



MAURICE

EST 1933



dag in, dag uit
vers bereid



inhoud

Welkom	p. 3
Ons verhaal	p. 4
Sauzen & dressings	p. 12
Sauzen maison	p. 20
Chef's Flavors	p. 22
Warme bereidingen	p. 26
Salades	p. 30
Bbq-bijgerechten	p. 46
Onze 4 M's	p. 48
Onze klanten	p. 50

welkom

Welkom in de smaakvolle wereld van Maurice, uw partner in verse sauzen, premium salades en ambachtelijke bereidingen. Wij nemen u graag mee op culinaire ontdekkingsreis door ons assortiment, waar verrassende smaken en artisanale producten samenkomen.

Maurice was zonder twijfel één van de pioniers van de moderne smeersalades zoals we die vandaag kennen. De filosofie van Maurice vormt nog steeds de basis van alles wat we doen: **met enkel de allerbeste ingrediënten maken we dag in, dag uit, een huisgemaakt assortiment dressings, sauzen en salades, steeds met respect voor traditie en vakmanschap.**

In deze catalogoog ontdekt u onze nieuwste creaties en tijdloze favorieten, samen met inspiratie om uw eigen bereidingen te creëren. Wij hopen dat u net zoveel geniet van onze producten als wij aan het maken ervan !

Smakelijk !





ONS VERHAAL



traditie

& vakmanschap sinds 1933

1933

Maurice start met het inleggen van haring in het 'washok', achteraan in de tuin van zijn woning in Boechout. Al snel verhuisde hij naar de Antwerpse vismarkt in de Riemstraat.



1967

De zaken gaan goed en Maurice Mathieu breidt huis na huis uit, tot hij het hele blok bezit van de Kloosterstraat tot de Schelde. De productie gebeurt over maar liefst vijf verdiepingen. In 1967 overlijdt Maurice maar zijn kinderen en kleinkinderen bouwen de zaak verder uit.



1954

In 1954 barst de firma uit haar voegen en verhuist naar een groter pand in de Kloosterstraat. Eind jaren '50 lanceert Maurice Mathieu de 'kip curry' en 'champignons à la grecque' en wordt hij één van de grondleggers van de traditionele markt van het broodbeleg. Voor deze salades gebruikte Maurice Mathieu geen gewone mayonaise, maar ontwikkelde hij speciale dressings, geschikt voor het maken van salades.

2006

De vismijn verdwijnt en het Antwerpse Zuid wordt een hippe residentiële wijk, waar geen plek meer is voor een fabriek. We maken van de nood een deugd en bouwen een geheel nieuwe site in Zwijndrecht.

2025

We stoppen Maurice Mathieu in een heel nieuw jasje mét een fris logo. Onder de naam **Maurice** blijven we trouw aan onze roots, maar met een moderne twist, en nog steeds met dezelfde passie voor de allerbeste smeersalades, dressings en sauzen.

2019

In 2019 verkoopt de familie Van Goethem en Mathieu het bedrijf aan het familiale voedingsbedrijf Altoni-Kelderman uit Schoten. De waarden van de bedrijven liggen zeer dicht bij elkaar. De vierde generatie, de achterkleinzoon van Maurice Mathieu, blijft aan boord.

1980

De welbekende camionettes van Maurice Mathieu worden meer en meer gezien in het straatbeeld. Alle klanten worden rechtstreeks dag in, dag uit, aangeleverd. Maurice Mathieu krijgt naamsbekendheid, ook buiten het Antwerpse.







ONS VERHAAL



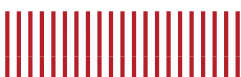
alleen de beste *grondstoffen*

Om een smaakvol product te bekommen, moet elk ingrediënt van hoogwaardige kwaliteit zijn.

Bij Maurice gebruiken we enkel de allerbeste grondstoffen voor onze producten. We geloven namelijk dat alleen op die manier de beste sauzen, dressings en salades gemaakt kunnen worden. Deze hoogwaardige ingrediënten zijn niet alleen van topkwaliteit, maar zitten bovendien ook boordevol smaak.

Zo selecteren we elk seizoen de beste tomaten uit Italië en gebruiken we uitsluitend zuiver borstvlees van volwassen hennen. Voor onze komkommersalade gaan we elke dag op zoek naar de meest verse komkommers. Daarna snijden we ze zelf, nét voor ze in de salade gaan.

Verser kan bijna niet !





ONS VERHAAL



huisgemaakt

Het ambachtelijke karakter van onze producten is en blijft onze sterkte.

Van het kloppen van olie en eieren tot het creëren van een smeuïge saus, en uiteindelijk een heerlijke salade: het hele productieproces gebeurt volledig in eigen huis. Zo houden we de volledige controle over het proces en de kwaliteit van onze producten. Ons vertrouwde team, met gemiddeld 20 jaar ervaring, kent elk geheim van onze salades en dressings.

Bij Maurice draait alles om ambacht, kwaliteit en passie - en dat proef je in elke hap ! Onze mayonaises worden vers geklopt voor een volle, romige structuur. Tijdens het mengen met verse groenten, vlees of vis worden de salades heerlijk smeuïg, wat zorgt voor een rijke, volle smaak in elke hap. Sommige salades worden zelfs met de hand gemengd en afgevuld, om de structuur perfect te behouden.









ONS VERHAAL

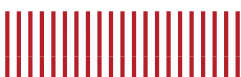


dag in, dag uit *vers bereid*

Onze succesformule ?
Bij Maurice betekent vers, écht vers.

Dag in, dag uit werken we bij Maurice met verse ingrediënten. In het seizoen koken we dagelijks aardappelen voor onze aardappelsalade en onze garnaalsalade maken we uitsluitend met grijze Noordzeegarnalen.

Kwaliteit en versheid staan bij ons altijd voorop ! Zo zorgen we ervoor dat onze klanten hun klanten elke dag opnieuw kraakverse salades en sauzen kunnen aanbieden.







Sauzen & *dressings*



MAYONAISE & dressings

Onze mayonaise en dressings vormen de perfecte basis voor elke salade door de ideale balans tussen smeuïgheid, consistentie en vettigheid. Met hun rijke, romige textuur en neutrale smaak tillen ze elke salade naar een hoger niveau. Gemaakt van de allerbeste ingrediënten en met zorg bereid, zijn ze ideaal om te combineren met verse groenten, vlees of vis.

Special

Onze smaakneutrale basisdressing voor salades op basis van 50% plantaardige olie, azijn en eigeel.



Suprême crème

Deze dressing bevat 58% plantaardige olie en heeft een vastere, meer crèmige structuur.



Super

Deze dressing heeft dezelfde basis als de suprême crème maar werd nog meer op smaak gebracht met azijn en mosterd.



Mayonaise

Deze basismayonaise bevat enkel pure ingrediënten waaronder 80% plantaardige olie, azijn en eigeel.



Vinaigrettesaus

Deze romige zoet-zure basisvinaigrette is ideaal als toevoeging aan onze dressings voor een iets lichtere, vloeiende structuur.



De tomatensaus
van Maurice

De pittige basis
voor jouw koude toppers



SAUZEN

Onze sauzen zijn speciaal ontwikkeld voor verschillende bereidingen. Ze bieden een perfecte balans van smaak, textuur en kwaliteit. Laat je inspireren en ontdek hoe onze sauzen elke bereiding nét dat beetje extra geven !

Tomatensaus

De welbepaalde huisbereide tomatensaus van Maurice...
Het ideale vertrekpunt voor zowel warme als koude bereidingen zoals bv. balletjes in tomatensaus.



Currysaus

Een Oosters geïnspireerde dressing bereid met een rijke Madras currykruidenmix. Door de warme bereiding van deze saus komen de smaken van de curry perfect tot hun recht.



Barbecuesaus

Een licht pikante saus met een zoete toets. Deze pittige saus past perfect bij gegrild vlees, op de hamburger of als marinade.



Cocktailsaus

Deze romige cocktailsaus heeft een frisse kleur en overmeestert uw ingrediënten niet, maar verrijkt ze juist met zijn subtiele smaak.





Américano

Deze saus is een kant-en-klare basissaus voor het bereiden van préparé. Vol van smaak dankzij de paprika, Tabasco, worcestersaus en cayennepeper.



Super-préparé saus

Een pittige, kruidige saus op basis van de Américano-saus met extra chili en balsamicoazijn. Breng nog extra op smaak met kappertjes, augurk of ui.



Looksaus

Een romige dressing met een frisse maar zachte looksmaak en peterselie. Heerlijk bij salades, broodjes, hamburger of barbecue.



Remouladesaus

Een Franse klassieker ... een fris-zure, romige saus op smaak gebracht met peterselie, ui en augurkblokjes. Ideaal als basis voor vissalades.



Hamburgersaus

Een licht zurige saus op basis van onze huisbereide verse tomatensaus, pickles en mosterd. Perfect om je hamburgers op smaak te brengen.



Tartaar spécial saus

Een romige, zoet-zure saus op smaak gebracht met ui en peterselie. De perfecte basis voor groentensalades zoals aardappel- of komkommersalade.



Ons geheim
voor de perfecte
préparé ?

De combo Américano en
Super-préparé-saus



Mayonaise maison

Een vers geklopte mayonaise ...
zoals je hem zelf zou maken

SAUZEN *maison*

Ontdek ons gamma 'maison' - sauzen die vers geklopt worden waardoor ze een volle, romige structuur krijgen. Deze sauzen zijn perfect als bijgerecht en geven elke maaltijd nét dat beetje extra smaak.

Mayonaise maison

Deze klassieke mayonaise bevat enkel pure ingrediënten waaronder 85% plantaardige olie, azijn, mosterd en eigeel.



Cocktail maison

Een klassieker bij uitstek die niet mag ontbreken bij de barbecue. Lekker romig en zacht van smaak, de Scotch Whisky maakt het helemaal af.



Tartaar maison

Een dressing rijk gevuld met verse kruiden, ui, zurige augurken en kappertjes. Een saus om je vingers bij af te likken.



Barbecue maison

Een licht pikante saus met een zoete toets. Heerlijk bij vlees- en grillgerechten.





A match made in heaven !

Deze romige, luxe dip laat je frietjes letterlijk
'truffelen' van plezier.



**Frietjes met
truffelmayonaise**

Op basis van mayonaise maison,
truffel en olijven

CHEF'S *flavors*

Samen met onze culinaire adviseur en Chef Wouter Van der Vieren, ontwikkelden we een heel nieuw gamma verse sauzen onder de naam 'Chef's flavors'. Deze unieke selectie van verse sauzen belooft een ongeëvenaarde dimensie van smaak aan uw gerechten toe te voegen.

Vitello tonnato dressing

Deze romige tonijndressing, volgens authentiek recept met tonijn, kappertjes en gezouten ansjovis, is dé ideale kant-en-klare dressing voor vitello tonnato, dé anti-pasti bij uitstek uit de Italiaanse keuken.



Salée / mosselsaus

Deze dressing is in eerste instantie een sladressing op basis van mayonaise, mosterd, azijn en specerijen en wordt vooral toegepast bij kropsla of koolsla. Daarnaast ook de ideale dipsaus bij 'mosselen friet'.



Steak tartaar dressing

Steak tartaar ... deze klassieker staat op bijna elke menukaart. Om de tartaar op smaak te brengen, ontwikkelden we een kant-en-klare dressing op basis van mosterd, Tabasco, worcestersaus en olie.



Truffel mayonaise

Geef je gerechten een feestelijk karakter met deze truffel mayonaise op basis van onze romige mayonaise maison, de aardse natuurlijke smaak van truffel en olijven. Of je nu je frietjes wil dippen of je rundscarpaccio wil upgraden, onze truffel mayonaise voegt een vleugje luxe toe aan elk gerecht.





Lemon pepper mayonaise

Een combinatie van romige mayonaise, pittige zwarte peper en fris citroensap voor een heerlijke umami-ervaring. Veelzijdig inzetbaar als saus voor hamburgers, dips of als smaakmaker op belegde broodjes. Ook ideaal bij carpaccio of visgerechten voor een frisse en kruidige toets.



Sriracha mayonaise

Deze spicy mayonaise op basis van sriracha, een Aziatische chilisaus, zorgt voor een ware smaakexplosie ! Ideaal als dipsaus voor alle Aziatische gerechten of snacks, maar ook om een tartaar aan te maken.



Kimchi mayonaise

Kimchi is een Koreaanse specialiteit op basis van gefermenteerde groenten. Deze mayonaise is gebaseerd op deze Koreaanse smaakbom en heeft een frizure, pittige smaak met een toets van sesamzaadjes.



Caesar dressing

Deze caesar dressing wordt gemaakt met geraspte Parmigiano Reggiano, look en ansjovis. Deze saus is niet enkel inzetbaar voor de klassieke caesar salade maar is ook perfect te combineren met bijvoorbeeld rauw gemarineerde zalm of tagliata van rund.



Aïoli mayonaise

Aïoli mayonaise vindt zijn oorsprong in de mediterrane keuken en dat hebben we heel serieus genomen. Onze aïoli mayonaise bevat 20% Arbequina-olijfolie en verse look van Spaanse origine.

Deze dressing is met zijn zachte, romige structuur een all-time classic bij elke apero !



Pickles mayonaise

Belgischer dan deze mayonaise wordt het niet... Het geheim zit in de aromatische specerijen in combinatie met frisse zuren die lang blijven nazinderen. Ideaal voor bij smashed hamburgers, frietjes en op elke tapasplank.



Dé catch van de dag !

Dompel je gebakken vis onder in onze Lemon pepper mayonaise en laat je smaakpapillen zwemmen !

Gebakken vis met
Lemon pepper
mayonaise

Een frisse, pittige twist



Deze combo doet je 'krieken' van vreugde !

Een zoet-hartig avontuur dat je niet wilt missen.



Warme krieken
met gehaktballen

Ready-to-eat, dus hoeft niet
meer ingebonden te worden

WARME *bereidingen*

Breng meer variatie in je aanbod met ons gamma warme bereidingen. Deze vers bereide gerechten bieden klanten een snelle, smaakvolle oplossing voor elke maaltijd. Van rijke sauzen tot Oosterse gerechten, onze producten worden steeds met zorg en vakmanschap bereid.

Bereide krieken

Een echte klassieker uit de Vlaamse keuken... heerlijke Noordkrieken. Deze saus is ready-to-eat en hoeft dus niet meer ingebonden te worden. De bereide krieken passen uitstekend bij vleesbrood of balletjes, maar zijn ook ideaal te combineren bij nagerechten.



Bolognaisesaus

Een klassieke bolognaisesaus met krokant gebakken varkens- en rundergehakt, wortel, prei, selder en op smaak gebracht met kruiden en specerijen.



Zigeunersaus

Een heerlijk afsmakende zoet-zure saus met een rijke garnituur aan zuiderse groenten. Heerlijk bij gegrild vlees, barbecue of gevogelte.





Rode kool

Seizoensspecialiteit

Ontdek deze winterse klassieker ! Rode kool gecombineerd met appel, een vleugje azijn en winterse kruiden. De perfecte mix van zoet, zuur en kruidig.
(1/9 - 31/3)



Chinese saus

Ontdek deze heerlijk zoete maar toch licht pittige Chinese saus met curry en verse groenten, waaronder worteltjes, paprika, taugé en bamboe. Dit authentiek Chinees gerecht combineer je best met kip, scampi's of rundsvlees en past perfect bij rijst.



Mandarijn-ananassaus

Geef een zoete twist aan je gerechten met deze mandarijn-ananassaus. Gebruik de saus warm in combinatie met eend in de Franse klassieker 'canard à l'orange', of om een bijzondere fruitige toets te geven aan jouw kip of kalkoen.



Pangang saus

Ideaal voor alle Aziatisch bereide schotels in jouw toog. Een kant-en-klare, licht pikante zoetzure saus met knapperige groentjes waaronder wortel, paprika, bamboe en taugé. Combineer met kippenreepjes, varkensblokjes of noedels, en creëer in één handomdraai een heerlijk Aziatisch gerecht.









Salades

Kip en curry, een vurige vriendschap !

Ga de uitdaging aan en ontdek hoe “curry-licious” deze combinatie echt is !



Broodje
kip curry

Met onze pittige
currykruidenmix

KIP- *salades*





Kip curry

Met deze salade maakte Maurice Mathieu reeds faam eind jaren '50. Een rijk gevulde kipsalade met de pittige Madras currykruidenmix.



Kipsalade

Heerlijk afgekruide kippenstukjes in een volle dressing.



Kip hawaiï

Kip in een zacht getomateerde saus met een vruchtengarnituur en kippenkruiden.



Kip chop-choy

Een volle kipsalade met een zachte toets van curry en garnituur van sojascheuten, paprika en wortelen.



Exotische kipsalade

Een zachte getomateerde kipsalade met een rijke garnituur van sojascheuten, paprika en wortelen.



Kip napoli

Flinke stukken kip in een zacht getomateerde saus met curry.



Kip pikant

Stukjes kip in een pikant getomateerde saus met julienne van selder.



Kip zigeuner

Een milde zoete salade met kip en een rijke garnituur van zuiderse groenten.



Pitasalade

Heerlijk gekruide kippenblokjes in een afsmakende saus, op smaak gebracht met peterselie en een brunoise van wortel.



Pita pikant

Heerlijke stukjes kip in een pittig getomateerde saus, op smaak gebracht met pitakruiden en een brunoise van wortel.



Seizoensspecialiteit

Herfstsalade

De smaken van de herfst in een kleurrijke salade !
Ontdek de geweldige combinatie van geroosterde pompoen met gerookte kip in een zachte dressing.
(21/9 - 21/12)



Weetje !

Alleen kakelverse eieren in de mix !

Voor onze sauzen gebruiken we alleen vers eigeel – dat zorgt voor een betere smaak én een perfecte structuur. Zo worden er elk jaar meer dan 5 miljoen eitjes onder onze sauzen gemengd.



Spread the love !

Deze “smeuïge” sensatie is de perfecte “spread-venture” voor op je brood. Of je nu gaat voor een knapperige toast of een zachte baguette, deze spread is altijd de “spread”-winner !



VLEES- *salades*

Gemaakt met de beste ingrediënten en vers bereid, combineren deze salades mals vlees met heerlijke kruiden en sauzen voor een rijke smaakervaring.

Américano spread

De ideale américano spread, op basis van fijn gemalen varkensvlees en bereid met onze américanosaus. Op smaak gebracht met cayennepeper, paprikakruiden, mosterd en worcester.



Balletjes in tomatensaus

Een rijk gevulde salade met kippenballetjes in een vers huisbereide tomatensaus.



Bouilliesalade

Voor de liefhebber van de vleessalades: een smeuïge salade op basis van zuiver gekookt rundsvlees, zilveruitjes en tomaat in een heerlijke tartaardressing met verse peterselie.



Vleessalade

Een rijk gevulde salade van ham met augurk, zilveruitjes, stukjes ei en groene kruiden. De ham werd ontwikkeld naar eigen recept.





De smaak van de zee en de zomer !

Neem een hap en laat de smaken je meenemen op een zomers zee-avontuur.

VIS- salades

Onze vissalades brengen de frisse smaken van de zee naar je bord. Met zorg bereid, combineren we de beste vissoorten met heerlijke kruiden en romige sauzen voor een perfecte balans tussen frisheid en smaak.

Grijze garnaalsalade

Een heerlijk smeugige salade met grijze garnaal uit de Noordzee.



Grijze garnaalsalade deluxe

Een salade met 40% grijze garnaal uit de Noordzee, verse stukjes ei en peterselie.



Krabsalade

Salade op basis van sneeuwkrab en surimi in de beste mayonaise.



Surimisalade

Een kruidige salade met de volle smaak van surimi en verse stukjes ei.





Scampi curry

Een frisse salade met scampi in een romige currydressing met een zoete vruchtengarnituur.



Scampi diabolique

Heerlijke scampi in een pittig duivels tomatensausje met sambal.



Scampi look

Scampi in een zachte looksaus, ook ideaal als tapashapje.



Steur mandarine cocktail

Scampi in een frisse cocktailsaus, subtiel op smaak gebracht met mandarijn.



Noordzeesalade

Een combinatie van witvis en roze garnalen in een smeugige dressing met groene kruiden.



Valentijnsalade

Seizoensspecialiteit

Ontdek deze themasalade die niet mag ontbreken tijdens de valentijnsperiode. Deze rijkelijk gevulde salade zit vol met het vlees van rivierkreeft, sneeuwkrab en surimi.

(15/1 - 15/2)

Een saus-ational duo !

Verwen je smaakpapillen met onze scampi in currysaus !
Deze combinatie is een ware smaakexplosie die elke hap laat knallen.





Tonijnsalade

Een heerlijk smeùige salade vol tonijn.



Tonijn cocktail

Sappige stukken tonijn in een zachte cocktailsaus verrijkt met geraspte worteltjes.



Tonijn pikant

Sappige stukken tonijn in een getomateerde saus, op smaak gebracht met chili.



Zalmsalade

Atlantische zalm in een romige cocktailsaus.



Gerookte zalmsalade

Flinke stukken gerookte en wilde zalm, in een romige dressing met julienne van wortel, op smaak gebracht met groenten en kruiden.



Zalmmousse

Een heerlijk luchtige zalmmousse... ideaal als apero of voorgerecht.



Haringsalade

Stukjes haring in een smeugige dressing met een kleurrijke groentegarnituur.



Haring in dille

Een frisse, licht zure salade met stukjes haring, op smaak gebracht met dille en groene kruiden.



Mosselen tartaar

Een romige, rijk gevulde salade met mosselen in een verse tartaarsaus.



Seizoensspecialiteit

Eindejaarssalade

Ontdek onze feestelijke eindejaarssalade met gerookte paling in een frisse, romige dressing. Heerlijk met stukjes appel en een fijne toets van dille en mierikswortel. (15/11 - 31/12)



Weetje!

We geven onze ingrediënten een draai !

We zwieren al onze ingrediënten eerst goed uit zodat ze hun overvloedige vocht verliezen. Daardoor geven de ingrediënten meer aroma's af aan de saus en krijg je een heerlijke salade boordevol smaak !

De coolste snack van de zomer !

Licht, fris en altijd een hit – een echte “salade-sensatie” die je niet wilt missen.



Verse komkommersalade

à la minute gesneden,
verser kan bijna niet !



GROENTEN- salades

Onze groentensalades bieden een heerlijk, gezonde twist voor op brood, toast of als dipsaus. Gemaakt van de beste, verse groenten en verfijnd met romige sauzen en smaakvolle kruiden.

Champignons à la grecque

Een klassieke salade van champignons en gestoofde ui toegevoegd aan onze verse huisbereide tomatensaus.

Tip!
all-time
favorite



Eiersalade

Fijn gesneden stukjes ei in een lichte dressing, met een frisse toets van peterselie.



Komkommersalade

Een romige salade rijkelijk gevuld met vers gesneden komkommerschijfjes, op smaak gebracht met augurk, ui, paprika en groene kruiden.



Seldersalade

Julienne van krokante selder in een heerlijke dressing.



Seizoensspecialiteit

Aspergesalade

Een heerlijke combinatie van verse witte vacuümgegaarde asperges en stukjes ei. De perfecte basis voor jouw creaties ! (21/3 - 30/6)



Pasta-mazing !

Verlies jezelf in de heerlijke smaken van onze Griekse pastasalade !

Deze “pasta-bomb” zit vol met frisse kruiden,
fetakaas en knapperige groenten.



BBQ- *bijgerechten*

Onze verse bijgerechten zijn een frisse en smaakvolle toevoeging aan elke maaltijd. Gemaakt met hoogwaardige ingrediënten en perfect gebalanceerde smaken.

Aardappelsalade

Een verse aardappelsalade op grootmoeders wijze: aardappelen gekookt in gezouten water, gesneden in blokjes, en nadien gemengd in een fijne dressing met stukjes augurk, ui en peterselie.



Seizoensspecialiteit

Griekse pastasalade

In deze vegetarische salade met rijstpasta proef je het zoute van de fetakaas en de verse knapperigheid van de groene sojabonen en granaatappelpitjes. De pastasalade werd op smaak gebracht met een oliemarinade op basis van oregano, tijm en knoflook. (21/3 - 21/9)



Seizoensspecialiteit

Pastasalade beenham mosterd

In deze pastasalade met fusilli spelen beenham, courgette en erwtjes de hoofdrol. De salade werd op smaak gebracht met een frisse mosterddressing. (21/3 - 21/9)



Rauwkostsalade

Een frisse rauwkostsalade met de heerlijke crunch van wortel, witte kool, paprika, augurk en ui. Als smakelijk bijgerecht bij de barbeque of als lunch.



maatschappelijk verantwoord *ondernemen*

Maurice wil meewerken aan een betere plek om te leven.
In ons duurzaamheidsprogramma engageren we ons tot
het omgaan met zorg en respect voor de 4 M's:

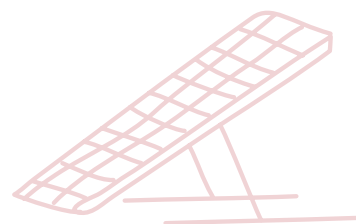
Mens

Kwaliteit is onze absolute prioriteit. Traceerbaarheid is daarvoor essentieel. Wij streven continu naar hoogkwalitatieve producten en processen, die daarop intern én extern geaudit worden. Zo zijn alle sauzen en salades IFS-gecertificeerd en kan je dus op een voortreffelijke kwaliteit vertrouwen.



Milieu

Klimaatverandering is wellicht de grootste milieu-uitdaging voor ons allemaal. Ook wij hebben daar een belangrijke rol in te spelen. Zo investeerden we maar liefst in 2500 m² zonnepanelen. Met onze warmtekrachtkoppeling zetten we energie dubbel zo efficiënt in, voor een duurzame en milieuvriendelijke toekomst.





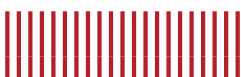
Maatschappij

We vervullen ook een maatschappelijke rol. Al jaren steunen we uiteenlopende sociale projecten, activiteiten en organisaties zoals Poverello. Zo kunnen deze mensen genieten van onze producten en delen we wat we hebben met mensen in nood.



Medewerker

Elke werknemer verdient ons respect, want onze groei is te danken aan de motivatie en het engagement van ons team. Met gemiddeld 20 jaar ervaring kennen onze medewerkers elk geheim van onze salades en dressings. Dit indrukwekkende vakmanschap komt niet zomaar uit de lucht vallen: we zorgen goed voor ons team en tonen onze waardering. Samen bouwen we aan een succesverhaal om trots op te zijn !



de smaak van *vertrouwen*

Bij Maurice draait alles om smaak, kwaliteit
en binding - ook met onze klanten.

“

Toen ik hier als leerjongen werkte, gebruikten ze al de producten van Maurice. Toen ik 15 jaar geleden de zaak overnam, heb ik daar nooit iets aan veranderd. In 2021 won ik zelfs de Kristallen Kroon voor de beste préparé van het land, gemaakt met jullie 'special' !

Ben Somers

Keurslager Somers in Boechout



Onze slagerij koopt al generaties lang bij Maurice. Iedereen is hier gek op ons broodje met jullie garnaalsalade, zelfs ons personeel. Altijd topkwaliteit !

Chris Haemerlinck

Slagerij St.Pierre in Gent



In onze vishandel gebruiken we al jaren de sauzen en dressings van Maurice. De structuur van de sauzen is top en maakt onze verse vissalades nog beter !

Vishandel en speciaalzaak STELOY

Mortsel





Bij Maurice proef je de ervaring in elk product. Ze zijn erg sterk in de traditonele recepten en we zijn dan ook fan van de tomatensaus en basismayonaises.

Slagerij Verstappen
St. Lenaerts

Al jaren maken wij onze eigen kipkerrie salade met jullie currysous. Deze saus is pittig en niet te zoet – net dat unieke karakter dat je niet snel op de Nederlandse markt vindt !

De Marktpoelier
Yerseke

Maurice maakt voor ons een mayonaise met lokale mosterd. Precies wat onze klanten willen.

Mattijs Seru
Seru Restoservice

Verse én kwalitatieve sauzen zoals de chef ze zelf zou maken !

Horta
Antwerpen

Voor onze catering vertrouwen we op producten zoals de Chef's Flavor sauzen en salades. Dagvers, constante kwaliteit en premium !

Kevin Teugels, Chef Catering of the Year 2024 Gault Millau
Gourmet Invent Catering



In ons versatelier werken we graag met de sauzen en salades van Maurice. Ambachtelijke producten van een topkwaliteit !

Jimmy Van Gestel
Atelier Jacky, Delhaize Brasschaat

Al 20 jaar trouwe klant van Maurice en nog nooit teleurgesteld. Een ruim gamma salades met grote stukken en niet alleen saus. De kip curry, tonijn-, krab- en garnal-salade zijn hun absolute toppers.

Violaine Lejeune
Le Fromageon, Gerpinnes

De salades die jullie voor ons op maat maken zijn telkens een schot in de roos ! Vers, smaakvol en precies afgestemd op wat wij nodig hebben. Onze klanten zijn dolenthousiast en wij ook !

Geert Meuninck
Culinaire Eetwinkel Meuninck in Blankenberge



”





MAURICE

EST 1933

Westpoort 71
B-2070 Zwijndrecht
tel. 03 216 01 11

www.mauricemathieu.be
info@mauricemathieu.be

