

CULTIVIER

by **PINKI**

DUW PARTNER IN SLAGERIJ | HORECA | GROOTKEUKEN

PREMIUM FRESH FOOD PARTNER

PINKI

DUW PARTNER IN SLAGERIJ | HORECA | GROOTKEUKEN

Pinki NV
Venecolaan 25
9880 Aalter
T 09 372 98 11
info@pinkibe
www.pinkibe

CULIVIER by PINKI is de volgende stap naar de service die wij onze klanten willen aanbieden.

Meer en meer ervaart ons sales-team dat klanten op zoek zijn naar één leverancier voor hun dagelijkse behoeften. Met CULIVIER willen wij graag die premium fresh food partner worden.

Ons culinair gamma is opgedeeld in vier peilers :
Vlees, vis, groenten en zuivel.

Om te kunnen blijven voldoen aan de eisen van de markt, om onze ecologische voetafdruk binnen de perken te houden, om onze logistiek te optimaliseren en vooral om u steeds beter van dienst te zijn, ontwikkelden wij CULIVIER voor u.

CULIVIER staat voor een klantgerichte aanpak met respect voor dier en milieu.

De 'one stop shop' heeft voor onze klanten niets dan voordelen. Uw boekhouding hoeft maar één factuur per week te verwerken. U heeft één aanspreekpunt voor al uw behoeften. U draagt bij tot het beperken van uw ecologische voetafdruk omdat het logistiek proces veel eenvoudiger wordt. Maar bovenal geniet u van uiterst scherpe prijzen omdat onze logistieke kost daalt.

Zoals u van ons gewoon bent, dragen wij QSP hoog in ons vaandel. Quality als in het selecteren van de beste slachterijen en uitsnijderijen wereldwijd, de beste vis- en groentenvellingen, de beste merken en de meest betrouwbare partners. Service als in wij leveren dagelijks behalve op zondag. Price als in correcte prijzen voor de geleverde kwaliteit.

Op de volgende pagina's vind u een greep uit ons assortiment. Toch op zoek naar een ander product ? Aarzel dan niet om ons of iemand van ons sales-team te contacteren.

CULIVIER
by **PINKI**
PREMIUM FRESH FOOD PARTNER

PINKI
UW PARTNER IN SLABERIJ | HORECA | GROOTKEUKEN

Pinki NV
Venecolaan 25
9880 Aalter
T 09 372 98 11
info@pinkibe
www.pinkibe

2. Vis, Schelp & Schaaldieren	1
2.01 Zalm	1
2.02 Forel	1
2.03 Rivierpaling	1
2.04 Zeebaars Kweek	1
2.05 Goudbrasem	1
2.06 Tonijn	2
2.07 Tong	2
2.08 Tarbot	2
2.09 Griet	2
2.10 Tongschar	3
2.11 Pladijs	3
2.12 Rog	3
2.13 Zeebaars - Wild	3
2.14 Zeeduivel	3
2.15 Zonnevis	3
2.16 Zeebarbeel	4
2.17 Rode Poon	4
2.18 Hondshaai	4
2.19 Hazen	4
2.20 Filets	4
2.21 Kreeft	5
2.22 Langoustines	5
2.23 Inktvis	6
2.24 Garnalen	6
2.25 Sint Jakobsschelp	6

2.26 Gerookt	6
2.27 Mosselen Bodemcultuur	6
2.28 Schelpen	7
2.29 Oesters	7
2.30 Diepvries	8

2. Vis, Schelp & Schaaldieren

2.01 Zalm

Artikel	Gewicht	Bestellen	Kenmerken
Noorse zalm	4/5	stuk	m/vel
Noorse zalm	5/6	stuk	m/vel
Noorse zalm	6/7	stuk	m/vel
Noorse zalmfilet	4/5 1,3 kg	stuk	m/vel
Noorse zalmfilet	4/5 1,3 kg	stuk	m/vel/ontsch
Noorse zalmfilet	4/5 1,3 kg	stuk	z/vel
Noorse zalmfilet porties	naar keuze	stuk	nr keuze
Noorse zalmfilet carpaccio	1 kg	stuk	m/vel
Noorse zalmhaas	4/5	stuk	z/vel

2.02 Forel

Deense forel	250-300 gr	stuk	m/vel
--------------	------------	------	-------

2.03 Rivierpaling

paling	3/5	1 kg	bruto gekuist
--------	-----	------	---------------

2.04 Zeebaars Kweek

zeebaars	600-800 gr	stuk	m/vel
zeebaars	400-600 gr	stuk	m/vel
zeebaarsfilet	80-100 gr	kg	m of z/vel
zeebaarsfilet	100-140 gr	kg	m of z/vel

2.05 Goudbrasem

goudbrasem	600-800 gr	stuk	m/vel
goudbrasem	400-600 gr	stuk	m/vel

goudbrasemfilet	80-100 gr	kg	m of z/vel
goudbrasemfilet	100-140 gr	kg	m of z/vel

2.06 Tonijn

tonijnfilet sashimi	3 kg	stuk	vers
tonijnfilet geel in doek	3 kg	stuk	refresh
tonijn belly loins	5 kg	stuk	diepvries

2.07 Tong

tong 1	500-800 gr	stuk	opgekuist naar keuze
tong 2	400-500 gr	stuk	opgekuist naar keuze
tong 3+	350-400 gr	stuk	opgekuist naar keuze
tong 3-	300-350 gr	stuk	opgekuist naar keuze
tong 4	250-300 gr	stuk	opgekuist naar keuze
tong 5	200-250 gr	stuk	opgekuist naar keuze
tong 6	160-200 gr	stuk	opgekuist naar keuze
tong 7	120-160 gr	stuk	opgekuist naar keuze

2.08 Tarbot

tarbot E	3-4 kg	stuk	m/vel
tarbot E	2-3 kg	stuk	m/vel
tarbot E	1-2 kg	stuk	m/vel
tarbot E	0,5-1 kg	stuk	m/vel

2.09 Griet

griet E	2 kg+	stuk	m/vel
griet E	1-2 kg	stuk	m/vel
griet E	0,5-1 kg	stuk	m/vel

2.10 Tongschar

tongschar 1	500 gr+	stuk	m/vel
tongschar 2	300-500 gr	stuk	m/vel

2.11 Pladijs

pladijs 1	600-800 gr	stuk	m/vel
pladijs 2	400-600 gr	stuk	m/vel

2.12 Rog

roggeveugel	600 gr+	stuk	glad
roggeveugel	300-600 gr	stuk	glad

2.13 Zeebaars - Wild

zeebaars lijn-gevangen	2-4 kg	stuk	m/vel
zeebaars lijn-gevangen	1-2 kg	stuk	m/vel
zeebaars net-gevangen	2-4 kg	stuk	m/vel
zeebaars net-gevangen	1-2 kg	stuk	m/vel

2.14 Zeeduivel

zeeduivel	2-4 kg	stuk	m/vel
zeeduivel	1-2 kg	stuk	m/vel
zeeduivel	0,5-1 kg	stuk	m/vel

2.15 Zonnevis

zonnevis	1-2 kg	stuk	m/vel
zonnevis	500 gr+	stuk	m/vel
zonnevis	250-500 gr	stuk	m/vel

2.16 Zeebarbeel

zeebarbeel	300-600 gr	stuk	m/vel
zeebarbeel	200-300 gr	stuk	m/vel

2.17 Rode Poon

rode poon	1 kg+	stuk	m/vel
rode poon	0,5-1 kg	stuk	m/vel

2.18 Hondshaai

hondshaai	Per stuk	m/vel
-----------	----------	-------

2.19 Hazen

IJslandse kabeljauwhaas	1000+	stuk	m/vel
IJslandse kabeljauwhaas	1000+	stuk	z/vel
IJslandse kabeljauwhaas	400+	stuk	z/vel
IJslandse kabeljauwhaas	400+	stuk	delica
Noorse kabeljauwhaas	4/6	stuk	m/vel
Noorse kabeljauwhaas	4/6	stuk	z/vel
roodbaarshaas	per stuk	m/vel	
zeewolfhaas	per stuk	m/vel	
blauwe leng haas	per stuk	m/vel	
witte leng haas	per stuk	m/vel	
koolvishaas	800 gr+	stuk	m of z/vel

2.20 Filets

pladijsfilet 1	120-150gr	stuk	z/vel
pladijsfilet 2	80-120 gr	stuk	m/vel

pladijsfilet 2	80-120 gr	stuk	z/vel
tongscharfilet middel	120-150 gr	stuk	z/vel
tongscharfilet klein	80-120 gr	stuk	z/vel
heilbot	per stuk		m/ vel
heilbot	per stuk		z/vel
zeewolffilet	per stuk		z/vel
koolvisfilet	per stuk		z/vel
victoriabaarsfilet	300-700 gr	stuk	z/vel
IJslandse kabeljauwfilet	2 kg+	stuk	m/vel
IJslandse kabeljauwfilet	2 kg+	stuk	z/vel
IJslandse kabeljauwfilet	900+	stuk	m/vel
IJslandse kabeljauwfilet	900+	stuk	z/vel
Deense kabeljauwfilet	4/6	stuk	z/vel
roodbaarsfilet	120 gr	stuk	m/vel
roodbaarsfilet	120 gr	stuk	z/vel

2.21 Kreeft

canadese	300 gr	stuk	
canadese	400 gr	stuk	
canadese	500 gr	stuk	
canadese	600 gr	stuk	
canadese	700 gr	stuk	
canadese	800 gr	stuk	

2.22 Langoustines

schotse	8/12	3 kg	vers
schotse	16/20	3 kg	diepvries

2.23 Inktvis

pijlinktvis	0,5-1 kg	stuk	fly shooter nr 2
pijlinktvis	0,3-0,5 kg	stuk	fly shooter nr 3
zeekat	500 gr+	stuk	
zeekat	0,3-0,5 kg	stuk	

2.24 Garnalen

gepelde grijze garnalen		1 kg	
ongepeld koningsgarmaal	40/60	2 kg	
ongepeld grijze garmaal		1 kg	

2.25 Sint Jakobsschelp

vrucht vlees		1 kg	vers
vrucht vlees		3,6 kg	blik
vrucht vlees Premium		3,6 kg	blik
vrucht vlees Clearwater	10/20	10*1 kg	diepvries iqf
vrucht vlees Clearwater	20/30	10*1 kg	diepvries iqf
schelpen	groot	st	

2.26 Gerookt

gerookte zalm long sliced	1,2 kg	stuk	voorgesneden
gerookte zalm short sliced	1,2 kg	stuk	voorgesneden
gerookte heilbot	1,0 kg	stuk	voorgesneden

2.27 Mosselen Bodemcultuur

extra	60-70/kg	10 kg	DELTA lekvrij
super	55-60/kg	10 kg	DELTA lekvrij
imperial	50-55/kg	10 kg	DELTA lekvrij
jumbo - mix	45-65/kg	10 kg	DELTA lekvrij

jumbo	45-50/kg	10 kg	DELTA lekvrij
goudmerk	40-45/kg	10 kg	DELTA lekvrij

2.28 Schelpen

tapijtschelp		1 kg	
vongole		1 kg	
kreukels groot		1 kg	
kokkels groot		1 kg	
messen		800 gr	
clams		1 kg	
wulken		1 kg	
Franse bouchot mosselen		800 gr	

2.29 Oesters

platte oester	6/0 groot	25 st	Zeeuwse platte
platte oester	5/0 middel	25 st	Zeeuwse platte
platte oester	4/0 middel	25 st	Zeeuwse platte
platte oester	3/0 fijn	25 st	Zeeuwse platte
creuse	1 groot	25 st	Zeeuwe creuse
creuse	2 middel	25 st	Zeeuwe creuse
creuse	3 fijn	25 st	Zeeuwe creuse
formi-table	2 groot	25 st	Zeeuwse tafeloester
formi-table	3 middel	25 st	Zeeuwse tafeloester
formi-table	4 fijn	25 st	Zeeuwse tafeloester
fine de claire	2 middel	25 st	Franse creuse
fine de claire	3 fijn	25 st	Franse creuse
Gillardeau	2 groot	24 st	
Gillardeau	3 middel	24 st	

2.30 Diepvries

vismengeling		2,5 kg	seizoensaanbod
zeevruchten seafood mix		1 kg	
nobashi garnaal	16/20	420 gr	
crispy torpedo garnaal	26/30	1 kg	
venusschelp	60/80		
pladijsfilet gepaneerd	140-160 gr	5 kg	
kabeljauwhaasje	180-220 gr	5 kg	
pangasiusfilet	280-320 gr	10 kg	
Atlantische zalmfilet	180-220 gr	10 kg	
schartongrolletjes	40-60 gr	10 kg	
inktvisringen gepaneerd		1 kg	
inktvistubes	U5	1 kg	
scampi black tiger	16/20	6*1,8 kg	easy peel/RC/80%/blok
scampi black tiger	16/20	10*1 kg	easy peel/RC/80%/iqf
scampi vanamei	16/20	10*1 kg	gepeld en ontdarmd/RC/80%
scampi black tiger	13/15	6*1,8 kg	easy peel/RC/80%/blok
scampi black tiger	13/15	10*1 kg	easy peel/RC/80%/iqf
gamba 6/8 easy peel	6-Aug	1 kg	easy peel/RC/80%
gamba 8/12 iqf easy peel	8-Dec	1 kg	easy peel/RC/80%
gamba 13/15 iqf easy peel	13/15	1 kg	easy peel/RC/80%
gamba 16/20 iqf easy peel	16/20	1 kg	easy peel/RC/80%
kikkerbillen	8/12	1 kg	
zeebaarsfilet	80-120 gr	5 kg	
palingmoten Nieuw Zeeland		16*1 kg	Nieuw Zeeland

BIJKOMENDE INFORMATIE EN VERKOOPSVORWAARDEN

Beste Klanten

Om een vlotte samenwerking te kunnen garanderen vragen wij rekening te houden met volgende richtlijnen voor bestellingen.

Bestellingen die na 12 uur geplaatst worden of worden doorgegeven via antwoordapparaat, kunnen de eerstvolgende dag niet geleverd worden en zullen worden verplaatst naar de volgende leverdag.

Op vrijdag worden bestellingen tot 23u aangenomen via alle kanalen. Gelieve rekening te houden dat dergelijke bestellingen uit stock geleverd worden en dus onderhevig zijn aan de beschikbare voorraad. Bestellingen na 23 uur kunnen niet behandeld worden.

De minimale bestelgrootte voor levering is 150,- € excl. BTW. Bestellingen onder deze drempel zijn onderhevig aan transportkosten ter waarde van €30.

Facturen dienen betaald te worden per overschrijving binnen de 30 dagen na levering. Indien facturen niet betaald worden binnen het termijn van de 30 dagen, worden de bestellingen geblokkeerd.

De opgegeven prijzen zijn richtprijzen en zijn derhalve onderhevig aan marktschommelingen.



PINKI

UW PARTNER IN SLAGERIJ | HORECA | GROOTKEUKEN

Pinki NV
Venecolaan 25
9880 Aalter
T 09 372 98 11
info@pink.be
www.pink.be