

KING

CUISINE

KiNG
CUISINE

SINE



King Cuisine

King Cuisine is in 1974 opgericht door Jan Stok. Jan Stok begon met salades die hij aan de slagers in de omgeving van Tilburg verkocht. Later zag hij op tijd dat kant-en-klaar maaltijden wel eens de toekomst zouden kunnen worden. Dit gaf het bedrijf de gewenste groei. Bart Stok, de middelste zoon van Jan Stok, voegde daar eind jaren '90, de olijven en andere mediterrane producten aan toe. Tegenwoordig is King Cuisine een onafhankelijke, innovatieve producent van koelverse internationale specialiteiten zoals salades, pesto's, tapenades, chutneys, sauzen, olijven en allerlei borrelhapjes.

King Cuisine was established by Jan Stok in 1974. Jan Stok started with salads that he sold to butchers in the area of Tilburg. After a while he realised that ready-to-eat meals held a promising future. This gave the company the sought-after growth. Bart Stok, Jan's middle son, added olives and other Mediterranean products at the end of the 1990s. Today, King Cuisine is an independent and innovative producer of cooled fresh international specialties such as salads, pestos, tapenades, chutneys, sauces, olives, and all sorts of appetizers.

King Cuisine levert door heel Europa aan grote retailers, food service bedrijven en grossiers.

King Cuisine supplies large retailers, food service companies and wholesalers throughout Europe.

Missie King Cuisine heeft als missie om je te verwennen en te verrassen met lekkere producten die bijzonder of mooi verpakt zijn. De internationale verse keuken zit in ons DNA. Daarnaast zijn we pittig van aard, maar wel met een vleugje Hollandse nuchterheid. We willen op een eerlijke, soms wat eigenwijze, manier feest brengen in je koelkast.

Mission It is King Cuisine's mission to spoil you and surprise you with delectable products in special and attractive packaging. We have the international fresh cuisine embedded in our genes. Piquant by nature but with a healthy dose of Dutch sobriety, we aim to lively up your fridge in a no-nonsense, and at times somewhat surprising, manner.

since 1974



Borrelhapjes: Kleine lekkernijen, ook wel fingerfood, tapas of antipasti genoemd, uit de internationale keuken die perfect passen bij ieder gezellig moment.

Appetizers: Tidbits, also known as fingerfood, tapas and antipasti, from the international gastronomy that are the perfect accompaniment for every jolly occasion.



borrelhapjes appetizers

Foto's: summerkiss tomaten, dadels met geitenkaas, pittige gamba's en zoete pepers gevuld met kruidenroomkaas.

Photos: summerkiss tomatoes, dates with goat's cheese, spicy shrimps and sweet peppers stuffed with herb cream cheese.



Tapas of antipasti zijn kleine borrelhapjes die hun herkomst vinden in landen als Spanje, Italië, Frankrijk, Griekenland en het Midden-Oosten. Deze hapjes zijn er in vele soorten en maten, bereid uit allerlei verschillende ingrediënten. Verwen jezelf en je vrienden eens met enkele bestsellers uit ons assortiment, zoals zoete peper gevuld met kruidenroomkaas, pittige gamba's, dadels gevuld met geitenkaas, halfgedroogde tomaatjes of chorizo gehaktballetjes in tomatensaus. Echt heerlijk!

Tapas or antipasti are small appetizers originating from places such as Spain, Italy, France, Greece, and the Middle East. These tidbits come in a variety of shapes and sizes, and with a wide range of ingredients. Treat yourself and your friends to some of the bestsellers from our assortment, such as sweet pepper filled with herb cream cheese, spicy prawns, dates stuffed with goat's cheese, half-dried tomatoes or chorizo meatballs in tomatosauce. Truly delicious!

Foto's: Chalkidiki olijven, Kalamata olijven, Amfissa olijven en Manzanilla olijven.

Photos: Chalkidiki olives, Kalamata olives, Amfissa olives and Manzanilla olives.

olijven olives

Olijven: Olijven zijn steenvruchten. Ze kunnen allerlei tinten groen, paars of zwart hebben. De kleur wordt bepaald door de mate van rijpheid.

Olives: Olives are stone fruit. They come in many hues of green, purple or black. The colour depends on how ripe they are.



Van nature groeien olijfbomen in de landen rond de Middellandse zee en zijn daar de belangrijkste landbouwproducten. Wat maar weinig mensen weten is dat groene olijven eigenlijk onrijpe olijven zijn. Ze hebben daardoor stevig vruchtvlees. Zwarte olijven zijn zachter, sappiger en bevatten meer olie omdat dit rijpe olijven zijn. Olijven zijn erg gezond! Ze bevatten hoge concentraties vitamines en mineralen en zijn rijk aan onverzadigde vetzuren.

De Griekse Kalamata, de Italiaanse Gaeta, de Franse Lucques, de Spaanse Gordal en de Siciliaanse Nocellara del Belice zijn bekend om hun specifieke regionale smaak. Ze maken deel uit van onze premium collectie Wereldklasse olijven.

De olijven van King Cuisine worden op een bijzondere manier gemarineerd en zijn er in allerlei kleuren, soorten en maten. Door de bijzondere bereidingswijze is de smaak niet zout en zuur, maar zacht en mild bitter.

Lekkerder bestaat niet, vinden wij!

Olive trees are native to the countries bordering the Mediterranean Sea. Olives are often the main agricultural product there. Few people know that green olives are actually unripe olives. That is also why their flesh is more robust. Black olives are softer and juicier and contain more oil, because they are ripe.

Olives are very healthy! They contain high concentrations of vitamins and minerals, and are rich in unsaturated fatty acids.

The Greek Kalamata, the Italian Gaeta, the French Lucques, the Spanish Gordal and the Sicilian Nocellara del Belice have a specific regional taste. They are part of our premium Worldclass collection.

King Cuisine supplies olives in special marinades and in all colours, sorts and sizes. Their particular preparation means that the taste is not salty and sour, but mild with just a hint of bitter.

They don't come any more delicious than this!

smaakmakers condiments

King Cuisine heeft een uitgebreid pallet smaakmakers. Kruidentubes, sauzen voor vlees, vis of vegetarische maaltijd en pesto's die je pasta of broodje een extra 'touch' geven. Helemaal uit India haalden wij de inspiratie voor de recepturen van onze chutneys. Deze smaakmaker geeft een fris en pittig accent aan vlees, vis, gevogelte en kaas. Durf ook eens een bijzondere combinatie te maken, zoals een gehaktbal met uienchutney of een stampot met tomatenchutney in het juskuiltje. Het resultaat zal je verrassen. Wij noemen dat 'Hollands met een twist'!

King Cuisine offers an extensive palette of condiments. Herb paste in tubes, sauces for meat, fish or vegetarian meals, and pestos to add that extra little touch to your pasta or sandwich. The inspiration for our chutney recipes comes all the way from India. This condiment adds a fresh accent to meat, fish, poultry and cheese. Try your hand at some unique combinations, such as a meatball with onion chutney, or potato mash with tomato chutney. We call this 'Dutch with a twist'; you'll be pleasantly surprised!



Foto: tomatenchutney met witvis.
Photo: tomato chutney with whitefish.

Smaakmakers: Smaakmakers brengen op eenvoudige wijze net dat extra beetje zoet, zuur, bitter of zout waardoor je maaltijd extra bijzonder wordt.

Condiments: Condiments are an easy way of adding just that touch of sweet or sour, bitter or salty, to turn your meal into something special.



Foto: onze heerlijke Surinaamse scharrelei salade.
Photo: our famous Surinamese free-range egg salad spread.



Smeerbaar: Met een spread versier je je brood, toast of cracker. Een spread is een gemakkelijk vers beleg om je lunch of borrel aan te kleden.

Spreads: Use spreads to top your sandwich, toast or cracker. A spread is an easy fresh topping to dress up your lunch or sundowner drinks.



smeerbaar spreads

King Cuisine bedacht voor jou een hele reeks smakelijke salades, tapenades, bruschetta's en hummusvarianties. We zijn beroemd geworden door onze speciale salades. Wat dacht je bijvoorbeeld van de Surinaamse scharrelei salade of Geitenkaas honing salade met walnoten?

Fris en mooi om te zien, zijn de bruschetta's. Lekker grof van structuur en direct klaar om te serveren. Ook bekend uit de mediterrane keuken zijn onze tapenades. Zongedroogde tomaten-, groene olijven- en zwarte olijventapenade zijn de klassiekers. Een speciale variant is de zoete peper tapenade, lekker fris en zoet-pittig. De kikkererwtenspread bekend uit de keuken van het Midden-Oosten is hummus. Hummus is niet alleen als spread, maar ook als dip verrukkelijk.

Je ziet het, voor iedere smaak hebben wij een bijzondere spread.

King Cuisine has devised a whole range of tasty salad spreads, tapenades, bruschettas and hummus variations. We came to fame with our special salad spreads. How about a spicy egg salad with original Surinamese herbs, for example, or perhaps our Goat cheese honey spread with walnuts?

Bruschettas are always a pretty sight to see. With a robust structure, and directly ready to serve. Our tapenades are another Mediterranean favourite. The sun-dried tomato, green olive and black olive tapenades are classics. A special variation is our sweet pepper tapenade, fresh and spicily sweet. Hummus is the chickpea spread known throughout the Middle Eastern cuisine. Hummus makes a great spread, but is also finger-licking good as a dip.

So you see, for every taste we have a special spread to match.



Huismerk Private label

King Cuisine is altijd bezig met het ontwikkelen van innovatieve concepten. Deze nieuwe concepten worden voorgesteld bij Nederlandse klanten. Omdat het versschap in Nederland aan de huismerken toebehoort, zetten wij die producten dus als private labels in deze markt.

Omdat we er ook van houden om onze eigen identiteit uit te dragen, brengen we in het buitenland naast private labels, ook ons eigen merk uit. Dus in het buitenland zijn we meer bezig met ons eigen merk terwijl we in Nederland echt een private label producent zijn.

Op die manier kun je als producent ervoor zorgen dat je voor verschillende klanten echt een prettige partner bent die meedenkt en verrast.

King Cuisine wordt daarom weleens het A-merk van de private labels genoemd.

King Cuisine can never get enough of developing innovative products. These new concepts are introduced to retailers. Since the fresh department is often the domain of private labels, we market many of our products as private labels.

However, since we also enjoy brandishing our own identity, we also market our own brand. In this way we are able to serve different types of customers, as a partner that's always eager to think along as well as to offer surprises.

For this reason, King Cuisine is sometimes referred to as the A-brand of the private labels.

Bruschetta Bruschetta is een gerecht dat oorspronkelijk bestaat uit gegrild brood, ingesmeerd met knoflook en besprenkeld met extra vierge olijfolie. De benaming bruschetta wordt tegenwoordig vooral gebruikt om naar de topping te verwijzen.

Bruschetta Bruschetta is a dish that originally consisted of grilled bread spread with garlic and sprinkled with extra virgin olive oil. Bruschetta as a name is now used to refer to the topping.

Bruschetta's zijn heerlijk als lunch, op een stokbroodje met een vers blaadje sla. Lekker gezond en licht. Ze passen ook prima op een toastje bij de borrel. Serveer bruschetta ook eens bij een stukje gestoomde of gebakken vis!

Bruschettas are delicious as a lunch, for instance on a baguette with a fresh leaf of lettuce. Yummily healthy and light! They are also an excellent topping on a cracker to accompany drinks. Try bruschetta as an accompaniment to steamed or fried fish!



ertips serving suggestions serveertips serving suggestions serveertips serving suggestions serveertips serving sugges



Kruidentube

Met onze kruidentubes kan iedereen in een handomdraai iedere maaltijd smakelijk verrijken. Ideaal voor de wok of roerbakken, maar ook verrassend lekker door een salade.

Herb paste in tubes

With our herb pastes everybody can easily enrich it's food. Ideal for stirfrying, but also surprisingly delicious in a salad.



Chutney Chutney is van oorsprong een smaakmaker uit de Indiase en Pakistaanse keuken en wint snel aan populariteit in het Westen.

Chutney Chutney is a relish that originally hails from the Indian and Pakistani cuisine, and that is rapidly gaining in popularity in the West.

Vijgenchutney: zoet met een plezierig zuurtje. Vijgenchutney past perfect als dip bij kaas en is verrassend lekker in het kuiltje van andijviestampot met spekjes.

Fig chutney: sweet with a delectable touch of sour. Fig chutney is a perfect dip for cheese, and a surprisingly good accompaniment to potato mash dishes like Shepherd's Pie.



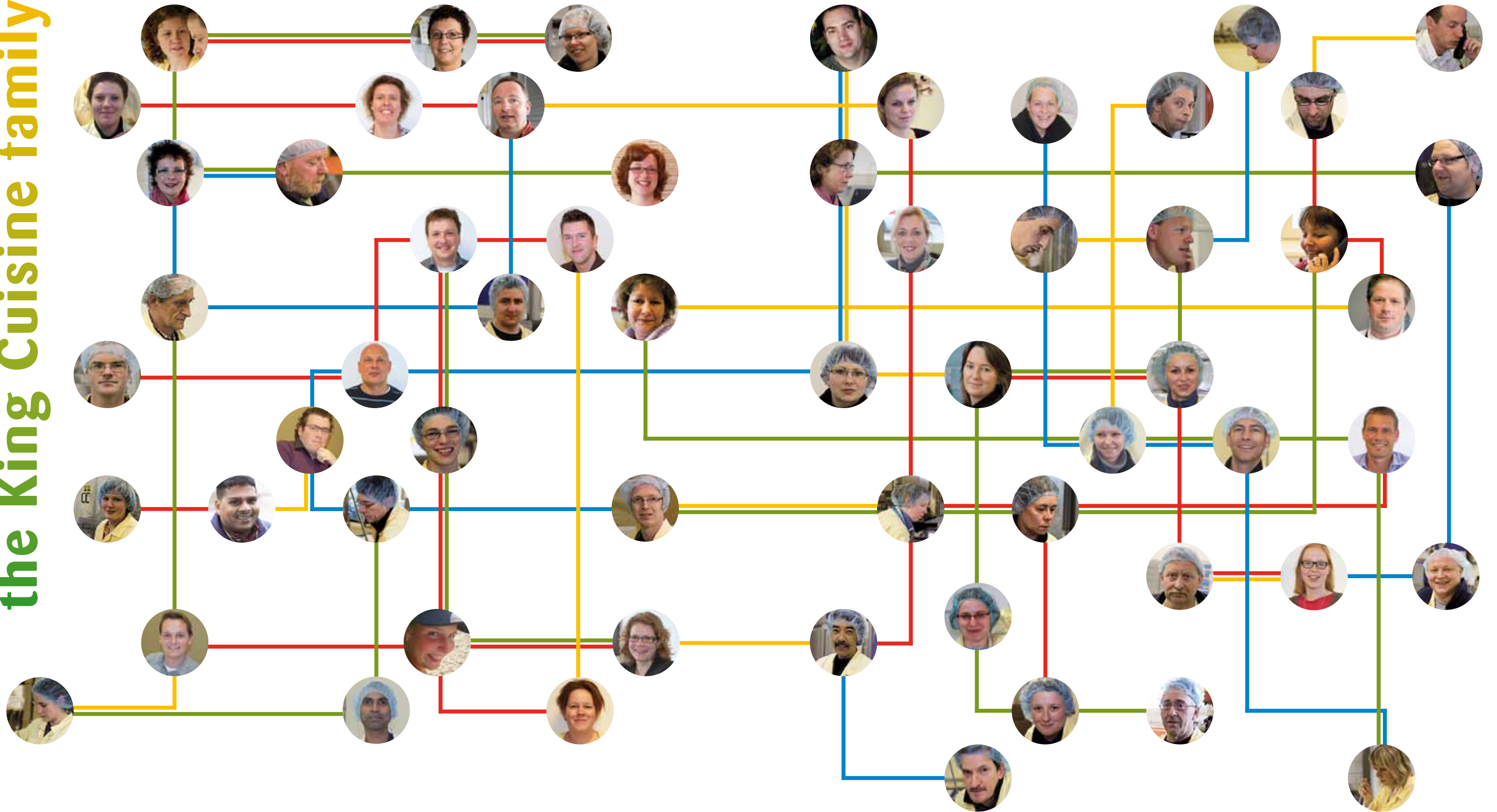
Olijven van wereldklasse

We bieden een assortiment van wereldklasse olijven met een premium regionale smaak.

Worldclass olives

We offer an assortment of worldclass olives with a premium regional taste.

the King Cuisine family



**KING
CUISINE
PRODUCT
RANGE**
appetizers
olives
condiments
spreads



