nieuws

Sergio Herman maakt bereide schotels voor Delhaize

nieuws

Sergio Herman werkt samen met Delhaize. De Nederlandse topchef bereidt voor de warenhuisketen twee nieuwe kant-en-klaarschotels.

29 OKTOBER 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:13

Lees meer over:
distributie
marketing
consument

Topchef Sergio Herman heeft een samenwerking afgesloten met Delhaize. De Nederlandse chef van restaurant Oud Sluis bereidt voor de warenhuisketen twee nieuwe kant-en-klaarschotels: gelakt buikspek met linzen en mousseline van vergeten groenten en tagliolini met rivierkreeftjes, garnalenjus, aubergines en tomaten. Het zijn telkens porties voor één persoon.
Samen met Delhaize België creëerde Sergio Herman deze twee schotels, die vanaf deze week kunnen gekocht worden in de rekken van de Delhaize-winkels. Sinds 2000 doet Delhaize geregeld beroep op de talenten van hedendaagse chef-koks. De bereide gerechten worden verkocht onder de naam ‘La cuisine des Chefs’. Momenteel zijn er negen chefs die actief meewerken aan de realisatie van schotels, onder hen ook Peter Goossens, Yves Mattagne, Wout Bru en Pierre Wynants.

Bron: Belga

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/

screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/

screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

Privacy policy

Copyright

Cookie Policy

Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada