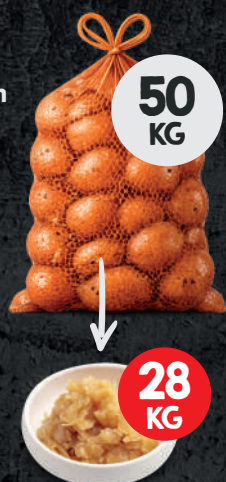
Schillen
& Snijden
± 4 uur



Koken
± 2 uur



Koelen
± 2 uur



16%
Schilverlies



33%
Vochtverlies



44%
Productverlies



Hogere kosten
Lagere marge

VS

DEGENS UIEN



Openen
verpakking



Direct
verwerken



100%
opbrengst



Constance
kwaliteit



WAT LEVERT HET U OP?



5 UUR

BESPAAR TOT
5 UUR ARBEID



44%

44% MINDER
PRODUCTVERLIES



**BETERE
MARGE**

LAGERE KOSTEN
HOGER RENDEMENT



**CONSTANTE
KWALITEIT**

ELKE KEER
HETZELFDE RESULTAAT

SLIM HYBRIDE PRODUCEREN



75% VLEES

+



25% UI

=



100% DEZELFDE SMAAK
EN MEER SAPPIGHEID

MEER RENDEMENT DOOR:

- Meer smaak en sappigheid
- Lagere foodkosten
- Lagere CO₂-voetafdruk
- Betere marge

Ontdek uw
voordeel



@degensbv

@degens_tastemakers