



On Top of your Creations


BELGIAN TOP QUALITY



COLAC



Uitblinkers in chocolade-, karamel- en fruitbereidingen en specialist in ingrediënten voor artisanale ijsbereiders



KWALITEIT

Voor onze producten gebruiken we steeds **zorgvuldig geselecteerde ingrediënten** van de hoogste kwaliteit en dat proef je. Daarenboven verzekert onze IFS en BRC certificatie dat al onze producten aan de strengste kwaliteitsnormen beantwoorden.



ONTWIKKELING & INNOVATIE

Ons team van ervaren productontwikkelaars heeft een **uitgebreide know-how, smaakervaring en applicatiekennis** wat van ons de ideale partner maakt om samen met onze klanten nieuwe applicaties, texturen en smaken te creëren.



ERVARING & BETROUWBAARHEID

Wij bestaan al meer dan 40 jaar en hebben sinds onze oprichting in 1981 een **solide reputatie opgebouwd** als betrouwbare partner van onze klanten.



KLANTTEVREDENHEID

Onze klanten zijn onze nummer 1 prioriteit. Wij trachten een **nauwe samenwerking uit te bouwen** door te luisteren en vervolgens samen te zoeken naar de oplossing die het beste bij onze klant past. Wij zijn pas tevreden wanneer jij dat bent.



DUURZAAMHEID

Op verschillende vlakken werken wij aan een **duurzame toekomst van onze producten**. Onze ingrediënten worden op een duurzame manier gesourced, onze productieprocessen worden aangepast om hun energetische impact te verkleinen en ook verpakkingen worden waar mogelijk 100% recycleerbaar.



BELGISCH KARAKTER

Wij zijn een **100% Belgisch familiebedrijf** gekend om producten van een uitstekende kwaliteit en smaak. Die Belgische expertise proef je in al onze producten en daar maken wij het verschil.

Colac wordt opgericht in 1981 en begint met een **uniek product**: de exclusieve Colac IJspasta. Een onmisbaar ingrediënt voor het maken van artisanal ijs van de allerhoogste kwaliteit.

Vanuit Beerse (België) groeit Colac in de loop der decennia uit tot een **internationaal opererend voedingsbedrijf**, met klanten in meer dan 45 verschillende landen. Wij produceren een breed assortiment **producten van hoge kwaliteit** voor zowel ambachtslieden zoals ijssalons, melkveehouderijen, banketbakkers & chef-koks als voor industriële ijsfabrikanten, bakkerijen, zuivelverwerkende bedrijven & anderen.





1981

Het begon allemaal in 1981: Colac wordt opgericht. Als eerste ter wereld brengt het een unieke ijspasta op de markt die als basis gebruikt wordt voor schepijs van hoge kwaliteit.

1990

In de jaren negentig breidt Colac zijn productiefaciliteiten in Malle grondig uit. Het bijt zich vast in nieuwe markten en produceert toppings en dessertsauzen van topniveau. Die smaken al snel naar meer want niet veel later legt het zich ook toe op conventionele en biologische fruitbereidingen. Colac-producten zijn nu niet meer weg te denken uit zowel de artisanale als de industriële keuken.

2004

In 2004 wordt Colac overgenomen door de huidige zaakvoerders. Het bedrijf blijft zich verder toeleppen op kwaliteit en innovatie.

2010

In 2008 en vervolgens 2012 gaat een volledige modernisering en verdere uitbreiding van het productgamma gepaard met een tweede uitbreiding van de productiesite. Colac wil de absolute marktleider zijn in dessertsauzen. On Top Of Your Creations wordt het lijfmotto.

2017

Eind oktober 2017 wordt een derde keer uitgebreid. Ditmaal verhuist de gehele site naar een nieuwbouw te Beerse. De nieuwe vestiging is meer dan 10 000m² groot en beschikt over een state-of-the-art machinepark om producten van een steeds hogere kwaliteit te kunnen maken.



BRCGS FOOD SAFETY

De BRC Food Safety standaard verzekert dat wij voldoen aan de hoogste eisen inzake voedselveiligheid, kwaliteit & integriteit.



IFS FOOD

Als IFS gecertificeerd bedrijf kunnen wij garanderen dat al onze producten conform zijn aan de hoogste kwaliteitsnormen.



BIOLOGISCH

Onze producten met biologisch label worden jaarlijks geaudit zodat zij steeds beantwoorden aan de laatste normen.



RFA

Door RFA gecertificeerde cacao te gebruiken dragen wij bij aan de duurzame verbouwing van cacaobonen.



RSPO

Wij verwerken enkel segregated RSPO palm en trachten zo bij te dragen aan een positieve impact op de verbouwing van palm.

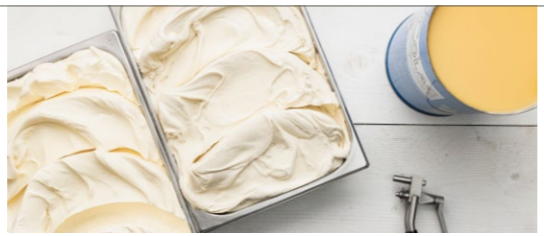
6 ONZE KLANTEN EN ONZE PRODUCTEN

KLANTENTYPE

PRODUCTCATEGORIE



IJS



- Ijsingrediënten
- Toppings
- Sundaes
- Pasto's
- Variegato's
- Afdekgelei & Spiegels



ZUIVEL



- Fruitbereidingen
- Dessertmixen



BAKKERIJ & CHOCOLATERIE



- Vullingen
- Pasto's
- Afdekgelei & Spiegels
- Dessertmixen



FOODSERVICE



- Toppings
- Pasto's
- Sundaes
- Dessertmixen

8



IJSINGREDIËNTEN

10



TOPPINGS

12



SUNDAES

14



PASTO'S

16



VARIEGATO'S

18



FRUITBEREIDINGEN

20



VULLINGEN

22

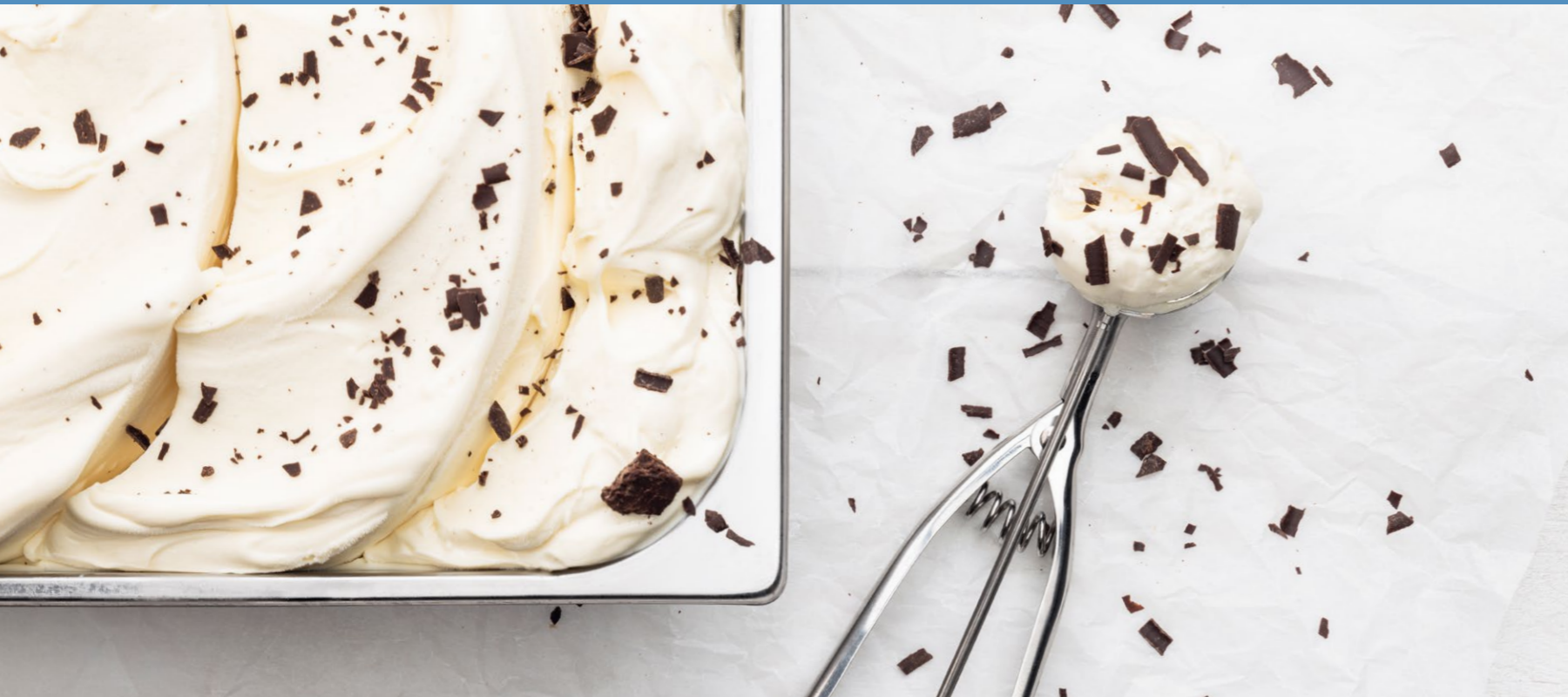


AFDEKGELEI & SPIEGELS

24



DESSERTMIXEN



Ijs om van te smelten begint bij kwaliteitsvolle ingrediënten

Wij maken al decennia lang basisgrondstoffen voor ijsbereiders en weten perfect wat jij nodig hebt. Alleen de beste grondstoffen voor het lekkerste ijs, want grondstoffen van de hoogste kwaliteit maken producten van de hoogste kwaliteit.

Met onze Colac ijspasta hebben we dé basis voor jouw ijs in huis! Al sinds 1981 verfijnen we ons uniek recept dat bestaat uit drie basisingrediënten: verse room, suiker en vanille-extract. Wereldwijd ongeëvenaard. In onze basis poedermixen zitten dan weer alle ingrediënten voor een heerlijk ijs reeds in de juiste verhouding verwerkt. Voeg melk of water toe en ... klaar!

Wil je net dat stapje verder gaan? Met ons uitgebreid gamma aan verbeteraars, stabilisatoren en emulgatoren, kan je jouw eigen unieke basismix samenstellen.

Jouw unieke smaak met sprekend gemak bereiden

Een basismix op maat? Wij verlenen je graag technische ondersteuning in de ontwikkeling van al jouw ijsproducten. En indien gewenst, produceren wij voor jou een basismix, geheel op jouw maat. Zo kan je jouw eigen unieke smaak behouden terwijl je met onze grondstoffen jouw roomijs met sprekend gemak kunt bereiden.

- ervaring & expertise
- ongeëvenaarde sublieme smaak
- gebruiksgemak
- topkwaliteit op maat

COMPLEET ASSORTIMENT

Een greep uit onze producten

IJspasta

Complete ijsmixen

- Schepijs
- Softijs
- Suikervrij
- Vegan
- Sorbet

Verbeteraars

- DV
- Speciaal

Stabilisatoren & emulgatoren

- Vanille Stab
- Neuter Stab
- WH Stab
- SC 300



Neutrale Basis

30 MINUTEN
5 L IJS

INGREDIËNTEN

2,5 l volle melk
250 g Colac ijspasta
750 g Colac ijsmix neutraal

BEREIDING

1. Meng de ijsmix neutraal, ijspasta en volle melk samen tot een homogeen mengsel.
2. Laat het mengsel rijpen gedurende minstens 4 uur. (Laat minstens 12 uur rusten voor een optimale smaak.)
3. Afdraaien in de ijs turbine.

VERPAKKING

- zak van 2 kg x 10
- blik ijspasta van 5,57 kg x 4



Bourbon Vanille

30 MINUTEN
5 L IJS

INGREDIËNTEN

2 l volle melk
850 g Colac ijspasta
250 g suiker
9 g WH stab
150 g pasto vanille bourbon

BEREIDING

1. Meng de suiker en WH stab.
2. Voeg al roerend dit droge mengsel toe aan de volle melk.
3. Meng met de ijspasta en laat minstens 4 uur rusten. (Laat 12 uur rusten voor een optimale smaak.)
4. Voeg de pasto vanille bourbon toe en meng alvorens te turbineren.

ONTDEK MEER
IN ONZE
BROCHURE
OVER DE
IJS PASTA





De finishing touch voor al jouw gerechten

Wil je graag jouw desserts onderdompelen in heerlijke kleuren en smaken? Colac heeft veruit het meest uitgebreide assortiment toppings in het rayon. Van heerlijke fruitsauzen tot karamel en chocoladesaus, wij maken het allemaal!

Omdat wij onze producten met grote zorg bereiden, van grondstof tot afwerking, zijn onze toppings steeds van topkwaliteit en hebben ze talloze mogelijkheden om in desserts te worden verwerkt. Met onze verschillende smaken kan je bijna oneindig variëren.

Voor elk wat wils!

Naast een uitgebreid smakenpallet hebben wij ook toppings zonder toegevoegde suikers, vegan gezouten karamel topping of coulis met 60% fruitgehalte.

- meest uitgebreide assortiment
- perfect uitgebalanceerde smaak
- toppings van topkwaliteit
- meer dan 45 smaken

COMPLEET ASSORTIMENT

Een greep uit onze smaken

Aardbei	Gold	Appel-Kiwi-Limoen	Speculoos
Chocolade	Blue Bear	Rood Fruit	Melkchocolade
Karamel	Unicorn	Tropische Vruchten	Room-Karamel
Gezouten Karamel	Munt	Kers	Chocolade GST
Framboos	Drop	Mango	Koffie
Witte Chocolade	Kokos	Bosvruchten	...



Wafel met ijs en chocolade

60 MINUTEN
12 PERSONEN

INGREDIËNTEN
 1350 g volle melk
 557 g Colac ijspasta
 170 g suiker
 7 g vanistib
 30 ml topping chocolade per persoon
 20-tal wafels

BEREIDING

1. Meng de ijspasta, de volle melk en de suiker tot een homogene massa.
2. Laat rusten voor minimum 4 uur. (Laat minstens 12 uur rusten voor een optimale smaak.)
3. Meng goed alvorens te turbineren.
4. Voeg de vanistib toe tijdens het turbineren.
5. Draai het ijs af.
6. Werk de wafels af met één of twee bolletjes ijs en topping chocolade.

Citroentaart

60 MINUTEN
12 PERSONEN

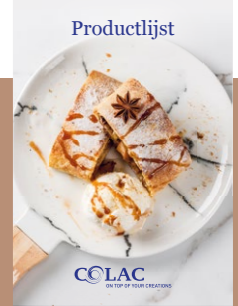
INGREDIËNTEN
 4 tartelletjes
 50 ml citroensap
 1 citroen
 150 g bloedsuiker
 150 g boter
 3 eidooiers
 1 ei
 30 ml topping lemon curd per persoon

BEREIDING

1. Smelt de boter, voeg citroensap, zeste en bloedsuiker toe. Laat opkoken.
2. Klop het ei en de eidooiers los, haal de pan van het vuur en meng alles tot een homogene massa.
3. Laat terug kort opkoken (al roerend) en laat 1 uur rusten in de frigo.
4. Spuit de crème op het deeg, werk af met een stukje citroen en de topping lemon curd.

VERPAKKING

- fles van 1 kg x 6
- recycleerbaar
- anti-drip dop
- onbreekbaar
- 12, 18 of 24 maanden houdbaar



ONTDEK ONS VOLLEDIGE ASSORTIMENT IN ONZE PRODUCTLIJST



Een kleurrijke en smaakvolle garnering voor jouw desserts of hartige gerechten

Onze sundaes zijn de bondgenoot van iedere chef. Hoogstaande fruit-bereidingen met hele stukken fruit die je kan gebruiken als afwerking van nagerechten of hartige gerechten.

Onze sundaes kan je kant-en-klaar gebruiken zonder enige toevoeging van suiker of water. Serveer koud of warm en geef jouw gerechten een extra textuur en overheerlijke smaak.

Topkwaliteit fruit, een nauwgezet productieproces en rigoureuze kwaliteitscontroles garanderen een perfecte consistentie en kwaliteit, telkens weer opnieuw.

- buitengewone fruitigheid
- voor koud en warm gebruik
- kant-en-klaar

COMPLEET ASSORTIMENT

Een greep uit onze smaken

Krieken	Bereide Veenbessen	Aardbei	Rum-Rozijn
Appel-Rozijn	Bereide Veenbessen met appel	Aardbeipuree	Peach-Brandy
Bosvruchten	Bereide Veenbessen met wijn	Framboospuree	Tropische Vruchten
Rote-Grutze	Walnoten op esdoornsiroop	Cranberries	Amarena Kersen op siroop



Wentelteeftjes met appel-rozijn-kaneel

20 MINUTEN
12 PERSONEN

INGREDIËNTEN
3 eieren
240 ml melk
12 boterhammen
120 g sundae appel-rozijn per persoon

- BEREIDING**
1. Meng de eieren met de melk en voeg eventueel nog wat kaneel toe.
 2. Snij de korstjes van de boterhammen. Doop de boterhammen in het eimengsel aan beide kanten.
 3. Doe een beetje boter in een pan en bak de wentelteeftjes aan beide kanten circa 3 minuten totdat ze aan beide kanten een beetje gekleurd zijn.
 4. Schep de sundae appel-rozijn (koud of warm) op de wentelteeftjes. Voeg eventueel een bolletje ijs toe en smullen maar!

VERPAKKING

- glazen bokaal van 1,15 kg x 6
- sluit perfect af
- smaak wordt langer bewaard
- 24 maanden houdbaar



Gehaktballetjes met krieken

60 MINUTEN
12 PERSONEN

INGREDIËNTEN
2,4 kg gehakt
960 g paneermeel
10 eieren
peper en zout
1,2 kg sundae krieken

- BEREIDING**
1. Meng het gehakt met de eieren en het paneermeel. Kruid naar smaak met peper en zout.
 2. Rol bolletjes van het gehakt.
 3. Kook de gehaktballetjes in water tot de balletjes komen bovendrijven.
 4. Laat de balletjes afkoelen.
 5. Bak de gehaktballetjes met een beetje boter in de pan.
 6. Serveer de balletjes met warme sundae krieken.

MEER INSPIRATIE IN ONS RECEPTEN-BOEKJE



Proef de authentieke smaak van artisanaal ijs

COLAC

OFYV



Smaakvolle creaties en eindeloze variatie in een handomdraai

Een smaak die blijft nazinderen? Colac beschikt over een uitgebreid gamma aan pasto's, om smaak te geven aan jouw desserts.

Met onze pasto's maak je een overheerlijke en spectaculaire ijsvitrine. Mooi uitgebalanceerd qua kleur, smaak, zuurtegraad en suikergehalte, zorgen ze ervoor dat je aan een dosering van 5% tot 7,5% een waarlijk smaakvol ijs bekomt.

Niet enkel ijs maar eender welk nagerecht breng je op smaak met onze pasto's; een cake of muffin, mousses, bavaois, mascarponecrème en nog veel meer! Start met een dosering van 5% tot 7,5% en pas aan naargelang jouw behoefte.

- zorgvuldig geselecteerde grondstoffen
- gewoon toevoegen en klaar
- perfect te combineren met toppings
- meer dan 35 smaken

COMPLEET ASSORTIMENT

Een greep uit onze smaken

Aardbei
Bosbes
Ananas
Bosvruchten
Sinaas
Mango

Benone
Pistache
Ananas-Pistache
Hazelnoot
Pistache Extra
Pistache 100%

Rum-Cola
Mojito
Strawberry Daiquiri
Munt
Suikerspin
Bubbelgum

Tiramisu
Cuberdon
Cookie Dough
Limoen-Cactus
Dulce de Leche
...



American ijskoekjes

60 MINUTEN
± 50 KOEKJES

INGREDIËNTEN
3 l volle melk
1250 g Colac ijspasta
400 g suiker
20 g WH stab
230 g pasto cookie
150 g mini-chocoladedruppels
100 american koekjes

BEREIDING

1. Meng de ijspasta, suiker en WH stab met de volle melk tot een gladde massa.
2. Voeg de pasto cookie toe en meng goed voor het afdraaien.
3. Voeg mini-chocoladedruppels toe vlak voor het uitdraaien.
4. Schep 1 royaal bolletje ijs tussen 2 koekjes.
5. Werk de zijanten af met een paletmes voor een glad resultaat.



Gevulde chocolade pralines

60 MINUTEN
55 PRALINES

INGREDIËNTEN
500 g chocolade
450 g ganache
100 g pasto mango

BEREIDING

1. Vul de vorm met gesmolten chocolade en laat uitlekken op een rooster.
2. Klop met het rooster op het aanrecht om de luchtbelletjes uit de chocolade te krijgen. Zet daarna 15-tal minuutjes in de ijskast.
3. Meng de pasto onder de chocolade ganache en vul de geharde pralines.
4. Vul de vormpjes niet volledig tot de rand, anders kan de tweede chocolade laag niet goed hechten.
5. Zet opnieuw 15-tal minuutjes in de ijskast en giet daarna de tweede en laatste laag chocolade over de pralines.
6. Laat de pralines een 20-tal minuutjes in de ijskast staan en ze zijn klaar om te serveren.

ONTDEK ONS VOLLEDIGE ASSORTIMENT IN ONZE PRODUCTLIJST





Voortreffelijk ijs met verrassende variegato's

Onze variegato's zijn de kwaliteitsvolle partner voor jouw ijs. Heerlijke smaken met koekjes-crumble, gebroken hazelnoot of stukjes fruit. Colac heeft een prachtig assortiment aan smaken op de markt.

Omdat we onze producten met de grootste zorg maken, van de grondstoffen tot de afgewerkte producten, zijn onze variegato's altijd van de hoogste kwaliteit! Ze bestaan uit heerlijke stukjes koekjes of stukjes fruit die niet bevroren of zacht worden.

De laatste hand leggen aan jouw ijsvitrine met colac-variegato's is een no-brainer. Onze veelzijdige variegato's zijn gemakkelijk in gebruik. Spatel gewoon onder je klaargemaakt ijs om extra smaak en textuur te creëren, die je ijs naar een hoger niveau tillen. Maar je kunt onze variegato's ook gebruiken als basisingrediënt in jouw desserts.

- met stukjes fruit, noten of koekjes
- perfect te combineren met toppings of pasto's
- heerlijk gevarieerd

COMPLEET ASSORTIMENT

Een greep uit onze smaken

Aardbei
Abrikoos
Bosvruchten

Amarena
Bueno
Rocher

Popped Rice
Crunchy Speculoos
Black Cookie



Dessertglas met speculoos

15 MINUTEN
12 PERSONEN

INGREDIËNTEN

840 g mascarpone
7 eidooiers
180 g suiker
480 g variegato crunchy speculoos
5 speculoos koekjes

BEREIDING

1. Klop de eidooiers met de suiker op tot een luchtige massa. Roer de mascarpone door het beslag.
2. Bedek de bodem van het dessertglas met een laag variegato crunchy speculoos. Hierop schep je een royale laag van het mascarpone mengsel. Vervolgens weer een laag van de variegato.
3. Verkruiemel de speculoos koekjes en strooi een laagje bovenop de laatste laag variegato. Werk af met een toefje van het mascarpone mengsel en de rest van de verkruiemelde speculoos koekjes.

VERPAKKING

- pot van 1,15 kg x 6
- handig en recycleerbaar
- 12, 18 en 24 maanden houdbaar

Rocher ijs

30 MINUTEN
5 L IJS

INGREDIËNTEN

4 l basis
200 g pasto benone
400 g variegato rocher
200 g topping choc-ô-nut

BEREIDING

1. Mix de basis met de pasto tot een homogene massa.
2. Laat rusten voor minimum 4 uur. Meng goed alvorens te turbineren.
3. Schep tijdens het afdraaien de variegato onder het ijs.
4. Werk af met topping choc-ô-nut.



MEER
INSPIRATIE
IN ONS
RECEPTEN-
BOEKJE





De fruitige bondgenoot van jouw zuivel

Een frisse yoghurt, drinkyoghurt of platte kaas met een fruitige toets - heerlijk! Bereid ze met onze fruitbereidingen. Gangbaar, biologisch, met stukjes of zonder? Voor iedere toepassing hebben wij wel een fruitbereiding!

Onze fruitbereidingen zijn volledig aangepast qua smaak, zuurtegraad en viscositeit zodat ze 100% geschikt zijn voor jouw (drink)yoghurt of platte kaas.

Onze fruitbereidingen bestaan in ontzettend veel verschillende smaken zodat jij jouw klanten telkens weer kan verrassen met nieuwe producten. Bijna alle smaken zijn tevens verkrijgbaar in een biologische versie, volledig gecertificeerd uiteraard.

Om de beste kwaliteit te bekomen, selecteren we ons vers fruit zorgvuldig en dat merk je aan de perfect uitgebalanceerde smaak. Traditioneel bevatten onze bereidingen stukjes fruit, maar we kunnen ze ook leveren zonder stukjes of pitjes.

- zorgvuldig geselecteerd fruit
- perfect uitgebalanceerde smaak
- 100% aangepast voor yoghurt en platte kaas
- meer dan 70 smaken

COMPLEET ASSORTIMENT

Een greep uit onze smaken

Aardbei	Chocolade	Perzik-Passie	Appel-Peer
4 vruchten	Kokos	Limoen-Cactus	Braambes
Abrikoos	Koffie Karne	Peer-Banaan	Citroen
Bosbes	Karamel	Abrikoos-Mango	Appel-Kers-Kaneel
Appel	Vanille	Lychee-Framboos	Exotisch fruit
Bosvruchten	Speculoos	Appel-Kiwi	...



Drinkyoghurt perzik-passie

15 MINUTEN
80 X 125 G

INGREDIËNTEN
8 kg drinkyoghurt
2 kg fruitbereiding perzik-passie karne

BEREIDING
1. Meng de yoghurt met de fruitbereiding perzik-passie karne.
2. Vul telkens 125 g van het mengsel af in een flesje en bewaar gekoeld.



Yoghurt met framboos

15 MINUTEN
80 X 125 G

INGREDIËNTEN
8 kg yoghurt
2 kg fruitbereiding framboos

BEREIDING
1. Doseer 20% of 25 g fruitbereiding op de bodem van een potje.
2. Zorg ervoor dat de fruitbereiding een uniforme laag vormt op de bodem.
3. Doseer 80% of 100 g yoghurt bovenop de fruitbereiding framboos.

VERPAKKING

- blik van 3 kg
- blik van 12 kg
- gemakkelijk te openen
- geen blikopener nodig
- 12 maanden houdbaar



ONTDEK ONS VOLLEDIGE ASSORTIMENT IN ONZE PRODUCTLIJST





De beste vulling voor jouw gebak

Colac vullingen zijn een uitstekende keuze om jouw gebak af te werken. Jouw banketcreaties afgewerkt met onze vullingen zullen jouw klanten doen watertanden.

Onze vullingen op basis van vers fruit zijn een voltreffer bij iedere banketbakker en patissier. Niet enkel dankzij de superieure kwaliteit, maar ook het gebruiksgemak: onze vullingen zijn kant-en-klaar te gebruiken en zijn bakvast en diepvriesbestendig.

Ze kunnen bovendien voor of na het bakken worden toegevoegd. We selecteren zorgvuldig ons fruit om de beste resultaten te waarborgen. De consistentie en het fruitgehalte zorgen ervoor dat de krachtige en volle smaak naar boven komt zonder uit te lopen.

- fruit van topkwaliteit
- verkrijgbaar in verschillende percentages fruit (50%, 60% of 70%)
- volle natuurlijke smaak
- bak-, vries- en dooistabiel

COMPLEET ASSORTIMENT

Een greep uit onze smaken

Appel
Peer
Abrikoos
Perzik

Aardbei
Framboos
Donkere Kers
Rode Kers

Bosbes
Bosvruchten
Braambes

Mango
Ananas
Citroen



VERPAKKING

- blik van 2,8 kg (50%-60%)
- blik van 2,7 kg (70%)

- gemakkelijk te openen zonder blikopener
- 24 maanden houdbaar



Appel Crumble

20 MINUTEN
12 PERSONEN

INGREDIËNTEN

1 taartbodem
200 g boter
300 g suiker
300 g bloem
± 600 g vulling appel

BEREIDING

1. Meng de bloem en de suiker.
2. Snij de boter in kleine blokjes en kneed bij de bloem.
3. Beboter een ovenschaal, leg de taartbodem erin en schep de vulling appel daarbovenop.
4. Voeg de crumble toe.
5. Plaats in de oven voor 30 tot 35 minuten op 180°C.



Gevulde cake met framboos en witte chocolade

60 MINUTEN
12 PERSONEN

INGREDIËNTEN

14 el suiker
10 eieren
480 g roomboter
960 g bloem
5 tl gembersiroop
± 600 g vulling framboos
150 g topping witte chocolade

BEREIDING

1. Meng de suiker met de eidooiers. Meng met de boter en gembersiroop.
2. Zeef de bloem en kneed alles tot een deeg.
3. Laat het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast afkoelen.
4. Verwarm de oven voor op 200°C.
5. Rol de helft van het deeg uit tot je een rechthoek hebt van 40 cm. Leg deze in een rechthoekige bakvorm van circa 30 cm.
6. Vul de rest van de vorm met vulling framboos.
7. Rol het overige deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 30 cm. Snij het uitgerolde deeg in reepjes en vlecht dit bovenop de vulling. Druk de rand goed aan.
8. Smeer de taart in met eiwit en bak onder in de oven voor 35 à 40 minuten.
9. Werk af met topping witte chocolade.



Laat je taarten en gebak schitteren met onze afdekgeleien & spiegels

Werk jouw creaties schitterend af met ons gamma spiegels en afdekgeleien. Zij geven een schitterende glans aan jouw ijs, banket of patisserie. Bovendien helpen ze ook de smaak en textuur te verbeteren gezien ze zorgen voor een langere houdbaarheid en de versheid langer bewaren.

Warm of koud gebruik, geborsteld of gespoten? Wij bieden verschillende producten voor de meest uiteenlopende toepassingsmogelijkheden.

Onze spiegels geven bavaois, ijstaarten en mousses een mooie glans. Ze kunnen worden aangebracht door het gebak te overgieten waardoor een glanzend effect wordt bekomen dat bij afkoeling geen verbleking vertoont.

Ons assortiment hoogwaardige warme afdekgeleien voor traditioneel gebak geeft de perfecte glanzende afwerking voor fruittaarten, cakes en bladerdeeggebak.

- gebruiksgemak
- langere houdbaarheid
- schitterende afwerking
- koud of warm gebruik

COMPLEET ASSORTIMENT

Een greep uit onze producten

Spiegels voor ijs

- Wit
- Chocolade
- Passie
- Framboos
- Karamel

Kant-en-klare spiegels

- Neutraal
- Chocolade
- Passie

Geconcentreerde spiegels

- Abrikoos
- Neutraal



Passievrucht cheesecake met passievrucht afdekgelei

60 MINUTEN
12 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 500 g roomkaas
- 2 dl room 40%
- 8 el suiker
- 12 g gelatine
- 1 pakje vanillesuiker
- 5 cl water
- 40 g pasto passievrucht
- afdekgelei passievrucht

BEREIDING

1. Verwarm het water en smelt de gelatine erin.
2. Klop de room half op.
3. Meng de suiker en vanillesuiker door de kaas.
4. Voeg de room en pasto passievrucht toe aan de kaas en meng het water met de gelatine erdoor.
5. Giet het mengsel in een taartbodem en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
6. Warm de afdekgelei passievrucht op tot $\pm 30^{\circ}\text{C}$ en breng een dun laagje afdekgelei op de taart aan.

VERPAKKING

- emmer van 5 kg
- pot van 1,15 kg

- 18 en 24 maanden houdbaar



Ijstaartje met chocolade spiegel

60 MINUTEN
12 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- kruimeldeeg
- 500 g mokka ijs
- 500 g vanille ijs
- spiegel chocolade

BEREIDING

1. Smeer in een ronde mal een eerste laag vanille ijs, laat hard worden in de vriezer. Smeer daarbovenop een tweede laag mokka ijs.
2. Zet de taartvormen in de shock-vriezer tot deze een temperatuur van -30°C hebben.
3. Plaats het ijstaartje op een taartbodem van kruimeldeeg.
4. Warm de spiegel chocolade op in de microgolf tot $\pm 35^{\circ}\text{C}$ en giet daarna over het ijsgebak.



Bereid heerlijke desserts in een handomdraai

Met onze dessertmixen is het maken van heerlijke desserts zo eenvoudig. Bereid met gemak je eigen heerlijke pudding, mousse, rijstpap, fruit of chocolademelk. Ons gevarieerd assortiment geeft de culinaire vrijheid om te spelen met smaken en kleuren.

Meng onze puddingpoeders met melk, kook het mengsel op en jouw overheerlijke pudding is klaar. Je kan nog meer variëren door één van onze pasto's toe te voegen aan de neutrale puddingpoeder en zo je eigen smaak te maken.

- heerlijke smaken
- kant-en-klaar
- lange houdbaarheid
- lange productstabiliteit

COMPLEET ASSORTIMENT

Een greep uit onze producten

Pudding

- Neutraal
- Neutraal bio
- Vanille
- Vanille Bio
- Chocolade
- Chocolade Bio
- Koffie

Melkdranken

- Chocolademelkpoeder
- Chocolademelkpoeder Bio
- Fruitmelkpoeder

Desserts

- Rijstpapmix
- Griesmeelmix
- Chocolademousse



Rijstpap met peach-brandy

15 MINUTEN
48 POTJES VAN 250 G

INGREDIËNTEN

10 l volle melk
2 kg rijstpapmix
sundae peach-brandy

BEREIDING

1. De rijstpapmix toevoegen aan de melk.
2. Het mengsel opwarmen tot minstens 95°C gedurende 40 minuten. Het is belangrijk om voldoende hoog in temperatuur te koken, anders wordt de rijst niet gaar in de kern.
3. Afvullen in potjes, laten afkoelen en afwerken met sundae peach-brandy.

VERPAKKING

- zak van 2 kg
- 24 maanden houdbaar



Koffie Pudding

15 MINUTEN
45 POTJES VAN ± 250 G

INGREDIËNTEN

10 l volle melk
1,33 kg puddingpoeder koffie

BEREIDING

1. De puddingpoeder koffie toevoegen aan de koude melk en mixen (nagaan of er geen klonters zijn).
2. Het mengsel opwarmen tot minstens 90°C gedurende 5 minuten. Afvullen in potjes en laten afkoelen.





KWALITEIT

Succes begint met kwaliteit. Wij selecteren enkel de beste grondstoffen voor jouw producten.



FLEXIBILITEIT

Wij leveren de juiste hoeveelheid voor jouw product, wanneer jij dit nodig hebt. Geen verliezen meer!



SNELHEID

Gedaan met eindeloze ontwikkelings-trajecten. Wij kunnen snel schakelen zodat jij niet hoeft te wachten.



BETROUWBAARHEID

Jarenlange ervaring en talrijke succesvolle projecten maken van ons de probleemoplosser bij uitstek.

Co-creatie samen met jou

Alle voorgaande producten maken wij ook **volledig op maat van de artisanale en industriële klant**. Onze technische knowhow en marktinzichten die we hebben opgebouwd doorheen talrijke succesvolle projecten met onze klanten, maken dat wij de **ideale industriële partner** zijn voor jouw specifieke product.

Maatwerk vertaalt zich voor ons niet alleen in het product maar ook in onze service. Jij bent als klant onze eerste prioriteit en wij helpen graag jouw problemen op te lossen. Of het nu gaat om levertermijnen of optimalisaties van bestaande producten, wij vinden altijd een oplossing en komen onze beloftes na.



Waarom kiezen voor maatwerk van Colac?

Perfect op maat van jouw product of proces

Onze unieke combinatie van expertise in productontwikkeling, flexibele productieprocessen en **efficiënte organisatie** maken dat wij écht op jouw maat kunnen ontwikkelen en produceren. Of het nu gaat over ingrediënten, producteigenschappen, leverhoeveelheden of termijnen, Colac heeft de oplossing op jouw maat!

Verras jouw klanten met unieke producten

Onze focus op toepassingen met een **hoge toegevoegde waarde** vertalen wij naar jouw producten. Wij maken unieke smaken en/of texturen die jouw consumenten zullen appreciëren. Vertrouw op Colac om jouw product naar een hoger niveau te tillen.

Voor een steeds sneller evoluerende wereld

Trends evolueren steeds sneller en duren ook minder lang. De tijd die je hebt om op trends in te spelen wordt steeds korter. Met Colac als partner **verlies je geen tijd!** Ons team van productontwikkelaars heeft 1 focus en dat is jouw project.

Focus op hetgeen waar we goed in zijn

Jarenlange ervaring en focus op dessertsauzen, fruit-, chocolade- en karamelbereidingen maken van Colac een **ware specialist met diepgaande product-en applicatiekennis**. Niet alleen van het eindproduct maar ook de verwerking tussenin. Je kan rekenen op Colac als jouw gespecialiseerde partner om jouw problemen op te lossen.

Biologisch, 'clean label', zonder toegevoegde suikers, RFA, ...

Voor iedere vereiste hebben wij een oplossing. 'Clean label' herformulering of de ontwikkeling van biologische producten, maar ook voor suikerarme, allergeenvrije of vegan formuleringen beschikken wij over de **juiste ingrediënten en know-how**.

Korte 'lead times' en uiterst flexibel

Onze **flexibele productietechnologieën, -processen en organisatie** maken dat wij snel kunnen schakelen zonder aan kwaliteit in te moeten boeten. Dreig je zonder voorraad te vallen of heb je een korte 'window' om een nieuw product te lanceren? Wij houden onze 'lead times' kort en helpen je uit de nood.

Verpakking op maat

Onze producten kunnen volledig **volgens jouw noden** worden **verpakt** in emmer, blik of container. Wij denken altijd met je mee en verliezen daarbij kwaliteit, gebruiksgemak en gewenste houdbaarheid nooit uit het oog. Bovendien stemmen wij, waar mogelijk, de verpakking af op de leverhoeveelheden om zo tot een voor jou zo **kostenefficiënt** en duurzaam verantwoord resultaat te komen.

LEES OOK
DE BOEIENDE
VERHALEN VAN
ONZE KLANTEN
OP COLAC.BE



Sinds 1981 delen wij onze kennis en expertise met ijsbereiders, bakkers, zuivelmakers en cateraars. Contacteer ons om jouw producten nóg beter te maken.



ONZE VERTEGENWOORDIGERS

BELGIË

SERGE DYKMANS

Verkoop Manager België
serge.dykmans@colac.be

LESLEY DONCKERS

Verkoop België
lesley.donckers@colac.be

MICHIEL VRIJSEN

Adviseur ambachtelijk ijs - België
michiel.vrijzen@colac.be

EXPORT

KELLY DE SCHEPPER

Verkoop Manager Export
kelly.deschepper@colac.be

NOËL BOESMANS

Verkoop EMEA
noel.boesmans@colac.be

STEVEN VERMEERSCH

Verkoop Nederland - Duitsland
steven.vermeersch@colac.be

JEAN-LOUIS EMMERECHE

Verkoop Frankrijk
jean-louis.emmerechts@colac.be

Biezenstraat 27
2340 Beerse - België
+32 (0)3 312 49 10
info@colac.be
www.colac.be


MADE IN BELGIUM

COLAC
ON TOP OF YOUR CREATIONS