



Assortimentslijst

Rijke culinaire tradities vanuit de mediterrane keuken





PASSIE VOOR GROENTEN, SMAAK EN KWALITEIT.

Bij Sud & Sol geloven we in het creëren van pure, authentieke smaken die aansluiten bij de behoeften van de moderne keuken.

Sinds onze oprichting hebben we ons gespecialiseerd in het ontwikkelen van hoogwaardige, gebruiksvriendelijke producten die chefs en foodprofessionals wereldwijd inspireren.

Met onze roots stevig verankerd in de rijke culinaire tradities van de mediterrane keuken, bieden wij een assortiment dat niet alleen smaakvol is, maar ook duurzaam geproduceerd. Onze halfgedroogde tomaten vormen de kern van ons verhaal, aangevuld met een breed aanbod aan gemarineerde groenten, groentenspreads, tapenades, bruschetta's, pesto's en ons eigen assortiment groenteburgers.





KWALITEIT VAN BIJ DE BASIS

De kwaliteit van Sud & Sol begint bij de basis, waar we zorgvuldig selecteren uit de beste zuiderse groenten en fruit, deze op traditioneel mediterrane wijze bereiden en vervolgens subtiel marinieren om de pure, onmiskenbare smaak te behouden.

UNIEK PRODUCTIEPROCES

In ons uniek productieproces streven we naar perfectie, waar elke stap, van het selecteren van ingrediënten tot het marinieren, met de grootste aandacht wordt uitgevoerd om te verzekeren dat onze producten een unieke smaakervaring bieden.

PUUR ÉN AUTHENTIEK

Sud & Sol staat synoniem voor puurheid en authenticiteit, waarbij we trots zijn op het feit dat een deel van onze producten onder een 100% clean label vallen, zonder toevoegingen of bewaarmiddelen.

DÉ PIONIERS IN HALFGEDROOGDE TOMATEN

Sud & Sol is dé onbetwiste specialist in tomaten. Als pionier in de markt voor halfgedroogde tomaten hebben we niet alleen de standaard gezet, maar blijven we die ook keer op keer overtreffen. Wat ons uniek maakt, is onze toewijding aan het volledige proces: samen met onze partners hebben we alles in eigen handen. Dit stelt ons in staat om topkwaliteit te garanderen bij elk product dat onze naam draagt.

Duurzaam geteelde tomaten van constante kwaliteit

Onze tomaten worden geteeld in samenwerking met zorgvuldig geselecteerde partners. Deze telers maken gebruik van gecontroleerde serreteelt, waardoor we een constante, hoogwaardige oogst kunnen waarborgen. Door nauwe en langdurige partnerships met onze telers creëren we vertrouwen en stabiliteit, essentieel voor de passie en kwaliteit waar Sud & Sol voor staat.

Het echte verschil zit in ons droogproces

In plaats van zondrogging in de open lucht (waar producten blootstaan aan weersinvloeden en onzuiverheden) kiezen wij voor gecontroleerde droging in ovens. Dit proces duurt 10 tot 12 uur, waarbij de tomaten langzaam en gelijkmatig worden gedroogd.

Het resultaat?

Een product dat zijn natuurlijke smaak, kleur en textuur behoudt en uitblinkt in kwaliteit.

WIST JE DAT...

Voor elke kilogram heerlijke premium halfgedroogde tomaten we maar liefst **4 tot 4,5 kilogram** verse tomaten gebruiken?

Dit zorgt voor een intense smaak en ongeëvenaarde kwaliteit in elke hap!





WAAROM KIEZEN VOOR SUD & SOL

Passie voor groenten

Sud & Sol biedt een breed scala aan **plant-based****, **vegan*** en **vegetarische** producten die vrij zijn van allergenen**. Dit maakt ze niet alleen een gezondere keuze, maar ook een duurzame optie. Onze producten dragen bij aan een bewuste levensstijl zonder concessies te doen aan smaak of kwaliteit.

Duurzaam en Kostenbewust

Sud & Sol biedt horecaondernemers een kostenbesparende oplossing met producten die **geen verlies van grondstoffen** veroorzaken. Dit stelt je in staat om efficiënter te werken, verspilling te minimaliseren en je marges te verbeteren, zonder in te boeten op kwaliteit.

Gebruiksgemak en eindeloze mogelijkheden

Onze producten zijn ontworpen met **gebruiksgemak** in gedachten, zodat ze snel en makkelijk kunnen worden geïntegreerd in jouw gerechten. Daarnaast zijn onze **marinades veelzijdig inzetbaar**, waardoor je eindeloze mogelijkheden hebt om smaakvolle en gevarieerde creaties te bereiden.

Houdbaarheid en Kwaliteit

Sud & Sol producten bieden een **langere houdbaarheid** zonder in te boeten op versheid of kwaliteit. Dit betekent dat je altijd kunt vertrouwen op langdurige smaak en voedingswaarde, zodat je minder snel hoeft te verspillen en altijd kwaliteitsproducten hebt om mee aan de slag te gaan.

HET VERSCHIL TUSSEN HALFGEDROOGDE TOMATEN & ZONGEDROOGDE TOMATEN

Onze halfgedroogde tomaatjes zijn hét paradepaardje van Sud & Sol. Ze zijn niet alleen een veelzijdige en smaakvolle toevoeging aan elk gerecht, maar bieden ook een betrouwbaarheid en kwaliteit die chefs waarderen. Ze combineren de authentieke smaak van de mediterrane keuken met een innovatieve, moderne twist. Maar wat onderscheidt ze nu precies van zongedroogde tomaten?

Oogst- en droogproces

Het grootste verschil zit hem in de teelt van de tomaten en het droogproces. Zongedroogde tomaten worden in open velden geteeld, waardoor ze meer behandeld moeten worden om ongedierte en insecten te bestrijden. Halfgedroogde tomaten worden in een beschermde omgeving in serres geteeld.

Het droogproces van zongedroogde tomaten gebeurt op hoge temperatuur en wordt versneld, waardoor de tomaten een geconcentreerde smaak krijgen en stevig van structuur zijn.

Halfgedroogde tomaten worden daarentegen in een gecontroleerde omgeving langzaam gedroogd in droogtunnels op lage temperatuur. Het resultaat? Meer smaak, een mooie en gelijkmatige kleur en een aangename textuur!



*Uitgezonderd pesto's bevatten kaas. **Uitgezonderd premium pesto's bevatten Parmezaan.



GEGRILDE AUBERGINEROLLETJES MET KERSTOMAAAT TAPENADE



DUUR
20 min.



SERVEREN
warm gerecht



NODIG
grillpan

BENODIGDHEDEN

- 2 grote aubergines
- 100g tapenade kerstomaat Sud & Sol
- 100g feta
- Oregano kruiden
- Olijfolie
- Handvol verse kruiden (bijv. basilicum, dille, munt)
- Zout en peper

BEREIDING

1. Snij de aubergines in lange, dunne plakken (ongeveer 1 cm dik). Bestrijk de plakken met een beetje olijfolie, oregano en peper en zout. Grill deze op een grillpan aan beide zijden, tot ze mooi bruin en zacht zijn.
2. Snij de verse kruiden fijn en mix ze in een kruidensla.
3. Leg de gegrilde aubergineplakjes op een bord. Smeer er een royale laag tapenade van kerstomaat op. Verdeel het kruidensla'tje over de tapenade.
4. Rol de plakjes voorzichtig dicht. Snij ze in twee en serveer op een bord. Werk af met verkruimelde feta.

GEMARINEERDE TOMATEN



HALFGEDROOGDE
GEMARINEERDE TOMATEN

Artikelnr.: SNS-0669	Bak 1kg
Min. THT: 21 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-4°C	144 colli/pallet



HALFGEDROOGDE
GEMARINEERDE KERSTOMATEN

Artikelnr.: SNS-0687	Bak 1kg
Min. THT: 21 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-4°C	144 colli/pallet



HALFGEDROOGDE
GEMARINEERDE TOMATEN

Artikelnr.: SNS-0670	Bak 400g
Min. THT: 21 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-4°C	288 colli/pallet

SALSA'S EN BRUSCHETTA'S



BRUSCHETTA HALFGEDROOGDE
GEMARINEERDE TOMATEN

Artikelnr.: SNS-0649	Bak 1kg
Min. THT: 21 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



ANTIPASTI TARTAAR HALFGDR
GEMARINEERDE TOMATEN

Artikelnr.: SNS-0717	Bak 900g
Min. THT: 25 dagen	2 CE/colli
Temp: 0-7°C	288 colli/pallet



BRUSCHETTA GEGRILDE
GEMARINEERDE GROENTEN

Artikelnr.: SNS-0650	Bak 1kg
Min. THT: 21 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



ANTIPASTI HALFGEDROOGDE
GEMARINEERDE TOMATEN

Artikelnr.: SNS-0721	Bak 1kg
Min. THT: 40 dagen	2 CE/colli
Temp: 0-7°C	288 colli/pallet



ANTIPASTI HALFGEDROOGDE
GEMARINEERDE KERSTOMATEN

Artikelnr.: SNS-0722	Bak 1kg
Min. THT: 40 dagen	2 CE/colli
Temp: 0-7°C	288 colli/pallet



ANTIPASTI HALFGEDROOGDE
GEMARINEERDE TOMATEN

Artikelnr.: SNS-0719	Bak 400g
Min. THT: 40 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-7°C	288 colli/pallet



ANTIPASTI TARTAAR GEGRILDE
GEMARINEERDE GROENTEN

Artikelnr.: SNS-0718	Bak 900g
Min. THT: 25 dagen	2 CE/colli
Temp: 0-7°C	288 colli/pallet





HUMMUS, TAPENADES & PESTO'S



HUMMUS NATUUR 1KG

Artikelnr.: SNS-0752	Pot 1kg
Min. THT: 40 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



HUMMUS NATUUR 450G

Artikelnr.: SNS-0652	Pot 450g
Min. THT: 40 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



HUMMUS MET MUNT

Artikelnr.: SNS-0003	Pot 450g
Min. THT: 40 dagn	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



HUMMUS KORIANDER
EN GECONFIJTE CITROEN

Artikelnr.: SNS-0756	Pot 450g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



HUMMUS MET TRUFFEL

Artikelnr.: SNS-0775	Pot 450g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TOMATADE 1KG
(TOMATENTAPENADE)

Artikelnr.: SNS-0653	Pot 1kg
Min. THT: 45 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TOMATADE 500G
(TOMATENTAPENADE)

Artikelnr.: SNS-0654	Pot 500g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE GEGRILDE
AUBERGINES

Artikelnr.: SNS-0655	Pot 500g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE GEGRILDE
COURGETTES

Artikelnr.: SNS-0656	Pot 500g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



HUMMUS, TAPENADES & PESTO'S



TAPENADE HALFGEDROOGDE
PAPRIKA 1KG

Artikelnr.: SNS-0746	Pot 1kg
Min. THT: 40 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE HALFGEDROOGDE
PAPRIKA 500G

Artikelnr.: SNS-0658	Pot 500g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE GEGRILDE
ARTISJOKKEN 1KG

Artikelnr.: SNS-0745	Pot 1kg
Min. THT: 40 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE WORTEL
MET KARWIJ

Artikelnr.: SNS-0093	Pot 500g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE HALFGEDROOGDE
KERSTOMATEN MET BASILICUM

Artikelnr.: SNS-0096	Pot 500g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE GEGRILDE AJUIN
MET OPGEKLOPTE KAAS

Artikelnr.: SNS-0758	Pot 450g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE GEGRILDE
ARTISJOKKEN 500G

Artikelnr.: SNS-0660	Pot 500g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



seizoens
ref.

TAPENADE CHAMPIGNONS
EEKHOORNTJESBROOD

Artikelnr.: SNS-0661	Pot 500g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE HALFGEDROOGDE
TOMATEN EN OLIJVEN

Artikelnr.: SNS-0663	Pot 500g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



PESTO BASILICUM

Artikelnr.: SNS-0666	Pot 400g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



PESTO TOMAAT

Artikelnr.: SNS-0667	Pot 400g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE KALAMATA
OLIJVEN

Artikelnr.: SNS-0085	Pot 400g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE EDAMAME BONEN
MET MUNT

Artikelnr.: SNS-0089	Pot 500g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet



TAPENADE RODE BIET
MET FRAMBOOS

Artikelnr.: SNS-0090	Pot 450g
Min. THT: 45 dagen	6 CE/colli
Temp: 0-8°C	144 colli/pallet





GEMARINEERDE GROENTEN



ANTIPASTI GEGRILDE
GROENTENMIX GEMARINEERD

Artikelnr.: SNS-0720	Bak 1kg
Min. THT: 25 dagen	2 CE/colli
Temp: 0-7°C	288 colli/pallet



ANTIPASTI GEGRILDE
ARTISJOK-PARTJES GEMARINEERD

Artikelnr.: SNS-0723	Bak 1kg
Min. THT: 25 dagen	2 CE/colli
Temp: 0-7°C	288 colli/pallet



GEGRILDE ANANAS
GEMARINEERD

Artikelnr.: SNS-0310	Bak 1kg
Min. THT: 17 dagen	2 CE/colli
Temp: 0-4°C	288 colli/pallet



ANTIPASTI GEGRILDE
PAPRIKAMIX GEMARINEERD

Artikelnr.: SNS-0724	Bak 1kg
Min. THT: 25 dagen	2 CE/colli
Temp: 0-7°C	288 colli/pallet



GEGRILDE CHAMPIGNONS
GEMARINEERD

Artikelnr.: SNS-0190	Bak 1kg
Min. THT: 17 dagen	2 CE/colli
Temp: 0-4°C	288 colli/pallet

RETAIL-GAMMA



ANTIPASTI TOMATADE
(TOMATENTAPENADE)

Artikelnr.: SNS-0711	Pot 150g
Min. THT: 45 dagen	8 CE/colli
Temp: 0-8°C	216 colli/pallet



ANTIPASTI HALFGEDROOGDE
GEMARINEERDE TOMATEN

Artikelnr.: SNS-0708	Pot 125g
Min. THT: 40 dagen	8 CE/colli
Temp: 0-8°C	216 colli/pallet



ANTIPASTI HALFGEDROOGDE
GEMARINEERDE KERSTOMATEN

Artikelnr.: SNS-0709	Pot 125g
Min. THT: 40 dagen	8 CE/colli
Temp: 0-8°C	216 colli/pallet



ANTIPASTI TAPENADE
GEGRILDE ARTISJOKKEN

Artikelnr.: SNS-0715	Pot 150g
Min. THT: 45 dagen	8 CE/colli
Temp: 0-8°C	216 colli/pallet



ANTIPASTI GEGRILDE
GEMARINEERDE ARTISJOKKEN

Artikelnr.: SNS-0707	Pot 125g
Min. THT: 25 dagen	8 CE/colli
Temp: 0-8°C	216 colli/pallet



ANTIPASTI TAPENADE
HALFGEDROOGDE PAPRIKA'S

Artikelnr.: SNS-0713	Pot 150g
Min. THT: 45 dagen	8 CE/colli
Temp: 0-8°C	216 colli/pallet



ANTIPASTI GEGRILDE
GEMARINEERDE PAPRIKAMIX

Artikelnr.: SNS-0710	Pot 125g
Min. THT: 25 dagen	8 CE/colli
Temp: 0-8°C	216 colli/pallet



DELISOL GAMMA



zonder
extra
olie

HALFGEDROOGDE GEMARINEERDE
TOMATEN (DOYPACK)

Artikelnr.: D0610	Doypack 500g
Min. THT: 40 dagen	8 CE/colli
Temp: 0-4°C	144 colli/pallet



HALFGEDROOGDE GEMARINEERDE
TOMATEN

Artikelnr.: D0611	Bak 1kg
Min. THT: 40 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-7°C	144 colli/pallet



HALFGEDROOGDE GEMARINEERDE
TOMATEN (SCANDINAVIË)

Artikelnr.: D0615	Bak 1kg
Min. THT: 40 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-7°C	144 colli/pallet



zonder
extra
olie

HALFGEDROOGDE GEMARINEERDE
TOMATEN

Artikelnr.: D0616	Bak 800g
Min. THT: 40 dagen	4 CE/colli
Temp: 0-4°C	144 colli/pallet



Halfgedroogde tomaten
(gemarineerd)



PASSIE Voor Groenten

In de landen rond de Middellandse Zee is men gepassioneerd door koken. Eetmomenten zijn er het belangrijkste onderdeel van de dag.

De mediterrane keuken kent een grote verscheidenheid en is één van de lekkerste en gezondste ter wereld, niet in het minst door haar rijkdom aan pure, zonovergoten groentecreaties. Het is ondertussen ruim twintig jaar geleden dat Sud & Sol met haar eerste mediterrane groentecreatie, de halfgedroogde tomaten, haar reis startte in de inspirerende en wondere wereld van de mediterrane keuken.

Sud & Sol creaties worden zorgvuldig gesneden, halfgedroogd of gegrild (of een combinatie van beide technieken) en vervolgens gemengd met verfijnde plantaardige oliën en aromatische kruiden met mediterrane smaken.

Doordat Sud & Sol expert is in het behoud en versterken van aroma's bij de verwerking van groenten, is ze de ideale partner om natuurlijke, smaakvolle mediterrane groentecreaties te ontwikkelen die beantwoorden aan de huidige tendenzen inzake pure, gezonde en plant-based voeding.



Ontdek ons volledige gamma (half)gedroogde tomaten, spreads, gemarineerde groenten, salsa's, pesto's en sauzen op www.sud-n-sol.eu