

De
Hobbit
food for freedom

CATALOGUS

**DE LIEFDE VOOR
HET PRODUCT,
DE NATUUR EN DE MENS.
DAT IS DE HOBBIT.**



DE HOBBIT

Sinds 1983 is De Hobbit een vaste waarde in de wereld van vleesvervangers. Het begon allemaal met de productie van tempeh, een vleesvervanger op basis van gefermenteerde sojabonen. Overtuigd van de talrijke voordelen van vleesvervangers werd het gamma al snel uitgebreid met seitan, tofu en meer recentelijk producten op basis van lupine en hennep. Vandaag produceren we meer dan 40 veganistische producten waaronder ook salades, spreads en burgers.



De Hobbit is 100% biologisch en vindt een transparante en veilige voedselketen absoluut essentieel. Biologisch staat voor een natuurlijke aanpak, van de teelt van de grondstoffen tot de verpakte eindproducten bij de consument. Geen kunstmatige hulpmiddelen, geen genetische manipulatie. Daarnaast staan we ook resoluut voor een eerlijke handel die bijdraagt aan het welzijn van de telers.

De Hobbit wordt aanschouwd als pionier op het gebied van veganistische alternatieven en daar zijn we trots op. Innovatieve methoden ontwikkelen om het welzijn van zowel de mens als de natuur te verhogen is de rode draad doorheen het merk.

Kwalitatieve, gezonde en bovenal lekkere alternatieven voorzien, dat is onze missie.

INTERESSE?

Ben je een biowinkel of een gezonde foodie met een origineel concept? Heb je interesse om onze producten via jouw biokanaal te verkopen? Of misschien ben je al jaren fan en kook je regelmatig met onze producten, of is ons assortiment al een vaste waarde in jouw zaak? In deze catalogus vind je een volledig overzicht van ons assortiment.



*Contacteer ons
vrijblijvend*



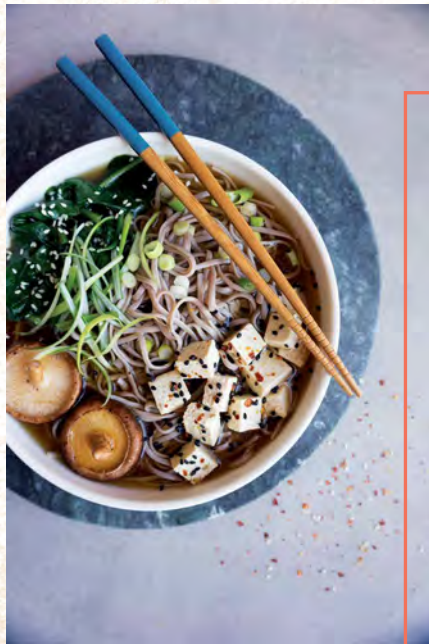
De Hobbit NV
Nijverheidslaan 7-9
9990 Maldegem

tel. +32 50 71 70 20
info@hobbit.be
www.hobbit.be



TOFU

GESTREMDE SOJAMELK



Tofu, een reeds eeuwenlang populair product in het Oosten, is een vleesvervanger op basis van sojabonen. Eén van de beste eigenschappen van tofu is zijn veelzijdigheid. Het is een culinaire kameleon die alle smaken kan aannemen die je maar wenst. Deze vleesvervanger is zeer geschikt om te pletten, mixen, verkruimelen en voor het bereiden van sauzen en dressings. Deze uitstekende bron van plantaardige eiwitten bevat geen cholestrol, is laag in calorieën en rijk aan onverzadigde vetzuren.



ASSORTIMENT TOFU

| | | |
|-------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00100 | Tofu* 8x270g | Vleesvervanger op basis van sojabonen. |
| 00100 | Tofu* 5x550g | Vleesvervanger op basis van sojabonen. |
| 00200 | Tofu gehakt* 8x180g | Een voorgebakken gehakte vorm van tofu, vervangt het traditioneel gehakt. |
| 00300 | Oosters gekruide* tofureepjes 8x200g | Voorgebakken tofureepjes, zacht van structuur, pittig gekruid. |
| 00400 | Licht gekruide* tofureepjes 8x200g | Voorgebakken tofureepjes, zacht van structuur, licht gekruid. |
| 00600 | Rooktofu* 8x200g | Tofu, artisanaal gerookt in een rookkast. |
| 01100 | Tofu Curry 8x250g | Op smaak gebrachte tofu met curry. |
| 01300 | Tofu Hazelnoot 8x200g | Voorgebakken tofu op gesmaak gebracht met hazelnoten. |
| 70100 | Zijden tofu 8x300g | Een zijdezachte variant op onze Hobbit tofu. Zachte, romige textuur: voor hartige & zoete bereidingen. |

*ook verpakking voor catering



TEMPEH

GEFERMENTEERDE SOJABONEN



Tempeh is van oorsprong een Indonesisch voedingsmiddel dat bestaat uit zachtgekookte sojabonen die gefermenteerd zijn door er een mensvriendelijke schimmel aan toe te voegen. Dankzij deze fermentatie blijven de bonen samengebonden tot een vast geheel en wordt ook de verteerbaarheid van de sojabonen verbeterd.

ASSORTIMENT TEMPEH

| | | |
|-------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10100 | Tempeh* 6x200g | Gefermenteerde sojabonen. |
| 11800 | Tempeh blok 10x200g | Gefermenteerde sojabonen. |
| 10200 | Rooktempeh* 6x170g | Tempeh op natuurlijke wijze gerookt. |
| 10300 | Tempeh bacon 6x120g | Tempeh, in plakjes gesneden en gemarineerd. Ideaal om spek of ham te vervangen in traditionele gerechten |
| 11000 | Tempeh gehakt 8x170g | De gehakte vorm van tempeh, om het gehakt te vervangen in uw gerechten. |
| 11100 | Tempeh Chakalaka 6x175g | Voorgebakken tempeh blokjes gemarineerd in een chakalaka saus. |
| 11200 | Tempeh Shoarma 6x175g | Voorgebakken tempeh blokjes gemarineerd in een typische shoarma mix. |

*ook verpakking voor catering

★ TEMPEH TIPS ☆

- ▶ Snij in dunne schijfjes en bak ze aan beide kanten in ruim wat olie. Overgiet met een marinade van shoyu en kruiden en laat inbakken.
- ▶ Snij in dikke schijven en marineer ze in water met zout en knoflook. Laten uitlekken, in bloem of zetmeel wentelen en frituren. Serveren met een sausje, of verder verwerken in kruidige stoofschotels.
- ▶ Snij in kleine blokjes en kook ze mee in de soep of gebruik ze in wokbereidingen.



SEITAN

TARWE EIWITTEN



Seitan wordt gemaakt door de eiwitten van de tarwe (gluten) te koken in een mineraalrijke bouillon op basis van sojasaus. Dit zorgt voor een hoog gehalte aan sporelementen (mineralen) en een hoge opneembaarheid (67%) van de eiwitten in het lichaam. De opneembaarheid wordt nog beter door seitan in de maaltijd te combineren met peulvruchten.



ASSORTIMENT SEITAN

| | | |
|-------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 20100 | Seitan* 6x200g | Seitan in schijven. Heel eenvoudig om te verwerken: bakken, frituren enz. |
| 20200 | Seitan gehakt* 6x200g | Deze gehakte vorm van seitan is te gebruiken in alle soorten gehaktschotels. |
| 20300 | Seitan Suprême* 6x200g | Seitan suprême bestaat uit heerlijke blokjes seitan, extra mals en zacht van smaak. |

*ook verpakking voor catering

★ SEITAN TIPS ☆

- ▶ Snij de seitan heel klein of in fijne sliertjes. Deze vorm is ideaal voor alle wokbereidingen of een vegetarische pita.
- ▶ Snij de seitan in dikke plakken (of gebruik de reeds voorgesneden seitan). Wrijf in met een beetje gember- of mosterdpoeder. Bak de seitan in de pan, samen met fijngesnipperde ui tot zich een bruin krokant korstje vormt.



LUPINE



Lupine is het broertje van tempeh maar dan op basis van lupine. Lupine wordt gemaakt van zachtgekookte lupinebonen die gefermenteerd worden met een mensvriendelijke schimmel. De fermentatie bindt de bonen tot een vast geheel en breekt de eiwitten in stukjes, wat de lupine nog verteerbaarder maakt.



ASSORTIMENT LUPINE

| | | |
|-------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 10500 | Lupeh 6x170g | Gefermenteerde lupine bonen. |
| 62000 | Lupine burger goulash* 6x150g | Een mix van tomaten, paprika, veel kruiden en lupine. |
| 62100 | Lupine burger tajine 6x150g | Een intense smaak van zoete aardappel, paprika, dadels en lupine. |

*ook verpakking voor catering

★ LUPEH TIPS ☆

- ▶ Snij de lupine in dunne lange schijven. Meng in een kom wat bloem, paneermeel en kruiden (oregano, peper, zout, chili, knoflook). Dompel de schijven lupine eerst in wat plantaardige melk, en daarna in het bloemmengsel. Bak de lupine in hete olie tot het korstje krokant is.
- ▶ Maak een marinade van shoyu, rijststroop, paprikapoeder, sesamololie en water. Leg de schijfjes lupine in dit mengsel en bak in een voorverwarmde oven op 180°C tot alle vloeistof weg is.
- ▶ Meng het sap van 2 sinaasappels, wat zeste, geraspte gember, 1 geperst lookteentje, 2 koffielepels sojasaus, 2 lepels rijststroop. Marineer de lupineblokjes een half uur hierin. Bak in een pan tot alle marinade is opgenomen.



HENNEP



Van hennepzaad wordt beweerd dat dit het meest complete voedsel voor de mens zou zijn. Het wordt gepeld en rauw gegeten en heeft een nootachtige smaak. Door de grote hoeveelheid proteïnen (30 à 35%) is hennepzaad een uitstekende vleesvervanger.

ASSORTIMENT HENNEP

| | | |
|-------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 00800 | Hempfu 8x200g | Gekookte hennepzaden. |
| 63000 | Hennep burger met paprika 6x150g | Burger op basis van hennepzaden met gegrilde paprika. |
| 63100 | Hennep burger met linzen 6x150g | Burger op basis van hennepzaden met linzen. |
| 63200 | Hennep burger met zeewier 6x150g | Burger op basis van hennepzaden met zeewier. |
| 70300 | Hennepzaad 6x200g | Gepeld hennepzaad. |



SALADES

ASSORTIMENT SALADES

| | | |
|-------|------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 40600 | Asperge salade 6x170g | Tofu salade met rooktempeh en asperges. |
| 41100 | Seitan Préparé 6x170g | Seitan salade met tomaten en groenten. |
| 41200 | Amandel-Prei* 6x170g | Tofu salade met prei, amandelen en seitan gehakt. |
| 48000 | Paprika-Basilicum* 6x170g | Zuiderse spread met paprika en basilicum. |
| 48100 | Erwten-Munt* 6x170g | Een frisse groene erwten spread met een subtiele munt toets. |
| 48200 | Rode bonen-Chili 6x170g | Een zachte chili met een heerlijke bonensmaak. |
| 48300 | Wortel-Gember* 6x170g | Een verwarmende wortel-gember spread. |

*ook verpakking voor catering



Onze salades zijn heerlijk als broodbeleg maar ook als smaakmaker in uw salades of gerechten.



DIPS

ASSORTIMENT DIPS

| | | |
|-------|--------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 50100 | Hummus 6x170g | Kikkererwtenmix met citroen. |
| 51600 | Hummus Olive 6x170g | Hummus met zwarte olijven. |
| 51700 | Hummus Tradition 6x170g | Traditionele hummus met tahin. |
| 50400 | Hummus Boerenkool 6x170g | Kikkererwtendip met boerenkool. |
| 50500 | Hummus Paprika 6x170g | Kikkererwtendip met paprika. |
| 51100 | Hummus Ras el Hanout 6x170g | Kikkererwtendip met ras el hanout kruiden. |
| 50300 | Aubergine 6x170g | Gegrilde auberginedip met tahin. |
| 50600 | Caviar d'aubergines 6x170g | Kaviaar van aubergines met paprika's en seitan gehakt. |
| 52000 | Muhammara 6x170g | Pittige paprikadip met walnoten. |

Deze dips kunnen gebruikt worden als dipsaus (met tortilla's, groenten enz.). Ook overheerlijk als broodbeleg.



CREMES

ASSORTIMENT CRÈMES

| | | |
|-------|-------------------------|-----------------------------------|
| 55300 | Broccoli 6x170g | Tofu crème met broccoli. |
| 55600 | Tofu Tzatziki 6x170g | Tofu crème met frisse komkommer. |
| 55700 | Tofu Pesto 6x170g | Tofu crème met verfijnde kruiden. |



Onze zachte, romige crèmes zijn perfect als broodbeleg. Ze passen eveneens in uw soep als alternatief voor plantaardige room en brengen uw sauzen op smaak.



BURGERS

ASSORTIMENT BURGERS

| | | |
|-------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 60000 | Falafel 6x(4x60g) | Mediterrane vleesvervanger op basis van kikkererwten. |
| 62000 | Lupine burger tajine 6x150g | Intense smaak van zoete aardappel, paprika dadels en lupine |
| 62100 | Lupine burger goulash 6x150g | Een mix van tomaten, paprika, veel kruiden en lupine. |
| 62200 | Natto groenten burger 6x180g | Burger op basis van natto en groenten. |
| 63000 | Hennep burger met paprika 6x150g | Burger op basis van hennepzaden met gegrilde paprika. |
| 63100 | Hennep burger met linzen 6x150g | Burger op basis van hennepzaden met linzen. |
| 63200 | Hennep burger met zeewier 6x150g | Burger op basis van hennepzaden met zeewier. |

Onze Hobbit burgers zijn 100% vegan. Deze burgers zijn ideaal om zelf combinaties te maken met onze Hobbit dips.



SPECIALITEITEN

ASSORTIMENT SPECIALITEITEN

| | | |
|-------|----------------------------|---------------------------------------------------|
| 87100 | Natto 6x150g | Fermentatie van gekookte gepelde sojabonen. |
| 70300 | Hennepzaad 6x200g | Gepeld hennepzaad. |
| 70100 | Groentebouillon* 6x200g | Gedroogde kruiden met slechts 25% zout. |
| 70200 | Tomatenbouillon 6x200g | Gedroogde kruiden met slechts 25% zout en tomaat. |



Bouillons:

Gebruik 2 lepels per tas water voor een bouillonsoepje, of naar smaak toe te voegen aan gerechten.



De Hobbit NV
Nijverheidslaan 7-9
9990 Maldegem

info@hobbit.be
tel. +32 50 71 70 20

www.hobbit.be
facebook.com/hobbitnv
@hobbit_veganfood

Al onze producten zijn bio en gecertificeerd door Certisys BE-Bio-01.

