

BBB Gastronomie 2025 MECC Maastricht

Wedstrijdinformatie

Producten in de marktkraam van HANOS BV

Bij de jury staat duurzaam werken hoog in het vaandel. No waste! Probeer dus alleen die ingrediënten uit het kraampje mee te nemen die je gaat verwerken. De seizoen ingrediënten uit de kraam worden aangeboden door HANOS BV en komen waar mogelijk van lokale producenten. De producten uit de Blackbox dienen verwerkt te worden in het menu.

Het is toegestaan om een eigen jus of fond mee te nemen. Ook het meebrengen van droogijs, stikstof of ijsblokjes is toegestaan.

In de marktkraam

Verplicht ingrediënt: Yacon

Seizoensgroenten:

- Aardappelen
- Andijvie
- Artisjok
- Aubergine
- Bleekselderij
- Bloemkool
- Boerenkool
- Broccoli
- Chinese kool
- Courgette
- Groene selderij
- Knolselderij
- Komkommer
- Koolrabi
- Kropsla
- Paddenstoelen
- Paksoi
- Paprika
- Pastinaak
- Pompoen
- Prei
- Raapsteel
- Radijs
- Rammenas
- Rode biet
- Rode kool
- Roodlof
- Savooiekool

- Schorseneren
- Snijbiet
- Snijboon
- Sperziebonen
- Spinazie
- Spitskool
- Spruiten
- Tomaat
- Ui
- Veldsla
- Venkel
- Warmoes
- Waterkers
- Winterpostelein
- Witlof
- Witte kool
- Winterpeen

Nederlandse seizoensfruit

- Appel
- Braam
- Druif
- Framboos
- Kiwibes
- Kweeper
- Meloen
- Peer

Dranken

- Rode wijn
- Witte wijn

Fonds (mag je zelf meenemen)

- Gevogelte fond
- Groenten fond
- Kalfsfond
- Schaaldierenfond
- Visfond

Zuivel:

- Beurre culinair
- Roomboter
- Ongezoete room
- Gezoete room
- Yoghurt
- Creme fraiche

- Melk
- Eieren

Plantaardige zuivel:

- Plantaardige zuivel
- Plantaardige room
- Plantaardige melk

Kruiden & specerijen

- Zoutmolens
- Pepermolens
- Kristalsuiker
- Poedersuiker
- Basterdsuiker licht
- Kerriepoeder
- Paprikapoeder
- Foelie
- Nootmuskaat
- Laurier
- Kruidnagel
- Kaneel
- Peper wit gemalen
- Zeezout fijn
- Jeneverbessen
- Ras el Hanout
- Vadouvan

Algemeen

- Tomatenpuree
- Bladerdeeg klein
- Zonnebloemolie
- Olijfolie
- Gelantineblaadjes
- Agar agar
- Aardappelzetmeel
- Bloem
- Azijn natuur
- Azijn sushi
- Azijn wijn
- Azijn sambai
- Cacaopoeder
- Chocolade puur
- Chocolade wit
- Sojasaus
- Paneermeel
- Panko

- Risotto rijst
- Walnoten gepeld
- Hazelnoten zonder vlies
- Halve amandelen
- Ongezouten pinda's
- Pijnboompitten
- Pistachenoten

Non Food

- Rekfolie
- Afslagfolie
- Aluminiumfolie
- Vacuümzak 15x25
- Vacuümzak 20x30
- Pvc cups 250 cc
- Pvc bak 1000 ml
- Latex handschoen L

Boiron

- Apelpuree
- Mandarijnpuree
- Peerpuree

Wedstrijdapparatuur

Indeling van de werkplek

Alle apparatuur wordt gesponsord door Unox

Er zijn 6 kookunits. Per deelnemer:

- 2 werkbanken afmeting
- Een Unox combi steamer met 2 rekken
- Een inductiekookplaat met 2 kookzones
- Een tafelmodelkoelkast.
- Stopcontacten:

Er is een gezamenlijke wasbak/gootsteen. Backstage is er een bemande spoelkeuken, diepvries en koelkast voor algemeen gebruik. Verder aanwezig: afvalbakken, schoonmaakartikelen (Diversey) en voeds etiketten (INFO Foodlabels)

Keukengereedschap

Messen, klein elektrisch gereedschap en kookgerei dienen zelf te worden meegenomen Er mogen per deelnemer drie kleine stekker gereedschappen meegenomen worden.