

NGUYEN

ORIENTAL FOODS

Delicious Asian Tapas

- Special Selection -



Loempia's van filodeeg

Kippenvlees 23039
Garnaal 23038



Nem's Mini Loempia's van rijstpapier

Kippenvlees 23001
Kippenvlees en garnalen 23013
Vegetarisch 23006



Samosa Krokante driehoekjes

Kippenvlees 23003
Rundvlees 23004
Lam 23017
Garnaal 23029
Vegetarisch 23022



Loempia's van rijstvermicelli

Zeevruchten 20049
Vegetarisch 20071



Ebi Fry Smaakvol gepaneerde garnalen

23050



Tom Lan Bot Garnalen beignets

Gefrituurde garnalen in dun
smaakvol krokant jasje.

20063



Banh Xep Mini garnalenpastei

Gefrituurde pastei met garnalen
en Chinese bieslook vulling.

20082

Siu Mai

Chinese dumpling

Kan gefrituurd of gestoomd worden.

Garnalen 23005
Kippenvlees 23037



Ha kau

Gestoomde schelpvormige dumpling

Garnalen 20073
Garnalen met vis 20064
Vegetarisch 20089



Bapau

Gestoomd broodje met vulling

Vegetarisch 20095



Funko

Gestoomde zeevruchtenpastei

Gestoomde halve maanvormige dumpling met zeevruchten.

20102



Driekleurige Ha Kau

Gestoomde dumpling

Een kleurige gestoomde dumpling met garnalen en shiitakevulling.

20051



Ha kau PTO

Gebakken dumpling

Krokante garnalen dumpling. Deze kunnen ook worden gestoomd.

20109



Lo Mai Ha

Kleefrijst en garnalen in Lotusblad

Makkelijke bereiding door regeneratie.

20043



Lucky Bags

Garnalen in
een zakje van
rijstvermicelli

20066



Gyoza

Gebakken Japanse
dumpling

Garnalen en bieslook 20057
Kimchi 20124
Vegetarisch 20126



Cang Cua Bot Tom

Garnalen-
krabscharen

Heerlijk garnalen-krabkoekje op
krabschaartje
20062



Chao Ca Xa

Viskoekje op sereh

Heerlijk viskoekje dat gefrituurd
of gegrild kan worden.
200862



Chao Tom Mia

Garnalenkoekje
op suikerriet

Heerlijk garnalenkoekje op
suikerrietstengel
20045



Wakadori

Gepaneerde kippendij

Te serveren met verschillende
sauzen en toepassingen.

23042



Kara Age

Krokante smaakvolle
kipstukjes

23043

Heerlijk met verschillende
sauzen



Edamame Sojabonen

Deze jonge sojabonen in 4% zout water koken en direct te serveren.
Men kan de bonen ook serveren met zout, als ze niet in zout water zijn gekookt.

Met schil 29007
Zonder schil (voor in salade) 29006



Wakame Zeewier salade

Gemarineerde salade van verschillende soorten zeewier.

29041

Banh Bo Hap Gestoomde Vietnamese sponscake

Romige sponscake met kokos en pandansmaak.

22014



Banh Cam Gefrituurde sesambal met zoete vulling:

Rode bonen vulling 22009
Zoete aardappel vulling 22030
Mungbonen vulling 22059



Nai Wong Bao Gestoomde cakejes met zoete vulling:

Kan gestoomd of gefrituurd worden:

Romige custard vulling 22041
Rode bonen vulling 22038
Kokosvulling 22039
Taro vulling 22040



DELICIOUS ASIAN TAPAS

- ◆ Volgens traditioneel recept bereid.
- ◆ Exclusief geselecteerd op smaak en kwaliteit.
- ◆ Direct eetklaar, dus eenvoudig en snel te bereiden.

Op zoek naar meer Halal levensmiddelen?
Bel +31(0)76 50 10 878



Kijk voor een overzicht van onze producten op www.nguyenorientalfoods.com



Sauzen
& Pasta



Rijst &
Deegwaren



Bamisoepen



Noedels &
Vermicelli



Groenten



Fruit



Kant & klaar
producten



Vlees



Vis



Dranken



Koek
& Snoep



Chips
& Snacks



Dessert



Non food



Kruiden,
Specerijen
& Oliën

Al bekend met onze groothandel?

Nguyen Oriental Foods is al 35 jaar een familiebedrijf in Aziatische producten. Vanuit ons pand in Etten-Leur, leveren wij dagelijks aan Aziatische supermarkten en horecagelegenheden in Nederland en België. Naast onze heerlijke Asian Tapas bieden wij daarnaast ook een breed assortiment andere Aziatische producten. Tevens zijn wij gespecialiseerd in Vietnamese levensmiddelen.

Nieuwe Menukaart?

Naast onze kwaliteit kant-en-klaar producten, hebben wij een scala aan bijzondere ingrediënten voor een verrassend gerecht op uw menukaart, daarnaast bieden wij tevens ideeën voor foodconcepten.

Meer weten? Bel ons +31(0)76 50 10 878



**Al 35 jaar groothandel in
Aziatische producten**

Nguyen Oriental Foods

Handelsweg 10
4879 AJ Etten-Leur
The Netherlands

Telefoon

+31 (0)76 50 10 878

Fax

+31 (0)76 50 33 606

E-mail

info@nofnl.com

Web

www.nguyenorientalfoods.com

