

Welkom bij Mr. Georges



Bij Mr. Georges draait het niet alleen om delicatessen, maar ook om de mensen achter de toonbank. Wij zijn blij dat we jullie iedere dag kunnen bedienen.

“Versheid, ambacht en klantvriendelijkheid, dát is onze focus.”

I am Mr. Georges

Achter elke smaakvolle creatie staat een team dat zich 100% inzet. Onze medewerkers dragen met fierheid hun lederen schort en maken deel uit van een hechte familie. Samen zetten we ons in voor kwaliteit, ambacht en service – elke dag opnieuw.

Iedereen proeft mee

Nieuwe producten? Die worden eerst door het team getest! Alleen wat unaniem goedgekeurd wordt, komt in de toonbank. En vindt een medewerker op vakantie een goddelijke olijf? Dan gaan we er met plezier achteraan!

Proef de lente bij Mr. Georges!

VOEL JE HET AL? DE EERSTE ZONNESTRALEN, DE LENTEKRIEBELS...
TIJD OM AFSCHIED TE NEMEN VAN WINTERKOST EN TE GENIETEN VAN LANGE AVONDEN VOL SMAAK.

Lente is... eindeloos aperitieven!

De eerste warme dagen vragen om een gezellige tafel vol lekkernijen. Geen uren in de keuken, maar een rijkelijk gevuld tapasbord met de fijnste vleeswaren, smeuge kazen en heerlijke antipasti. Mr. Georges selecteert met flair de perfecte combinaties voor een ontspannen avond.

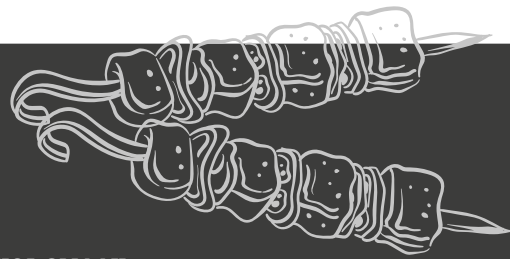
Lente is... de eerste barbecue van het jaar!

Tijd om de grill aan te steken! Of je nu voor sappig vlees of smaakvolle bijgerechten of salades gaat. Denk aan frisse salades, verrassende smaken en pure ingrediënten die je barbecue naar een hoger niveau tillen. Ook onze pastasalades zijn een aanrader.

Lente is... topingrediënten van eigen bodem!

Van Belgische aardbeien en asperges tot geitenkaas en lamsvlees, de lente brengt het beste van lokale boeren op tafel. Geniet van seizoensgebonden gerechten zoals frisse pasta's, romige risotto's en mediterrane specialiteiten, zorgvuldig samengesteld door Mr. Georges.

De lente is er – en ze smaakt heerlijk! Kom langs en ontdek het zelf.



Mr. Georges op de Belgian Cheese Awards



De Belgian Cheese Awards is een prestigieuze wedstrijd die de beste kazen van België in de schijnwerpers zet. Deze eerste editie ging dit jaar door op 23 februari in **Brouwerij 3 Fonteinen** in Beersel. Tijdens dit evenement beoordeelde een professionele jury diverse kazen, zowel van rauwe als gepasteuriseerde melk, om de meest uitzonderlijke producten te bekronen.

De jury was unaniem lovend over onze kazen en gaf de **Mr. Georges Fermier geitenkaas**

een **'Zilveren Medaille'**. Deze jonge geitenkaas wordt op de boerderij gemaakt en gedurende min. 6 weken gerijpt. Met zijn romige en smeuge textuur en verfijnde, milde nootachtige zoete smaak is deze kaas een ware traktatie voor fijnproevers.

Naast de prijsuitreiking konden bezoekers genieten van een kaasmarkt, deelnemen aan workshops en kennismaken met kaasmakers uit heel België. Uiteraard mocht er ook uitgebreid geproefd worden.



De smaak van Italië bij Mr. Georges

BIJ MR. GEORGES GELOVEN WE IN KWALITEIT, TRADITIE EN PASSIE VOOR SMAAK. DAAROM SELECTEREN WE ZORGVULDIG DE BESTE PRODUCTEN UIT ITALIË – EEN LAND WAAR GASTRONOMIE DIEPGEWORTELD ZIT IN DE CULTUUR.

VAN DE VERFIJNDE PARMAHAM TOT DE VOLLE SMAAK VAN EEN ECHTE PARMIGIANO REGGIANO DOP, ITALIAANSE DELICATESSEN HEBBEN EEN UNIEKE PLEK VEROVERD IN KEUKENS OVER DE HELE WERELD. DANKZIJ MR. GEORGES PROEF JE DEZE PURE, ZUIDERSE SMAKEN OP JE BORD.

BUON APPETITO!



Ontdek meer over de Italiaanse delicatessen bij Mr. Georges



Parmaham: de koning van de Italiaanse hammen

Flinterdun gesneden, smeltend op de tong en boordevol smaak – Parmaham, of Prosciutto di Parma, is een van de meest geliefde delicatessen uit Italië. Al eeuwenlang wordt deze verfijnde ham op ambachtelijke wijze geproduceerd in de heuvels rond Parma, waar het milde klimaat en de frisse berglucht zorgen voor de perfecte rijpingsomstandigheden.

Bij Mr. Georges selecteren we uitsluitend Parmaham van topkwaliteit, afkomstig van het kleinschalige familiebedrijf **Pelizzari**. Hier wordt de ham nog op traditionele wijze vervaardigd: met zorg geselecteerd, met precisie gezouten en langzaam gedroogd. Dit eeuwenoude proces begint bij de **maestro salatore**, die de hammen met minimale

hoeveelheden zout bewerkt. De huid wordt ingewreven met vochtig zeezout, terwijl het afgesneden vlees bedekt wordt met droog zout. Vervolgens rijpt de ham op natuurlijke wijze, waardoor hij zijn kenmerkende zachte textuur en subtiel zoete, nootachtige smaak ontwikkelt.

Het rijpingsproces duurt minimaal 12 maanden, maar sommige hammen rijpen zelfs tot **36 maanden** voor extra diepgang en complexiteit. De keurmeesters van het **Consorzio del Prosciutto di Parma** controleren de kwaliteit met een eeuwenoude techniek: met een paardenbotje prikken ze in de ham en ruiken eraan om de perfecte rijping te beoordelen. Pas wanneer een ham

voldoet aan alle strenge eisen, krijgt hij het befaamde brandmerk: de zwartgeblakerde kroon van de hertog van Parma.

Deze liefde voor de traditie proef je bij de eerste hap en dit maakt onze Parmaham zo smaakvol en geliefd. Geniet ervan op een borrelplank met Parmezaanse kaas, als verfijnde toevoeging aan een bord pasta of simpelweg met een stukje vers brood en een goed glas rode wijn.

Wil je de échte smaak van Italië ervaren? Ontdek onze selectie Parmaham (18 maand en de koning der koningen 30 maand) en andere Italiaanse delicatessen in de winkel.



Parmigiano Reggiano DOP: het Italiaanse goud

Geen kaas zo iconisch als **Parmigiano Reggiano DOP**. Al eeuwenlang wordt deze harde, kruimelige kaas ambachtelijk gemaakt in de regio's Parma, Reggio Emilia en Modena. En dat proef je!

Met slechts **drie ingrediënten** – melk, stremsel en zout – ontstaat een meesterwerk dat **minimaal 12 maanden rijpt**, maar pas écht tot zijn recht komt na **24 tot 36 maanden**. Het resultaat? Een intense, nootachtige smaak en een korrelige textuur die bijna op de tong smelt.

Bij **Mr. Georges** halen we onze **Parmigiano Reggiano DOP** rechtstreeks uit Italië, zodat jij de pure, authentieke smaak in huis haalt. Rasp het over een dampend bord pasta, breek een stukje bij een goed glas wijn of combineer met Parmaham voor een onweerstaanbare antipasto.

En let op: alleen kaas met het officiële **DOP-keurmerk** mag zich Parmigiano Reggiano DOP noemen. Zo ben je altijd verzekerd van topkwaliteit.

Ontdek deze Italiaanse klassieker bij **Mr. Georges** in de winkel



Gorgonzola DOP: de Italiaanse blauwschimmel klassieker

Romig, pittig en heerlijk smeug – **Gorgonzola DOP** is een van de meest iconische kazen uit Italië. Deze blauwschimmelkaas wordt al meer dan **1.000 jaar** gemaakt in de regio's Lombardije en Piemonte, waar vakmanschap en traditie samenkomen in een unieke smaakbeleving.

Wat maakt Gorgonzola DOP zo bijzonder? De kaas wordt gemaakt van **koemelk**, waaraan de beroemde blauwschimmels worden toegevoegd. Tijdens de rijping ontstaan de kenmerkende blauwe aders, die zorgen voor de uitgesproken smaak en romige textuur. Er zijn twee varianten: **Gorgonzola Dolce DOP**, zacht en mild van smaak, en **Gorgonzola Piccante DOP**, pittiger en kruimeliger van structuur.

—
“Vakmanschap en traditie komen samen in een unieke smaakbeleving.”
—

Bij **Mr. Georges** vind je échte **Gorgonzola DOP**, rechtstreeks uit Italië. Heerlijk gesmolten over een verse pasta, als smaakmaker op een kaasplank of simpelweg op een stuk knapperig brood met een druppeltje honing.

Proef de authentieke smaak van Italië met de Gorgonzola DOP van **Mr. Georges**.



Van boer tot bord: de Mr. Georges Fermier-kaas

IN DE POLDERS VAN DE MOEREN BIJ VEURNE WORDT KAAS NOG ÉCHT AMBACHTELIJK GEMAAKT. BIJ KAASMAKERIJ DE MOERENAAR, OP SLECHTS 100 METER VAN DE MELKBRON, WORDT ELKE DAG VERSE HOEVEKAAS GEPRODUCEERD.

Eerlijk vakmanschap

Wat begon als een kleinschalig project van Tine Denoo en Lieven Dewicke groeide uit tot een gerenommeerde kaasmakerij. In 2015 nam zoon **Tijs Dewicke** het bedrijf over en perfectioneerde hij het proces samen met zijn partner **Lien Dezeure**. Verse melk, gecontroleerde rijping en natuurlijke voeding voor de koeien: dat is het geheim achter hun succes.

Een exclusieve kaas voor Mr. Georges

Acht jaar geleden ontstond een klik tussen De Moerenaar en Mr. Georges, wat resulteerde in een unieke samenwerking. Het resultaat?

De **Mr. Georges Fermier Kaas** – een West-Vlaamse Goudse boerderijkaas, zonder kleurstoffen of bewaarmiddelen, en met een laag zoutgehalte.

De kaas rijpt 3, 6 of 12 maanden en wordt vers bij Mr. Georges verkocht. Deze kaas werd op de Belgian Cheese awards (zie p. 1) nog bekroond met een Zilveren Medaille.

Daarnaast vind je bij Mr. Georges ook andere toppers van De Moerenaar, zoals Moerduiveltje, Veurkse Notenboom en Gouden Carolus bierkaas.

“Verse melk, gecontroleerde rijping en natuurlijke voeding voor de koeien: dat is het geheim.”



Ontdek meer over de kunst van het kaasmaken



Bestel via de website



Feestje op komst? Haal de beste kaas- en tapasplanken in huis!

Of het nu een **gezellig etentje** of een **feestje** is, een kaas-, tapas- of zuiderse schotel van **Mr. Georges** stelt nooit teleur. Met een mix van **topkazen**, **verfijnde vleeswaren** en **verrassende delicatessen** zorgen wij voor een plank die smaakt én indruk maakt. Van ontdekkingen tot vertrouwde klassiekers, samengesteld met enkel de allerbeste ingrediënten.

Makkelijk bestellen, snel genieten

Wil je een kaas- of tapasplank op tafel toveren? Bestel gewoon **één dag op voorhand voor 18 uur**, en wij zorgen ervoor dat je bestelling op tijd klaarstaat.

Win fantastische prijzen met Mr. Georges!

Bij Mr. Georges verrassen we je niet enkel met lekkere, dagverse producten maar wij verwennen ook graag onze klanten. Daarom lanceren wij een schitterende wedstrijd waarbij er mooie prijzen te winnen zijn.

Surf naar <https://www.mrgeorges.be/nl/wedstrijd> vul je gegevens en de schiftingsvraag in en maak kans op prachtige prijzen.



Deelnemen kan tot en met 30 april.

1^{ste} prijs:

Ga mee met 2 personen op proefreis met Mr. Georges

2^{de} prijs:

Een overheerlijke Iberico ham op poot

3^{de} prijs:

Een kaasplank voor 6 personen





Garnaalkroketter: de Noordzee op je bord

LICHT KROKANT VANBUITEN, ZALIG SMEUÏG VANBINNEN EN BOORDEVOL NOORDZEE SMAAK – DE GARNAALKROKET IS EEN ECHTE BELGISCHE KLASSIEKER. MAAR WAAR KOMT DEZE LEKKERNIJ EIGENLIJK VANDAAN? HET EERSTE RECEPT DOOK OP IN DE 19^{DE} EEUW, IN HET SPAARZAME KEUKENBOEK. WAARSCHIJNLIJK WAS HET DE GENTSE CHEF PHILIPPE CAUDERLIER DIE DEZE DELICATESSE VOOR HET EERST OP TAFEL TOVERDE.

Wat maakt een garnaalkroket echt goed?

Het geheim zit in de vulling: een fluweelzachte garnalenroux die perfect gebonden is en barst van smaak. De absolute ster? **Grijze Noordzeegarnalen**. Hoe meer, hoe beter! Een scheutje kreeftenbisque, cognac of room kan de smaak nog voller maken. En dan die korst – die moet luchtig, goudbruin en extra knapperig zijn.

Bij Mr. Georges gaan we voor niets minder dan topkwaliteit. Onze garnaalkroketter worden gemaakt door een gerenommeerde vissersfamilie en bevatten maar liefst **41% pure grijze garnalen**. De korst? Die krijgt een extra krokante touch dankzij panko, Japans broodkruim dat zorgt voor een onweerstaanbare crunch.

Bij Mr. Georges geloven we dat een klassieker enkel perfect is als je kiest voor **100% natuurlijke ingrediënten en geen compromissen**. En dat proef je!

👉 Zin in de beste garnaalkroketter? Je vindt ze in onze winkels (www.mrgeorges.be).

5 slimme tips tegen voedselverspilling

WIST JE DAT DE GEMIDDELDE BELG JAARLIJKS ZO'N 150 KG ETEN WEGGOOIT? EEUWIGE ZONDE! OM TE VOORKOMEN DAT LEKKER ETEN ONNODIG IN DE VUILBAK BELANDT, HEBBEN WE DEZE HANDIGE TIPS VOOR JE VERZAMELD.

1.



Maak een lijstje (en houd je eraan)

Wat je niet koopt, kan je ook niet verspillen.
Ga voorbereid naar de winkel: check je voorraad, stel een maaltijdplan op en schrijf een boodschappenlijstje.
Zo koop je alleen wat je écht nodig hebt.

2.



Slim stapelen in je koelkast

De achterste hoekjes van je koelkast zijn vaak een kerkhof voor vergeten eten. Zet producten die snel vervallen vooraan en gebruik het first in, first out-principe. Ook de indeling telt: vlees & vis onderaan (de koudste plek), kaas & zuivel in het midden, dranken & sauzen in de warmere deur.

3.



Gooi niet té snel weg

Veel eten belandt in de vuilbak terwijl het nog perfect eetbaar is. Een plekje op je tomaat? Snijd het weg. Yoghurt over datum? Eerst ruiken en proeven! De THT-datum betekent ten minste houdbaar tot, niet meteen oneetbaar na.

4.



Geef restjes een tweede leven

Veel dingen die we weggooiën, zijn eigenlijk smaakbommetjes:
- Radijsloof als sla-alternatief
- Wortelloof voor zelfgemaakte pesto
- Parmezaankorst in soep of saus voor extra smaak
- Oud brood geroosterd met olijfolie = heerlijke croutons

5.



Mix & bewaar

Verlepte groenten of overrijp fruit? Perfect voor een soep of smoothie! Geen zin om meteen te gebruiken? Snijd het in stukjes, vries het in en gebruik het later rechtstreeks in de blender.

— MR. —
GEORGES®

Ontdek
al onze
locaties



GRATIS* DROOG WORSTJE



OP VERTOON VAN DEZE BON ONTVANG JE
EEN HEERLIJK DROOG WORSTJE, HELEMAAL GRATIS*!

*Deze actie loopt tot en met 31 mei 2025.

Af te halen in de bedieningstoog van jouw dichtstbijzijnde Mr. Georges-vestiging.

