





# NIEUW nouveau

## Croissant cru 23% boter

Croissant cru 23% beurre

440195

△ 60 g

☐ 180 st./doos - p./ct

- ⌚ • Rijstijd/temps de pousse: 150 min à 26° 75% vocht/humidité
- Met ei afstrijken/dorer à l'oeuf
- Afbakken/cuisson: ca 17 min à 165°

## Chocoladebroodje cru 20.5% boter

Pain au chocolat cru 20.5% beurre

440197

△ 70 g

☐ 180 st./doos - p./ct

- ⌚ • Rijstijd/temps de pousse: 150 min à 26° 75% vocht/humidité
- Met ei afstrijken/dorer à l'oeuf
- Afbakken/cuisson: ca 17 min à 165°



## VOORGEBAKKEN MADELEINES PRÉCUITES

041042

Madeleine natuur/nature

△ 45 g

☐ 70 st./doos - p./ct

⌚ 5 min à 180 °C

Diepvries af te bakken/cuit surgelé



041276

Mini madeleine natuur/nature

△ 18 g

☐ 140 st./doos - p./ct

⌚ 2 min à 180 °C

Diepvries af te bakken/cuit surgelé



041879

Madeleine marbré choco

△ 45 g

☐ 70 st./doos - p./ct

⌚ 5 min à 180 °C

Diepvries af te bakken/cuit surgelé



041277

Mini madeleine choco

△ 18 g

☐ 140 st./doos - p./ct

⌚ 2 min à 180 °C

Diepvries af te bakken/cuit surgelé



041866

Madeleine citrus/agrumes

△ 45 g

☐ 70 st./doos - p./ct

⌚ 5 min à 180 °C

Diepvries af te bakken/cuit surgelé



041748

Madeleine crème brûlée

△ 45 g

☐ 70 st./doos - p./ct

⌚ 5 min à 180 °C

Diepvries af te bakken/cuit surgelé



# BROOD / PAIN

## P125A

1/2 San Fermin Gourmet

- △ 170 g
- ▣ 44 st./doos - p./ct
- ⌚ 12 à 15 min. à 185 °C



## P117A

1/2 Gourmet stokbrood  
1/2 baguette Gourmet

- △ 135 g
- ▣ 60 st./doos - p./ct
- ⌚ 12 à 15 min. à 185 °C



## 22285

1/2 8 granen stokbrood  
1/2 baguette 8 céréales

- △ 145 g
- ▣ 60 st./doos - p./ct
- ⌚ 12 à 15 min. à 185 °C



## P108D

Baguette gourmet  
maxi plus

- △ 380 g
- ▣ 22 st./doos - p./ct
- ⌚ 16 à 18 min. à 185 °C



## Q200A

Première stokbrood  
Baguette Première

- △ 330 g
- ▣ 22 st./doos - p./ct
- ⌚ 16 à 18 min. à 185 °C



## 22900

8 granen stokbrood  
Baguette 8 céréales

- △ 275 g
- ▣ 26 st./doos - p./ct
- ⌚ 16 à 18 min. à 185 °C



## C112C

Ciabatta Rustique d'Antan

- △ 360 g
- ▣ 22 st./doos - p./ct
- ⌚ 16 à 18 min. à 185 °C



## C799C

Gallega baguette Rustiek  
Baguette Gallega Rustique

- △ 295 g
- ▣ 21 st./doos - p./ct
- ⌚ 16 à 18 min. à 185 °C



## C139A

Mini Ciabatta

- △ 43 g
- ▣ 100 st./doos - p./ct
- ⌚ 5 à 8 min. à 185 °C



## 1480

Koekebrood  
Cramique nature

- △ 450 g
- ▣ 6 st./doos - p./ct
- ⌚ 120 min. ontdooien/décongélation



## 1481

Rozijnenbrood  
Cramique aux raisins

- △ 450 g
- ▣ 10 st./doos - p./ct
- ⌚ 120 min. ontdooien/décongélation



## 1482

Chocoladebrood  
Cramique au chocolat

- △ 450 g
- ▣ 10 st./doos - p./ct
- ⌚ 120 min. ontdooien/décongélation



## 1483

Suikerbrood  
Cramique au sucre

- △ 450 g
- ▣ 10 st./doos - p./ct
- ⌚ 120 min. ontdooien/décongélation





# VIENNOISERIE

## 90075

Berlijnse bol met boter  
Boule de Berlin au beurre

- △ 60 g
- ▣ 40 st./doos - p./ct
- ⌚ 90 min. ontdooien/decongélation



## 90050

Wafeltjes boter natuur bulk  
Gaufrettes Pur Beurre nature vrac

- ▣ 100 st./doos - p./ct
- ⌚ 30 min. ontdooien/decongélation



## 90076

Mini beignet natuur ongevuld  
Mini beignet nature non-fourré

- △ 19 g
- ▣ 175 st./doos - p./ct
- ⌚ 30 min. ontdooien/decongélation



## 90051

Wafeltjes boter melkchocolade bulk  
Gaufrettes PB chocolat au lait vrac

- ▣ 100 st./doos - p./ct
- ⌚ 30 min. ontdooien/decongélation



## 90077

Mini beignet hazelnoot  
Mini beignet noisettes

- △ 25 g
- ▣ 175 st./doos - p./ct
- ⌚ 30 min. ontdooien/decongélation



## 90057

Mini wafeltjes boter parelsuiker  
Mini gaufres beurre sucre perlé

- △ 2 kg
- ⌚ 30 min. ontdooien/decongélation



## ABQ1751

Mini beignet cacao white choc  
Mini beignet cacao choc blanc

- △ 25 g
- ▣ 175 st./doos - p./ct
- ⌚ 30 min. ontdooien/decongélation



## NEW 502055

Pastel De Nata

- △ 58 g
- ▣ 72 st./doos - p./ct
- ⌚ 10 min. à 180°C diepgevroren/congelé



## 69837

Veggie bun rond met desem cutted  
Veggie bun rond au levain cutted

- 75 g
- ▣ 60 st./doos - p./ct
- 30 min. ontdooien/decongélation



## 67920

Veggie square bun met desem cutted  
Veggie bun carré au levain cutted

- △ 95 g
- ▣ 24 st./doos - p./ct
- ⌚ 30 min. ontdooien/decongélation



## 63770

Crystal Rib met desem cutted 18cm  
Crystal Rib au levain cutted 18cm

- 65 g
- ▣ 28 st./doos - p./ct
- 30 min. ontdooien/decongélation



## 14736

Multi bun met desem en olijfolie cutted  
Multi bun au levain et à l'huile d'olive cutted

- △ 85 g
- ▣ 24 st./doos - p./ct
- ⌚ 30 min. ontdooien/decongélation



## 67990

Glutenvrije veggie bun  
veggie bun sans gluten

- △ 80 g
- ▣ 20 st./doos - p./ct
- ⌚ 30 min. ontdooien/decongélation



# DOTS®

ORIGINAL

**29745**

Dots natuur/Dots nature

△ 44 g

☐ 72 st./doos - p./ct



**39880**

Mini Dots natuur/Mini Dots nature

△ 22 g

☐ 65 st./doos - p./ct



**31740**

Dots natuur XL/Dots nature XL

△ 60 g

☐ 48 st./doos - p./ct



**65760**

Gesuikerde Dots/Dots sucrés

△ 49 g

☐ 36 st./doos - p./ct



**60661**

Pink Dots

△ 60 g

☐ 36 st./doos - p./ct



**NEW**

**60115**

Pink Square Dots

△ 64 g

☐ 36 st./doos - p./ct



**61145**

Yellow Frutti Dots

△ 56 g

☐ 36 st./doos - p./ct



**24260**

Party Dots

△ 56 g

☐ 36 st./doos - p./ct



**66560**

Colour Dots

△ 67 g

☐ 24 st./doos - p./ct



**60675**

Marshmellow Dots

△ 59 g

☐ 36 st./doos - p./ct



**23090**

White Choc Dots

△ 75 g

☐ 36 st./doos - p./ct



**22026**

Choco Sprinkled Dots

△ 55 g

☐ 36 st./doos - p./ct



**61910**

Tutti Choc Dots

△ 75 g

☐ 24 st./doos - p./ct



**62920**

Roll Choc Dots

△ 75 g

☐ 24 st./doos - p./ct



**80640**

Dots mix box - 5 smaken in één box  
5 goûts dans un carton

△ 58 g

☐ 60 st./doos - p./ct



# FOOD & VISION

HIGHEST VALUE BREAD & SWEET TEMPTATION  
PRODUCTS CREATING HAPPINESS

Krommebeekstraat 56 8930 Menen

Tel 056 98 07 07

Fax 057 79 52 32

orders@foodandvision.be



bezoek ook onze website  
**WWW.FOODANDVISION.BE**