



BELGIË - LUXEMBURG | BELGIQUE - LUXEMBOURG

**CATALOGUS
BAKKERIJPRODUCTEN**

**CATALOGUE
PRODUITS DE BOULANGERIE**

2024-2025



A close-up photograph of a person's hand with light-colored nail polish gently touching a stalk of golden wheat in a field. The background is a soft-focus landscape of more wheat under a clear sky. A semi-transparent white rectangular box is centered over the image, containing the title text.

**CATALOGUS
BAKKERIJPRODUCTEN**

CATALOGUE
PRODUITS DE BOULANGERIE

2024-2025

**WE WORK
FOR YOU**
since 1899



.125 YEARS.
ESTD 1899
GREAT TASTE





125 years
**OF GREAT
TASTE,
QUALITY
& SERVICE**



**WHILE STILL SHAPING
A TASTY FUTURE**

**ALLES OM
FOODPROFESSIONALS
HET VERSCHIL TE
LATEN MAKEN**

**POUR AIDER TOUS LES
PROFESSIONNELS DE
L'ALIMENTATION À
SORTIR DU LOT**



Vandemoortele is er voor jou

Als foodprofessional ben je graag creatief met eten bezig. Anderzijds sta je vandaag ook voor heel wat uitdagingen: geschikt personeel vinden, foodcost onder controle houden, inspelen op de groeiende vraag naar plantaardige alternatieven ...

We helpen je graag die uitdagingen om te zetten in opportuniteiten. Door je op de hoogte te houden van de laatste foodtrends en -innovaties. Door slimme oplossingen aan te reiken om efficiënter te werken. En door inspiratie te delen hoe je meer beleving voor je klanten kan creëren. Alles om je marge te optimaliseren en je zaak duurzaam uit te bouwen, zonder in te boeten aan smaak.

Vandemoortele est à vos côtés

En votre qualité de professionnel de l'alimentation, vous prenez plaisir à mettre votre créativité au service des aliments. Vous devez pourtant faire face à de nombreux défis : trouver le personnel adéquat, maîtriser les coûts alimentaires, répondre à la demande croissante d'alternatives végétales ...

Nous entendons vous aider à transformer ces défis en opportunités. En vous informant des dernières tendances et innovations alimentaires. En vous proposant des solutions intelligentes pour gagner en efficacité. Et en vous inspirant sur la manière d'intensifier l'expérience de vos clients. L'idéal pour optimiser votre marge et développer votre activité de manière durable, sans faire de compromis sur le goût.



Nieuwe foodtrends en -innovaties op basis van relevante marktinzichten over consumentengedrag.

Les toutes dernières innovations et tendances alimentaires sur la base d'informations pertinentes sur le comportement des consommateurs.



Een breed scala aan smakelijke en gebruiksvriendelijke oplossingen voor elk moment van de dag.

Une large gamme de solutions savoureuses et conviviales pour chaque moment de la journée.



Tips om sneller en efficiënter te werken, je marges te optimaliseren en sales een boost te geven.

Des conseils pour travailler plus vite et plus efficacement, optimiser vos marges et booster vos ventes.



Inspiratie voor creatie en presentatie: innovatieve ideeën om de klanttevredenheid te verhogen.

De l'inspiration pour la création et la présentation de vos plats : des idées innovantes pour améliorer la satisfaction des clients.

Je partner voor een smaak- en succesvolle toekomst

Bij Vandemoortele maken we er een erezaak van om je te helpen, te ondersteunen en te inspireren. Op die manier krijgt onze missie 'Shaping a tasty future' ook een duidelijke en waardevolle invulling voor foodprofessionals. Je business krijgt een boost en de toekomst lacht je toe. Missie geslaagd!

Votre partenaire pour un avenir savoureux et fructueux

Vandemoortele met un point d'honneur à vous aider, à vous soutenir et à vous inspirer. C'est le meilleur moyen de donner vie à notre slogan « Shaping a tasty future » auprès des professionnels de l'alimentation. De quoi booster votre entreprise et vous promettre un avenir radieux. Mission accomplie!

WE WORK FOR YOU

THE ONLINE EXPERIENCE

Online inspiratiehub voor foodprofessionals

Jij staat centraal op vandemoorteleprofessional.com, het nieuwe platform van en voor foodprofessionals. In welke sector je ook actief bent, hier vind je voortaan alle productinformatie en je dagelijkse portie inspiratie.

Van productfiches tot smaakvolle recepten en bruikbare tips om je customer experience te verbeteren, je krijgt het hier allemaal hapklaar door ons voorgeschoteld.

Notre hub d'inspiration en ligne pour les professionnels de l'alimentation

Vandemoorteleprofessional.com, la nouvelle plateforme créée par et pour les professionnels de l'alimentation, se concentre sur vous. Quel que soit le secteur dans lequel vous travaillez, vous trouverez désormais ici toutes les informations sur les produits et votre dose quotidienne d'inspiration.

Ce site web renferme des fiches produits, des recettes savoureuses ainsi que de précieux conseils visant à améliorer l'expérience de vos clients.



VOOR ELKE PROFESSIONAL

Horeca / Catering
Hotel / Bed & Breakfast
Lunchroom / Broodjeszaak
Cafetaria / Snackbar / Frituur
Grootkeuken
Artisanale bakkerij

Scan de QR-code en ga direct naar de website



POUR TOUS LES PROFESSIONNELS

Horeca / Restauration
Hôtel / Bed & Breakfast
Lunchroom / Sandwicherie
Cafétéria / Snackbar / Friterie
Cuisine industrielle
Boulangerie artisanale

Scannez le code QR pour vous rendre directement sur le site web






Blijf op de hoogte: volg ons op social media

De laatste trends en innovaties, receptideeën, evenementen en andere nuttige info, je vindt het allemaal heet van de naald op onze socials.

N'en perdez pas une miette : suivez-nous sur les réseaux sociaux

Dernières tendances et innovations, idées de recettes, événements et autres renseignements utiles, faites le plein d'informations croustillantes sur nos réseaux sociaux.

VOLG ONS | SUIVEZ-NOUS

-  Vandemoortele
-  VandemoorteleProfessional
-  Vandemoortele_Professional



Gebruik beeldmateriaal uit onze mediabank

Plan je een promotie? Of wil je een product in de kijker zetten? Een beeld zegt soms meer dan duizend woorden.

In onze uitgebreide databank vind je smaakvolle product- en sfeerfoto's die klanten doen toehappen. Gratis te downloaden!

Utilisez les images de notre banque de médias

Vous prévoyez une promotion? Ou vous voulez mettre un produit à l'honneur? Une image vaut mille mots.

Notre vaste banque de données regorge de photos de produits et d'ambiance. Attirez l'œil de vos clients. Ils mordront sans aucun doute à l'hameçon. Téléchargez nos médias gratuitement.



Scan de QR-code
en ga direct naar
ons kanaal

Scannez le code QR
pour vous rendre
directement sur
notre chaîne



→ youtube.com/c/VandemoorteleProfessional

Kijk how-to-video's op ons YouTube-kanaal

Hoe bak je producten perfect af? Op YouTube krijg je praktische tips en tricks om slimmer en efficiënter te werken, handig verpakt in korte videotutorials.

Regardez nos tutoriels sur notre chaîne YouTube

Comment cuire certains produits à la perfection? Vous trouverez sur YouTube des trucs et astuces pratiques pour travailler plus intelligemment et gagner en efficacité. Le tout, sous la forme de courts tutoriels vidéo.

WE WORK FOR YOU

THE OFFLINE EXPERIENCE

MASTER CLASS.

VOLG EEN MASTERCLASS | SUIVEZ UNE MASTER CLASS



Foodtrends en inzichten
Tendances et perspectives
en matière



Nieuwe productinnovaties
Innovations de produits



Smaakvolle presentaties
Présentations alléchantes

Laat je inspireren door onze Masters of Taste

Leer van onze meesters. Werk met Vandemoortele-producten, maak kennis met innovaties, probeer nieuwe bak- en kooktechnieken en verwerf waardevolle inzichten over de smaakvoorkeuren van de consument.

Onze Masters of Taste weten wat er leeft in de wereld van de smaak. Ze delen hun kennis, expertise en skills tijdens inspirerende seminars, demonstraties en workshops.

Voor de foodprofessionals van morgen.

Laissez-vous inspirer par nos Masters of Taste

Apprenez de nos maîtres. Travaillez avec les produits Vandemoortele, découvrez les innovations, testez de nouvelles techniques de cuisson et faites le plein de précieuses informations sur les préférences en matière de goût du consommateur.

Nos Masters of Taste suivent ce qui se passe dans le monde du goût. Ils partagent volontiers leurs connaissances, leur expertise et leur savoir-faire lors de séminaires, démonstrations et ateliers inspirants.

Pour les professionnels de l'alimentation de demain.

Zin om een Masterclass te volgen?
Nood aan technische ondersteuning?
Contacteer onze Masters of Taste.

masterclass@vandemoortele.com

Envie de suivre une Masterclass ?
Vous avez besoin d'un support technique ?
Contactez nos Masters of Taste.

masterclass@vandemoortele.com

MASTERS OF *taste*



**AIMÉ
PYPE.**



**JESSICA
DEJONGHE.**



**DAVE
GEENS.**



**PIET
BRACKE.**



**JOHAN
CARRON.**

Liever een Masterclass op maat?

Onze culinaire adviseurs delen graag hun tips en tricks tijdens demo- en trainingssessies. Al werken we ook gerichte programma's uit, op maat van je noden en veelgestelde vragen. Contacteer ons voor meer info.

Vous préférez une Master Class sur mesure ?

Nos conseillers culinaires seront ravis de partager leurs trucs et astuces lors de démonstrations et de formations. Nous élaborons également des programmes ciblés, à la mesure de vos besoins et des questions les plus fréquentes. Contactez-nous pour plus d'informations.

Jij staat altijd op één

Je verdient de beste service op maat. We streven er dan ook naar om onze diensten steeds beter op je noden en wensen af te stemmen. Wil je een bestelling plaatsen? Ben je op zoek naar specifieke info? Of heb je nog een andere vraag? Contacteer ons. We helpen je graag verder.

Vous êtes toujours notre priorité

Vous méritez le meilleur service sur mesure. Nous nous efforçons donc d'adapter toujours plus nos services à vos besoins et vos souhaits. Vous voulez passer commande? Vous cherchez une information spécifique? Ou vous avez une autre question? Contactez-nous. Nous sommes à votre disposition.

Vind een vertegenwoordiger in je buurt

Trouvez un délégué commercial dans votre région



Scan de QR-code en vind je vertegenwoordiger



Scannez le code QR pour trouver votre délégué commercial

Contacteer onze Customer Service
Contactez notre Customer Service

→ +32 9 240 17 41

→ customerservice.bp@vandemoortele.com



SHAPING A TASTY FUTURE

since 1899



Taart met kaarsjes! In 2024 bestaat Vandemoortele 125 jaar. Deze mijlpaal belichaamt naast een rijke geschiedenis ook toewijding, passie en grenzeloze innovatie in de wereld van culinaire creativiteit. En zo (s)maak je het verschil.

L'heure est à la fête ! En 2024, Vandemoortele aura 125 ans. Un anniversaire qui témoigne d'une histoire riche, mais aussi de notre dévouement, notre passion, notre innovation et notre créativité culinaire sans limites. Les meilleurs ingrédients pour faire la différence.

Een rijke geschiedenis

Vandemoortele werd in 1899 opgericht als Belgisch familiebedrijf, gespecialiseerd in voedingsmiddelen. De afgelopen twee decennia zijn we uitgegroeid tot sterke Europese speler met leidende posities in twee categorieën: Bakery Products en Plant-based Food Solutions als margarines, culinaire oliën, vetten, sauzen en roomalternatieven.

Une histoire riche

Vandemoortele est une entreprise familiale belge spécialisée dans les produits alimentaires et fondée en 1899. Nous avons connu une montée en flèche ces deux dernières décennies et sommes devenu un acteur européen leader dans deux catégories : les produits de boulangerie ainsi que les solutions alimentaires végétales comme les margarines, huiles culinaires, graisses, sauces et alternatives à la crème.



Een toekomst vol smaak

Voeding vervult zowel een fysieke als sociale behoefte. We kunnen niet zonder. Het is niet alleen een bron van levensnoodzakelijke energie, we genieten er ook van. Bij Vandemoortele delen we die passie voor smaak en vakmanschap met foodprofessionals, met jou. Samen streven we naar een toekomst vol smaak, vandaar 'Shaping a tasty future'.

Un avenir savoureux

La nourriture répond à un besoin tant physique que social. Nous ne pourrions pas nous en passer. Elle n'est pas qu'une source d'énergie vitale, elle est quelque chose qu'on apprécie. Chez Vandemoortele, nous partageons cette passion pour le goût et le savoir-faire avec les professionnels. Avec vous. Nous aspirons ensemble à créer un avenir savoureux, d'où notre slogan « Shaping a tasty future ».



Een icoon met verhaal

De natuur is een fantastische bron van inspiratie. Vanuit die optiek symboliseert ons Vandemoortele-logo natuurlijkheid en groei – of de zekere belofte van vooruitgang. Met kleuren die staan voor culturele en persoonlijke diversiteit, maar ook voor authenticiteit en verscheidenheid in smaak.

Une icône qui fait sens

La nature est une fantastique source d'inspiration. Dans cette optique, notre logo Vandemoortele symbolise le naturel et la croissance – la promesse certaine du progrès. Ses couleurs rappellent la diversité culturelle et personnelle, ainsi que l'authenticité et la variété en matière de goûts.

SHAPING A TASTY FUTURE *together*

ALTIJD AL EEN FAMILIEBEDRIJF OP MENSENMAAT

Als toonaangevende Europese speler in de foodindustrie zijn we steeds trouw gebleven aan onze familiale aanpak op mensenmaat. Met veel aandacht voor smaak, kwaliteit en service, zowel voor foodprofessionals als voor consumenten. Op die manier slagen we erin het verschil te maken voor jou én je klanten.

That's why we work for you.

TOUJOURS UNE ENTREPRISE FAMILIALE À DIMENSION HUMAINE

En notre qualité d'acteur européen majeur dans l'industrie alimentaire, nous restons encore et toujours une entreprise familiale à dimension humaine. Nous accordons la priorité au goût, à la qualité et au service, tant pour les professionnels de l'alimentation que pour les consommateurs. Nous parvenons ainsi à faire la différence pour vous et vos clients.

That's why we work for you.



MISSIE | MISSION

Dé smaakmaker in de keuken, aan tafel en onderweg

Met handige oplossingen voor foodprofessionals en met producten die consumenten kunnen vertrouwen. Van ontbijt tot avondmaal, van gezonde lunch tot pure verwennerij.

Du goût en cuisine, à table ou en déplacement

Avec des solutions pratiques destinées aux professionnels et des produits en lesquels le consommateur peut avoir confiance. Du petit déjeuner au souper, du lunch sain au petit plaisir.



VISIE | VISION

Het allerbeste op vlak van smaak, kwaliteit en service

We innoveren voortdurend om nieuwe trends in voeding en eetcultuur voor te blijven. Afgestemd op lokale smaken en voorkeuren. En altijd met aandacht voor mens en milieu.

Le meilleur du goût, de la qualité et du service

Nous innovons sans cesse pour anticiper les nouvelles tendances en matière d'alimentation et de cuisine, en tenant compte des saveurs et des préférences locales. Le tout en prêtant attention à l'être humain et à la nature.

SHAPING A TASTY FUTURE *sustainably*



Het is onze ambitie om de belofte van Vandemoortele waar te maken: de beste smaak, de beste kwaliteit en de beste service. Dat doen we met passie, betrokkenheid en vol energie. Altijd met oog voor mens en planeet. We stellen duurzaamheid dan ook centraal in alles wat we doen.



Notre ambition ? Concrétiser la promesse de Vandemoortele : le meilleur goût, la meilleure qualité et le meilleur service. Nous œuvrons avec passion, engagement et dynamisme. Dans le souci de l'humain et de l'environnement. C'est pourquoi le développement durable réside toujours au cœur de nos activités.



We ontvingen een zilveren EcoVadis-medaille voor al onze inspanningen op vlak van Milieu, Duurzaam Inkopen, Werk en Ethiek. Voor al deze thema's behaalden we scores die hoger zijn dan het gemiddelde in onze sector, waarbij 'Milieu' het best scoorde.

Nous avons reçu une médaille d'argent EcoVadis pour tous les efforts accomplis dans quatre catégories : Environnement, Achats responsables, Travail et Éthique. Nous avons obtenu des scores supérieurs à la moyenne de notre secteur pour toutes ces thématiques, le meilleur étant celui du domaine Environnement.



BALANCED NUTRITION

Evenwichtige voeding

Een uitstekende smaak en kwaliteit zijn de handelsmerken van onze producten. Tegelijkertijd zijn veilige producten met een goede voedingsbalans een absolute prioriteit. We investeren voortdurend in onderzoek en ontwikkeling om onze producten nog beter, evenwichtiger en duurzamer te maken.

Alimentation équilibrée

Nos produits savoureux et de qualité supérieure sont reconnaissables entre mille. Nous accordons une priorité absolue à des produits sûrs et équilibrés sur le plan nutritionnel. Nous investissons continuellement dans la recherche et le développement afin de les améliorer encore et de les rendre plus équilibrés et plus durables.

8%

van onze smeer- en kookproducten heeft een verbeterde Nutri-Score

Doelstelling 2025: 7%

de nos produits à cuire et à tartiner ont un meilleur Nutri-Score

Objectif 2025 : 7%



79%

van onze bakkerijbakkerijproducten is Clean Label

Doelstelling 2025: 80%

de nos produits de boulangerie portent le label Clean

Objectif 2025 : 80%



57%

minder klachten over voedselveiligheid in vergelijking met 2016

Doelstelling 2025: 63%

de plaintes en moins au sujet de la sécurité alimentaire par rapport à 2016

Objectif 2025 : 63%





PROTECTING NATURE

De natuur beschermen

We zijn ons bewust van onze ecologische verantwoordelijkheid. Voedsel heeft immers een grote impact op de ecologische voetafdruk van onze samenleving. Daarom kopen we in op verantwoorde manier, verminderen we onze koolstofuitstoot, streven we naar nul voedselverspilling en focussen we op circulaire verpakkingen.

Protection de la nature

Nous sommes conscients de notre responsabilité écologique. L'alimentation a, en effet, un impact majeur sur l'empreinte écologique de notre société. Nous nous approvisionnons de manière responsable, nous réduisons nos émissions de carbone, nous visons le zéro gaspillage alimentaire et nous mettons l'accent sur l'emballage circulaire.

60% 100% 97%

minder emissies (scope 1 en 2) in vergelijking met 2015

Doelstelling 2025: 70%

d'émissions en moins (scope 1 et 2) par rapport à 2015

Objectif 2025 : 70%

groene stroom op productiesites en commerciële kantoren sinds 2020

Doelstelling 2025: 100%

d'énergie verte sur les sites de production et les bureaux commerciaux depuis 2020

Objectif 2025 : 100%

van onze verpakkingen is recycleerbaar, herbruikbaar of composteerbaar

Doelstelling 2025: 100%

d'emballages recyclables, réutilisables ou compostables

Objectif 2025 : 100%





ENHANCING LIVES

Levens verbeteren

Vandemoortele zet zich in voor gezonde, veilige en inclusieve werkplekken. We moedigen de ontwikkeling en persoonlijke groei van medewerkers aan en geloven in de meerwaarde van diversiteit. Met gelijke kansen voor iedereen. Zo spannen we ons in om een positieve maatschappelijke impact te creëren.

Améliorer les vies

Vandemoortele s'engage en faveur de lieux de travail sains, sûrs et inclusifs. Nous encourageons le développement et l'épanouissement personnel de nos collaborateurs et sommes convaincus du pouvoir de la diversité. Nos travailleurs ont tous des chances égales. Nous nous attelons ainsi à créer un impact sociétal positif.

87%

van onze medewerkers (in elke categorie) volgde minimaal één training

Doelstelling 2025: 95%

de nos collaborateurs (toutes catégories confondues) ont suivi au moins une formation

Objectif 2025 : 95%



93%

van onze medewerkers houdt zich aan het Performance & Development Management Process

Doelstelling 2025: 100%

de nos collaborateurs adhèrent au Performance & Development Management Process

Objectif 2025 : 100%



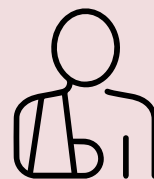
0,56

verloren dagen als gevolg van werkongevallen (per 1000 gewerkte uren)

Doelstelling 2025: 0,5

journée perdue en raison d'accident du travail (pour 1000 heures prestées)

Objectif 2025 : 0,5



MERKEN | MARQUES



REFLETS DE GELFIN'OR®

Viennoiserie die vakmanschap en regelmaat combineert

Een selectie geïnspireerd op de beste Franse viennoiserie-tradities. Gemaakt van ingrediënten die zorgvuldig geselecteerd zijn op basis van smaak, kwaliteit en aroma. Viennoiserie van Reflets de Gelfin'Or® wordt gekenmerkt door een goudgeel uitzicht, een desemsmaak en een gelijkmatige bladering.

Des viennoiseries combinant savoir-faire artisanal et qualité constante

Des viennoiseries non cuites alliant savoir-faire artisanal et qualité constante. Une sélection qui s'inspire de la tradition française des viennoiseries, préparées ici à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés pour leur goût, leur qualité et la richesse de leurs arômes. Les viennoiseries Reflets de Gelfin'Or® se caractérisent par leur belle robe jaune dorée, leur goût de levain et leur feuilletage uniforme.



P. 32-35, P. 38, P. 42



BANQUET D'OR®

Een veelzijdig, kwaliteitsvol assortiment

Een assortiment bakkerijproducten (viennoiserie, brood, hartige en zoete snacks) van hoogstaande kwaliteit beschikbaar in verschillende afwerkingsniveaus, dat is Banquet d'Or®. Je kiest tussen cru, voorgerezen, voorgebakken of kant-en-klare producten helemaal volgens jouw behoeftes.

Assortiment varié et de qualité

Banquet d'Or® propose un assortiment de produits de boulangerie (viennoiseries, pains, collations salées et sucrées) de qualité supérieure, disponibles en différents niveaux de préparation. Vous choisissez les produits qui vous conviennent : non cuits, prépoussés, précuits ou prêts à l'emploi, en fonction de vos besoins.



P. 28, P. 36-37, P. 39-41, P. 43-63, P. 66-71, P. 74-102, P. 104-105, P. 117, P. 156-159, P. 164-165



LES PAINS PÉRÈNES DE ROLAND COTTES®

Ambachtelijk desembrood

Les Pains Pérènes de Roland Cottes® zijn authentieke desembroden met natuurlijke ingrediënten volgens een origineel recept uit de Pyreneeën. Ze zien er niet alleen heerlijk uit, ze bieden ook de traditioneel Franse smaakbeleving dankzij de toewijding van onze meester-bakkers. Van kneden tot bakken, elk brood krijgt hun volle aandacht. Het karakteristieke desem en het langzaam gerezen deeg zorgen voor een perfecte smaakontwikkeling.

Pain artisanal au levain

Les Pains Pérènes de Roland Cottes® sont des pains au levain authentiques préparés à base d'ingrédients naturels selon une recette originale des Pyrénées. En plus d'avoir l'air délicieux, ils vous plongent au cœur de la tradition française et de son goût divin grâce au dévouement de nos maîtres-boulangers : du pétrissage à la cuisson, chaque pain reçoit toute leur attention. Le levain caractéristique et la pâte lentement levée garantissent une saveur parfaite.



P. 103



LANTERNA®

Echte Italiaanse smaak en traditie

Lanterna® smaakt naar het echte Italië, naar pure producten en ingrediënten van de beste kwaliteit. Lanterna® stamt uit de havenstad Genua, dé bakermat van de authentieke focaccia. De rijke geschiedenis van het merk gaat, net als de bekende vuurtoren 'La Lanterna', terug tot de vroege middeleeuwen.

Lanterna® biedt een hoogwaardig assortiment Italiaanse klassiekers: focacce, pane en pizze. Allemaal gemaakt met verse ingrediënten, vrij van geur-, kleur- en smaakstoffen.

Un goût et une tradition à l'italienne

Lanterna® est un pain au bon goût de l'Italie, préparé avec des produits purs et des ingrédients d'une qualité incomparable. Lanterna® nous vient de la ville portuaire de Gênes, le berceau de l'authentique focaccia. La riche histoire de la marque remonte au début du Moyen-Âge, tout comme le célèbre phare La Lanterna.

Lanterna® propose un assortiment de qualité de grands classiques italiens : focacce, pane et pizze. Tous sont préparés avec des ingrédients frais, sans colorants ni arômes artificiels.



P. 108 -119



MY ORIGINALS®

Trendy, authentiek Amerikaans

Amerika staat bekend om zijn verscheidenheid aan zoete snacks. Met My Originals® doony's, muffins, brownies en cakes doet Vandemoortele die reputatie alle eer aan. My Originals® staat voor de volle smaak van authentieke Amerikaanse recepten, voor diversiteit aan vormen en gewichten, voor eindeloze variaties en voor genieten op elk moment van de dag. Met My Originals® speelt u snel en makkelijk in op die wisselende vraag: simpelweg ontdooien, serveren en genieten maar!

Des classiques américains tendance et authentiques

Les États-Unis sont connus pour la diversité de leurs snacks sucrés. Avec les doony's, muffins, brownies et cakes My Originals®, Vandemoortele fait honneur à cette réputation. My Originals®, c'est le goût riche des authentiques recettes américaines, les différentes formes et quantités, les innombrables variétés et les petits plaisirs à tout moment de la journée. Avec My Originals®, vous anticipez rapidement et facilement la demande changeante : vous dégelez, vous servez et votre client n'a plus qu'à se régaler !



P. 122-135, P. 160-161, P. 166-169



**PÂTISSERIE
DU CHEF**

PÂTISSERIE DU CHEF®

Een plezier om te serveren

Pâtisserie du Chef® maakt al 30 jaar bijzondere desserts. Diepgevroren patisserie vol smaak die na het ontdooien heerlijk smelt in de mond. Oogstrelende creaties, artisaan bereid met pure ingrediënten en beschikbaar in talrijke variaties van kleuren en vormen. Gesmaakt door jouw gasten, gemaakt voor jou. Zo maken we van het dessertmoment ook jouw verwenmoment.

Un plaisir à servir

Pâtisserie du Chef® crée des desserts exceptionnels depuis 30 ans. Des pâtisseries surgelées pleines de saveur qui fondent dans la bouche après décongélation. Des créations alléchantes réalisées traditionnellement avec des ingrédients purs et disponibles dans un assortiment varié de couleurs et de formes. Créées par vous, appréciées par vos invités. C'est ainsi que nous transformons le moment du dessert en votre moment de bien-être.



P. 138-155, P. 163

Legende | Légende



Producten klaar om te rijzen
(gerezen bladerdeeg)
Produits prêts à lever
(pâte levée feuilletée)



Producten klaar om te bakken
Produits prêts à cuire



Na ontdooien klaar om te serveren
Produits prêts à servir après
décongélation



Met boter
Au beurre



Met zuurdesem
Au levain



Clean label

De afmeting in centimeters van onze producten, is een gemiddelde lengte van de diegevroren verpakte producten. Deze verpakte producten kunnen afwijken van de gemiddelde lengte.

Les dimensions en centimètres de nos produits boulangers, telles que mentionnées dans cette brochure, correspondent à la longueur moyenne des produits surgelés emballés. La longueur de ces produits emballés peut différer de la longueur moyenne.

Allergenen | Allergènes

Je maakt het je klanten/bezoekers/gasten graag gemakkelijk door hun eenduidige informatie te geven over de allergenen in de voedingsproducten die je verkoopt of opdient. En dat kunnen we alleen maar toejuichen. Achteraan deze catalogus vind je een volledige allergenenlijst. Een handige tool voor heldere communicatie!

Vous aimez faciliter la vie à vos clients/visiteurs/ invités en leur donnant des informations non ambiguës sur les allergènes contenus dans les produits alimentaires que vous vendez ou que vous servez. Et nous ne pouvons que nous en réjouir. À la fin de ce catalogue, vous trouverez une liste complète des allergènes. Un outil pratique pour une communication claire !

ASSORTIMENT

VIENNOISERIE

KLAAR OM TE RIJZEN | PRÊTS À LEVER 32

Croissants & Chocoladebroodjes | Croissants & Pains au chocolat 32

Suisen | Couques suisses 38

Klassiekers | Les classiques 40

Fruitkoeken | Couques aux fruits 41

Zoete specialiteiten | Spécialités sucrées 41

Mini-viennoiserie(s) 42

KLAAR OM TE BAKKEN | PRÊTS À CUIRE 45

Croissants & Chocoladebroodjes | Croissants & Pains au chocolat 45

Gevulde croissants | Croissants fourrés 51

Suisen | Couques suisses 53

Klassiekers | Les classiques 55

Fruitkoeken | Couques aux fruits 56

Zoete specialiteiten | Spécialités sucrées 57

Mini-viennoiserie(s) 58

Hartige viennoiserie | Viennoiserie salée 60

KLAAR OM TE SERVEREN | PRÊTS À SERVIR 62

BLADERDEEG- PLAKKEN PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE 70

BROOD | PAIN

STOKBRODEN | BAGUETTES 79

HALVE STOKBRODEN | DEMI-BAGUETTES 83

CIABATTA 85

INDIVIDUELE BROODJES | PAINS INDIVIDUELS 87

Hamburgerbroodjes | Pains à hamburger 87

Kleine broodjes 85 G - 150 G
Petits pains 85 G - 150 G 91

Kleine broodjes 45 G - 85 G
Petits pains 45 G - 85 G 95

Tafelbroodjes <50 G
Pains de table <50 G 99

Zachte broodjes | Pains mous 101

GROTE BRODEN | PAINS GRANDS 103



ITALIAN SAVOURY

FOCACCIA 112

PANE 117

PIZZE 119

DONUTS - MUFFINS

MY ORIGINAL® DOONY'S 126

MyMINIS 126

MySWEETIES 127

MyFUNNIES 128

MySHINIES 129

MyCHOCKIES 130

MyFILLIES 132

MY ORIGINAL® MUFFINS 134

Mini-muffins 134

Muffins 134

Gevulde muffins | Muffins fourrés 135

DESSERTS & CAKES

VERFIJNDE DESSERTS | DESSERTS DÉLICATS 142

Biscuitvellen | Feuilles biscuit 142

Mini patisserie | Mini pâtisseries 143

Individuele porties | Portions individuelles 144

Stangen | Longueurs 150

Klassiekers | Les classiques 150

Vruchten | Fruits 152

Chocolade | Chocolat 153

Voorgesneden halve platen
Demies plaques prédécoupées 154

Platen | Plaques 155

DROOGGEBAK | GÂTEAUX SECS 156

VOORGESNEDEN TAARTEN
TARTES PRÉDÉCOUPÉES 159

PLAATGEBAK | PÂTISSERIE EN PLAQUE 163

VOORVERPAKTE INDIVIDUELE CAKES
GÂTEAUX INDIVIDUELS PRÉ-EMBALLÉS 169





VIENNOISERIE

KLAAR OM TE RIJZEN PRÊTS À LEVER	32
Croissants & Chocolatebroodjes Croissants & Pains au chocolat	32
Suisen Couques suisses	38
Klassiekers Les classiques	40
Fruitkoeken Couques aux fruits	41
Zoete specialiteiten Spécialités sucrées	41
Mini-viennoiserie(s)	42

KLAAR OM TE BAKKEN PRÊTS À CUIRE	45
Croissants & Chocolatebroodjes Croissants & Pains au chocolat	45
Gevulde croissants Croissants fourrés	51
Suisen Couques suisses	53
Klassiekers Les classiques	55
Fruitkoeken Couques aux fruits	56
Zoete specialiteiten Spécialités sucrées	57
Mini-viennoiserie(s)	58
Hartige viennoiserie Viennoiserie salée	60

KLAAR OM TE SERVEREN PRÊTS À SERVIR	62
--	-----------



TASTY VIENNOISERIE



Ga aan de slag met onze viennoiserie-recepten
Goûtez nos recettes de viennoiseries

Scan de
QR-code en
ga direct naar
de website



Scannez le
code QR pour
vous rendre
directement
sur le site web

Trendy viennoiserie met producten die je al kent

Origineel zijn met koffiekoeken? Doe je zo! Met deze creatieve tips geef je je producten een unieke twist in een mum van tijd. Wat dacht je van New York rolls met een ronde suisse met suikerparels? En waarom eens geen chocoladebroodje afbakken in een ronde vorm? Of een molentje maken met een choco choco broodje? Origineel. Opvallend anders. En altijd lekker.

Des viennoiseries tendance avec des produits qui vous sont familiers

Des viennoiseries qui ont du mordant? Suivez le guide! Jouez la carte de la créativité avec nos conseils et twistez vos produits en un minimum de temps. Que diriez-vous de New York Rolls sous la forme d'une couque suisse ronde aux perles de sucre? Et pourquoi ne pas innover en proposant des pains au chocolat ronds? Ou confectionner un moulin avec un pain choco choco? Original. Surprenant. Et toujours délicieux.

Perfectie bestaat, daar maken we geen geheim van

Een croissant met gekaramelliseerde laagjes, knapperig tot in de puntjes, en een chocoladebroodje met flinterdunne bladering en liefst drie reepjes chocolade ... Heruitgevonden klassiekers met een nieuw bladerdeegrecept en een vorm die traditie naar een hoger niveau tilt. Met Secrets van Reflets de Gelfin'Or® pak je als artisanale bakker graag uit.

La perfection existe, nous l'avons trouvée

Un croissant aux feuilletés caramélisés, croustillant à souhait, et un pain au chocolat avec un feuilletage très fin et pas moins de trois barres de chocolat... Des classiques réinventés : une nouvelle recette de feuilletage et une forme qui propulse la tradition dans une nouvelle dimension. Avec les Secrets des Reflets de Gelfin'Or®, les artisans boulangers mettent dans le mille.



Ontdek het nieuwe assortiment Secrets op p. 32
Découvrez le nouvel assortiment Secrets à la page 32



SMART
INSIGHTS

BANQUET
DEPUIS
D'OR 1983



Download het
e-book met trendy
ontbijtformules



Téléchargez l'e-book avec
les formules de petit
déjeuner tendance



Drie ontbijtformules voor heel diverse gasten

Gasten hebben diverse verwachtingen over je ontbijt. Sommigen zijn gehaast, terwijl anderen liever de tijd nemen voor een ontspannen ontbijt. Nog anderen zoeken naar een gezonde en energieke start van de dag. Ontdek meer over de ontbijtvoorkeuren van je gasten en leer hoe je met drie verschillende ontbijtconcepten een onvergetelijke ervaring kan creëren.

Trois formules de petit déjeuner pour une clientèle diversifiée

Les attentes en matière de petit déjeuner de vos clients varient considérablement. Si certains sont pressés, d'autres préfèrent prendre le temps de savourer leur repas. D'autres encore recherchent un petit déjeuner sain et revitalisant pour bien démarrer leur journée. Découvrez les préférences de petit déjeuner de votre clientèle et découvrez comment créer une expérience inoubliable en proposant trois concepts de petit déjeuner distincts.

VIENNOISERIE: EEN HELE DAG GENIETEN

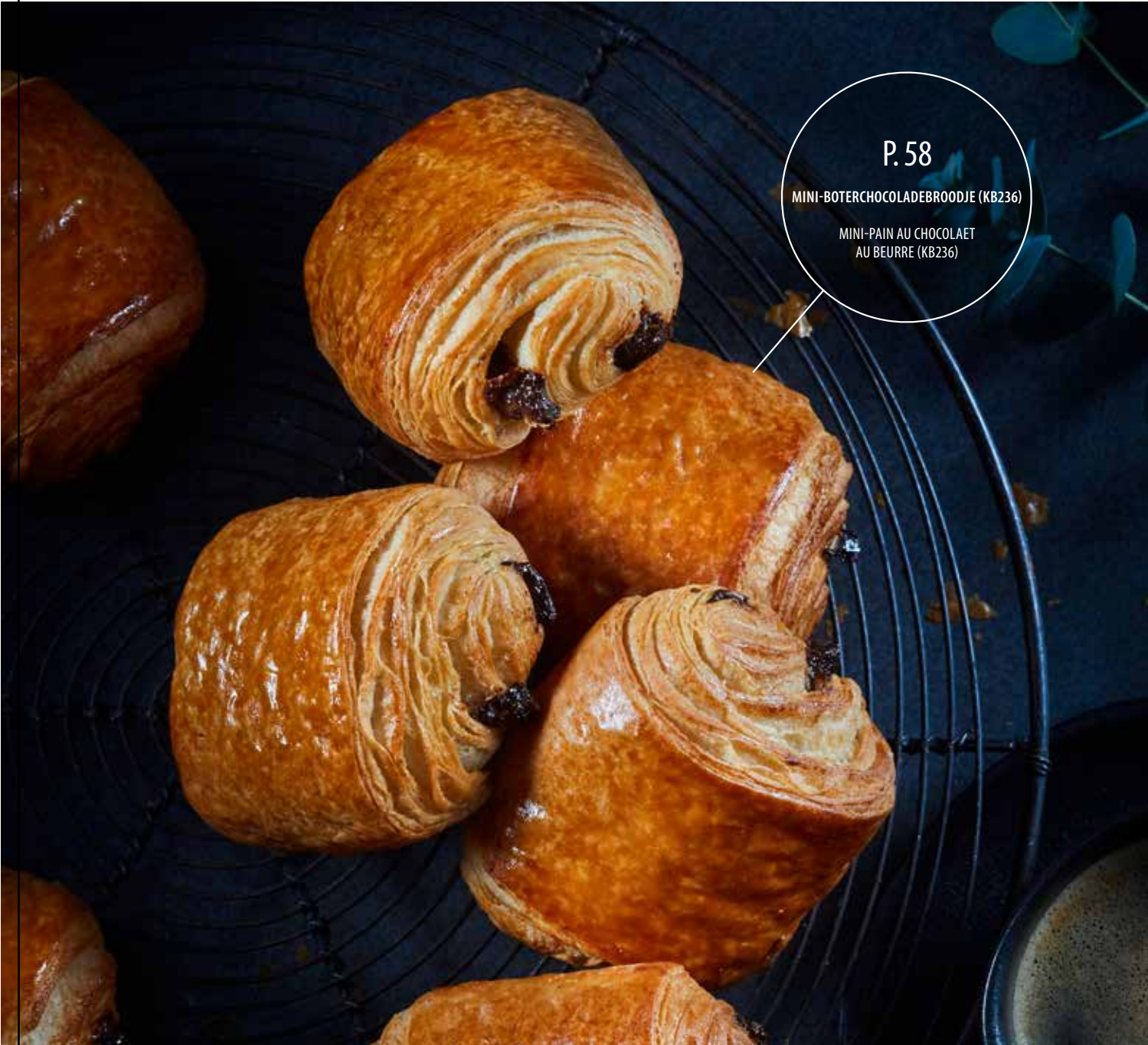
LE PLAISIR
DU MATIN AU SOIR



P. 58

MINI-BOTERCHOCOLADEBROODJE (KB236)

MINI-PAIN AU CHOCOLAET
AU BEURRE (KB236)



MERKEN | MARQUES



REFLETS DE GELFIN'OR®

Reflets de Gelfin'Or® staat voor cru boterviennoiserie die vakmanschap met consistentie combineert. De producten werden ontwikkeld op basis van ingrediënten zorgvuldig geselecteerd op hun uitzonderlijke kwaliteit en rijke aroma. Deze viennoiserie onderscheidt zich door een mooi, goudgeel uitzicht, een desemsmaak en een gelijkmatige bladering.

Reflets de Gelfin'Or® est synonyme de viennoiseries au beurre alliant savoir-faire artisanal et qualité constante. Les produits ont été développés à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés pour leur qualité et la richesse de leurs arômes. Les produits se caractérisent par leur belle robe jaune dorée, leur goût de levain et leur feuilletage uniforme.



BANQUET D'OR®

Het kwaliteitsvolle assortiment viennoiserie van Banquet d'Or® is beschikbaar in verschillende afwerkingsniveaus: klaar om te rijzen, klaar om te bakken of klaar om te serveren. Het assortiment is bovendien heel veelzijdig: van Franse croissant over Canadese maple pecan tot Belgische boterkoek of frangipane abrikozen koek.

Banquet d'Or® est un assortiment de viennoiseries de haute qualité à différents niveaux de préparation : prêtes à lever, prêtes à cuire ou prêtes à servir. En outre, Vandemoortele propose un assortiment très varié : du croissant français au maple pecan canadien, en passant par la couque au beurre belge et la couque frangipane à l'abricot.

KLAAR OM TE RIJZEN | PRÊTS À LEVER



CROISSANTS & CHOCOLADEBROODJES | CROISSANTS & PAINS AU CHOCOLAT

SECRETS BOTERCROISSANT
CROISSANT PUR BEURRE SECRETS

Secrets

THE NEW
PERFECTION



K189

NEW

53570

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Blokken bij
Rijstijd (28°) bij 80% vochtigheid
Afstrijken met ei na 10min rust
buiten rijskast
Oven

Poids par pièce 75 G
Poids par carton 10,800 KG
Pièces par carton 144
Blocage -4°C
Levage (28°) humidité 80% 120-180'
À l'œuf au pinceau après 10min
de la sortie pousse
Cuisson (175°) 16'

DE GEHEIMEN VAN DE PERFECTE CROISSANT...

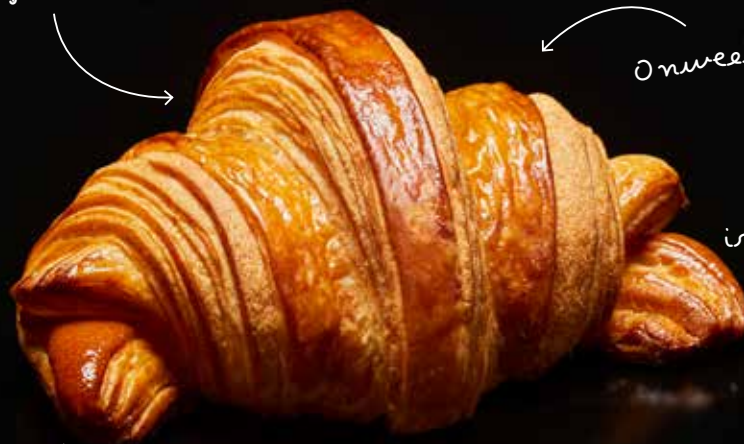
LES SECRETS DU CROISSANT PARFAIT ...

Gekaramelliseerde
laagjes

feilletage marqué

Onweerstaanbare
look

un air
irrésistible



Knapperig tot
in de puntjes

croquantissime incomparable
des pointes

SECRETS BOTERCHOCOLADEBROODJE
PAIN AU CHOCOLAT PUR BEURRE SECRETS



K188

NEW

53569

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	85 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	12,240 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	144
Blokken bij	<i>Blocage</i>	-4°C
Rijstijd (28°) bij 80% vochtigheid	<i>Levage (28°) humidité 80%</i>	120-180'
Afstrijken met ei na 10min rust buiten rijskast	<i>À l'œuf au pinceau après 10min de la sortie pousse</i>	
Oven	<i>Cuisson (175°)</i>	16'

Secrets

**THE NEW
PERFECTION**

TRADITIE MET TOEKOMST

POUR UNE TRADITION
DIGNE D'UN AVENIR

SECRETS BOTERCHOCOLADEBROODJE
SECRETS PAIN AU CHOCOLAT PUR BEURRE

Mooie, volle vorm met flinterdunne bladering en heerlijke vulling. Zijn intense chocoladesmaak zal de grootste lekkerbekken plezieren.

Une belle forme pleine avec un feuilletage très fin et un fourrage délicieux. Son goût intense en chocolat réjouira les plus gourmandes.



KLAAR OM TE RIJZEN | PRÊTS À LEVER



ZORGVULDIG GESELECTEERDE INGREDIËNTEN

DES INGRÉDIENTS
SÉLECTIONNÉS
AVEC SOIN

RECHTE BOTERCROISSANT CROISSANT DROIT AU BEURRE



K157

36911

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	65 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	10,920 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	168
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	165'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

REFLETS DE GELFIN'OR®

Een selectie geïnspireerd op de Franse viennoiserie-traditie. Viennoiserie van Reflets de Gelfin'Or® wordt gekenmerkt door een goudgeel uitzicht, een heerlijke smaak en een gelijkmatige bladering.

Une sélection qui s'inspire de la tradition française des viennoiseries. Les viennoiseries de Reflets de Gelfin'Or® se caractérisent par leur belle robe jaune dorée, leur saveur exquise et leur feuilletage uniforme.



KLAAR OM TE RIJZEN | PRÊTS À LEVER



VIENNOISERIE

BOTERCHOCOLADEBROODJE
PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE



K158

39125

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Rijstijd
Oven

Poids par pièce 75 G
Poids par carton 12,375 KG
Pièces par carton 165
Levage (25-28°) 165'
Cuisson (210-230°) 15-20'



P. 35

BOTERCHOCOLADEBROODJE (K158)

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE (K158)

KLAAR OM TE RIJZEN | PRÊTS À LEVER

GEBOGEN BOTERCROISSANT "PREMIUM QUALITY"
 CROISSANT COURBÉ AU BEURRE "PREMIUM QUALITY"
**K97****27163**

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	65 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	6,045 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	93
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

RONDE BOTERCROISSANT
 CROISSANT ROND AU BEURRE
**K5****5053**

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	60 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	12,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	200
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

CROISSANT MARGARINE ROND
 CROISSANT À LA MARGARINE ROND
**K4+****28360**

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	60 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	14,400 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	240
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

GEVULDE CROISSANT | CROISSANT FOURRÉ
CHOCONOISSETTE BOTERCROISSANT
 CROISSANT AU BEURRE CHOCO-NOISSETTES
**K100****29309**

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	85 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,610 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	66
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

CHOCOLADEBROODJES | PAINS AU CHOCOLAT

BOTERCHOCOLADEBROODJE "PREMIUM QUALITY" PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE "PREMIUM QUALITY"



K148

40701

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	80 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	12,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	150
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

CHOCOLADEBROODJE PAIN AU CHOCOLAT



K12D

51076

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	68 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	12,240 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	180
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

SPECIALE CHOCOLADEBROODJES | PAINS AU CHOCOLAT SPÉCIAUX

CHOCOBANAANBROODJE PAIN CHOCO-BANANE



K41

55103

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	78 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,928 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	76
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

CHOCOCRÈMEBROODJE (GELE ROOM) PAIN CHOCO-CRÈME



K42

21512

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	83 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	11,952 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	144
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

KLAAR OM TE RIJZEN | PRÊTS À LEVER



SUISSEN | COUQUES SUISSES

RONDE BOTERSUISSE MET ROZIJNEN

COUQUE SUISSSE RONDE AU BEURRE AVEC RAISINS



K184

36890

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	120 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	10,800 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	90
Rijstijd	<i>Levage (28°)</i>	115-125'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

P. 38

RONDE BOTERSUISSE
MET ROZIJNEN (K184)

COUQUE SUISSSE RONDE AU BEURRE
AVEC RAISINS (K184)



RONDE SUISE MET ROZIJNEN "PREMIUM QUALITY"
COUQUE SUISE RONDE AVEC RAISINS "PREMIUM QUALITY"



K130

27109

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	100 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	6,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	60
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

LANGE SUISE MET ROZIJNEN "PREMIUM QUALITY"
COUQUE SUISE LONGUE AVEC RAISINS "PREMIUM QUALITY"



K128

27111

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	90 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,940 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	66
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

RONDE SUISE BANKETBAKKERSROOM
COUQUE SUISE RONDE AVEC CRÈME PÂTISSÈRE



K30

41450

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	100 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	11,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	110
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

KLAAR OM TE RIJZEN | PRÊTS À LEVER

KLASSIEKERS | LES CLASSIQUES

BOTERKOEK
COUQUE AU BEURRE

K44

6521

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	70 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	12,600 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	180
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

BOTERKOEK MET ROZIJNEN
COUQUE AU BEURRE AVEC RAISINS

K45

54051

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	77 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	13,860 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	180
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

P. 40

BOTERKOEK (K44)
BOTERKOEK MET ROZIJNEN (K45)COUQUE AU BEURRE (K44)
COUQUE AU BEURRE
AVEC RAISINS (K45)

FRUITKOEKEN | COUQUES AUX FRUITS

APPEL BANKETBAKKERSROOMKOEK COUQUE POMMES CRÈME PÂTISSIÈRE



K2

52131

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Rijstijd
Oven

Poids par pièce 95 G
Poids par carton 5,225 KG
Pièces par carton 55
Levage (25-28°) 90-120'
Cuisson (210-230°) 15-20'

KERSEN BANKETBAKKERSROOMKOEK COUQUE CERISES CRÈME PÂTISSIÈRE



K25

52190

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Rijstijd
Oven

Poids par pièce 95 G
Poids par carton 5,225 KG
Pièces par carton 55
Levage (25-28°) 90-120'
Cuisson (210-230°) 15-20'

ZOETE SPECIALITEITEN | SPÉCIALITÉS SUCRÉES

GEVULDE CRÈMEKOEK JALOUSIE À LA CRÈME



K43

26323

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Rijstijd
Oven

Poids par pièce 100 G
Poids par carton 6,000 KG
Pièces par carton 60
Levage (25-28°) 90-120'
Cuisson (210-230°) 15-20'

KLAAR OM TE RIJZEN | PRÊTS À LEVER



MINI-VIENNOISERIE(S)

**MINI FORMAAT,
MAXI SMAAK**

**MINI-FORMAT,
MAXI-GOÛT**

CRU MINI-VIENNOISERIE(S)

Speel in op de vraag naar artisanale producten en kleinere porties. Bij het ontbijt, tijdens een koffiebreek of als vieruurtje... een kleine lekkernij die verrast met een onovertroffen smaak.

Répondez à la demande de produits artisanaux et de petites portions. Au petit-déjeuner, pendant une pause-café ou comme collation... un petit régal qui surprend par un goût inégalé.



MINI-CROISSANT MET BOTER MINI-CROISSANT AU BEURRE



K246

38703

Gewicht per stuk	Poids par pièce	25 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,250 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	250
Rijstijd	Levage (15-28°)	90'
Oven	Cuisson (180°)	12-14'

MINI-CHOCOLADEBROODJE MET BOTER MINI-PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE



K236

38704

Gewicht per stuk	Poids par pièce	30 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	200
Rijstijd	Levage (15-28°)	90'
Oven	Cuisson (180°)	12-14'

MINI-ROLKOEK MET BOTER MINI-PAIN AU RAISINS AU BEURRE



K238

38705

Gewicht per stuk	Poids par pièce	35 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,300 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	180
Rijstijd	Levage (15-28°)	90'
Oven	Cuisson (180°)	12-14'

MINI-APPLE



TIP: dorenen met ei
ASTUCE: dorer à l'oeuf



K118

14522

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	40 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	6,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	150
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	30-60'
Oven	<i>Cuisson (180°)</i>	12-15'

MINI-CHERRY



TIP: dorenen met ei
ASTUCE: dorer à l'oeuf



K119

14523

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	40 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	6,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	150
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	30-60'
Oven	<i>Cuisson (180°)</i>	12-15'



P. 45
CROISSANT PREMIUM (KB230)

CROISSANTS & CHOCOLADEBROODJES | CROISSANTS & PAINS AU CHOCOLAT

YOUR BREAKFAST HERO

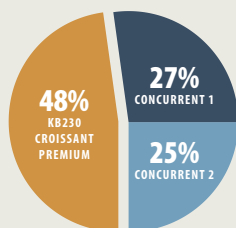
Sensatie vanaf de eerste hap. Want met zijn volle smaak, royale formaat, de vele knapperige laagjes, de fijne korst en gouden kleur heb je puur genot in handen.

Sensationnel dès la première bouchée. Car avec les notes terreuses, les saveurs profondes et le goût de levain alliant peps et fraîcheur, vous avez entre les mains du plaisir à l'état pur.

SMAAKTEST | TEST DU GOÛT

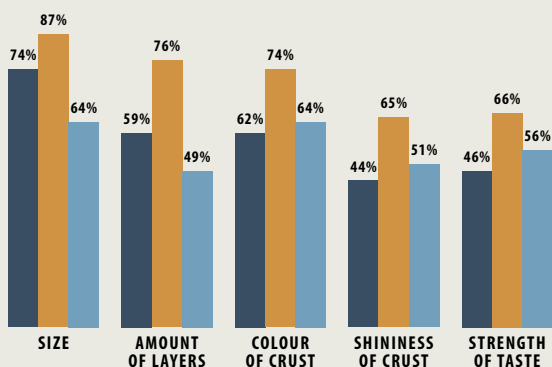
Wist je dat ...
onze Banquet d'Or® croissant als grote overwinnaar uit een smaaktest komt?*

Saviez-vous que...
notre croissant Banquet d'Or® est sorti grand vainqueur d'un test du goût ?*



Op alle punten scoort de Premium croissant beter dan de A-merken van de concurrentie.*

Sur tous ces points, le Croissant Premium fait mieux que les marques A des concurrents.*



* Bron | Source :

Market research (France) Haystack for Vandemoortele – 104 French pastry consumers – January 2023 – blind test- Three branded deep-frozen ready-to-bake croissants

CROISSANT PREMIUM



KB230

NEW

52731

Gewicht per stuk	Poids par pièce	75 G
Gewicht per doos	Poids par carton	7,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	96
Oven	Cuisson (165-175°)	22-25'

NR1 PREFERRED CROISSANT

Volgens consumenten heeft onze rechte croissant Premium met zijn goudkleurige korst en zijn romige geur van boter een niet te evenaren, intense smaak. Laat ook jouw klanten van deze winner proeven!*

Selon les consommateurs, notre croissant Premium avec sa croûte dorée et son parfum de beurre crémeux a un goût intense et sans précédent. Proposez également cette recette gagnante à vos clients !*



KLAAR OM TE BAKKEN | PRÊTS À CUIRE

RECHTE BOTERCROISSANT
 CROISSANT DROIT AU BEURRE
**KB201****38219**

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	60 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	6,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	100
Oven	<i>Cuisson (165-175°)</i>	22-25'

RECHTE BOTERCROISSANT
 CROISSANT DROIT AU BEURRE
**RB6****12385**

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	60 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	6,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	100
Oven	<i>Cuisson (165-175°)</i>	22-25'

ONTDEK ONS VEGAN AANBOD
 DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE VEGAN

Mee zijn met de groeiende trend naar vegan producten? Met onze vegan croissants en chocoladebroodjes ga je voor een smakelijk en plantaardig alternatief.

Envie de surfer sur la tendance grandissante des produits végans ? Optez pour une alternative végétale savoureuse avec nos croissants et pains au chocolat végans.


VEGAN CROISSANT
 CROISSANT VEGAN

 Afbakken met stoom
Cuisson à la vapeur
**KB233****52954**

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	60 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,320 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	72
Oven	<i>Cuisson (165-175°)</i>	±19

MEERGRANEN CROISSANT
 CROISSANT MULTICÉRÉALES
**KB195****48392**

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	80 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,320 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	54
Oven	<i>Cuisson (165-175°)</i>	22-25'



P. 46

SERVEERSUGGESTIE
MEERGRANEN CROISSANT (KB195)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
CROISSANT MULTICÉRÉALES (KB195)

KLAAR OM TE BAKKEN | PRÊTS À CUIRE

BOTERCHOCOLADEBROODJE
 PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE


KB78

28381

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	80 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	90
Oven	<i>Cuisson (165-175°)</i>	22-25'

MARGARINE CHOCOLADEBROODJE
 PAIN AU CHOCOLAT À LA MARGARINE


KB12

52676

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	80 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	6,080 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	76
Oven	<i>Cuisson (165-175°)</i>	22-25'

SPECIALE CHOCOLADEBROODJES | PAINS AU CHOCOLAT SPÉCIAUX
CHOCO CHOCO BROODJE
 PAIN CHOCO CHOCO


KB53

24841

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	120 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	60
Oven	<i>Cuisson (165-175°)</i>	22-25'

CHOCOCRÈMEBROODJE (GELE ROOM)
 PAIN CHOCO-CRÈME


KB42

50186

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	95 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,600 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	80
Oven	<i>Cuisson (165-175°)</i>	22-25'

P. 48

SERVEERSUGGESTIE
BOTERCHOCOLAEBROODJE (KB78)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
PAIN AU CHOCOLAT
AU BEURRE (KB78)





P. 51

CHOCONOISSETTE CROISSANT (RB63)

CROISSANT CHOCO-NOISETTES (RB63)

GEVULDE CROISSANTS | CROISSANTS FOURRÉS

CHOCOINOISSETTE CROISSANT CROISSANT CHOCO-NOISETTES



RB63

13741

Gewicht per stuk	Poids par pièce	100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	32
Oven	Cuisson (165-175°)	22-25'

FRAMBOZENCROISSANT CROISSANT AUX FRAMBOISES



KB40

50198

Gewicht per stuk	Poids par pièce	100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	60
Oven	Cuisson (165-175°)	22-25'

MARSEPEINCROISSANT CROISSANT PÂTE D'AMANDES



RB91

22006

Gewicht per stuk	Poids par pièce	100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	32
Oven	Cuisson (165-175°)	22-25'

SUIKERCROISSANT CROISSANT AU SUCRE



KB41

23353

Gewicht per stuk	Poids par pièce	100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	60
Oven	Cuisson (165-175°)	22-25'



P. 53

RONDE SUISSE MET ROZIJNEN
(KB30)

COUQUE SUISSE RONDE
AVEC RAISINS (KB30)



SUISSEN | COUQUES SUISSES

RONDE SUISE MET ROZIJNEN

COUQUE SUISE RONDE AVEC RAISINS



KB30

14104

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Oven

Poids par pièce 120 G
Poids par carton 7,200 KG
Pièces par carton 60
Cuisson (165-175°) 22-25'

MARGARINE LANGE SUISE MET ROZIJNEN

COUQUE SUISE LONGUE À LA MARGARINE ET AUX RAISINS



KB128

23458

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Oven

Poids par pièce 100 G
Poids par carton 4,000 KG
Pièces par carton 40
Cuisson (165-175°) 22-25'

MARGARINE RONDE SUISE MET ROZIJNEN

COUQUE SUISE RONDE AVEC RAISINS



RB3

24654

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Oven

Poids par pièce 93 G
Poids par carton 5,580 KG
Pièces par carton 60
Cuisson (165-175°) 22-25'



P. 55

SERVEERSUGGESTIE
RONDE SUISSE
MET SUIKERPARELS (KB149)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
COUQUE SUISSE RONDE
AUX PERLES DE SUCRE (KB149)

KLASSIEKERS | LES CLASSIQUES

BOTERKOEK COUQUE AU BEURRE



KB44

24812

Gewicht per stuk	Poids par pièce	70 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,040 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	72
Oven	Cuisson (165-175°)	22-25'

BOTERKOEK MET ROZIJNEN COUQUE AU BEURRE AVEC RAISINS



KB45

24813

Gewicht per stuk	Poids par pièce	80 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,760 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	72
Oven	Cuisson (165-175°)	22-25'

BOTERLUNETTE MET CHOCOLADEDRUPPELS LUNETTE AU BEURRE ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



KB75

24655

Gewicht per stuk	Poids par pièce	123 G
Gewicht per doos	Poids par carton	7,380 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	60
Oven	Cuisson (165-175°)	22-25'

CHOCO CRÈME TWIST TWIST CHOCO CRÈME



KB81

22289

Gewicht per stuk	Poids par pièce	100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,600 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	56
Oven	Cuisson (165-175°)	22-25'

RONDE SUISSE MET SUIKERPARELS COUQUE SUISSE RONDE AUX PERLES DE SUCRE



KB149

27098

Gewicht per stuk	Poids par pièce	120 G
Gewicht per doos	Poids par carton	7,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	60
Oven	Cuisson (165-175°)	22-25'

ACHT MET CRÈME HUIT À LA CRÈME



KB80

21389

Gewicht per stuk	Poids par pièce	100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	40
Oven	Cuisson (165-175°)	22-25'

FRUITKOEKEN | COUQUES AUX FRUITS

FRAMBOOS MASCARPONE KOEK COUQUE FRAMBOISE MASCARPONE



KB55

26701

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	100 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	8,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	80
Oven	<i>Cuisson (165-175°)</i>	22-25'

APPELGEBAK BANKETBAKKERSROOM COUQUE POMMES ET CRÈME PÂTISSIÈRE



RB2

12896

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	110 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,060 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	46
Oven	<i>Cuisson (165-175°)</i>	22-25'

APPELFLAP MET BOTER (APPELSTUKJES) CHAUSSON AUX POMMES AU BEURRE (MORCEAUX DE POMMES)



Reeds bestreken met eigeel
Déjà enduit de jaune d'œuf



F22

36520

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	120 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,8 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	40
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 20'
Oven	<i>Cuisson (190-220°)</i>	25-30'

CONFITUURPLAK CARRÉ CONFITURE



TIP: doreren met ei
ASTUCE: dorer à l'œuf



F59

81480

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	37 x 28 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	1000 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	10,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	10
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 60'
Oven	<i>Cuisson (190-220°)</i>	30-40'

KLAAR OM TE BAKKEN | PRÊTS À CUIRE

BANQUET
DEPUIS
D'OR 1983

VIENNOISERIE

ZOETE SPECIALITEITEN | SPÉCIALITÉS SUCRÉES

MAPLE PECAN VOORGEGLAZUURD
MAPLE PECAN PRÉGLACÉ



Met 2 zakjes (2 x 200 g) siroop met ahornsmak
Avec 2 sachets (2 x 200 g) de sirop au goût d'érable

KB22



45237

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Oven

Poids par pièce 98 G
Poids par carton 4,704 KG
Pièces par carton 48
Cuisson (165-175°) 22-25'

P.57

MAPLE PECAN VOORGEGLAZUURD
(KB22)

MAPLE PECAN PRÉGLACÉ (KB22)



KLAAR OM TE BAKKEN | PRÊTS À CUIRE


 DEPUIS 1983

MINI-VIENNOISERIE(S)

MIXED BOX MINI-VIENNOISERIE(S) MET BOTER
MIXED BOX MINI-VIENNOISERIE(S) AU BEURRE



KB228

52702

Gewicht per stuk	Poids par pièce	30 - 35 - 30 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,620 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	146
Oven	Cuisson (160-180°)	10-14'

MINI-BOTERCROISSANT
MINI-CROISSANT AU BEURRE



KB239

53076

Gewicht per stuk	Poids par pièce	30 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Oven	Cuisson (160-180°)	10-14'

MAXI KWALITEIT UNE QUALITÉ MAXI

Klein van formaat, maar toch waanzinnig groot van smaak. Deze heerlijke voorgerezen mini's kan je makkelijk en snel afbakken waardoor ontdoeien zelfs niet nodig is. Dus minder stress en minder waste.

Un petit format, mais un goût spectaculaire ? Ces délicieuses mini-viennoiseries pré-poussées se cuisent facilement et rapidement, sans même nécessiter de décongélation préalable. Pour moins de stress et moins de gaspillage !



MINI-BOTERCHOCOLADEBROODJE
MINI-PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE



KB236

53075

Gewicht per stuk	Poids par pièce	35 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,500 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Oven	Cuisson (160-180°)	10-14'

MINI-BOTERROLKOEK
MINI-SUISSE RONDE AU BEURRE



KB238

53074

Gewicht per stuk	Poids par pièce	30 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Oven	Cuisson (160-180°)	10-14'

KLAAR OM TE BAKKEN | PRÊTS À CUIRE

BANQUET
 DEPUIS 1983
D'OR
MIXED BOX MINI-GEVULDE CROISSANTS MET BOTER
 MIXED BOX MINI-CROISSANTS FOURRÉS AU BEURRE
**MB28****37928**

Gewicht per stuk	Poids par pièce	40 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,600 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	3 x 30
Oven	Cuisson (165-175°)	18-20'

MINI-APPELFLAP MET BOTER
 MINI-CHAUSSON AUX POMMES AU BEURRE

 TIP: doreren met ei
 ASTUCE: dorer à l'oeuf
K165**52415**

Gewicht per stuk	Poids par pièce	40 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,480 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	112
Ontdooien	Décongeler	20'
Oven	Cuisson (180°)	12-15'

MINI-MAPLE PECAN VOORGEGLAZUURD
 MINI-MAPLE PECAN PRÉGLACÉ

 Met 2 zakjes (2 x 200 g) siroop met ahornsmmaak
 Avec 2 sachets (2 x 200 g) de sirop au goût d'érable
**KB197****47917**

Gewicht per stuk	Poids par pièce	40 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,840 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	96
Oven	Cuisson (165-175°)	18-20'

OPSTAAN IS... HEERLIJK!
 SE LEVER DEVIENT UN PLAISIR

Breng variëteit in het ontbijt met deze overheerlijke mini's. Vergeet onze nieuwkomer niet: gezouten karamelvlecht met een topping van knapperige amandelen.

Variez les plaisirs au petit déjeuner avec nos délicieuses mini-viennoiseries. N'oubliez pas la petite nouvelle : la tresse au caramel beurre salé avec sa garniture d'amandes croquantes.

MINI-SALTED CARAMEL PLAIT
**KB249****NEW**

MARCH 2024

53886

Gewicht per stuk	Poids par pièce	40 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,840 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	96
Oven	Cuisson (165-175°)	18-20'



HARTIGE VIENNOISERIE | VIENNOISERIE SALÉE

LUNCHTOPPERS

LES INCONTOURNABLES DU LUNCH

LEKKERE SNELLE HAP UN SNACK RAPIDE ET GOURMAND

Wie smult niet van deze klassieker? De krokante korst en hartige vulling van onze worstenbroodjes vullen elkaar perfect aan. Ideaal voor een snelle hap!

Qui peut résister à ce grand classique ? La croûte croustillante et la garniture salée de nos pains saucisses se marient à merveille. L'idéal pour un casse-croûte rapide !



HAM-KAAS CROISSANT CROISSANT JAMBON-FROMAGE


KB61
52230

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Oven

Poids par pièce 105 G
Poids par carton 5,040 KG
Pièces par carton 48
Cuisson (165-175°) 22-25'

WORSTENBROODJE (FRIKANDELROL) PAIN SAUCISSE (FRICADELLE)


RB29
53456

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien
Oven

Poids par pièce 165 G
Poids par carton 7,920 KG
Pièces par carton 48
Décongeler ± 30'
Cuisson (165-175°) 22-25'

KAASBROODJE
FEUILLETÉ AU FROMAGE



B26

81076

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien
Oven

Poids par pièce 100 G
Poids par carton 3,600 KG
Pièces par carton 36
Décongeler ± 30'
Cuisson (170-180°) 17-20'

FRIKANDELBROODJE
FEUILLETÉ FRICADELLE



B191

81073

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien
Oven

Poids par pièce 180 G
Poids par carton 4,320 KG
Pièces par carton 24
Décongeler ± 30'
Cuisson (170-180°) 17-20'



P. 60

HAM-KAAS CROISSANT (KB61)

CROISSANT JAMBON-FROMAGE (KB61)

KLAAR OM TE SERVEREN | PRÊTS À SERVIR


 BANQUET
 DEPUIS 1983
 D'OR

CROISSANT

AFGEBAKKEN BOTERCROISSANT
 CROISSANT BEURRE CUIT



B158

53126

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	65 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,340 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	36
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	±15'

P. 62

AFGEBAKKEN BOTERCROISSANT
(B158)

CROISSANT BEURRE CUIT (B158)





BLADERDEEGPLAKKEN

PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE



REFINED PASTRY SHEETS

SMART
OFFER

BANQUET
D'OR
DEPUIS 1863



Ontdek ons aanbod bladerdeegplakken op p. 70
Découvrez notre offre de plaques de pâte feuilletée à la page 70

Welk bladerdeegtype kiezen: boter of margarine?

Kant-en-klare bladerdeegplakken zijn uiterst veelzijdig en daarom ook onmisbaar in je assortiment. Wil je meer botersmaak, dan is de boterplak de meest voor de hand liggende keuze. Terwijl je met een margarineplak meer kan focussen op een lekkere vulling. Een gouden tip: in een warme keuken is een bladerdeegplak met margarine makkelijker te verwerken.

Quel type de feuilletage choisir : au beurre ou à la margarine

Les plaques de pâte feuilletée prêtes à l'usage sont un produit extrêmement polyvalent et incontournable dans votre assortiment. Vous aimez le bon goût de beurre? La plaque au beurre vous séduira davantage. La plaque à la margarine, quant à elle, vous permettra de sublimer la garniture. Un conseil en or : s'il fait chaud dans votre cuisine, vous aurez plus de facilité à travailler avec des plaques de pâte feuilletée à la margarine.

Geen verlies en meer rendement, dus voordeliger

Wat je zelf doet, doe je beter. Al is dat niet altijd even efficiënt. Zo weegt het belang van zelfgemaakt bladerdeeg niet op tegen de tijd en kosten om het te maken. Dus waarom diepgevroren bladerdeeg niet als grondstof bekijken? Het product is altijd beschikbaar. Je werkt steeds met constante kwaliteit. En je wint veel tijd, dus meer ruimte voor je eigen creativiteit.

Aucune perte et un rendement accru : une solution avantageuse

Ce que vous faites vous-même est toujours meilleur. Mais ce n'est pas toujours la solution la plus économique. L'importance de la pâte feuilletée maison ne compense pas le temps et le coût nécessaires à sa fabrication. Pourquoi ne pas considérer la plaque de pâte feuilletée congelée comme une matière première? Le produit est toujours disponible. La qualité reste constante. Et vous gagnez beaucoup de temps, ce qui vous permet de laisser libre cours à votre créativité.



SMART PROFIT

BANQUET D'OR
DEPUIS 1983

Ontdek alle voordelen en recepttips met bladerdeegplakken
Découvrez tous les avantages des plaques de pâte feuilletée et faites le plein de recettes

Scan de QR-code en ga direct naar de website



Scannez le code QR pour vous rendre directement sur le site web

BLADERDEEGPLAKKEN
PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE



SMART EXPERIENCE

BANQUET D'OR
DEPUIS 1983

Ga aan de slag met onze bladerdeegrecepten
Testez nos recettes de pâte feuilletée

Scan de QR-code en bekijk onze receptvideo's



Scannez le code QR pour visionner nos vidéos de recette

Pluk de vruchten van gebruiksklaar bladerdeeg

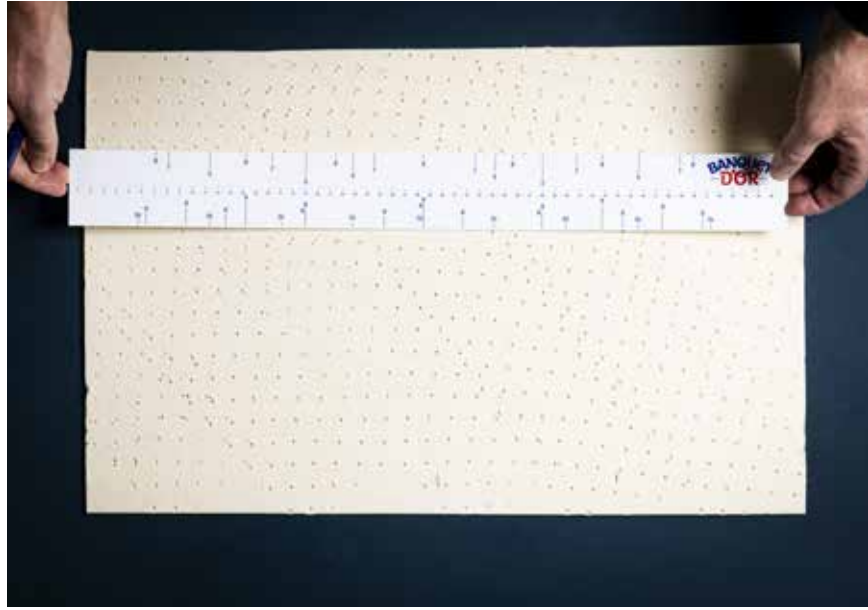
Met een product als bladerdeeg spreekt creativiteit natuurlijk voor zich. Gebruiksklare plakken zijn het ideale ingrediënt om je eigen veelzijdigheid te tonen als bakker of chef. Speel met smaken van hartig tot zoet, van fruittaartjes tot worstenbroodjes. Of maak het verschil met een unieke vorm en creatievere insnijding – het oog lust immers ook iets lekkers.

Tirez les bénéfices d'une pâte feuilletée prête à l'emploi

La pâte feuilletée élargit votre champ créatif. Les plaques prêtes à l'emploi sont parfaites pour démontrer votre polyvalence en tant que boulanger ou chef. Jouez avec les saveurs, du salé au sucré, des tartelettes aux fruits aux pains-saucisse. Ou faites la différence en donnant une forme unique à votre produit et en réalisant des incisions inédites. Après tout, on mange aussi avec les yeux.

De handige Banquet d'Or®-lat: een eenvoudig maar efficiënt instrument waarmee je zonder veel rekenwerk het bladerdeeg in de gewenste afmetingen snijdt.

La latte Banquet d'Or® est un instrument simple mais pratique et efficace qui vous permet de couper facilement la pâte feuilletée aux dimensions souhaitées.



P. 70

SERVEERSUGGESTIE
PLAKKEN GEREZEN
BLADERDEEG 4 MM (K7)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
PLAQUES DE PÂTE LEVÉE
FEUILLETÉE 4 MM (K7)

MERKEN | MARQUES



BANQUET D'OR®

Het succes van Banquet d'Or® is te danken aan de hoogwaardige ingrediënten die borg staan voor een verfijnd en krokant resultaat. Het assortiment plakken is bovendien veelzijdig en uitgebreid: verschillende formaten, al dan niet gerezen, op basis van boter of margarine.

Banquet d'Or® doit son succès en grande partie à ses ingrédients de haute qualité et au résultat spectaculaire, raffiné et croustillant qui en découle. L'assortiment de plaques de pâte feuilletée est varié : les plaques sont disponibles en différents formats, tant sous la forme de pâte feuilletée que de pâte levée feuilletée, à base de beurre ou de margarine.

BLADERDEEGPLAKKEN | PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE

VIERKANTE KOEK
CARRÉ



K1

48948

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	7,3 x 7,3 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	45 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	11,700 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	260
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	90-120'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	15-20'

PLAKKEN GEREZEN BLADERDEEG 4 MM
PLAQUES DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE 4 MM



K7

26965

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	57 x 37 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	1050 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	18,900 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	18
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	15'
Rijstijd	<i>Levage (25-28°)</i>	45-60'



P. 70

SERVEERSUGGESTIE
VIERKANTE KOEK (K1)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
CARRÉ (K1)

BOTERPLAK 2,8 MM (CB)
PLAQUE AU BEURRE 2,8 MM



B51



21500

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	57 x 37 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	714 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	9,996 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	14
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	15'

PLAKKEN BLADERDEEG 2,5 MM
PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE 2,5 MM



B01



4750

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	57 x 37 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	625 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	10,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	16
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	15'

PLAKKEN BLADERDEEG 3,5 MM
PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE 3,5 MM



B02



21419

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	57 x 37 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	910 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	10,010 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	11
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	15'

**WAAROM
WERKEN MET
DIEPGEVROREN
BLADERDEEGPLAKKEN
VAN BANQUET D'OR® ?**

**POURQUOI TRAVAILLER
AVEC LA PÂTE FEUILLETÉE
SURGELÉE DE
BANQUET D'OR® ?**

**4 OVERTUIGENDE ARGUMENTEN
4 ARGUMENTS CONVAINQUANTS**



- Meer laagjes betekent meer volume, minder kruimels, een goudgele kleur en heerlijke smaak
- Plus de couches signifie plus de volume, moins de miettes, une couleur jaune dorée et un goût délicieux



- Constante kwaliteit
- Qualité constante



- Gemakkelijk verwerkbaar tot creatieve gerechten
- Facile à transformer en plats créatifs



- Geen verlies en meer rendement, dus voordeliger
- Pas de perte et plus de rendement, donc plus avantageux



BROOD | PAIN

STOKBRODEN BAGUETTES	79
<hr/>	
HALVE STOKBRODEN DEMI-BAGUETTES	83
<hr/>	
CIABATTA	85
<hr/>	
INDIVIDUELE BROODJES PAINS INDIVIDUELS	87
Hamburgerbroodjes Pains à hamburger	87
Kleine broodjes 85 G - 150 G Petits pains 85 G - 150 G	91
Kleine broodjes 45 G - 85 G Petits pains 45 G - 85 G	95
Tafelbroodjes <50 G Pains de table <50 G	99
Zachte broodjes Pains mous	101
<hr/>	
GROTE BRODEN PAINS GRANDS	103



WHOLESOME BREAD

SMART PROFIT

BANQUET
DEPUIS 1893
D'OR

BROOD
PAIN



Download de
Burger Bible voor
extra tips & tricks



Téléchargez la Bible
du Burger pour plus
de trucs et astuces



Burgers, een margemaker met Fully Baked broodjes

Wist je dat 84% van de consumenten een burger kiest als favoriete out-of-home snack? Dat biedt heel wat kansen. Met bijzondere burgers en verrassende smaakcombinaties laat je je gasten watertanden. Moeiteloos. Want met voorgebakken broodjes haal je de ideale burgerbuns in huis: boordevol smaak en superefficiënt in gebruik. Ontdooien. Kort onder de grill. Beleggen. Klaar.

Les hamburgers, une source de marge avec les petits pains Fully Baked

Saviez-vous que le hamburger est le plat préféré de 84% des clients des restaurants? Déclinez-le à l'envi. Proposez des burgers qui sortent de l'ordinaire ainsi que des combinaisons de saveurs surprenantes pour ravir le palais de vos convives. Sans effort. Nos petits pains précuits se prêtent parfaitement à la confection de burger buns: ils sont goûteux et économiques. Il suffit de les décongeler, de les passer brièvement sous le grill, de les garnir et le tour est joué.

SMART
EXPERIENCE

BANQUET
DEPUIS 1893
D'OR

BROOD
PAIN



Ontdek 1001 ideeën om de broodjes te beleggen
Découvrez 1001 idées pour garnir vos baguettes

Scan de
QR-code en
ga direct naar
de website



Scannez le
code QR pour
vous rendre
directement
sur le site web

De Kraks, lekker krokante broodjes om te beleggen

In een parkje onder de zon. Snel-snel in de wagen. Of met collega's aan tafel. Een belegd broodje smaakt altijd en overal. Klassiek wit of bruin vol pitten en zaden, met krokante Kraks maak jij het verschil. Je kan eindeloos variëren. Van brood tot het beleg, er is voor elk wat wils. Op zoek naar originele ideeën voor een broodje van de week of maand?

Les croquantes, des baguettes idéales à garnir

Dans un parc sous le soleil. Sur le pouce en voiture. Ou à table avec des collègues. Le sandwich garni fait toujours mouche. Blanche classique ou brune aux graines et aux céréales, la croquante fait la différence. Les possibilités sont infinies. Du pain à la garniture, il y en a pour tous les goûts. Vous cherchez des idées originales pour composer votre sandwich du mois ou de la semaine ?

**IEDERE PROFESSIONAL
VINDT HIER HET BROOD
VAN ZIJN KEUZE**

**À CHAQUE PROFESSIONNEL
DE TROUVER LE PAIN
DE SON CHOIX**



P. 87

FOSSETTE® VOORGESNEDEN 100 G (B399)

FOSSETTE® PRÉCOUPÉ 100 G (B399)

MERKEN | MARQUES



LES PAINS PÉRÈNES DE ROLAND COTTÉS®

Ambachtelijk desembrood

Les Pains Pérènes de Roland Cottés® is uniek en authentiek desembrood. Een echte specialiteit met natuurlijke ingrediënten naar een origineel recept uit de Pyreneeën. Het merk staat voor tijd en toewijding. Zo krijgt elk brood wel 40 uur de tijd van kneden tot bakken. Het deeg rijst langzaam zodat zijn smaak zich perfect ontwikkelen kan. De broden worden voorgebakken op een vloeroven van lavasteen, wat de luchtige kruim voorziet van een extra knapperige korst.

Pain artisanal au levain

Les Pains Pérènes de Roland Cottés® sont des pains au levain à la fois uniques et authentiques. Une véritable spécialité composée d'ingrédients naturels et préparée selon une recette originale provenant des Pyrénées. La marque est synonyme de temps et d'assiduité. Chaque pain nécessite en effet 40 heures de préparation, du pétrissage à la cuisson. La pâte lève lentement, ce qui lui permet de développer parfaitement son goût. Comme les pains sont précuits sur un four à sole en pierre de lave, la mie légère se pare d'une croûte particulièrement croustillante.



BANQUET D'OR®

Onze traditionele broden (stokbroden, tafelbroodjes, ronde broodjes ...) brengen we onder bij het merk Banquet d'Or®: kwaliteitsvolle producten met deegtypes in verschillende groottes en texturen. Je kiest zelf de producten die het best aansluiten bij jouw behoeften: cru, voorgerezen, voorgebakken of klaar om te gebruiken.

Nos pains traditionnels (baguettes, petits pains de table, petits pains ronds, etc.) sont proposés sous la marque Banquet d'Or® : des produits de qualité de taille et de texture variées et disponibles à différents niveaux de préparation. Vous choisissez les produits qui vous conviennent : non cuits, pré-poussés, pré-cuits ou prêts à l'emploi, en fonction de vos besoins.



P. 79

SERVEERSUGGESTIE
STOKBROOD WIT 320 G (B1009)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
BAGUETTE BLANCHE 320 G (B1009)

WIT | BLANC

PARISIENNE STOKBROOD WIT 400 G BAGUETTE PARISIENNE BLANCHE 400 G



B105



3008

Afmetingen	Dimensions	56,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	400 G
Gewicht per doos	Poids par carton	8,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	20
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12-17'

PARISIENNE STOKBROOD WIT 350 G BAGUETTE PARISIENNE BLANCHE 350 G



B103



22482

Afmetingen	Dimensions	56,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	350 G
Gewicht per doos	Poids par carton	7,700 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	22
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12-17'

STOKBROOD WIT 320 G BAGUETTE BLANCHE 320 G



B1009

NEW



54366

Afmetingen	Dimensions	57 CM
Stuks per doos	Pièces par carton	22
Gewicht per stuk	Poids par pièce	320 G
Gewicht per doos	Poids par carton	7,040 KG
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12-15'

STOKBROOD WIT 250 G BAGUETTE BLANCHE 250 G



B96



12100

Afmetingen	Dimensions	56,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	250 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,750 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	27
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12-15'

STOKBROOD WIT 220 G BAGUETTE BLANCHE 220 G



B18



42634

Afmetingen	Dimensions	56,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	220 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,820 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	31
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12-15'

RUSTIEK STOKBROOD WIT MET AFGESCHUINDE UITEINDEN 280 G
BAGUETTE RUSTIQUE AUX BOUTS BISEAUTÉS 280 G



B886



38162

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	50 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	280 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,840 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	28
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	12-17'

BAGUETTE ÉPI 280 G



B948



51837

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	50 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	280 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,840 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	28
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	10-14'

BAGUETTE ÉPI

Heerlijke rustieke baguette met een vleugje zuurdesem. De korenaar insnijding (épi) zorgt voor een artisanale look. Zowel te gebruiken als maaltijdbegeleider bij een soep, salade, voorgerecht, ... of als belegd broodje. De krokante korst en het zachte kruim maken van dit stokbrood een absolute topbaguette!

Délicieuse baguette rustique avec une touche de levain. L'incision en épi lui donne un aspect traditionnel. Peut être utilisé comme accompagnement de repas pour la soupe, la salade, les entrées, ... ou comme un sandwich garni. La croûte croustillante et la mie moelleuse font de cette baguette une top baguette absolue !



CAMPAGNE

STOKBROOD CAMPAGNE 320 G
BAGUETTE CAMPAGNE 320 G



B224

NEW



54410

Afmetingen	Dimensions	57 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	320 G
Gewicht per doos	Poids par carton	8,960 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	28
Ontdoeien	Décongeler	12-15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12 +/- 2'

MEERGRANEN | MULTICÉRÉALES

STOKBROOD FIT 320 G
BAGUETTE FIT 320 G



B578

NEW



54235

Afmetingen	Dimensions	56,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	320 G
Gewicht per doos	Poids par carton	8,960 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	28
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12-15'

STOKBROOD MEERGRANEN 245 G
BAGUETTE MULTICÉRÉALES 245 G



B273



50707

Afmetingen	Dimensions	57 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	245 G
Gewicht per doos	Poids par carton	8,820 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	36
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	8-12'

RUSTIEK STOKBROOD MEERGRANEN MET AFGESCHUINDE UITEINDEN 280 G
BAGUETTE RUSTIQUE MULTICÉRÉALES AUX BOUTS BISEAUTÉS 280 G



B897



38555

Afmetingen	Dimensions	48 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	280 G
Gewicht per doos	Poids par carton	7,840 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	28
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12-17'



P. 84

SERVEERSUGGESTIE
HALF STOKBROOD FIT 160 G (B394)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
DEMI-BAGUETTE
FIT 160 G (B394)

WIT | BLANC

STOKBROOD WIT 160 G BAGUETTE BLANCHE 160 G



B1010

NEW

54367

Afmetingen	Dimensions	27,5 CM
Stuks per doos	Pièces par carton	40
Gewicht per stuk	Poids par pièce	160 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,400 KG
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12-15'

HALF STOKBROOD WIT 155 G DEMI-BAGUETTE BLANCHE 155 G



B215

12952

Afmetingen	Dimensions	27,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	155 G
Gewicht per doos	Poids par carton	7,130 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	46
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12-15'

HALF STOKBROOD WIT 130 G DEMI-BAGUETTE BLANCHE 130 G



B19

12768

Afmetingen	Dimensions	27,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	130 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,760 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	52
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12-15'

HALF STOKBROOD WIT 130 G (FULLY BAKED & VOORGESNEDEN) DEMI-BAGUETTE BLANCHE 130 G (FULLY BAKED & PRÉCOUPÉ)



B375

24965

Afmetingen	Dimensions	27,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	130 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,500 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	50
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	0-4'

CAMPAGNE

HALVE BAGUETTE CAMPAGNE (BEBLOEMD) 160 G DEMI-BAGUETTE CAMPAGNE (FARINÉE) 160 G



B225

NEW

54390

Afmetingen	Dimensions	28 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	160 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,480 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	28
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	12-15'

BRUIN | GRIS

HALF STOKBROOD BRUIN 130 G
 DEMI-BAGUETTE GRISE 130 G



B210

50671

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	27,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	130 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,280 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	56
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	8-12'

MEERGRANEN | MULTICÉRÉALES

HALF STOKBROOD FIT 160 G
 DEMI-BAGUETTE FIT 160 G



B394

NEW

54234

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	28 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	160 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	8,960 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	56
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	12-15'

HALF STOKBROOD MEERGRANEN 130 G
 DEMI-BAGUETTE MULTICÉRÉALES 130 G



B213

50623

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	27,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	130 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,800 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	60
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	8-12'

CIABATTA

CIABATTA CLASSICA 250 G



B50



20150

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien
Oven

Dimensions 39 CM
Poids par pièce 250 G
Poids par carton 7,500 KG
Pièces par carton 30
Décongeler ± 15'
Cuisson (180-190°) 8-12'

MINI-CIABATTA CLASSICA 80 G



B143



20221

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien
Oven

Dimensions 10,5 CM
Poids par pièce 80 G
Poids par carton 6,400 KG
Pièces par carton 80
Décongeler ± 15'
Cuisson (180-190°) 8-12'

P. 85

SERVEERSUGGESTIE
CIABATTA CLASSICA 250 G (B50)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
CIABATTA CLASSICA 250 G (B50)





P. 87

SERVEERSUGGESTIE
RUSTIEKE SOFT BUN
BEBLOEMD 95G (B1000)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
SOFT BUN RUSTIQUE
FARINÉ 95G (B1000)

HAMBURGERBROODJES | PAINS À HAMBURGER

FOSSETTE® VOORGESNEDEN 100 G
FOSSETTE® PRÉCOUPÉ 100 G



Wit, rond zacht broodje met olijfolie
Pain blanc rond et doux avec huile d'olive

B399



53025

Afmetingen	Dimensions	Ø 13 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,300 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	3 x 11
Ontdooien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	0-4'

FOSSETTE® MEERGRANEN VOORGESNEDEN 100 G
FOSSETTE® MULTICÉRÉALES PRÉCOUPÉ 100 G



B1027



NEW

MARCH 2024

55104

Afmetingen	Dimensions	Ø 13 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,300 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	3 x 11
Ontdooien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	0-4'

RUSTIEKE SOFT BUN BEBLOEMD 95 G
SOFT BUN RUSTIQUE FARINÉ 95 G



B1000

NEW

53374

Afmetingen	Dimensions	Ø 12 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	95 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,560 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	4 x 12
Ontdooien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (170-180°)	1-2'

TIGER BUN 90 G
BUN TIGRE 90 G



B933

NEW

51445

Afmetingen	Dimensions	Ø 12 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	90 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,880 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	32
Ontdooien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (170-180°)	1-2'

SOFT BUN MET SESAM EN KOMIJNZAAD 90 G
SOFT BUN AUX GRAINES DE SÉSAME ET DE CUMIN 90 G



B958

51735

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 12 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	90 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,700 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	2 x 15
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (170-180°)</i>	1-2'

SOFT BUN MET SESAM EN LIJNZAAD 90 G
SOFT BUN AUX GRAINES DE SÉSAME ET DE LIN 90 G



B959

51771

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 12 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	90 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,700 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	2 x 15
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (170-180°)</i>	1-2'

DARK SOFT BUN MET SESAMZAAD 90 G
DARK SOFT BUN AUX GRAINES SÉSAMES 90 G



B1004

NEW

MARCH 2024

55056

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 11,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	90 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,700 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	30
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson 170-180°)</i>	1-2'

ULTIMATE BRIOCHE SOFT BUN 90 G
PAIN À HAMBURGER BRIOCHÉ 90 G



B1048

NEW

MARCH 2024

54983

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 11,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	90 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,700 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	2 x 15
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson 170-180°)</i>	1-2'

CHILI SOFT BUN 90 G



B1044

NEW

MARCH 2024

54984

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdoeien
Oven

Dimensions Ø 11,5 CM
Poids par pièce 90 G
Poids par carton 2,700 KG
Pièces par carton 2 x 15
Décongeler ± 15'
Cuisson (170-180°) 1-2'

BRIOCHE STYLE SOFT BUN 55 G



B1001

NEW

MARCH 2024

53874

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdoeien
Oven

Dimensions Ø 9 CM
Poids par pièce 55 G
Poids par carton 3,080 KG
Pièces par carton 2 x 28
Décongeler ± 15'
Cuisson (170-180 °) 2-4'

KIES
DE IDEALE SIDEKICK
VOOR ELKE BURGER

CHOISISSEZ
LE PAIN PARFAIT
POUR CHAQUE BURGER

ONZE HAMBURGERBROODJES
NOS PAINS À HAMBURGER

Luchtig en vol van smaak, onze hamburgerbroodjes zijn de ideale basis voor elk burger-meesterwerk. Klassiek of plantaardig, de ultieme smaaksensatie begint bij het juiste broodje.

Légers et savoureux à souhait, nos pains à hamburger offrent la base idéale pour un chef-d'œuvre culinaire. Classique ou veggie, l'expérience gustative ultime commence par le choix du pain parfait





P. 93

SERVEERSUGGESTIE
ROSEN ROLL DONKER 90 G (B899)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
ROSEN ROLL FONCÉ 90 G (B899)

KLEINE BROODJES 85 G-150 G | PETITS PAINS 85 G-150 G

MEERGRANENBOL FIT 140 G
BOULE MULTICÉRÉALES FIT 140 G



B784

44280

Afmetingen	Dimensions	Ø 12 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	140 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,300 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	45
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	10-15'

VIERKANT DONKER MEERGRANEN BROODJE FIT 120 G
PETIT PAIN CARRÉ MULTICÉRÉALES FIT 120 G



B744

43645

Afmetingen	Dimensions	11 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	120 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,800 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	40
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	5-10'

DRIEHOEKIG MEERGRANENBROODJE FIT 105 G
TRIANGLE MULTICÉRÉALES FIT 105 G



B519

14118

Afmetingen	Dimensions	15 x 11 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	105 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,150 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	30
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	5-10'

VIERKANT BROODJE MET POMPOENPITTEN FIT 90 G
PETIT PAVÉ AUX GRAINES DE POTIRON FIT 90 G



B516

14117

Afmetingen	Dimensions	11,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	90 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,600 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	40
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	5-10'

VERLEID DE VEGAN CONSUMENT SÉDUISÉZ LE CONSOMMATEUR VEGAN

Vegan hoeft niet ingewikkeld te zijn. Probeer eens een pompoenbroodje met guacamole, maïs, rode ui, gegrilde paprika's en spinazie of gemengde sla. Heerlijk vegan én supersimpel!

La cuisine végétale n'a rien de compliquée. Essayez le petit pavé aux graines de potiron au guacamole, maïs, oignon rouge, poivrons grillés, épinards ou laitue mixte. Délicieux, végétale et simple.



ITALIAANSE BOL 150 G
BOULE ITALIENNE 150 G



B137

22133

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 15 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	150 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,400 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	36
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 30'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	12-17'

JUMBO PISTOLET 90 G
PISTOLET JUMBO 90 G



B268

22575

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 12 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	90 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,400 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	60
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	10-15'

WIT MEERGRANEN BAGUELINO BROODJE 125 G
PAIN BAGUELINO BLANC MULTICÉRÉALES 125 G



B667

41757

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	20 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	125 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,500 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	60
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 30'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	0-6'

BRUIN MEERGRANEN BAGUELINO BROODJE 125 G
PAIN BAGUELINO GRIS MULTICÉRÉALES 125 G



B668

41758

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	20 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	125 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,500 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	60
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 30'
Oven	<i>Cuisson (210-230°)</i>	0-6'

ROSEN ROLL WIT 90 G
ROSEN ROLL BLANC 90 G



B898

51059

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 10,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	90 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,600 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	2 x 20
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 30'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	8-10'

ROSEN ROLL DONKER 90 G
ROSEN ROLL FONCÉ 90 G



B899

51060

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 10,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	90 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,600 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	2 x 20
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 30'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	8-10'

VERANDERING VAN SPIJS DOET ETEN

UNE VARIATION QUI MET EN APPÉTIT

ROSEN ROLLS

Met de artisanale Rosen Rolls bieden we je een volwaardig en origineel alternatief voor de pistolet en het kaiserbroodje. De aardappelvlokken zorgen voor een uniek en smaakvol product.

Avec les Rosen Rolls artisanaux, nous vous proposons une alternative originale pour le pistolet ou le pain de l'empereur. Un produit unique et savoureux grâce aux flocons de pomme de terre.



P. 96

SERVEERSUGGESTIE
BRUIN MEERGRANEN
RUITBROODJE 80 G (B407)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
PAIN LOSANGE GRIS
MULTICÉRÉALES 80 G (B407)



KLEINE BROODJES 45 G-85 G | PETITS PAINS 45 G-85 G

PICCOLO BRUIN 85 G
PICCOLO GRIS 85 G



B15

50620

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	19 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	85 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,140 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	84
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	8-12'

PICCOLO WIT 74 G
PICCOLO BLANC 74 G



B46

12104

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	19,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	74 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,550 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	75
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	10-15'

PICCOLO FIT 70 G



B661

41647

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	14 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	70 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	8,400 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	120
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	5-10'

PICCOLO WIT 55 G
PICCOLO BLANC 55 G



B20

12097

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	14 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	55 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	6,380 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	116
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	10-15'

WIT MEERGRANEN RUITBROODJE 80 G
PAIN LOSANGE BLANC MULTICÉRÉALES 80 G



B408

27218

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	18 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	80 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	40
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	5-10'

BRUIN MEERGRANEN RUITBROODJE 80 G
PAIN LOSANGE GRIS MULTICÉRÉALES 80 G



B407

27217

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	18 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	80 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	40
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	5-10'

WIT RUITBROODJE 80 G
PAIN LOSANGE BLANC 80 G



B866

81148

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	18 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	80 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	40
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	5-10'

BAGEL NATUUR 80 G
BAGEL NATURE 80 G



Tip: toasten of ± 2' in de oven op 180°
Suggestion: griller ou ± 2' dans le four à 180°



B274

13908

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 12 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	80 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	40
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 30'

BAGEL SESAM 80 G
BAGEL SÉSAME 80 G



Tip: toasten of ± 2' in de oven op 180°
Suggestion: griller ou ± 2' dans le four à 180°



B275

13909

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 12 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	80 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	40
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 30'

TIJGERBROODJE 70 G
PETIT PAIN TIGRE 70 G



B799

45100

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 10 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	70 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,520 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	36
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	8-12'

WITTE VLOERPISTOLET 70 G
PISTOLET BLANC CUIT SUR SOLE 70 G



B391

26149

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 12 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	70 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,520 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	36
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	10-15'

WITTE VLOERPISTOLET 55 G
PISTOLET BLANC CUIT SUR SOLE 55 G



B270

13188

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 10 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	55 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	40
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	10-15'

MARGRIET MEERGRANEN FIT 430 G
MARGUERITE MULTICÉRÉALES FIT 430 G



B577

30028

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 20 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	430 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	8,600 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	20
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 30'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	12-17'

KAISERBROODJE 60 G
PETIT PAIN DE L'EMPEREUR 60 G



B135

27541

Afmetingen	Dimensions	Ø 10 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	60 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Ontdooien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	8-12'

KAISERBROODJE MET MAANZAAD 60 G
PETIT PAIN DE L'EMPEREUR AUX PAVOTS 60 G



B156

40078

Afmetingen	Dimensions	Ø 10 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	60 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	50
Ontdooien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	8-12'

KAISERBROODJE MET SESAMZAAD 60 G
PETIT PAIN DE L'EMPEREUR AUX GRAINES DE SÉSAME 60 G



B157

40083

Afmetingen	Dimensions	Ø 10 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	60 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	50
Ontdooien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	8-12'

KAISERBROODJE MEERGRANEN 60 G
PETIT PAIN DE L'EMPEREUR MULTICÉRÉALES 60 G



B311

40077

Afmetingen	Dimensions	Ø 10 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	60 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	50
Ontdooien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	8-12'

KAISERBROODJE DONKER MEERGRANEN 60 G
PETIT PAIN DE L'EMPEREUR MULTICÉRÉALES FONCÉ 60 G



B802

45105

Afmetingen	Dimensions	Ø 10 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	60 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	50
Ontdooien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	8-12'

TAFELBROODJES <50 G | PAINS DE TABLE <50 G

MEERGRANEN VERWENBROODJE 50 G
PETIT PAIN GOURMAND MULTICÉRÉALES 50 G



B908

38733

Afmetingen	Dimensions	9 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	50 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,500 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	2 x 25
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180°)	6-8'

MINI STOKBROOD CAMPAGNE MET ZADEN 45 G
MINI BAGUETTE CAMPAGNE AUX RAINES 45 G



B973

NEW

MARCH 2024

52722

Gewicht per stuk	Poids par pièce	45 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,250 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	50
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180°)	6-8'

MINI STOKBROOD CAMPAGNE 45 G
MINI BAGUETTE CAMPAGNE 45 G



B969

NEW

MARCH 2024

52721

Gewicht per stuk	Poids par pièce	45 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,250 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	50
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180°)	6-8'

MINI RUITBROODJE WIT 50 G
MINI LOSANGE BLANC 50 G



B1020

NEW

MARCH 2024

35092

Gewicht per stuk	Poids par pièce	50 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	80
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180°)	6-8'

ASSORTIMENT MINI-LONGUETTES 40 G
ASSORTIMENT DE MINI-LONGUETTES 40 G



MB19

28203

Afmetingen	Dimensions	13 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	40 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,400 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	3 x 20
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (180-190°)	3-8'

ASSORTIMENT RUSTIEKE MINI-TAFELBROODJES 35 G
ASSORTIMENT DE MINI-PAINS RUSTIQUES 35 G



MB9



23375

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 4-5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	35 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,500 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	5 x 20
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	0-6'

ASSORTIMENT MINI-KAISERBROODJES 32 G
ASSORTIMENT DE MINI-PAINS DE L'EMPEREUR 32 G



MB6



50639

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	32 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	4 x 25
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	5-8'

ASSORTIMENT MINI-TAFELBROODJES 30 G
ASSORTIMENT DE MINI-PAINS DE TABLE 30 G



MB2



22021

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 5-6 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	30 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,900 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	5 x 26
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	5-8'

ZACHTE BROODJES | PAINS MOUS

ROZIJNENBOL MET MELK 65 G
BOULE AUX RAISINS AU LAIT 65 G



B721

50175

Afmetingen	Dimensions	Ø 9 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	65 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,500 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Ontdoeien	Décongeler	± 15'

CHOCOLADESANDWICH MET MELK 65 G
SANDWICH AU CHOCOLAT AU LAIT 65 G



B722

50176

Afmetingen	Dimensions	Ø 8,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	65 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,500 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Ontdoeien	Décongeler	± 15'

TRAY-BAKED ZOETE SANDWICH 62 G
SANDWICH SUCRÉ EN BARQUETTE 62 G



20 stuk per tray
20 pièces par barquette



B1040

NEW
MARCH 2024

55185

Gewicht per stuk	Poids par pièce	1240 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,720 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	3
Ontdoeien	Décongeler	± 150'

BOTERSANDWICH 45 G
SANDWICH AU BEURRE 45 G



B681

51486

Afmetingen	Dimensions	14 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	45 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,500 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Ontdoeien	Décongeler	± 15'

SANDWICH 45 G



B140

51042

Afmetingen	Dimensions	14 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	45 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,500 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Ontdoeien	Décongeler	± 15'

ZACHT WIT BROODJE (BEBLOEMD) 45 G
PETIT PAIN BLANC MOU (FARINÉ) 45 G



B245



22553

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	14 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	45 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,500 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	100
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	± 15'

BRUINE SANDWICH 45 G
SANDWICH GRIS 45 G



B63



51488

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	14 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	45 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,500 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	100
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	± 15'

MINI-SANDWICH 25 G



B142



53932

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	9,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	25 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,000 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	200
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	± 15'

GEPUNTE BAGUETTE MET DESEM 430 G
LA FLÛTE PÉRÈNES AU LEVAIN 430 G



X38



25008

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	50 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	430 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	6,880 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	16
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 60'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	12-17'

MEERGRANENBROOD MET DESEM 450 G
LE PAVÉ PÉRÈNES AU LEVAIN ET MULTICÉRÉALES 450 G



X12



25026

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	28 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	450 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,050 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	9
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 60'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	12-17'

BROOD MET DESEM 450 G
LE PAVÉ PÉRÈNES AU LEVAIN 450 G



X10



28411

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	28 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	450 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,050 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	9
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 60'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	12-17'

HOUTHAKKERSBROOD 650 G
PAIN DE BÜCHERON 650 G



B885

49911

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	46 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	650 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,150 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	11
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 60'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	12-17'

HOUTHAKKERSBROOD FIT 650 G
PAIN DE BÜCHERON FIT 650 G



B906

50816

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	46 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	650 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,150 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	11
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 60'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	12-17'

BÂTARD BROOD WIT 400 G
PAIN BÂTARD BLANC 400 G



B751

43652

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	25 x 11 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	400 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,800 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	12
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 60'
Oven	<i>Cuisson (170-175°C)</i>	12-17'

BÂTARD BROOD BRUIN 450 G
PAIN BÂTARD GRIS 450 G



B752

43653

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	25 x 11 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	450 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,400 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	12
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 60'
Oven	<i>Cuisson (170-175°C)</i>	12-17'



P. 104

SERVEERSUGGESTIE
HOUTHAKKERSBROOD 650 G (B885)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
PAIN DE BÜCHERON 650 G (B885)



P. 104

HOUTHAKKERSBROOD 650 G (B885)
HOUTHAKKERSBROOD FIT 650 G (B906)

PAIN BOUCHERON 650 G (B885)
PAIN BOUCHERON FIT 650 G (B906)



BISTRO

ITALIAN SAVOURY

FOCACCIA 112

PANE 117

PIZZE 119

WE WORK
FOR YOU

AUTHENTIC ITALIAN SAVOURY

SMART
OFFER



ITALIAN SAVOURY



Proef de enige echte Italiaanse focaccia op p. 112
Goûtez la seule et unique focaccia italienne à la page 112

Server de Italiaanse zon met traditionele focaccia

Je klanten zijn voortdurend op zoek naar nieuwe smaakervaringen. Dat mag heerlijk hartig zijn. Als je hen ook nog laat wegdromen van 'la dolce vita', dan is je broodje helemaal gebakken. Met Fully Baked focaccia's van Lanterna® server je authentieke Italiaanse traditie in no time. Jij wint tijd. En je klanten genieten van kwaliteit.

Une focaccia traditionnelle qui fleure bon l'Italie

Vos clients sont friands de nouvelles expériences gustatives. Proposez-leur des snacks salés ... tout cuits. Une offre à l'italienne, originale et gourmande au bon goût de « dolce vita ». Avec les focaccias Fully Baked de Lanterna®, vous les régalez des saveurs authentiques de la tradition italienne en moins de deux. Vous gagnez du temps. Et vos clients en apprécient la qualité.



**SMART
EXPERIENCE**

Lanterna
FOCACCIA & PIZZA



Hoe je hartige snacks pimpt? Laat je inspireren
Comment pimper vos snacks salés? Laissez-vous inspirer

Scan de
QR-code en
ga direct naar
de website



Scannez le
code QR pour
vous rendre
directement
sur le site web

Een hartige hap smaakt op elk moment van de dag

In stukjes op een tapasplank, als bijgerecht, lekkere lunch of snelle hap onderweg ... hartig smaakt op elk moment van de dag. Of je de pizza's en focaccia's nu snel afbakt, origineel versnijdt en puur natuur serveert, of extra belegt met een variatie aan ingrediënten voor een volwaardig gerecht, als je klanten de smaak eenmaal te pakken hebben, snakken ze naar meer.

Une bouchée salée à tout moment de la journée

Sous la forme de tapas, d'accompagnement, de lunch savoureux ou de snack sur le pouce ... Savourez nos bouchées salées à tout moment de la journée. Réchauffez rapidement les pizzas et les focaccias, découpez-les avec originalité et servez-les nature ou garnissez-les de plusieurs ingrédients pour un repas complet. De quoi ravir les papilles de vos clients, qui en redemanderont.

**GROOTSE SNACKS
VOOR DE
KLEINE HONGER**

**SNACKS
SUR LE POUCE**



P. 113

SERVEERSUGGESTIE
FOCACCIA TRANCIO LIGURE
MET ROZEMARIJN 180 G (L116)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
FOCACCIA TRANCIO LIGURE
AU ROMARIN 180 G (L116)

MERKEN | MARQUES



LANTERNA®

Met de authentieke focacce en pizze van Lanterna® kan je alle kanten uit: kort krokant gebakken vormen zij dé basis voor een heerlijke snack met een knipoog naar culinair Italië. Garneren met beleg kan maar is zelfs niet nodig. Kortom, dit zijn snacks die ongetwijfeld naar meer doen ... snakken!

Les focacce et pizze de Lanterna® vous permettent également de donner libre cours à votre imagination : croquantes à souhait après une brève cuisson, ces collations rappellent toute la richesse culinaire de l'Italie. Il n'est même pas nécessaire de les garnir. Bref, avec ces snacks, vous aurez la ... niaque !

PROEF ITALIË MET JE OGEN DICHT

FERMEZ LES YEUX
ET GOÛTEZ À L'ITALIE

FOCACCIA

Verse, pure ingrediënten, zuidse kruiden en de beste kwaliteit extra vierge olijfolie ... de focaccia's van Lanterna® ogen niet alleen fantastisch, zo smaken ze ook.

Des ingrédients frais et purs, des épices du Sud et de l'huile d'olive extra vierge de la meilleure qualité : les focaccias de Lanterna sont aussi succulentes qu'elles en ont l'air.



RONDE FOCACCIA MEDITERRANEA 100 G FOCACCIA RONDE MEDITERRANEA 100 G



L40

28034

Afmetingen	Dimensions	Ø 11 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,500 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	55
Ontdooien	Décongeler	± 30'
Oven	Cuisson (180-190°)	4-6'

RONDE FOCACCIA ROZEMARIJN 100 G FOCACCIA RONDE AU ROMARIN 100 G



L41

28036

Afmetingen	Dimensions	Ø 11 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,500 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	55
Ontdooien	Décongeler	± 30'
Oven	Cuisson (180-190°)	4-6'

FOCACCIA CLASSICA 450 G



Tussen grill ± 2-4'
Passer au grill ± 2-4'



L42

14000

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions 26 x 18 CM
Poids par pièce 450 G
Poids par carton 4,500 KG
Pièces par carton 5 x 2
Décongeler ± 60'

FOCACCIA TRANCIO LIGURE MET ROZEMARIJN 180 G FOCACCIA TRANCIO LIGURE AU ROMARIN 180 G



L116

NEW

53042

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien
Oven

Dimensions 18,5 x 14,8 CM
Poids par pièce 180 G
Poids par carton 5.400 KG
Pièces par carton 3 x 10
Décongeler ± 15'
Cuisson 170-180° 2-3'

FOCACCIA MEDITERRANEA 450 G



Tussen grill ± 2-4'
Passer au grill ± 2-4'



L43

14002

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions 26 x 18 CM
Poids par pièce 450 G
Poids par carton 4,500 KG
Pièces par carton 5 x 2
Décongeler ± 60'

FOCACCIA MEDITERRANEA 100 G



Tussen grill ± 2-4'
Passer au grill ± 2-4'



L44

14008

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions 12 x 13 CM
Poids par pièce 100 G
Poids par carton 4,500 KG
Pièces par carton 5 x 9
Décongeler ± 60'

FOCACCIA ANYTIME

Focaccia is een lekker alternatief voor brood en serveer je warm en vers, op elk moment van de dag. Als hapje bij het aperitief, als bijgerecht of volwaardige lunch. Werk af met de beste ingrediënten.

La focaccia est une savoureuse alternative au pain, que vous pouvez servir chaude ou froide à tout moment de la journée : comme amuse-bouche à l'apéritif, comme accompagnement ou comme lunch à part entière. Agrémentez-la des meilleurs ingrédients.



FOCACCIA

FOCACCIA MET STRACCHINOKAAS 850 G FOCACCIA AU FROMAGE STRACCHINO 850 G



L48

49013

Afmetingen	Dimensions	27,5 x 37,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	850 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,400 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	4 x 1
Ontdooien	Décongeler	± 30'
Oven	Cuisson (180-190°)	6-8'

FOCACCIA VEGETARIANA 800 G



L49

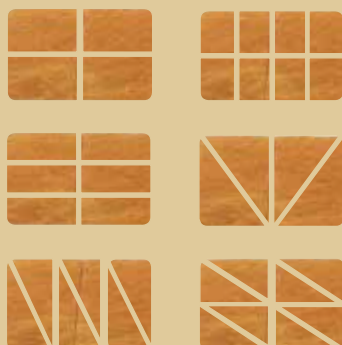
49014

Afmetingen	Dimensions	27,5 x 37,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	800 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	4 x 1
Ontdooien	Décongeler	± 30'
Oven	Cuisson (180-190°)	6-8'

FOCACCIA VERSNIJDINGSTIPS ASTUCES POUR DÉCOUPER VOS FOCACCIAS

Focaccia's kan je versnijden of op hun geheel opwarmen voor een volwaardige maaltijd. Je kan ze bovendien zelf extra beleggen vóór of nadat je ze in de oven steekt. Of toast ze voor een croque-effect. Een waaier aan mogelijkheden!

Vous pouvez découper les focaccias en morceaux ou les réchauffer en entier pour un repas complet. Vous pouvez également les garnir vous-même avant ou après les avoir mis au four. Ou encore les griller pour un effet croque. Tout un éventail de possibilités !



FOCACCIA MET UIEN 800 G FOCACCIA AUX OIGNONS 800 G



L50

49015

Afmetingen	Dimensions	27,5 x 37,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	800 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	4 x 1
Ontdooien	Décongeler	± 30'
Oven	Cuisson (180-190°)	6-8'

FOCACCIA POMODORINI 200 G



L64

49030

Afmetingen	Dimensions	12,5 x 17,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	200 G
Gewicht per doos	Poids par carton	8,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	20 x 2
Ontdooien	Décongeler	± 30'
Oven	Cuisson (180-190°)	6-8'



P. 113

SERVEERSUGGESTIE
FOCACCIA MEDITERRANEA 100 G (L44)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
FOCACCIA MEDITERRANEA 100 G (L44)





P.117

SERVERSUGGESTIE
IL FOCACCINO 110G (L114)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
IL FOCACCINO 110G (L114)

IL FOCACCINO 110G



L114

NEW

52099

Gewicht per stuk	Poids par pièce	110 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,970 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	9 x 10
Ontdoeien	Décongeler	± 15'
Oven	Cuisson (170-180°)	2-3

PANINO (GEGRILD EN VOORGESNEDEN) 80 G

PANINO (GRILLÉ ET PRÉCOUPÉ) 80 G



L91C

49061

Gewicht per stuk	Poids par pièce	80 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,320 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	6 x 9
Ontdoeien	Décongeler	± 10'
Oven	Cuisson (180-190°)	2-4'

PANINO 110 G



B121

Krokant bakken in de grill ± 2-4' afhankelijk van de vulling
Plus croustillant au grill ± 2-4'; en fonction de la garniture

13439

Afmetingen	Dimensions	24 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	110 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,600 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	60
Ontdoeien	Décongeler	± 15'





P. 119

SERVEERSUGGESTIE
PIZZA MARGHERITA 220 G (L85)

SUGGESTION DE PRÉSENTATION
PIZZA MARGHERITA 220 G (L85)

PIZZA MARGHERITA 1000 G



L84

49178

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	27,5 x 37,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	1000 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	9 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	9 x 1
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	30'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	6-8'

ITALIAANSE
KLASSIEKER

CLASSIQUE
ITALIEN

PIZZA MARGHERITA 220 G



L85

49057

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	12,5 x 17,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	220 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	7,920 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	18 x 2
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	± 30'
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	6-8'

EEN KLASSIEKER HERUITGEVONDEN
UN CLASSIQUE RÉINVENTÉ

Een warme hap op elk moment van de dag? Dat kan! Werk de Pizza margherita af met Italiaanse ham, verse kruiden en olijven voor een verrassende - Instagram-proof - smaakbeleving.

Un snack chaud à chaque moment de la journée ? C'est possible ! Finissez la Pizza margherita avec du jambon italien, des épices fraîches et des olives pour une expérience surprenante - et Instagram-proof.

MINI-PIZZA CLASSICO 157 G



B777

BANQUET
D'OR

81612

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	157 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,652 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	36
Oven	<i>Cuisson (180-190°)</i>	17-20'





DONUTS - MUFFINS

MY ORIGINAL® DOONY'S	126
MyMINIS	126
MySWEETIES	127
MyFUNNIES	128
MySHINIES	129
MyCHOCKIES	130
MyFILLIES	132
<hr/>	
MY ORIGINAL® MUFFINS	134
Mini-muffins	134
Muffins	134
Gevulde muffins Muffins fourrés	135

WE WORK
FOR YOU

ORIGINAL DONUTS & MUFFINS

SMART
OFFER

My Original
DOONYS



Ontdek alle smeuge chocoladedonuts op p. 130
Découvrez tous les donuts moelleux au chocolat en page 130

There's a donut for every chocolat lover

Chocolade, voor veel mensen is het hun favoriete 'guilty pleasure'. Ook jouw klanten worden er blij van. MyChockies mogen dus niet ontbreken in je assortiment. Van klein tot groot, van veel tot heel veel chocolade, van gevuld tot extra decoratie, er is een donut voor iedereen. En zo makkelijk. Even ontdooien en klaar om te serveren.

Ah, le chocolat ... Le petit plaisir coupable de nombreux gourmands. Il fait d'ailleurs certainement fondre une grande partie de vos clients. Votre assortiment ne peut donc pas se passer des MyChockies. Mini ou maxi, plus ou moins chocolatés, fourrés ou décorés : il y en a pour tous les amateurs de donuts. Et pour les servir, rien de plus simple : il vous suffit de les décongeler.

MyDoony's get the party started

Als ze eruitzien om in te bijten, dan verkopen ze zichzelf. De natuurdonuts bieden heel wat mogelijkheden om creatief mee aan de slag te gaan en originele donuts te maken die slim – en lekker – inspelen op een feestelijke gelegenheid of seizoen. Valentijn? Donuts! Lente? Donuts! Kerst? Jawel, donuts! Als je het ook leuk maakt, dan wordt dat gesmaakt.

S'ils font envie, ils se vendent comme des petits pains. Les donuts nature offrent de nombreuses possibilités : jouez la carte de la créativité et réalisez des donuts originaux qui se déclinent selon les saisons et les occasions. Un régal pour les yeux et le palais. La Saint-Valentin? Des donuts! Le printemps? Des donuts! Noël? Encore et toujours des donuts! Soyez inventif pour faire saliver vos clients.



SMART EXPERIENCE

myOriginal
DOONY'S

Ontdek de afwerkingstips voor originele donuts
Découvrez comment décorer vos donuts originaux



Scan de QR-code en ga direct naar de website



Scannez le code QR pour vous rendre directement sur le site web

Donuts met bekende smaken? Klanten happen toe

Een zoete lekkernij bij de koffie, dat voelt voor veel mensen als me-time. Zeker als die 'guilty pleasure' de smeuïgheid van MyDoony's combineert met de nostalgische smaak van de Biscoff®-koekjes of de iconische smaak van de populaire Mars®-repen. Serveer ze in de papieren cups met het merklogo voor betere zichtbaarheid en succesvolle verkoop!

Des donuts aux saveurs gourmandes? Les clients en redemandent

Déguster un café accompagné d'un plaisir sucré est un pur moment de détente pour beaucoup. Surtout lorsque ce plaisir coupable allie le moelleux de MyDoony's au goût nostalgique des biscuits Biscoff® ou à la saveur emblématique des célèbres barres Mars®. Servez-les dans des caissettes en papier portant le logo de la marque pour une meilleure visibilité et des ventes fructueuses!



Proef de donuts met iconische smaken op p. 131
Testez les donuts aux saveurs emblématiques à la page 131

MERKEN | MARQUES



MY ORIGINALS®

Trendy & authentiek Amerikaans

Amerika staat bekend om zijn verscheidenheid aan zoetige snacks. Met My Originals® doony's en muffins doet Vandemoortele die reputatie alle eer aan. My Originals® staat voor de volle smaak van authentieke Amerikaanse recepten, voor diversiteit aan vormen en gewichten, voor eindeloze variaties en voor genieten op elk moment van de dag. Met My Originals® speelt u snel en makkelijk in op die wisselende vraag: simpelweg ontgooien, serveren en genieten maar!

Des classiques américains tendance et authentiques

Les États-Unis sont connus pour la diversité de leurs snacks sucrés. Avec les doony's et muffins My Originals®, Vandemoortele fait honneur à cette réputation. My Originals®, c'est le goût riche des authentiques recettes américaines, les différentes formes et quantités, les innombrables variétés et les petits plaisirs à tout moment de la journée. Avec My Originals®, vous anticipez rapidement et facilement la demande changeante : vous dégelez, vous servez et votre client n'a plus qu'à se régaler !

My Original® Doony's



MyMINIS

Onze MyOriginals® donuts in mini-formaat, ideaal om je klanten een brede waaier aan verschillende smaken, kleuren en texturen te laten ervaren!

Nos donuts les plus appréciés au format mini, parfait pour faire découvrir à vos clients un large éventail de saveurs, couleurs et textures différentes !

P. 126



MySWEETIES

Deze natuurlijke schoonheden zijn heerlijk op zich, maar kunnen nog verder afgewerkt worden met kleuren én creativiteit.

Ces beautés naturelles sont délicieuses sans garniture, mais le boulanger peut laisser parler sa créativité pour les agrémenter de couleur.

P. 127



MyFUNNIES

Klaar voor wat fun? Deze donuts zijn net wat je nodig hebt om je klanten op te vrolijken met hun vrolijke kleuren en speelse decoratie. MyFUNNIES zijn dé sfeermakers in je aanbod.

Envie d'un peu de fun ? Avec leurs jolies couleurs vives et leur décoration ludique, ces donuts sont précisément ce qu'il vous faut pour égayer la journée de vos clients. MyFUNNIES sont vos meilleurs alliés pour une offre haute en couleur.

P. 128



MySHINIES

Deze donuts stralen en fonkelen in elk assortiment! Deze topfavorieten zijn met hun intense smaak en smeuge textuur een absolute must-have.

Ces donuts scintilleront dans n'importe quel assortiment ! Avec leur goût intense et leur texture onctueuse, ces favoris incontestés sont absolument incontournables.

P. 129



MyCHOCKIES

Wat is er beter dan een gewone donut ? Een chocolade donut !

Quoi de meilleur qu'un donut ? Un donut au chocolat !

P. 130



MyFILLIES

Dubbel zoveel smaak is dubbel plezier! MyFILLIES zijn gevuld met chocolade of ander lekkers en verrassen zo iedereen met een heerlijke smaakexplosie.

Deux fois plus de goût pour deux fois plus de plaisir ! Les donuts MyFILLIES sont fourrés de confiture ou d'une autre délicieuse garniture, de quoi surprendre tout le monde avec une explosion de saveurs des plus gourmandes.

P. 132

MyMINIS

MyDOONY'S MINI GESUIKERD
MyDOONY'S MINI SUCRÉ



D75



26435

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 6 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	18 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	1,980 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	110
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'

MyDOONY'S MINI MET CHOCOLADESMAAK
MyDOONY'S MINI AU GOÛT CHOCOLAT



D76



25560

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 6 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	20 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	110
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'

EEN REGENBOOG AAN DONUTS UN ARC-EN-CIEL DE DONUTS

Het is moeilijk om niet enthousiast te worden van deze vrolijke mixed box. De drie fruitige smaken (sinaasappel, citroen en bosbessen) zijn heerlijk verfrissend. Deze MyDOONY'S FRUITY BITES MINI veroveren gegarandeerd iedereen's hart!

Difficile de résister à cet assortiment coloré. Les trois saveurs fruitées (orange, citron et fruits des bois) sont délicieusement rafraîchissantes. Ces MyDOONY'S FRUITY BITES MINI ne laisseront personne indifférent, c'est certain !

MyDOONY'S MINI MIXED BOX



D134



46620

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 6 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	22 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	1,980 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	3 x 30
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'

MyDOONY'S FRUITY BITES MINI



D197



53122

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 6 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	22 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	1,980 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	3 x 30
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 15'



MySWEETIES

MyDOONY'S NATUUR
MyDOONY'S NATURE



A9

14036

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions **Ø 9 CM**
Poids par pièce **44 G**
Poids par carton **3,168 KG**
Pièces par carton **72**
Décongeler **± 20'**

MyDOONY'S GESUIKerd
MyDOONY'S SUCRÉ



A32

38848

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions **Ø 9 CM**
Poids par pièce **49 G**
Poids par carton **3,528 KG**
Pièces par carton **72**
Décongeler **± 20'**

MyDOONY'S GESUIKerd
MyDOONY'S SUCRÉ



D32

44347

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions **Ø 9 CM**
Poids par pièce **49 G**
Poids par carton **1,764 KG**
Pièces par carton **3 x 12**
Décongeler **± 20'**

MyFUNNIES

HET POPULAIRSTE GAT IN DE MARKT

UN PETIT ROND IRRÉSISTIBLEMENT POPULAIRE

DÉ SFEEPMAKERS IN JE AANBOD POUR UNE OFFRE HAUTE EN COULEUR

Leuk om te zien, nog leuker om te proeven.
Deze heerlijke donuts zijn vast en zeker een
populaire treat!

Un plaisir pour les yeux, un régal pour
les papilles. Ces délicieux donuts sont
assurément une douceur populaire !



MyDOONY'S PINK CLOUD



D190

52409

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdoeien

Dimensions Ø 9 CM
Poids par pièce 54 G
Poids par carton 1,944 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 30-60'

MyDOONY'S MARSHMALLOW



D132

45815

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdoeien

Dimensions Ø 9 CM
Poids par pièce 54 G
Poids par carton 1,944 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 20'

MySHINIES

MyDOONY'S PARTY



D11

44478

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions Ø 9 CM
Poids par pièce 58 G
Poids par carton 2,088 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 20'

MyDOONY'S WHITE VANILLA



D77

44479

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions Ø 9 CM
Poids par pièce 58 G
Poids par carton 2,088 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 20'

MyDOONY'S BANANA



D82

20940

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions Ø 9 CM
Poids par pièce 58 G
Poids par carton 2,088 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 20'

MyDOONY'S PINKY



D85

44480

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions Ø 9 CM
Poids par pièce 58 G
Poids par carton 2,088 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 20'

MyDOONY'S MIXED BOX



D5

22761

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions Ø 9 CM
Poids par pièce 55-58 G
Poids par carton 3,444 KG
Pièces par carton 5 x 12
Décongeler ± 20'

MyCHOCKIES

**THERE'S A DONUT
FOR EVERY
CHOCOLATE LOVER**

MyDOONY'S CHOCOLATE



D80



44477

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 9 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	55 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	1,980 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	3 x 12
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 20'

CHOCOLADE DONUTS DONUTS AU CHOCOLAT

Rijk van smaak en een tikkeltje decadent ... elke chocolate lover likt z'n vingers af bij deze donuts. Groot of klein, veel of véél chocolade, er is een donut voor iedereen.

Des donuts au goût si riche et avec une petite touche décadente... tous les amateurs de chocolat s'en lèchent les doigts. Petit ou grand, avec beaucoup ou énormément de chocolat : chacun trouvera le donut parfait.

MyDOONY'S DOUBLE CHOCOLATE



D112



42383

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	Ø 9 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	64 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,304 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	3 x 12
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 30'



MARS® DONUT



P1615

NEW

54107

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions Ø 9 CM
Poids par pièce 57 G
Poids par carton 2,052 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 30-60'

DE KRACHT VAN EEN ICONISCH MERK

LE POUVOIR D'UNE MARQUE PHARE

MARS® DONUT, GETTING YOU ROLLING

Wat krijg je als een klassieker en een iconisch merk samensmelten? Onze populaire Mars® donut! Ideaal om je donutaanbod te vergroten en nieuwe klanten aan te trekken.

Qu'obtient-on si l'on fusionne un grand classique et une marque emblématique ? Notre populaire donut Mars® ! Parfait pour élargir votre assortiment de donuts et attirer de nouveaux clients.





MyFILLIES

CHOCOLATE MEETS HAZELNUT

FOR TRUE
CHOCOLATE BELIEVERS

MyDOONY'S FILLED HAZELNUT



D196

NEW

52956

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Dimensions Ø 9 CM
Poids par pièce 65 G
Poids par carton 2,340 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 60-90'



P. 132

MYDOONY'S
FILLED HAZELNUT (D196)
IN CHOCOLAT CONCEPT

BISCOFF® DONUT



P1603

NEW

48348

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdoeien

Dimensions Ø 9 CM
Poids par pièce 71 G
Poids par carton 2,556 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 60-90'

PIMP DE KOFFIEPAUZE

PIMPEZ
LA PAUSE CAFÉ

BISCOFF® DONUT

Koekje bij de koffie? Nee hoor, ga nu voor deze heerlijke zachte donut gevuld en gedecoreerd met de originele Lotus Biscoff® crumble en til elk koffiemoment naar een hoger niveau.

Un biscuit avec le café ? Oh non, optez plutôt pour ce délicieux donut moelleux fourré et décoré d'un crumble de Lotus Biscoff® original : pour rendre chaque pause café encore plus gourmande.



MINI-MUFFINS

MIXED BOX MINI-MUFFINS



A232

42464

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	15 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,250 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	10 x 15
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	± 15-30'

MUFFINS

VANILLEMUFFIN MUFFIN À LA VANILLE



A28

21230

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	82 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,280 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	40
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	± 30'

CHOCOLADEMUFFIN MUFFIN AU CHOCOLAT



A29

21231

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	82 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,280 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	40
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	± 30'

VANILLEMUFFIN MET CHOCOLADESTUKJES MUFFIN VANILLE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



A77

22880

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	82 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,280 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	40
Ontdoeien	<i>Décongeler</i>	± 30'

GEVULDE MUFFINS | MUFFINS FOURRÉS

TRIPLE CHOCOLADEMUFFIN GEVULD MUFFIN AU TRIPLE CHOCOLAT FOURRÉ



A228

41587

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Poids par pièce 112 G
Poids par carton 4,032 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 30-60'

APPEL-KANEEL MUFFIN MET KAREMELVULLING MUFFIN POMME-CANNELLE FOURRÉ AU CAMEL



A229

41588

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Poids par pièce 112 G
Poids par carton 4,032 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 30-60'

VANILLEMUFFIN MET CACAO-HAZELNootVULLING MUFFIN À LA VANILLE FOURRÉ AU CACAO-NOISETTE



A230

41589

Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien

Poids par pièce 112 G
Poids par carton 4,032 KG
Pièces par carton 3 x 12
Décongeler ± 30-60'



DESSERTS & CAKES

VERFIJNDE DESSERTS DESSERTS DÉLICATS	142
Biscuitvellen Feuilles biscuit	142
Mini patisserie Mini pâtisseries	143
Individuele porties Portions individuelles	144
Stangen Longueurs	150
Klassiekers Les classiques	150
Vruchten Fruits	152
Chocolade Chocolat	153
Voorgesneden halve platen Demies plaques prédécoupées	154
Platen Plaques	155
<hr/>	
DROOGGEBAK GÂTEAUX SECS	156
<hr/>	
VOORGESNEDEN TAARTEN TARTES PRÉDÉCOUPÉES	159
<hr/>	
PLAATGEBAK PÂTISSERIE EN PLAQUE	163
<hr/>	
VOORVERPAKTE INDIVIDUELE CAKES GÂTEAUX INDIVIDUELS PRÉ-EMBALLÉS	169

WE WORK
FOR YOU

READY-TO-SERVE DESSERTS & CAKES

SMART
PROFIT

PÂTISSERIE
DU CHEF



Ontdek de nieuwe individuele desserts op p. 144
Découvrez les nouveaux desserts individuels à la page 144

Een plezier op het bord, een plezier in de keuken

Het assortiment individuele desserts van Patisserie du Chef® is vernieuwd. Speciaal gecreëerd om eenvoudig hoogwaardige desserts op tafel te zetten. Door de hoge afwerkingsgraad kan je ze direct serveren waardoor je de workload onder controle houdt. Wil je ze toch een persoonlijke touch geven, dan werk je ze af naar wens – zo hou je ook de foodcost in de hand.

Un plaisir dans l'assiette et en cuisine

L'assortiment de desserts individuels de Patisserie du Chef® a été renouvelé. Vous n'y trouverez que des desserts de grande qualité. Le niveau de finition élevé vous permet de servir rapidement des desserts raffinés, tout en gardant la charge de travail sous contrôle. Vous souhaitez les personnaliser? Apportez-leur la touche finale que vous souhaitez. De quoi maîtriser vos coûts alimentaires.

Pure patisserie met enkel natuurlijke ingrediënten

Wist je dat de stangen en individuele porties van Patisserie du Chef® allemaal gemaakt zijn met duurzame en lokale ingrediënten? Puur natuur. Zonder smaakversterkers en bewaarmiddelen. En altijd met echte boter, eieren van vrije-uitloopkippen en gecertificeerde chocolade. Want je weet, met kwaliteit (s)maak je het verschil.

Des pâtisseries authentiques faites à base d'ingrédients naturels uniquement

Saviez-vous que les bâtonnets et les portions individuelles de Patisserie du Chef® sont toutes fabriquées à partir d'ingrédients durables et locaux? Naturellement purs. Sans exhausteurs de goût ni conservateurs. Et toujours avec du vrai beurre, des œufs de poules élevées en plein air et du chocolat certifié. Un produit de qualité fait toute la différence.



Proef het plezier van puur in patisserie op p. 150
Goûtez au plaisir des pâtisseries authentiques à la page 150



Download de
inspiratiegids met
afwerkingstips



Téléchargez le
guide d'inspiration
et ses conseils de
 finition



Verfijnde desserts, en verrassend vlot te serveren

Ervaar het plezier van slimme patisserie-oplossingen die je naar hartenlust kan afwerken voor elk moment en elk budget. Daarom serveren we je graag wat tips van 'easy' tot 'premium' – of van een crumble van zanddeegkoekjes en een blaadje munt tot een waar fruitfestijn met vurige meringuepuntjes. Snel klaar, of met veel liefde opgebouwd, aan jou de keuze.

Des desserts raffinés et étonnamment faciles à servir

Découvrez le plaisir de solutions pâtisseries ingénieuses auxquelles il ne reste qu'à apporter la finition. Donnez-vous-en à cœur joie. Pour toutes les occasions et tous les budgets. Nous vous donnons des conseils « easy » et « premium ». D'un crumble de sablé décoré avec une feuille de menthe à un véritable festin de fruits avec pointes de meringue séchées. Des desserts préparés en un rien de temps ou réalisés avec amour. À vous de choisir.

**PÂTISSERIE,
SMAAKVOL EN CREATIEF
GEPRESENTEERD**

**DES PÂTISSERIES ALLIANT
SAVEUR ET CRÉATIVITÉ**



P. 145

**SERVEERSUGGESTIE
DÔME CITROEN (B565)**

**SUGGESTION DE PRÉSENTATION
DÔME CITRON (B565)**

MERKEN | MARQUES



**PÂTISSERIE
DU CHEF**

PÂTISSERIE DU CHEF®

Een plezier om te serveren

Pâtisserie du Chef® maakt al 30 jaar bijzondere desserts. Diepgevroren patisserie vol smaak die na het ontdooien heerlijk smelt in de mond. Oogstrelende creaties, artisanaal bereid met pure ingrediënten en beschikbaar in talrijke variaties van kleuren en vormen. Gesmaakt door jouw gasten, gemaakt voor jou. Zo maken we van het dessertmoment ook jouw verwenmoment.

Un plaisir à servir

Pâtisserie du Chef® crée des desserts exceptionnels depuis 30 ans. Des pâtisseries surgelées pleines de saveur qui fondent dans la bouche après décongélation. Des créations alléchantes réalisées traditionnellement avec des ingrédients purs et disponibles dans un assortiment varié de couleurs et de formes. Créées par vous, appréciées par vos invités. C'est ainsi que nous transformons le moment du dessert en votre moment de bien-être.



**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1983

BANQUET D'OR®

Vandemoortele brengt onder Banquet d'Or® diverse klassiekers: rijsttaartjes, slagroomsoesjes, éclairs, fruitwafels, Berlijnse bollen, ronde taarten en op voorhand geportioneerde cakeplaten. Goede smaak in een perfect huwelijk met topkwaliteit.

Banquet d'Or® de Vandemoortele rassemble les classiques de la pâtisserie : tartelettes au riz, profiteroles à la crème fouettée, éclairs, gaufres aux fruits, boules de Berlin, tartes diverses et gâteaux prédécoupés en portions individuelles.



MY ORIGINAL® CAKES

My Original® Cakes heeft zijn naam niet gestolen: onder deze vlag vind je trendy gebak geïnspireerd op Amerikaanse recepten.

My Original® Cakes n'a pas usurpé son nom : sous cette marque se cachent des pâtisseries tendance inspirées de recettes américaines.

BISCUITVELLEN | FEUILLES BISCUIT

SUGGESTIE VOOR HET
VERWERKEN VAN
BISCUITVELLENSUGGESTION
D'UTILISATION DE LA
FEUILLE BISCUIT

BISCUITVEL | FEUILLE BISCUIT

Gebruik onze biscuitvellen als basis voor al uw eigen creaties met (plaat-) biscuit zoals onder andere rolbiscuits, bavarois, javanais...
Neemt u het delicaatste werk uit handen en leidt tot een constante hoge kwaliteit.

Base pour toutes vos créations à base de biscuit comme, entre autres, les biscuits roulés, bavarois, javanais ...
Permet d'épargner un travail délicat et garantit une qualité supérieure constante.

BISCUITVEL JOCONDE
FEUILLE BISCUIT JOCONDE

B737

43486

Afmetingen	Dimensions	37,5 x 57 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	450 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,400 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	12
Ontdoeien	Décongeler	± 15'

BISCUITVEL CHOCOLADE
FEUILLE BISCUIT CHOCOLAT

B738

43487

Afmetingen	Dimensions	37,5 x 57 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	450 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,400 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	12
Ontdoeien	Décongeler	± 15'

MINI PÂTISSERIE | MINI PÂTISSERIES

MIXED BOX MIGNARDISES MISÉRABLE - FRAMBOOS &
CHOCOLADE FRAMBOISE & CHOCOLAT - JAVANAIS



BELGIAN
CHOCOLATE



MB24

54036

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien in koelkast

Dimensions 3 x 3 CM / 4 x 2 CM / 3 x 3 CM
Poids par pièce 11 G / 15 G / 18 G
Poids par carton 1,584 KG
Pièces par carton 3 x 36
Décongeler au réfrigérateur ± 1 U/H

MIXED BOX MIGNARDISES CITROEN CITRON - PISTACHIO -
CRÈME BRÛLÉE



MB31



54061

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien in koelkast

Dimensions 3 x 3 CM / 4 x 2 CM / 3 x 3 CM
Poids par pièce 18 G / 15 G / 19 G
Poids par carton 1,872 KG
Pièces par carton 3 x 36
Décongeler au réfrigérateur ± 1 U/H



SABLÉS

SABLÉ CITROEN SABLÉ CITRON



B894

NEW

54037

Afmetingen	Dimensions	Ø 7 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	82 G
Gewicht per doos	Poids par carton	0,984 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	12
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

SABLÉ GIANDUJA-MANGO SABLÉ GIANDUJA-MANGUE



B1005

NEW

54059

Afmetingen	Dimensions	Ø 7 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	80 G
Gewicht per doos	Poids par carton	0,960 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	12
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

SABLÉ FRAMBOZENKAASTAART SABLÉ FROMAGE BLANC - FRAMBOISE

SABLÉ COCO EXOTIQUE



B895

NEW

54038

Afmetingen	Dimensions	Ø 7 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	80 G
Gewicht per doos	Poids par carton	0,960 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	12
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H



B913

NEW

54039

Afmetingen	Dimensions	Ø 7 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	85 G
Gewicht per doos	Poids par carton	0,960 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	12
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H



DÔMES

DÔME CHOCOLADE DÔME CHOCOLAT



BELGIAN
CHOCOLATE



B438

54027

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien in koelkast

Dimensions Ø 7,5 CM
Poids par pièce 80 G
Poids par carton 0,960 KG
Pièces par carton 12
Décongeler au réfrigérateur ± 3 À 4 U/H

DÔME FRAMBOOS DÔME FRAMBOISE



B439

54028

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien in koelkast

Dimensions Ø 7,5 CM
Poids par pièce 85 G
Poids par carton 1,020 KG
Pièces par carton 12
Décongeler au réfrigérateur ± 3 À 4 U/H

DÔME CITROEN DÔME CITRON



B565

54029

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien in koelkast

Dimensions Ø 7,5 CM
Poids par pièce 85 G
Poids par carton 1,020 KG
Pièces par carton 12
Décongeler au réfrigérateur ± 3 À 4 U/H



ALLUMETTES

ALLUMETTE FRAMBOOS - CHOCOLADE
ALLUMETTE FRAMBOISE - CHOCOLAT



BELGIAN
CHOCOLATE



B735

NEW

54035

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	12 x 2,8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	80 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,400 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	3 x 10
Ontdoeien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H

ALLUMETTE PISTACHIO - CHOCOLADE
ALLUMETTE PISTACHIO - CHOCOLAT



BELGIAN
CHOCOLATE



B1006

NEW

54060

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	12 x 2,8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	70 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	2,100 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	3 x 10
Ontdoeien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H

CARRÉ

CARRÉ CHOCOLADE GANACHE
CARRÉ GANACHE AU CHOCOLAT



BELGIAN
CHOCOLATE




B1007

NEW

54062

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	4 x 4 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	30 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	1,890 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	3 x 21
Ontdoeien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 10 U/H



A close-up photograph of a person's hands decorating a row of rectangular cakes. The cakes are layered, with a light-colored base and a darker top layer. The top layer is decorated with a chocolate glaze, pistachios, and small white and dark chocolate beads. The cakes are arranged on a white rectangular tray. The background is blurred, showing a kitchen setting.

P. 146

ALLUMETTE
PISTACHIO - CHOCOLADE
(B1006)

ALLUMETTE
PISTACHIO - CHOCOLAT (B1006)

P. 153

CHOCOLADE TRIO
(B254)

TROIS CHOCOLATS
(B254)



VERSNIJDINGSTIPS | CONSEILS DE DÉCOUPE

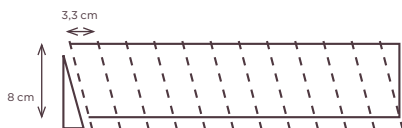
Alleen al door stangen anders te versnijden, breng je elke keer iets speciaals op een bord.

En découpant simplement les longueurs de pâtisserie d'une autre manière, vous présenterez à chaque fois une création originale sur votre assiette.



10.

PORTIES
PORTIONS



11.

PORTIES
PORTIONS

20.

PORTIES
PORTIONS



TIP

Een meetlat, een scherp mes, een vaste hand en gezond verstand. Klaar en snijden maar!

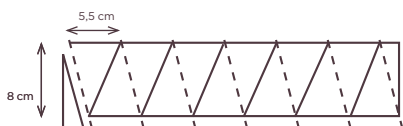
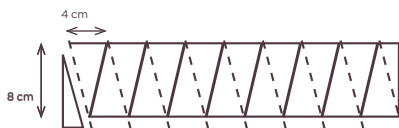


24.

PORTIES
PORTIONS

16.

PORTIES
PORTIONS

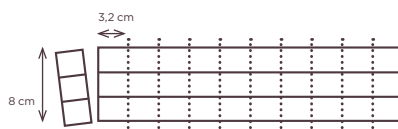


12.

PORTIES
PORTIONS

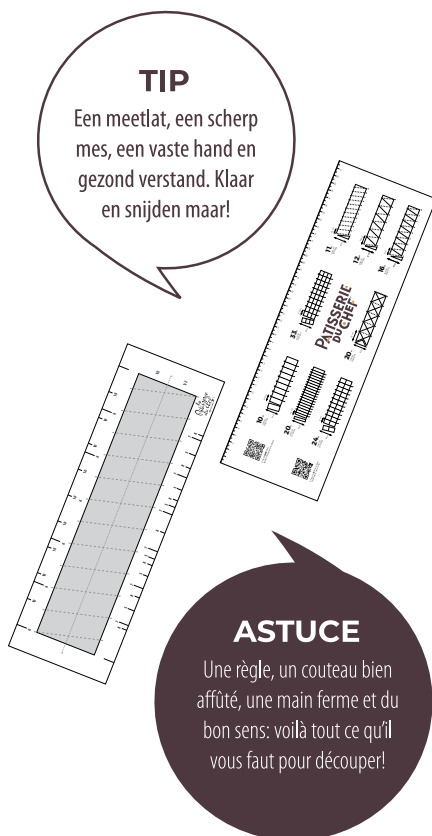
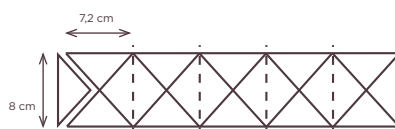
33.

PORTIES
PORTIONS



20.

PORTIES
PORTIONS



ASTUCE

Une règle, un couteau bien affûté, une main ferme et du bon sens: voilà tout ce qu'il vous faut pour découper!



KLASSIEKERS | LES CLASSIQUES

JAVANAIS



BELGIAN
CHOCOLATE



B170

20074

Afmetingen	Dimensions	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	800 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,800 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	6
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

MISÉRABLE



WITH BUTTER



B171

23662

Afmetingen	Dimensions	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	700 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	6
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

ZWARTE WOOD BAVAROIS

BAVAROIS FORÊT NOIRE



BELGIAN
CHOCOLATE



B172

20072

Afmetingen	Dimensions	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	800 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,800 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	6
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

TIRAMISU



B173

20071

Afmetingen	Dimensions	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	700 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	6
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

AMANDELBISCUIT MET FRAMBOZEN

MACARON AUX FRAMBOISES



WITH BUTTER



B252

20012

Afmetingen	Dimensions	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	700 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	6
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

SPECULOOS BAVAROIS

BAVAROIS AU SPÉCULOOS



B298

21735

Afmetingen	Dimensions	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	700 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	6
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

CRÈME BRÛLÉE BAVAROIS
BAVAROIS À LA CRÈME BRÛLÉE



B1032

NEW

MARCH 2024

55149

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	700 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	6
Ontdoeien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H



P. 151

CRÈME BRÛLÉE BAVAROIS
(B1032)

BAVAROIS À LA CRÈME BRÛLÉE
(B1032)

VRUCHTEN | FRUITS

PEER-KARAMEL BAVAROIS BAVAROIS POIRE-CARAMEL



B139

20075

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	700 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	6
Ontdoeien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H

FRAMBOZEN BAVAROIS BAVAROIS AUX FRAMBOISES



B178

20078

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	700 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	6
Ontdoeien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H

BOSVRUCHTEN BAVAROIS BAVAROIS AUX FRUITS DE BOIS



B168

20076

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	800 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,800 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	6
Ontdoeien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H

PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS BAVAROIS AUX FRUITS DE PASSION



B177

20077

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	700 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	6
Ontdoeien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H



CHOCOLADE | CHOCOLAT

CHOCOLADEFANTASIE FANTAISIE DE CHOCOLAT



BELGIAN
CHOCOLATE



B164

20016

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	700 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	6
Ontdooien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H

CHOCOLADE TRIO TROIS CHOCOLATS



BELGIAN
CHOCOLATE



B254

48994

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	750 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,500 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	6
Ontdooien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H

CHOCOLADE FEUILLETINE CROQUANT AU CHOCOLAT



BELGIAN
CHOCOLATE



B255

20015

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	36 x 8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	700 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	4,200 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	6
Ontdooien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H



VOORGESNEDEN HALVE PLATEN | DEMIES PLAQUES PRÉDÉCOUPÉES

JAVANAIS

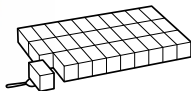


Voorgesneden halve platen in 30 porties
Demies plaques prédécoupées en 30 portions

B1041C30

NEW

MARCH 2024



55228

Afmetingen	Dimensions	36 x 24 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	2400 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,400 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	1
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

SPECULOOS BAVAROIS

BAVAROIS AU SPÉCULOOS

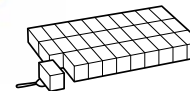


Voorgesneden halve platen in 30 porties
Demies plaques prédécoupées en 30 portions

B1043C30

NEW

MARCH 2024



55239

Afmetingen	Dimensions	36 x 24 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	2100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,100 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	1
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS

BAVAROIS AUX FRUITS DE PASSION

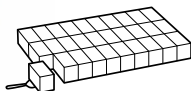


Voorgesneden halve platen in 30 porties
Demies plaques prédécoupées en 30 portions

B1042C30

NEW

MARCH 2024



55232

Afmetingen	Dimensions	36 x 24 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	2100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,100 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	1
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

PLATEN | PLAQUES

JAVANAIS PLAAT JAVANAIS EN PLAQUE



B288

20159

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	57 x 37,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	5,900 KG
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,900 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	1
Ontdooien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H

BAVAROISPLAAT PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS AUX FRUITS DE LA PASSION EN PLAQUE



B188

12348

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	57 x 37,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	3,500 KG
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,500 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	1
Ontdooien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H

BAVAROISPLAAT WOODVRUCHTEN BAVAROIS AUX FRUITS DES BOIS EN PLAQUE



B187

12347

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	57 x 37,5 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	3,500 KG
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,500 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	1
Ontdooien in koelkast	<i>Décongeler au réfrigérateur</i>	± 3 À 4 U/H

BERLIJNSE BOL
BOULE DE BERLIN



A1

81466

Afmetingen	Dimensions	Ø 9 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	65 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,575 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	55
Ontdoeien	Décongeler	± 60'

SLAGROOMSOESJE
PROFITEROLE À LA CRÈME FOUETTÉE



A11

12993

Gewicht per stuk	Poids par pièce	12,5 G
Gewicht per doos	Poids par carton	3,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	240
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 60'

GEVULDE MINI-ÉCLAIR
MINI-ÉCLAIR FOURRÉ



12 trays van 12 stuks
12 trays de 12 pièces



A18

12994

Gewicht per stuk	Poids par pièce	17 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,448 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	144
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 60'

GEVULDE ÉCLAIR (BANKETBAKKERSROOM)
ÉCLAIR FOURRÉ (CRÈME PÂTISSIÈRE)



12 trays van 6 stuks
12 trays de 6 pièces



A19

12166

Gewicht per stuk	Poids par pièce	40 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,880 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	72
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 60'

GEVULDE GROTE ÉCLAIR
GRAND ÉCLAIR FOURRÉ



A34

81419

Gewicht per stuk	Poids par pièce	85 G
Gewicht per doos	Poids par carton	2,550 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	30
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 120'

RIJSTTAARTJE
TARTELETTE AU RIZ



Tip: doreren met ei
Astuce: dorer à l'oeuf



B982

81610

Afmetingen	Dimensions	Ø 9,5 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	135 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,860 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	36
Ontdoeien	Décongeler	60'
Oven	Cuisson (180°)	35-40'

FRUITWAFEL MET KERSEN
GAUFRE AUX CERISES



A20

12616

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	14 x 8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	160 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,840 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	24
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 2 U/H

FRUITWAFEL MET APPELEN
GAUFRE AUX POMMES



A21

12617

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	14 x 8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	160 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,840 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	24
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 2 U/H

FRUITWAFEL MET ABRIKOZEN
GAUFRE AUX ABRICOTS



A22

12618

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	14 x 8 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	160 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,840 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	24
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 2 U/H

MINI-WAFEL MET BANKETBAKERSROOM
MINI-GAUFRE À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

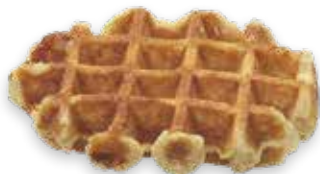


A224

81508

Afmetingen	<i>Dimensions</i>	8 x 7 CM
Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	80 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	3,840 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	48
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 2 U/H

SUIKERWAFEL
GAUFRE AU SUCRE



A24

81295

Gewicht per stuk	<i>Poids par pièce</i>	115 G
Gewicht per doos	<i>Poids par carton</i>	5,750 KG
Stuks per doos	<i>Pièces par carton</i>	50
Ontdooien	<i>Décongeler</i>	± 1 U/H



P. 159
BRESILIENNETAART (B761C12)
TARTE BRÉSILIENNE (B761C12)

BRESILIENNETAART
TARTE BRÉSILIENNE



In 12 porties voorgesneden
Portionnée en 12 morceaux

B761C12



54222

Afmetingen	Dimensions	Ø 26 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1375 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,500 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	4
Ontdooien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 6 À 8 U/H

WENER APPELTAART
TARTE VIENNOISE AUX POMMES



In 12 porties voorgesneden
Portionnée en 12 morceaux

B826C12



48473

Afmetingen	Dimensions	Ø 26 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1800 G
Gewicht per doos	Poids par carton	7,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	4
Ontdooien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 12 U/H

KERSENTAART
TARTE AUX CERISES



In 10 porties voorgesneden
Portionnée en 10 morceaux

B179C10



52454

Afmetingen	Dimensions	Ø 28 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1000 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	5
Ontdooien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 6 À 8 U/H

ABRIKOZENTAART
TARTE AUX ABRICOTS



In 10 porties voorgesneden
Portionnée en 10 morceaux

B180C10



52455

Afmetingen	Dimensions	Ø 28 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1000 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	5
Ontdooien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 6 À 8 U/H

BRETOENSE APPELTAART
TARTE AUX POMMES BRETONNE



In 10 porties voorgesneden
Portionnée en 10 morceaux

B181C10



52453

Afmetingen	Dimensions	Ø 28 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1000 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	5
Ontdooien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 6 À 8 U/H

**ONWEERSTAANBAAR
LEKKER**

**IRRÉSISTIBLEMENT
DÉLICIEUX**

COOKIE PIE

Onweerstaanbaar lekker, deze taart met cacao zanddeeg, chocoladevulling met Cookie kruimels en daarbovenop een vanillecrème vulling versierd met Cookie kruimels.

Irrésistiblement délicieux, ce gâteau avec une pâte sablée au cacao, garniture au chocolat avec des miettes de Cookie et par dessus un fourrage crème vanille décorée avec des miettes de Cookie.



BANANA CAKE



In 12 porties voorgesneden
Portionnée en 12 morceaux



A304C12

50698

Afmetingen	Dimensions	Ø 26 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1200 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,800 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	4
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

COOKIE PIE



In 12 porties voorgesneden
Portionnée en 12 morceaux



A305C12

51650

Afmetingen	Dimensions	Ø 26 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1370 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,110 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	3
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 7 U/H

HUNKY CHUNKY APPLE PIE



In 12 porties voorgesneden
Portionnée en 12 morceaux

A238C12



47810

Afmetingen	Dimensions	Ø 26 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1800 G
Gewicht per doos	Poids par carton	7,200 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	4
Ontdooien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 6 À 8 U/H

BERRY & WHITE CHOCOLATE PIE



In 12 porties voorgesneden
Portionnée en 12 morceaux

A239C12



47809

Afmetingen	Dimensions	Ø 26 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1400 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,600 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	4
Ontdooien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

DAY & NIGHT CHOCOLATE PIE



In 12 porties voorgesneden
Portionnée en 12 morceaux

A240C12



47811

Afmetingen	Dimensions	Ø 26 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1100 G
Gewicht per doos	Poids par carton	4,400 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	4
Ontdooien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

CHEESECAKE



In 14 porties voorgesneden
Portionnée en 14 morceaux

A299C14



81602

Afmetingen	Dimensions	Ø 26 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1600 G
Gewicht per doos	Poids par carton	1,600 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	1
Ontdooien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 6 U/H

TRIPLE CHOCOLATE CAKE



In 12 porties voorgesneden
Portionnée en 12 morceaux

A302C12

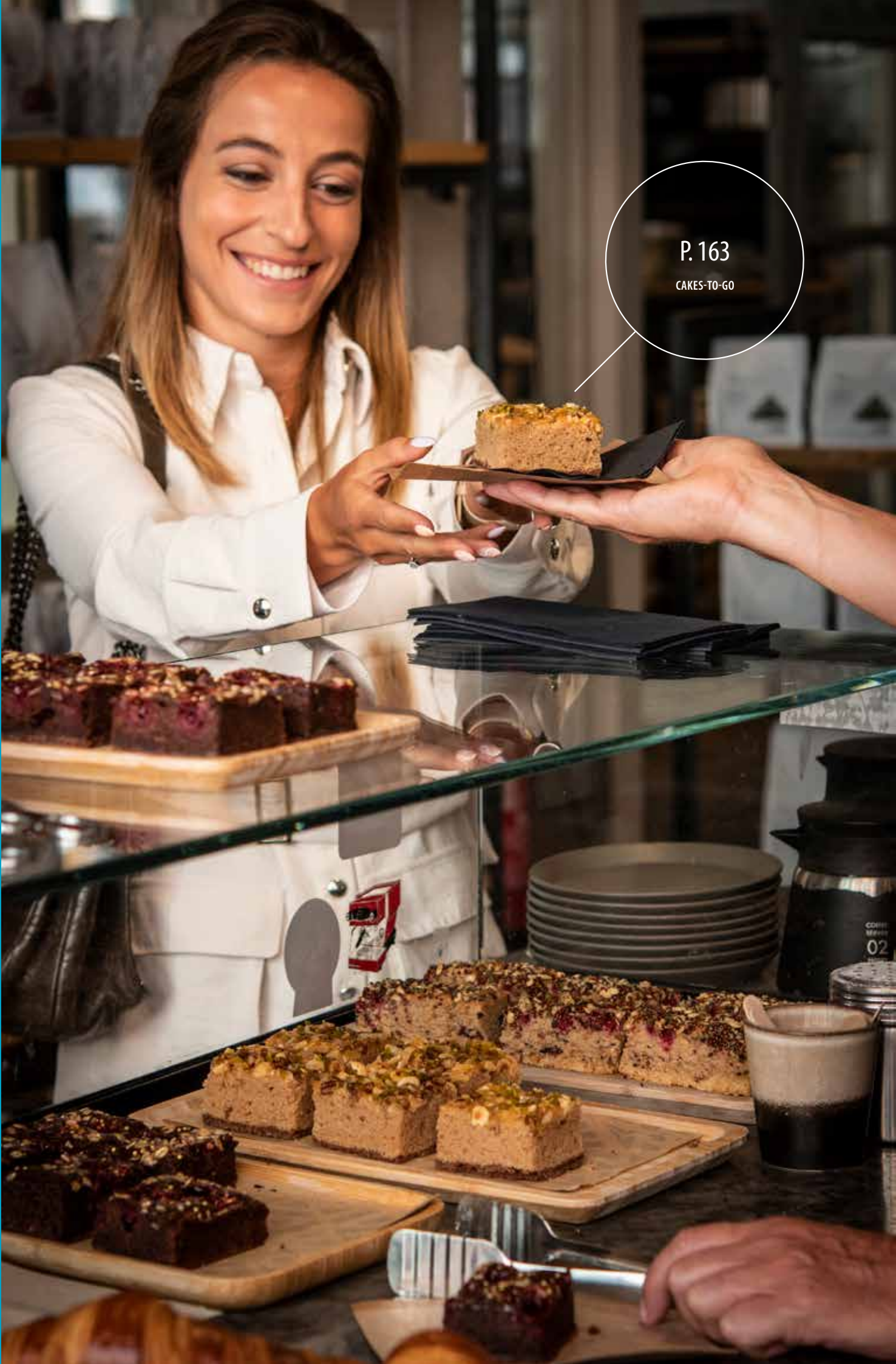


50248

Afmetingen	Dimensions	Ø 26 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	1320 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,280 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	4
Ontdooien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

P. 163

CAKES-TO-GO



GRAINY CAKE-TO-GO

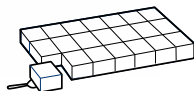


Voorgesneden plaatgebak in 27 porties
Plaque prédécoupé en 27 morceaux

B1024C27

NEW

MARCH 2024



54971

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien in koelkast

Dimensions
Poids par pièce
Poids par carton
Pièces par carton
Décongeler au réfrigérateur

37 x 27 CM
1960 G
5,880 KG
3
± 3 À 4U/H

NUTTY CAKE-TO-GO

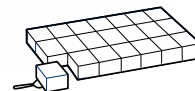


Voorgesneden plaatgebak in 28 porties
Plaque prédécoupé en 28 morceaux

B1022C28

NEW

MARCH 2024



54930

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien in koelkast

Dimensions
Poids par pièce
Poids par carton
Pièces par carton
Décongeler au réfrigérateur

37 x 27 CM
1960 G
5,880 KG
3
± 3 À 4U/H

CHOCO CHERRY CAKE-TO-GO



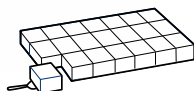
Voorgesneden plaatgebak in 28 porties
Plaque prédécoupé en 28 morceaux



B1025C28

NEW

MARCH 2024



55023

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdooien in koelkast

Dimensions
Poids par pièce
Poids par carton
Pièces par carton
Décongeler au réfrigérateur

37 x 27 CM
2100 G
6,300 KG
3
± 3 À 4U/H

CAKES-TO-GO

Van feestjes tot informele koffiemomenten... met z'n ongedwongen karakter is plaatgebak een heerlijke én makkelijke keuze. Groot genot in kleine porties, dat vraagt om gedeeld te worden!

Que ce soit pour une fête ou une pause café informelle, le format pratique des pâtisseries en plaque en fait un choix gourmand et facile. De petites portions de plaisir à l'état pur qui ne demandent qu'à être partagées !

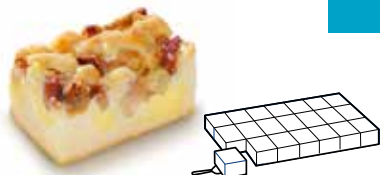


RABARBERGEBAK
GÂTEAU À LA RHUBARBE



Voorgesneden plaatgebak in 21 porties
Plaqué pré-découpée en 21 morceaux

B636C21



41279

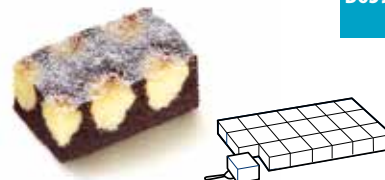
Afmetingen	Dimensions	37 x 27 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	2800 G
Gewicht per doos	Poids par carton	8,400 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	3
Ontdoeien in koelkast	Décongeler au réfrigérateur	± 3 À 4 U/H

CHOCOLADE-COCOS CAKE
CAKE AU CHOCOLAT-COCO



Voorgesneden plaatgebak in 21 porties
Plaqué pré-découpée en 21 morceaux

B639C21



50967

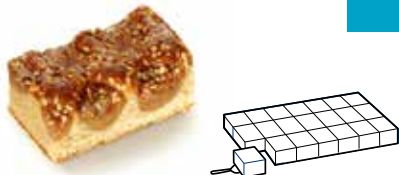
Afmetingen	Dimensions	37 x 27 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	2500 G
Gewicht per doos	Poids par carton	7,500 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	3
Ontdoeien	Décongeler	± 3 À 4 U/H

TOFFEE-HAZELNOOT GEBAK
GÂTEAU AU CARAMEL-NOISETTE



Voorgesneden plaatgebak in 21 porties
Plaqué pré-découpée en 21 morceaux

B648C21



50859

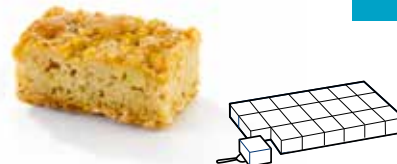
Afmetingen	Dimensions	37 x 27 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	2000 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	3
Ontdoeien	Décongeler	± 3 À 4 U/H

APPELCAKE
CAKE AUX POMMES



Voorgesneden plaatgebak in 21 porties
Plaqué pré-découpée en 21 morceaux

B717C21



42817

Afmetingen	Dimensions	37 x 27 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	2250 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,750 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	3
Ontdoeien	Décongeler	± 3 À 4 U/H

CHOCOLADE-WOUDVRUCHTEN CAKE
CAKE AU CHOCOLAT-FRUITES DES BOIS



Voorgesneden plaatgebak in 21 porties
Plaqué pré-découpée en 21 morceaux

B691C21



42093

Afmetingen	Dimensions	37 x 27 CM
Gewicht per stuk	Poids par pièce	2300 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,900 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	3
Ontdoeien	Décongeler	± 3 À 4 U/H

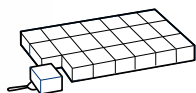
CHOCOLADE - VANILLE CAKE
CAKE CHOCOLAT - VANILLE



Voorgesneden plaatgebak in 28 porties
Plaque prédécoupée en 28 morceaux

B945C28

NEW



54591

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdoeien

Dimensions 37 x 27 CM
Poids par pièce 2000 G
Poids par carton 6,000 KG
Pièces par carton 3
Décongeler ± 3 À 4 U/H

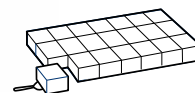
CITROEN CAKE
CAKE AU CITRON



Voorgesneden plaatgebak in 28 porties
Plaque prédécoupée en 28 morceaux

B980C28

NEW



54595

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdoeien

Dimensions 37 x 27 CM
Poids par pièce 2100 G
Poids par carton 6,300 KG
Pièces par carton 3
Décongeler ± 3 À 4 U/H



P. 165

CHOCOLADE - VANILLE CAKE (B945C28)

CAKE CHOCOLAT - VANILLE (B945C28)

P. 167

CARROT WALNUT CAKE (A241C21)

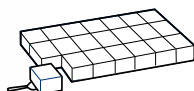


CARROT WALNUT CAKE



Voorgesneden plaatgebak in 21 porties
Plaqué prédécoupée en 21 morceaux

A241C21



53318

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdoeien

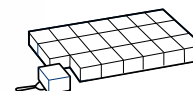
Dimensions 37 x 27 CM
Poids par pièce 1800 G
Poids par carton 5,400 KG
Pièces par carton 3
Décongeler ± 3 À 4 U/H

CHOCOLATE FUDGE MELTDOWN CAKE



Voorgesneden plaatgebak in 24 porties
Plaqué prédécoupée en 24 morceaux

A310C24



53317

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdoeien

Dimensions 37 x 27 CM
Poids par pièce 2300 G
Poids par carton 6,900 KG
Pièces par carton 3
Décongeler ± 3 À 4 U/H

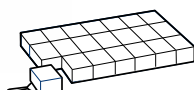
DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE



Voorgesneden plaatgebak in 24 porties
Plaqué prédécoupée en 24 morceaux

A312C24

BELGIAN
CHOCOLATE



55006

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdoeien

Dimensions 37 x 27 CM
Poids par pièce 1600 G
Poids par carton 4,800 KG
Pièces par carton 3
Décongeler ± 3 À 4 U/H

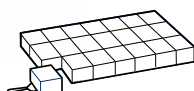
ROCKY ROAD BROWNIE



Voorgesneden plaatgebak in 36 porties
Plaqué prédécoupée en 36 morceaux

A246C36

BELGIAN
CHOCOLATE



53316

Afmetingen
Gewicht per stuk
Gewicht per doos
Stuks per doos
Ontdoeien

Dimensions 37 x 27 CM
Poids par pièce 2350 G
Poids par carton 7,050 KG
Pièces par carton 3
Décongeler ± 3 À 4 U/H

CHOCOLATE FUDGE MELTDOWN

Laat je verleiden door deze smeuge chocoladecake, bedekt met een verrukkelijke laag chocolade fudge. Even opwarmen of koud serveren, iedereen smelt voor dit gebak en is bij de eerste hap op slag verliefd!

Laissez-vous séduire par ce cake au chocolat fondant, nappé d'une délicieuse couche de chocolat. Qu'elle soit servie chaude ou froide, tout le monde fondra pour cette pâtisserie et y deviendra accro dès la première bouchée !





P. 169

CHOCO-COCO CAKE (A309)
CARROT WALNUT CAKE (A306)
APPLE CRUMBLE CAKE (A307)
COOKIE CRUMBLE CAKE (A308)



CHOCO-COCO CAKE



Individueel voorverpakt
Emballé individuellement

A309



52187

Gewicht per stuk	Poids par pièce	60 G
Gewicht per doos	Poids par carton	6,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Ontdooien	Décongeler	± 3 À 4 U/H

CARROT WALNUT CAKE



Individueel voorverpakt
Emballé individuellement

A306



52184

Gewicht per stuk	Poids par pièce	50 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Ontdooien	Décongeler	± 3 À 4 U/H

APPLE CRUMBLE CAKE



Individueel voorverpakt
Emballé individuellement

A307



52185

Gewicht per stuk	Poids par pièce	50 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Ontdooien	Décongeler	± 3 À 4 U/H

SMALL IN SIZE, BIG IN TASTE

Verwen je klanten met authentiek 'homemade' vakmanschap in elke hap. My Original® Cakes zijn eerlijk. Zonder bewaarmiddelen. Lekker smeugig vanbinnen, uitnodigend aan de buitenkant en handig apart verpakt uiteraard. Na ontdooien meteen klaar om te serveren.

Offrez à vos clients un savoir-faire artisanal authentique à chaque bouchée. My Original® Cakes sont 100% authentiques. Sans conservateurs. Délicieusement onctueux à l'intérieur, alléchants à l'extérieur et bien sûr emballés individuellement. Immédiatement prêts à servir après décongélation.

COOKIE CRUMBLE CAKE



Individueel voorverpakt
Emballé individuellement

A308



52186

Gewicht per stuk	Poids par pièce	50 G
Gewicht per doos	Poids par carton	5,000 KG
Stuks per doos	Pièces par carton	100
Ontdooien	Décongeler	± 3 À 4 U/H



VIENNOISERIE

Code	Art. Nr. N° Art.	Naam	Nom	Halal	Clean label	Gluten	Eieren Œufs	Pinda Arachide	Soja	Meik Lait	Schaalvruchten Fruits à coque	Mosterd Moutarde	Sesamzaad Sésame	Sulfiet Sulfites	Lupine Lupin	Vegan Végétalien	Vegetarisch Végétarien
KLAAR OM TE RIJZEN PRÊTS À LEVER																	
CROISSANTS & CHOCOLADEBROODJES CROISSANTS & PAINS AU CHOCOLAT																	
K189	53570	Secrets botercroissant	<i>Croissant pur beurre secrets</i>		•	•				•							•
K188	53569	Secrets boterchocoladebroodje	<i>Pain au chocolat pur beurre secrets</i>		•	•				•							•
K157	36911	Rechte botercroissant	<i>Croissant droit au beurre</i>		•	•				•							•
K158	39125	Boterchocoladebroodje	<i>Pain au chocolat au beurre</i>		•	•				•							•
K97	27163	Gebogen botercroissant "premium quality"	<i>Croissant courbé au beurre "premium quality"</i>		•	•				•							•
K5	5053	Ronde botercroissant	<i>Croissant rond au beurre</i>		•	•				•							•
K4+	28360	Croissant margarine rond	<i>Croissant à la margarine rond</i>		•	•				•							•
Gevulde croissant Croissant fourré																	
K100	29309	Choconoisette botercroissant	<i>Croissant au beurre choco-noisettes</i>		•	•				•							•
Chocoladebroodjes Pains au chocolat																	
K148	40701	Boterchocoladebroodje "premium quality"	<i>Pain au chocolat au beurre "premium quality"</i>		•	•				•							•
K12D	51076	Chocoladebroodje	<i>Pain au chocolat</i>		•	•				•							•
Speciale Chocoladebroodjes Pains au chocolat spéciaux																	
K41	55103	Chocobanaanbroodje	<i>Pain choco-banane</i>			•											•
K42	21512	Chococrèmebroodje (gele room)	<i>Pain choco-crème</i>			•				•							•
SUISSEN COUQUES SUISSES																	
K184	36890	Ronde botersuisse met rozijnen	<i>Couque suisse ronde au beurre avec raisins</i>			•				•							•
K130	27109	Ronde suisse met rozijnen "premium quality"	<i>Couque suisse ronde avec raisins "premium quality"</i>			•				•							•
K128	27111	Lange suisse met rozijnen "premium quality"	<i>Couque suisse longue avec raisins "premium quality"</i>			•				•							•
K30	41450	Ronde suisse banketbakkersroom	<i>Couque suisse ronde avec crème pâtissière</i>			•				•							•
KLASSIEKERS LES CLASSIQUES																	
K44	6521	Boterkoek	<i>Couque au beurre</i>		•	•				•							•
K45	54051	Boterkoek met rozijnen	<i>Couque au beurre avec raisins</i>			•				•							•
FRUITKOEKEN COUQUES AUX FRUITS																	
K2	52131	Appel banketbakkersroomkoek	<i>Couque pommes crème pâtissière</i>			•				•							•
K25	52190	Kersen banketbakkersroomkoek	<i>Couque cerises crème pâtissière</i>			•				•							•
ZOETE SPECIALITEITEN SPÉCIALITÉS SUCRÉES																	
K43	26323	Gevulde crèmekoek	<i>Jalousie à la crème</i>			•				•							•
MINI-VIENNOISERIE(S)																	
K246	38703	Mini-croissant met boter	<i>Mini-croissant au beurre</i>		•	•				•							•
K236	38704	Mini-chocoladebroodje met boter	<i>Mini-pain au chocolat au beurre</i>		•	•				•							•
K238	38705	Mini-rolkoek met boter	<i>Mini-pain au raisins au beurre</i>			•				•							•
K118	14522	Mini-apple	<i>Mini-apple</i>			•				•							•
K119	14523	Mini-cherry	<i>Mini-cherry</i>			•				•							•
KLAAR OM TE BAKKEN PRÊTS À CUIRE																	
CROISSANTS & CHOCOLADEBROODJES CROISSANTS & PAINS AU CHOCOLAT																	
KB230	52731	Croissant premium	<i>Croissant premium</i>		•	•				•							•
KB201	38219	Rechte botercroissant	<i>Croissant droit au beurre</i>		•	•				•							•
RB6	12385	Rechte botercroissant	<i>Croissant droit au beurre</i>		•	•				•							•
KB233	52954	Vegan croissant	<i>Croissant vegan</i>		•	•				•							•
KB195	48392	Meergranen croissant	<i>Croissant multigrains</i>		•	•				•							•
KB78	28381	Boterchocoladebroodje	<i>Pain au chocolat au beurre</i>		•	•				•							•
KB12	52676	Margarine chocoladebroodje	<i>Pain au chocolat à la margarine</i>		•	•				•							•
Speciale Chocoladebroodjes Pains au chocolat spéciaux																	
KB53	24841	Choco choco broodje	<i>Pain choco choco</i>			•				•							•
KB42	50186	Chococrèmebroodje (gele room)	<i>Pain choco-crème</i>			•				•							•
GEVULDE CROISSANTS CROISSANTS FOURRÉS																	
RB63	13741	Choconoisette croissant	<i>Croissant choco-noisettes</i>		•	•				•							•
KB40	50198	Frambozencroissant	<i>Croissant aux framboises</i>			•				•							•
RB91	22006	Marsepeincroissant	<i>Croissant pâte d'amandes</i>		•	•				•							•
KB41	23353	Suikercroissant	<i>Croissant au sucre</i>			•				•							•

Code	Art. Nr. N° Art.	Naam	Nom	Halal	Clean Label	Gluten	Eieren / Œufs	Pinda / Arachide	Soja	Melk / Lait	Schaaivruchten / Fruits à coque	Mosterd / Moutarde	Sesamzaad / Sésame	Sulfit / Sulfités	Lupine / Lupin	Vegan / Végétalien	Vegetarisch / Végétarien
SUISSEN COUQUES SUISSES																	
KB30	14104	Ronde suisse met rozijnen	<i>Couque suisse ronde avec raisins</i>			•	•			•							•
KB128	23458	Margarine lange suisse met rozijnen	<i>Couque suisse longue à la margarine et aux raisins</i>			•	•										•
RB3	24654	Margarine ronde suisse met rozijnen	<i>Couque suisse ronde avec raisins</i>			•	•			•							•
KLASSIEKERS LES CLASSIQUES																	
KB44	24812	Boterkoek	<i>Couque au beurre</i>		•	•	•			•							•
KB45	24813	Boterkoek met rozijnen	<i>Couque au beurre avec raisins</i>		•	•	•			•							•
KB75	24655	Boterlunette met chocoladetrappels	<i>Lunette au beurre et aux pépites de chocolat</i>			•	•			•							•
KB81	22289	Choco crème twist	<i>Twist choco crème</i>			•	•			•							•
KB149	27098	Ronde suisse met suikerparels	<i>Couque suisse ronde aux perles de sucre</i>			•	•			•							•
KB80	21389	Acht met crème	<i>Huit à la crème</i>			•	•			•							•
FRUITKOEKEN COUQUES AUX FRUITS																	
KB55	26701	Framboos mascarpone koek	<i>Couque framboise mascarpone</i>			•	•			•							•
RB2	12896	Appelgebak banketbakkersroom	<i>Couque pommes et crème pâtissière</i>			•	•			•							•
F22	36520	Appelflap met boter (appelstukjes)	<i>Chausson aux pommes au beurre (morceaux de pommes)</i>	•	•	•	•			•							•
F59	81480	Confituurplak	<i>Carré confiture</i>			•	•										•
ZOETE SPECIALITEITEN SPÉCIALITÉS SUCRÉES																	
KB22	45237	Maple pecan voorgeglazuurd	<i>Maple pecan préglacé</i>			•	•			•	•						•
MINI-VIENNOISERIE(S)																	
KB228	52702	Mixed box mini-viennoiserie(s) met boter	<i>Mixed box mini-viennoiserie(s) au beurre</i>			•	•			•							•
KB239	53076	Mini-botercoissant	<i>Mini-coissant au beurre</i>	•	•	•	•			•							•
KB236	53075	Mini-boterchocoladebroodje	<i>Mini-pain au chocolat au beurre</i>	•	•	•	•			•							•
KB238	53074	Mini-boterrolkoek	<i>Mini-suisse ronde au beurre</i>			•	•			•							•
MB28	37928	Mixed box mini-gevulde croissants met boter	<i>Mixed box mini-croissants fourrés au beurre</i>			•	•			•	•						•
K165	52415	Mini-appelflap met boter	<i>Mini-chausson aux pommes au beurre</i>		•	•	•			•							•
KB197	47917	Mini-maple pecan voorgeglazuurd	<i>Mini-maple pecan préglacé</i>			•	•			•	•						•
KB249	53886	Mini-salted caramel plait	<i>Mini-salted caramel plait</i>			•	•			•	•						•
HARTIGE VIENNOISERIE VIENNOISERIE SALÉE																	
KB61	52230	Ham-kaas croissant	<i>Croissant jambon-fromage</i>			•	•			•							•
RB29	53456	Worstenbroodje (frikandelrol)	<i>Pain saucisse (fricadelle)</i>			•	•			•							•
B26	81076	Kaasbroodje	<i>Feuilleté au fromage</i>			•	•			•							•
B191	81073	Frikandelbroodje	<i>Feuilleté fricadelle</i>			•	•	•		•	•						•
KLAAR OM TE SERVEREN PRÊTS À SERVIR																	
CROISSANT																	
B158	53126	Afgebakken botercoissant	<i>Croissant beurre cuit</i>		•	•	•			•							•



ALLERGENEN
Raadpleeg de meest recente allergenenlijst op onze website.



ALLERGÈNES
Consultez la liste d'allergènes la plus récente sur notre site web.



Het Clean Label wordt toegekend aan voedingsmiddelen zonder:

- kunstmatige kleurstoffen
- bewaarmiddelen
- gehydrogeneerde oliën en vetten
- maïsstroop met een hoog fructosegehalte
- chemisch gemodificeerd zetmeel

Le Clean Label sera décerné aux produits alimentaires dont la liste d'ingrédients ne contient :

- aucun colorant artificiel
- aucun conservateur
- aucune huile ou graisse hydrogénée
- aucun sirop de maïs à haute teneur en fructose
- aucun amidon modifié chimiquement

BLADERDEEGPLAKKEN | PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE

Code	Art. Nr. N° Art.	Naam	Nom	Halal	Clean label	Gluten	Eieren Œufs	Pinda Arachide	Soja	Melk Lait	Schaalvruchten Fruits à coque	Mosterd Moutarde	Sesamzaad Sésame	Sulfiet Sulfites	Lupine Lupin	Vegan Végétalien	Vegetarisch Végétarien
BLADERDEEGPLAKKEN PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE																	
K1	48948	Vierkante koek	<i>Carré</i>														
K7	26965	Plakken gerezen bladerdeeg 4 mm	<i>Plaques de pâte levée feuilletée 4 mm</i>														
B51	21500	Boterplak 2,8 mm (CB)	<i>Plaque au beurre 2,8 mm</i>														
B01	4750	Plakken bladerdeeg 2,5 mm	<i>Plaques de pâte feuilletée 2,5 mm</i>														
B02	21419	Plakken bladerdeeg 3,5 mm	<i>Plaques de pâte feuilletée 3,5 mm</i>														

BROOD | PAIN

Code	Art. Nr. N° Art.	Naam	Nom	Halal	Clean label	Gluten	Eieren Œufs	Pinda Arachide	Soja	Melk Lait	Schaalvruchten Fruits à coque	Mosterd Moutarde	Sesamzaad Sésame	Sulfiet Sulfites	Lupine Lupin	Vegan Végétalien	Vegetarisch Végétarien
STOKBRODEN BAGUETTES																	
WIT BLANC																	
B105	3008	Parisiëne stokbrood wit 400 g	<i>Baguette parisienne blanche 400 g</i>														
B103	22482	Parisiëne stokbrood wit 350 g	<i>Baguette parisienne blanche 350 g</i>														
B1009	54366	Stokbrood wit 320 g	<i>Baguette blanche 320 g</i>														
B96	12100	Stokbrood wit 250 g	<i>Baguette blanche 250 g</i>														
B18	42634	Stokbrood wit 220 g	<i>Baguette blanche 220 g</i>														
B886	38162	Rustiek stokbrood wit met afgeschuinde uiteinden 280 g	<i>Baguette rustique aux bouts biseautés 280 g</i>														
B948	51837	Baguette épi 280 g	<i>Baguette épi 280 g</i>														
CAMPAGNE																	
B224	54410	Stokbrood campagne 320 g	<i>Baguette campagne 320 g</i>														
MEERGRANEN MULTICÉRÉALES																	
B578	54235	Stokbrood fit 320 g	<i>Baguette fit 320 g</i>														
B273	50707	Stokbrood meergranen 245 g	<i>Baguette multicéréales 245 g</i>														
B897	38555	Rustiek stokbrood meergranen met afgeschuinde uiteinden 280 g	<i>Baguette rustique multicéréales aux bouts biseautés 280 g</i>														
HALVE STOKBRODEN DEMI-BAGUETTES																	
WIT BLANC																	
B1010	54367	Stokbrood wit 160 g	<i>Baguette blanche 160 g</i>														
B215	12952	Half stokbrood wit 155 g	<i>Demi-baguette blanche 155 g</i>														
B19	12768	Half stokbrood wit 130 g	<i>Demi-baguette blanche 130 g</i>														
B375	24965	Half stokbrood wit 130 g (fully baked & voorgesneden)	<i>Demi-baguette blanche 130 g (fully baked & pré-coupé)</i>														
CAMPAGNE																	
B225	54390	Halve baguette campagne (bebloemd) 160 g	<i>Demi-baguette campagne (farinée) 160 g</i>														
BRUIN GRIS																	
B210	50671	Half stokbrood bruin 130 g	<i>Demi-baguette grise 130 g</i>														
MEERGRANEN MULTICÉRÉALES																	
B394	54234	Half stokbrood fit 160 g	<i>Demi-baguette fit 160 g</i>														
B213	50623	Half stokbrood meergranen 130 g	<i>Demi-baguette multicéréales 130 g</i>														
CIABATTA																	
B50	20150	Ciabatta classica 250 g	<i>Ciabatta classica 250 g</i>														
B143	20221	Mini-ciabatta classica 80 g	<i>Mini-ciabatta classica 80 g</i>														

Code	Art. Nr. N° Art.	Naam	Nom	Halal	Clean Label	Gluten	Eieren / Œufs	Pinda / Arachide	Soja	Melk / Lait	Schaa vruchten Fruits à coque	Mosterd Moutarde	Sesamzaad Sésame	Sulfit Sulfites	Lupine	Vegan Végétalien	Vegetarisch Végétarien
INDIVIDUELE BROODJES PAINS INDIVIDUELS																	
HAMBURGERBROODJES PAINS À HAMBURGER																	
B399	53025	Fossette® voorgesneden 100 g	<i>Fossette® précoupé 100 g</i>														
B1027	55104	Fossette® meergranen voorgesneden 100 g	<i>Fossette® multicéreales précoupé 100 g</i>														
B1000	53374	Rustieke soft bun bebloemd 95 g	<i>Soft bun rustique fariné 95 g</i>														
B933	51445	Tiger bun 90 g	<i>Bun tigre 90 g</i>														
B958	51735	Soft bun met sesam en komijnzaad 90 g	<i>Soft bun aux graines de sésame et de cumin 90 g</i>														
B959	51771	Soft bun met sesam en lijnzaad 90 g	<i>Soft bun aux graines de sésame et de lin 90 g</i>														
B1004	55056	Dark soft bun met sesamzaad 90 g	<i>Dark soft bun aux graines sésames 90 g</i>														
B1048	54983	Ultimate brioche soft bun 90 g	<i>Pain à hamburger brioché 90 g</i>														
B1044	54984	Chili soft bun 90 g	<i>Chili soft bun 90 g</i>														
B1001	53874	Brioche style soft bun 55 g	<i>Brioche style soft bun 55 g</i>														
KLEINE BROODJES 85 G-150 G PETITS PAINS 85 G-150 G																	
B784	44280	Meergranenbol fit 140 g	<i>Boule multicéreales fit 140 g</i>														
B744	43645	Vierkant donker meergranen broodje fit 120 g	<i>Petit pain carré multicéreales fit 120 g</i>														
B519	14118	Driehoekig meergranenbroodje fit 105 g	<i>Triangle multicéreales fit 105 g</i>														
B516	14117	Vierkant broodje met pompoenpitten fit 90 g	<i>Petit pavé aux graines de potiron fit 90 g</i>														
B137	22133	Italiaanse bol 150 g	<i>Boule Italienne 150 g</i>														
B268	22575	Jumbo pistolet 90 g	<i>Pistolet jumbo 90 g</i>														
B667	41757	Wit meergranen baguelino broodje 125 g	<i>Pain baguelino blanc multicéreales 125 g</i>														
B668	41758	Bruin meergranen baguelino broodje 125 g	<i>Pain baguelino gris multicéreales 125 g</i>														
B898	51059	Rosen roll wit 90 g	<i>Rosen roll blanc 90 g</i>														
B899	51060	Rosen roll donker 90 g	<i>Rosen roll foncé 90 g</i>														
KLEINE BROODJES 45 G-85 G PETITS PAINS 45 G-85 G																	
B15	50620	Piccolo bruin 85 g	<i>Piccolo gris 85 g</i>														
B46	12104	Piccolo wit 74 g	<i>Piccolo blanc 74 g</i>														
B661	41647	Piccolo fit 70 g	<i>Piccolo fit 70 g</i>														
B20	12097	Piccolo wit 55 g	<i>Piccolo blanc 55 g</i>														
B408	27218	Wit meergranen ruitbroodje 80 g	<i>Pain losange blanc multicéreales 80 g</i>														
B407	27217	Bruin meergranen ruitbroodje 80 g	<i>Pain losange gris multicéreales 80 g</i>														
B866	81148	Wit ruitbroodje 80 g	<i>Pain losange blanc 80 g</i>														
B274	13908	Bagel natuur 80 g	<i>Bagel nature 80 g</i>														
B275	13909	Bagel sesam 80 g	<i>Bagel sésame 80 g</i>														
B799	45100	Tijgerbroodje 70 g	<i>Petit pain tigre 70 g</i>														
B391	26149	Witte vloerpistolet 70 g	<i>Pistolet blanc cuit sur sole 70 g</i>														
B270	13188	Witte vloerpistolet 55 g	<i>Pistolet blanc cuit sur sole 55 g</i>														
B577	30028	Margriet meergranen fit 430 g	<i>Marguerite multicéreales fit 430 g</i>														
B135	27541	Kaiserbroodje 60 g	<i>Petit pain de l'empereur 60 g</i>														
B156	40078	Kaiserbroodje met maanzaad 60 g	<i>Petit pain de l'empereur aux pavots 60 g</i>														
B157	40083	Kaiserbroodje met sesamzaad 60 g	<i>Petit pain de l'empereur aux graines de sésame 60 g</i>														
B311	40077	Kaiserbroodje meergranen 60 g	<i>Petit pain de l'empereur multicéreales 60 g</i>														
B802	45105	Kaiserbroodje donker meergranen 60 g	<i>Petit pain de l'empereur multicéreales foncé 60 g</i>														
TAFELBROODJES <50 G PAINS DE TABLE <50 G																	
B908	38733	Meergranen verwenbroodje 50 g	<i>Petit pain gourmand multicéreales 50 g</i>														
B973	52722	Mini stokbrood campagne met zaden 45 g	<i>Mini baguette campagne aux raines 45 g</i>														
B969	52721	Mini stokbrood campagne 45 g	<i>Mini baguette campagne 45 g</i>														
B1020	35092	Mini ruitbroodje wit 50 g	<i>Mini losange blanc 50 g</i>														
MB19	28203	Assortiment mini-louquettes 40 g	<i>Assortiment de mini-louquettes 40 g</i>														
MB9	23375	Assortiment rustieke mini-tafelbroodjes 35 g	<i>Assortiment de mini-pains rustiques 35 g</i>														
MB6	50639	Assortiment mini-kaiserbroodjes 32 g	<i>Assortiment de mini-pains de l'empereur 32 g</i>														
MB2	22021	Assortiment mini-tafelbroodjes 30 g	<i>Assortiment de mini-pains de table 30 g</i>														
ZACHTE BROODJES PAINS MOUS																	
B721	50175	Rozijnenbol met melk 65 g	<i>Boule aux raisins au lait 65 g</i>														
B722	50176	Chocoladesandwich met melk 65 g	<i>Sandwich au chocolat au lait 65 g</i>														
B1040	55185	Tray-baked zoete sandwich 62 g	<i>Sandwich sucré en barquette 62 g</i>														
B681	51486	Botersandwich 45 g	<i>Sandwich au beurre 45 g</i>														
B140	51042	Sandwich 45 g	<i>Sandwich 45 g</i>														
B245	22553	Zacht wit broodje (bebloemd) 45 g	<i>Petit pain blanc mou (fariné) 45 g</i>														
B63	51488	Bruine sandwich 45 g	<i>Sandwich gris 45 g</i>														
B142	53932	Mini-sandwich 25 g	<i>Mini-sandwich 25 g</i>														

Code	Art. Nr. N° Art.	Naam	Nom	Halal	Clean label	Gluten	Eieren / Œufs	Pinda / Arachide	Soja	Melk / Lait	Schaafruchten / Fruits à coque	Mosterd / Moutarde	Sesamzaad / Sésame	Sulfiel / Sulfités	Lupine / Lupin	Vegan / Végétalien	Vegetarisch / Végétarien
GROTE BRODEN PAINS GRANDS																	
X38	25008	Gepunte baguette met desem 430 g	<i>La flûte Pérènes au levain 430 g</i>		•	•										•	•
X12	25026	Meergranenbrood met desem 450 g	<i>Le pavé Pérènes au levain et multigrains 450 g</i>		•	•							•			•	•
X10	28411	Brood met desem 450 g	<i>Le pavé Pérènes au levain 450 g</i>		•	•										•	•
B885	49911	Houthakkersbrood 650 g	<i>Pain de bûcheron 650 g</i>		•	•										•	•
B906	50816	Houthakkersbrood fit 650 g	<i>Pain de bûcheron fit 650 g</i>		•	•										•	•
B751	43652	Bâtard brood wit 400 g	<i>Pain bâtard blanc 400 g</i>		•	•			•				•			•	•
B752	43653	Bâtard brood bruin 450 g	<i>Pain bâtard gris 450 g</i>		•	•										•	•

ITALIAN SAVOURY

Code	Art. Nr. N° Art.	Naam	Nom	Halal	Clean label	Gluten	Eieren / Œufs	Pinda / Arachide	Soja	Melk / Lait	Schaafruchten / Fruits à coque	Mosterd / Moutarde	Sesamzaad / Sésame	Sulfiel / Sulfités	Lupine / Lupin	Vegan / Végétalien	Vegetarisch / Végétarien
FOCACCIA																	
L40	28034	Ronde focaccia mediterranea 100 g	<i>Focaccia ronde mediterranea 100 g</i>		•	•										•	•
L41	28036	Ronde focaccia rozemarijn 100 g	<i>Focaccia ronde au romarin 100 g</i>		•	•										•	•
L42	14000	Focaccia classica 450 g	<i>Focaccia classica 450 g</i>		•	•										•	•
L116	53042	Focaccia trancio ligure met rozemarijn 180 g	<i>Focaccia trancio ligure au romarin 180 g</i>		•	•										•	•
L43	14002	Focaccia mediterranea 450 g	<i>Focaccia mediterranea 450 g</i>		•	•										•	•
L44	14008	Focaccia mediterranea 100 g	<i>Focaccia mediterranea 100 g</i>		•	•										•	•
L48	49013	Focaccia met stracchinokaas 850 g	<i>Focaccia au fromage stracchino 850 g</i>		•	•				•						•	•
L49	49014	Focaccia vegetariana 800 g	<i>Focaccia vegetariana 800 g</i>		•	•										•	•
L50	49015	Focaccia met uien 800 g	<i>Focaccia aux oignons 800 g</i>		•	•										•	•
L64	49030	Focaccia pomodorini 200 g	<i>Focaccia pomodorini 200 g</i>		•	•										•	•
PANE																	
L114	52099	Il foccino 110 g	<i>Il foccino 110 g</i>		•	•										•	•
L91C	49061	Panino (gegrild en voorgesneden) 80 g	<i>Panino (grillé et pré-coupé) 80 g</i>		•	•										•	•
B121	13439	Panino 110 g	<i>Panino 110 g</i>		•	•										•	•
PIZZE																	
L84	49178	Pizza margherita 1000 g	<i>Pizza margherita 1000 g</i>		•	•				•							•
L85	49057	Pizza margherita 220 g	<i>Pizza margherita 220 g</i>		•	•				•							•
B777	81612	Mini-pizza classico 157 g	<i>Mini-pizza classico 157 g</i>		•	•				•							•

DONUTS - MUFFINS

Code	Art. Nr. N° Art.	Naam	Nom	Halal	Clean Label	Gluten	Eieren / Œufs	Pinda / Arachide	Soja	Melk / Lait	Schaa vruchten Fruits à coque	Mosterd Moutarde	Sesamzaad Sésame	Sulfiet Sulfites	Lupine Lupin	Vegan Végétalien	Vegetarisch Végétarien
MY ORIGINAL® DOONY'S																	
MyMINIS																	
D75	26435	MyDOONY'S mini gesuikerd	MyDOONY'S mini sucré			•			•	•							•
D76	25560	MyDOONY'S mini met chocoladesmaak	MyDOONY'S mini au goût chocolat			•			•	•							•
D134	46620	MyDOONY'S mini mixed box	MyDOONY'S mini mixed box			•			•	•							•
D197	53122	MyDOONY'S fruity bites mini	MyDOONY'S fruity bites mini			•			•	•							•
MySWEETIES																	
A9	14036	MyDOONY'S natuur	MyDOONY'S nature			•			•	•							•
A32	38848	MyDOONY'S gesuikerd	MyDOONY'S sucré			•			•	•							•
D32	44347	MyDOONY'S gesuikerd	MyDOONY'S sucré			•			•	•							•
MyFUNNIES																	
D190	52409	MyDOONY'S pink cloud	MyDOONY'S pink cloud			•			•	•							•
D132	45815	MyDOONY'S marshmallow	MyDOONY'S marshmallow			•			•	•							•
MySHINIES																	
D11	44478	MyDOONY'S party	MyDOONY'S party			•			•	•							•
D77	44479	MyDOONY'S white vanilla	MyDOONY'S white vanilla			•			•	•							•
D82	20940	MyDOONY'S banana	MyDOONY'S banana			•			•	•							•
D85	44480	MyDOONY'S pinky	MyDOONY'S pinky			•			•	•							•
D5	22761	MyDOONY'S mixed box	MyDOONY'S mixed box			•			•	•							•
MyCHOCKIES																	
D80	44477	MyDOONY'S chocolate	MyDOONY'S chocolate			•			•	•							•
D112	42383	MyDOONY'S double chocolate	MyDOONY'S double chocolate			•			•	•							•
P1615	54107	Mars® donut	Mars® donut			•			•	•							•
MyFILLIES																	
D196	52956	MyDOONY'S filled hazelnut	MyDOONY'S filled hazelnut			•			•	•							•
P1603	48348	Biscoff® donut	Biscoff® donut			•			•	•							•
MY ORIGINAL® MUFFINS																	
MINI-MUFFINS																	
A232	42464	Mixed box mini-muffins	Mixed box mini-muffins			•			•	•							•
MUFFINS																	
A28	21230	Vanillemuffin	Muffin à la vanille			•	•		•	•							•
A29	21231	Chocolademuffin	Muffin au chocolat			•	•		•	•							•
A77	22880	Vanillemuffin met chocoladestukjes	Muffin vanille aux pépites de chocolat			•	•		•	•							•
GEVULDE MUFFINS MUFFINS FOURRÉS																	
A228	41587	Triple chocolademuffin gevuld	Muffin au triple chocolat fourré			•	•		•	•							•
A229	41588	Appel-kaneel muffin met karamelvulling	Muffin pomme-cannelle fourré au caramel			•	•		•	•							•
A230	41589	Vanillemuffin met cacao-hazelnootvulling	Muffin à la vanille fourré au cacao-noisette			•	•		•	•							•

DESSERTS & CAKES

Code	Art. Nr. N° Art.	Naam	Nom	Halal	Clean Label	Gluten	Eieren	Pinda / Arachide	Soja	Melk / Lait	Noten	Schaalvruchten	Fruits à coque	Mosterd	Moutarde	Sesamzaad	Sésame	Sulfiet / Sulfit	Lupine	Lupin	Vegan	Vegetarisch	Vegetarien	
VERFIJNDE DESSERTS DESSERTS DÉLICATS																								
BISCUITVELLEN FEUILLES BISCUIT																								
B737	43486	Biscuitvel joconde	Feuille biscuit joconde																					
B738	43487	Biscuitvel chocolade	Feuille biscuit chocolat																					
MINI PÂTISSERIE MINI PÂTISSERIES																								
MB24	54036	Mixed box mignardises (misérable, framboos-chocolade, javanais)	Mixed box mignardises (misérable, framboise-chocolat, javanais)																					
MB31	54061	Mixed box mignardises (citroen, pistachio, crème brûlée)	Mixed box mignardises (citron, pistachio, crème brûlée)																					
INDIVIDUELE PORTIES PORTIONS INDIVIDUELLES																								
Sablés																								
B894	54037	Sablé citroen	Sablé citron																					
B1005	54059	Sablé gianduja-mango	Sablé gianduja-mangue																					
B895	54038	Sablé coco exotique	Sablé coco exotique																					
B913	54039	Sablé frambozenkaastaart	Sablé fromage blanc - framboise																					
Dômes																								
B438	54027	Dôme chocolade	Dôme chocolat																					
B439	54028	Dôme framboos	Dôme framboise																					
B565	54029	Dôme citroen	Dôme citron																					
Allumettes																								
B735	54035	Allumette framboos - chocolade	Allumette framboise - chocolat																					
B1006	54060	Allumette pistachio - chocolade	Allumette pistachio - chocolat																					
Carré																								
B1007	54062	Carré chocolade ganache	Carré ganache au chocolat																					
STANGEN LONGUEURS																								
Klassiekers Les classiques																								
B170	20074	Javanais	Javanais																					
B171	23662	Misérable	Misérable																					
B172	20072	Zwarte woud bavaois	Bavarois forêt noire																					
B173	20071	Tiramisu	Tiramisu																					
B252	20012	Amandelbiscuit met frambozen	Macaron aux framboises																					
B298	21735	Speculoos bavaois	Bavarois au spéculoos																					
B1032	55149	Crème brûlée bavaois	Bavarois à la crème brûlée																					
Vruchten Fruits																								
B139	20075	Peer-karamel bavaois	Bavarois poire-caramel																					
B178	20078	Frambozen bavaois	Bavarois aux framboises																					
B168	20076	Bosvruchten bavaois	Bavarois aux fruits de bois																					
B177	20077	Passievruchten bavaois	Bavarois aux fruits de passion																					
Chocolade Chocolat																								
B164	20016	Chocoladefantasia	Fantasia de chocolat																					
B254	48994	Chocolade trio	Trois chocolats																					
B255	20015	Chocolade feuilletine	Croquant au chocolat																					
VOORGESNEDEN HALVE PLATEN DEMIES PLAQUES PRÉDÉCOUPÉES																								
B1041C30	55228	Javanais	Javanais																					
B1043C30	55239	Speculoos bavaois	Bavarois au spéculoos																					
B1042C30	55232	Passievruchten bavaois	Bavarois aux fruits de passion																					
PLATEN PLAQUES																								
B288	20159	Javanais plaat	Javanais en plaque																					
B188	12348	Bavaoisplaat passievruchten	Bavarois aux fruits de la passion en plaque																					
B187	12347	Bavaoisplaat woudvruchten	Bavarois aux fruits des bois en plaque																					

Code	Art. Nr. N° Art.	Naam	Nom	Halal	Clean Label	Gluten	Eieren	Pinda / Arachide	Soja	Melk	Noten	Schaalvruchten	Fruïts à coque	Mosterd	Sesamzaad	Sulfiet	Lupine	Vegan	Vegetarisch
DROOGGEBAK GÂTEAUX SECS																			
A1	81466	Berlijnse bol	<i>Boule de Berlin</i>			•	•												•
A11	12993	Slagroomsoesje	<i>Profiterole à la crème fouettée</i>			•	•			•									•
A18	12994	Gevulde mini-éclair	<i>Mini-éclair fourré</i>			•	•			•									•
A19	12166	Gevulde éclair (banketbakkersroom)	<i>Éclair fourré (crème pâtissière)</i>			•	•		•	•									•
A34	81419	Gevulde grote éclair	<i>Grand éclair fourré</i>			•	•		•	•									•
B982	81610	Rijsttaartje	<i>Tartelette au riz</i>			•	•			•									•
A20	12616	Fruitwafel met kersen	<i>Gaufre aux cerises</i>			•	•			•									•
A21	12617	Fruitwafel met appels	<i>Gaufre aux pommes</i>			•	•			•									•
A22	12618	Fruitwafel met abrikozen	<i>Gaufre aux abricots</i>			•	•			•									•
A224	81508	Mini-wafel met banketbakkersroom	<i>Mini-gaufre à la crème pâtissière</i>			•	•			•									•
A24	81295	Suikerwafel	<i>Gaufre au sucre</i>			•	•		•										•

VOORGESNEDEN TAARTEN TARTES PRÉCOUPÉES																			
B761C12	54222	Bresiliennetaart	<i>Tarte brésilienne</i>			•				•	•								•
B826C12	48473	Wener appeltaart	<i>Tarte viennoise aux pommes</i>			•	•			•									•
B179C10	52454	Kersentaart	<i>Tarte aux cerises</i>			•				•									•
B180C10	52455	Abrikozentaart	<i>Tarte aux abricots</i>			•				•									•
B181C10	52453	Bretonse appeltaart	<i>Tarte aux pommes Bretonne</i>			•	•			•	•								•
A304C12	50698	Banana cake	<i>Banana cake</i>			•				•		•							•
A305C12	51650	Cookie pie	<i>Cookie pie</i>			•	•		•	•									•
A238C12	47810	Hunky chunky apple pie	<i>Hunky chunky apple pie</i>			•	•			•									•
A239C12	47809	Berry & white chocolate pie	<i>Berry & white chocolate pie</i>			•	•		•	•									•
A240C12	47811	Day & night chocolate pie	<i>Day & night chocolate pie</i>			•	•		•	•									•
A299C14	81602	Cheesecake	<i>Cheesecake</i>			•	•		•	•									•
A302C12	50248	Triple chocolate cake	<i>Triple chocolate cake</i>			•	•		•	•									•

PLAATGEBAK PÂTISSERIE EN PLAQUE																			
B1024C27	54971	Grainy cake-to-go	<i>Grainy cake-to-go</i>			•	•			•									•
B1022C28	54930	Nutty cake-to-go	<i>Nutty cake-to-go</i>			•	•			•									•
B1025C28	55023	Choco cherry cake-to-go	<i>Choco cherry cake-to-go</i>			•													•
B636C21	41279	Rabarbergebak	<i>Gâteau à la rhubarbe</i>			•	•			•									•
B639C21	50967	Chocolade-cocos cake	<i>Cake au chocolat-coco</i>			•	•			•									•
B648C21	50859	Toffee-hazelnoot gebak	<i>Gâteau au caramel-noisette</i>			•	•			•	•								•
B717C21	42817	Appelcake	<i>Cake aux pommes</i>			•	•			•									•
B691C21	42093	Chocolade-woudvruchten cake	<i>Cake au chocolat-fruits des bois</i>			•	•		•	•	•								•
B945C28	54591	Chocolade - vanille cake	<i>Cake chocolat - vanille</i>			•	•			•									•
B980C28	54595	Citroen cake	<i>Cake au citron</i>			•	•			•									•
A241C21	53318	Carrot walnut cake	<i>Carrot walnut cake</i>			•	•			•	•								•
A310C24	53317	Chocolate Fudge meltdown cake	<i>Chocolate Fudge meltdown cake</i>			•	•		•	•									•
A312C24	55006	Double chocolate brownie	<i>Double chocolate brownie</i>			•	•		•	•									•
A246C36	53316	Rocky road brownie	<i>Rocky road brownie</i>			•	•		•	•	•								•

VOORVERPAKTE INDIVIDUELE CAKES GÂTEAUX INDIVIDUELS PRÉ-EMBALLÉS																			
A309	52187	Choco-coco cake	<i>Choco-coco cake</i>			•	•			•									•
A306	52184	Carrot walnut cake	<i>Carrot walnut cake</i>			•	•			•	•								•
A307	52185	Apple crumble cake	<i>Apple crumble cake</i>			•	•			•									•
A308	52186	Cookie crumble cake	<i>Cookie crumble cake</i>			•	•		•	•									•

INDEX

CODE	ART. NR. N°	NAAM	NOM	P.
A1	81466	Berlijnse bol	<i>Boule de Berlin</i>	156
A9	14036	MyDOONY'S natuur	<i>MyDOONY'S nature</i>	127
A11	12993	Slagroomsoesje	<i>Profiterole à la crème fouettée</i>	156
A18	12994	Gevulde mini-éclair	<i>Mini-éclair fourré</i>	156
A19	12166	Gevulde éclair (banketbakkersroom)	<i>Éclair fourré (crème pâtissière)</i>	156
A20	12616	Fruitwafel met kersen	<i>Gaufre aux cerises</i>	157
A21	12617	Fruitwafel met appelen	<i>Gaufre aux pommes</i>	157
A22	12618	Fruitwafel met abrikozen	<i>Gaufre aux abricots</i>	157
A24	81295	Suikerwafel	<i>Gaufre au sucre</i>	157
A28	21230	Vanillemuffin	<i>Muffin à la vanille</i>	134
A29	21231	Chocolademuffin	<i>Muffin au chocolat</i>	134
A32	38848	MyDOONY'S gesuikerd	<i>MyDOONY'S sucré</i>	127
A34	81419	Gevulde grote éclair	<i>Grand éclair fourré</i>	156
A77	22880	Vanillemuffin met chocoladestukjes	<i>Muffin vanille aux pépites de chocolat</i>	134
A224	81508	Mini-wafel met banketbakkersroom	<i>Mini-gaufre à la crème pâtissière</i>	157
A228	41587	Triple chocolademuffin gevuld	<i>Muffin au triple chocolat fourré</i>	135
A229	41588	Appel-kaneel muffin met karamelvulling	<i>Muffin pomme-cannelle fourré au caramel</i>	135
A230	41589	Vanillemuffin met cacao-hazelnootvulling	<i>Muffin à la vanille fourré au cacao-noisette</i>	135
A232	42464	Mixed box mini-muffins	<i>Mixed box mini-muffins</i>	134
A238C12	47810	Hunky chunky apple pie	<i>Hunky chunky apple pie</i>	161
A239C12	47809	Berry & white chocolate pie	<i>Berry & white chocolate pie</i>	161
A240C12	47811	Day & night chocolate pie	<i>Day & night chocolate pie</i>	161
A241C21	53318	Carrot walnut cake	<i>Carrot walnut cake</i>	167
A246C36	53316	Rocky road brownie	<i>Rocky road brownie</i>	167
A299C14	81602	Cheesecake	<i>Cheesecake</i>	161
A302C12	50248	Triple chocolate cake	<i>Triple chocolate cake</i>	161
A304C12	50698	Banana cake	<i>Banana cake</i>	160
A305C12	51650	Cookie pie	<i>Cookie pie</i>	160
A306	52184	Carrot walnut cake	<i>Carrot walnut cake</i>	169
A307	52185	Apple crumble cake	<i>Apple crumble cake</i>	169
A308	52186	Cookie crumble cake	<i>Cookie crumble cake</i>	169
A309	52187	Choco-coco cake	<i>Choco-coco cake</i>	169
A310C24	53317	Chocolate Fudge meltdown cake	<i>Chocolate Fudge meltdown cake</i>	167
A312C24	55006	Double chocolate brownie	<i>Double chocolate brownie</i>	167
B01	4750	Plakken bladerdeeg 2,5 mm	<i>Plaques de pâte feuilletée 2,5 mm</i>	71
B02	21419	Plakken bladerdeeg 3,5 mm	<i>Plaques de pâte feuilletée 3,5 mm</i>	71
B15	50620	Piccolo bruin 85 g	<i>Piccolo gris 85 g</i>	95
B18	42634	Stokbrood wit 220 g	<i>Baguette blanche 220 g</i>	79
B19	12768	Half stokbrood wit 130 g	<i>Demi-baguette blanche 130 g</i>	83
B20	12097	Piccolo wit 55 g	<i>Piccolo blanc 55 g</i>	95
B26	81076	Kaasbroodje	<i>Feuilleté au fromage</i>	61
B46	12104	Piccolo wit 74 g	<i>Piccolo blanc 74 g</i>	95
B50	20150	Ciabatta classica 250 g	<i>Ciabatta classica 250 g</i>	85
B51	21500	Boterplak 2,8 mm (CB)	<i>Plaque au beurre 2,8 mm</i>	71
B63	51488	Bruine sandwich 45 g	<i>Sandwich gris 45 g</i>	102
B103	22482	Parisienne stokbrood wit 350 g	<i>Baguette parisienne blanche 350 g</i>	79
B105	3008	Parisienne stokbrood wit 400 g	<i>Baguette parisienne blanche 400 g</i>	79
B121	13439	Panino 110 g	<i>Panino 110 g</i>	117
B135	27541	Kaiserbroodje 60 g	<i>Petit pain de l'empereur 60 g</i>	98
B137	22133	Italiaanse bol 150 g	<i>Boule Italienne 150 g</i>	92
B139	20075	Peer-karamel bavaois	<i>Bavaois poire-caramel</i>	152
B140	51042	Sandwich 45 g	<i>Sandwich 45 g</i>	101
B142	53932	Mini-sandwich 25 g	<i>Mini-sandwich 25 g</i>	102
B143	20221	Mini-ciabatta classica 80 g	<i>Mini-ciabatta classica 80 g</i>	85
B156	40078	Kaiserbroodje met maanzaad 60 g	<i>Petit pain de l'empereur aux pavots 60 g</i>	98
B157	40083	Kaiserbroodje met sesamzaad 60 g	<i>Petit pain de l'empereur aux graines de sésame 60 g</i>	98
B158	53126	Afgebakken botercroissant	<i>Croissant beurre cuit</i>	62
B164	20016	Chocoladefantasia	<i>Fantaisie de chocolat</i>	153
B168	20076	Bosvruchten bavaois	<i>Bavaois aux fruits de bois</i>	152
B170	20074	Javanais	<i>Javanais</i>	150
B171	23662	Misérable	<i>Misérable</i>	150
B172	20072	Zwarte woud bavaois	<i>Bavaois forêt noire</i>	150

CODE	ART. NR. N°	NAAM	NOM	P.
B173	20071	Tiramisu	<i>Tiramisu</i>	150
B177	20077	Passievruchten bavarois	<i>Bavarois aux fruits de passion</i>	152
B178	20078	Frambozen bavarois	<i>Bavarois aux framboises</i>	152
B179C10	52454	Kersentaart	<i>Tarte aux cerises</i>	159
B180C10	52455	Abrikozentaart	<i>Tarte aux abricots</i>	159
B181C10	52453	Bretoense appeltaart	<i>Tarte aux pommes Bretonne</i>	159
B187	12347	Bavaroisplaat woudvruchten	<i>Bavarois aux fruits des bois en plaque</i>	155
B188	12348	Bavaroisplaat passievruchten	<i>Bavarois aux fruits de la passion en plaque</i>	155
B191	81073	Frikandelbroodje	<i>Feuilleté fricadelle</i>	61
B210	50671	Half stokbrood bruin 130 g	<i>Demi-baguette grise 130 g</i>	84
B213	50623	Half stokbrood meergranen 130 g	<i>Demi-baguette multicéreales 130 g</i>	84
B215	12952	Half stokbrood wit 155 g	<i>Demi-baguette blanche 155 g</i>	83
B224	54410	Stokbrood campagne 320 g	<i>Baguette campagne 320 g</i>	81
B225	54390	Halve baguette campagne (bebloemd) 160 g	<i>Demi-baguette campagne (farinée) 160 g</i>	83
B245	22553	Zacht wit broodje (bebloemd) 45 g	<i>Petit pain blanc mou (fariné) 45 g</i>	102
B252	20012	Amandelbiscuit met frambozen	<i>Macaron aux framboises</i>	150
B254	48994	Chocolade trio	<i>Trois chocolats</i>	153
B255	20015	Chocolade feuilletine	<i>Croquant au chocolat</i>	153
B268	22575	Jumbo pistolet 90 g	<i>Pistolet jumbo 90 g</i>	92
B270	13188	Witte vloerpistolet 55 g	<i>Pistolet blanc cuit sur sole 55 g</i>	97
B273	50707	Stokbrood meergranen 245 g	<i>Baguette multicéreales 245 g</i>	81
B274	13908	Bagel natuur 80 g	<i>Bagel nature 80 g</i>	96
B275	13909	Bagel sesam 80 g	<i>Bagel sésame 80 g</i>	96
B288	20159	Javanais plaat	<i>Javanais en plaque</i>	155
B298	21735	Speculoos bavarois	<i>Bavarois au spéculoos</i>	150
B311	40077	Kaiserbroodje meergranen 60 g	<i>Petit pain de l'empereur multicéreales 60 g</i>	98
B375	24965	Half stokbrood wit 130 g (fully baked & voorgesneden)	<i>Demi-baguette blanche 130 g (fully baked & précoupé)</i>	83
B391	26149	Witte vloerpistolet 70 g	<i>Pistolet blanc cuit sur sole 70 g</i>	97
B394	54234	Half stokbrood fit 160 g	<i>Demi-baguette fit 160 g</i>	84
B399	53025	Fossette® voorgesneden 100 g	<i>Fossette® précoupé 100 g</i>	87
B407	27217	Bruin meergranen ruitbroodje 80 g	<i>Pain losange gris multicéreales 80 g</i>	96
B408	27218	Wit meergranen ruitbroodje 80 g	<i>Pain losange blanc multicéreales 80 g</i>	96
B438	54027	Dôme chocolade	<i>Dôme chocolat</i>	145
B439	54028	Dôme framboos	<i>Dôme framboise</i>	145
B516	14117	Vierkant broodje met pompoenpitten fit 90 g	<i>Petit pavé aux graines de potiron fit 90 g</i>	91
B519	14118	Driehoekig meergranenbroodje fit 105 g	<i>Triangle multicéreales fit 105 g</i>	91
B565	54029	Dôme citroen	<i>Dôme citron</i>	145
B577	30028	Margriet meergranen fit 430 g	<i>Marguerite multicéreales fit 430 g</i>	97
B578	54235	Stokbrood fit 320 g	<i>Baguette fit 320 g</i>	81
B636C21	41279	Rabarbergebak	<i>Gâteau à la rhubarbe</i>	164
B639C21	50967	Chocolade-cocos cake	<i>Cake au chocolat-coco</i>	164
B648C21	50859	Toffee-hazelnoot gebak	<i>Gâteau au caramel-noisette</i>	164
B661	41647	Piccolo fit 70 g	<i>Piccolo fit 70 g</i>	95
B667	41757	Wit meergranen baguelino broodje 125 g	<i>Pain baguelino blanc multicéreales 125 g</i>	92
B668	41758	Bruin meergranen baguelino broodje 125 g	<i>Pain baguelino gris multicéreales 125 g</i>	92
B681	51486	Botersandwich 45 g	<i>Sandwich au beurre 45 g</i>	101
B691C21	42093	Chocolade-woudvruchten cake	<i>Cake au chocolat-fruits des bois</i>	164
B717C21	42817	Appelcake	<i>Cake aux pommes</i>	164
B721	50175	Rozijnenbol met melk 65 g	<i>Boule aux raisins au lait 65 g</i>	101
B722	50176	Chocoladesandwich met melk 65 g	<i>Sandwich au chocolat au lait 65 g</i>	101
B735	54035	Allumette framboos - chocolade	<i>Allumette framboise - chocolat</i>	146
B737	43486	Biscuitvel joconde	<i>Feuille biscuit joconde</i>	142
B738	43487	Biscuitvel chocolade	<i>Feuille biscuit chocolat</i>	142
B744	43645	Vierkant donker meergranen broodje fit 120 g	<i>Petit pain carré multicéreales fit 120 g</i>	91
B751	43652	Bâtard brood wit 400 g	<i>Pain bâtard blanc 400 g</i>	104
B752	43653	Bâtard brood bruin 450 g	<i>Pain bâtard gris 450 g</i>	104
B761C12	54222	Bresiliennetaart	<i>Tarte brésilienne</i>	159
B777	81612	Mini-pizza classico 157 g	<i>Mini-pizza classico 157 g</i>	119
B784	44280	Meergranenbol fit 140 g	<i>Boule multicéreales fit 140 g</i>	91
B799	45100	Tijgerbroodje 70 g	<i>Petit pain tigre 70 g</i>	97
B802	45105	Kaiserbroodje donker meergranen 60 g	<i>Petit pain de l'empereur multicéreales foncé 60 g</i>	98
B826C12	48473	Wener appeltaart	<i>Tarte viennoise aux pommes</i>	159

CODE	ART. NR. N°	NAAM	NOM	P.
B866	81148	Wit ruitbroodje 80 g	<i>Pain losange blanc 80 g</i>	96
B885	49911	Houthakkersbrood 650 g	<i>Pain de bûcheron 650 g</i>	104
B886	38162	Rustiek stokbrood wit met afgeschuinde uiteinden 280 g	<i>Baguette rustique aux bouts biseautés 280 g</i>	80
B894	54037	Sablé citroen	<i>Sablé citron</i>	144
B895	54038	Sablé coco exotique	<i>Sablé coco exotique</i>	144
B897	38555	Rustiek stokbrood meergranen met afgeschuinde uiteinden 280 g	<i>Baguette rustique multicéréales aux bouts biseautés 280 g</i>	81
B898	51059	Rosen roll wit 90 g	<i>Rosen roll blanc 90 g</i>	93
B899	51060	Rosen roll donker 90 g	<i>Rosen roll foncé 90 g</i>	93
B906	50816	Houthakkersbrood fit 650 g	<i>Pain de bûcheron fit 650 g</i>	104
B908	38733	Meergranen verwenbroodje 50 g	<i>Petit pain gourmand multicéréales 50 g</i>	99
B913	54039	Sablé frambozenkaastaart	<i>Sablé fromage blanc - framboise</i>	144
B933	51445	Tiger bun 90 g	<i>Bun tigre 90 g</i>	87
B945C28	54591	Chocolade - vanille cake	<i>Cake chocolat - vanille</i>	165
B948	51837	Baguette épi 280 g	<i>Baguette épi 280 g</i>	80
B958	51735	Soft bun met sesam en komijnzaad 90 g	<i>Soft bun aux graines de sésame et de cumin 90 g</i>	88
B959	51771	Soft bun met sesam en lijnzaad 90 g	<i>Soft bun aux graines de sésame et de lin 90 g</i>	88
B96	12100	Stokbrood wit 250 g	<i>Baguette blanche 250 g</i>	79
B969	52721	Mini stokbrood campagne 45 g	<i>Mini baguette campagne 45 g</i>	99
B973	52722	Mini stokbrood campagne met zaden 45 g	<i>Mini baguette campagne aux raines 45 g</i>	99
B980C28	54595	Citroen cake	<i>Cake au citron</i>	165
B982	81610	Rijsttaartje	<i>Tartelette au riz</i>	156
B1000	53374	Rustieke soft bun bebloemd 95 g	<i>Soft bun rustique fariné 95 g</i>	87
B1001	53874	Brioche style soft bun 55 g	<i>Brioche style soft bun 55 g</i>	89
B1004	55056	Dark soft bun met sesamzaad 90 g	<i>Dark soft bun aux graines sésames 90 g</i>	88
B1005	54059	Sablé gianduja-mango	<i>Sablé gianduja-mangue</i>	144
B1006	54060	Allumette pistachio - chocolade	<i>Allumette pistachio - chocolat</i>	146
B1007	54062	Carré chocolade ganache	<i>Carré ganache au chocolat</i>	146
B1009	54366	Stokbrood wit 320 g	<i>Baguette blanche 320 g</i>	79
B1010	54367	Stokbrood wit 160 g	<i>Baguette blanche 160 g</i>	83
B1020	35092	Mini ruitbroodje wit 50 g	<i>Mini losange blanc 50 g</i>	99
B1022C28	54930	Nutty cake-to-go	<i>Nutty cake-to-go</i>	163
B1024C27	54971	Grainy cake-to-go	<i>Grainy cake-to-go</i>	163
B1025C28	55023	Choco cherry cake-to-go	<i>Choco cherry cake-to-go</i>	163
B1027	55104	Fossette® meergranen voorgesneden 100 g	<i>Fossette® multicéréales précoupé 100 g</i>	87
B1032	55149	Crème brûlée bavarois	<i>Bavarois à la crème brûlée</i>	151
B1040	55185	Tray-baked zoete sandwich 62 g	<i>Sandwich sucré en barquette 62 g</i>	101
B1041C30	55228	Javanais	<i>Javanais</i>	154
B1043C30	55239	Speculoos bavarois	<i>Bavarois au spéculoos</i>	154
B1042C30	55232	Passievruchten bavarois	<i>Bavarois aux fruits de passion</i>	154
B1044	54984	Chili soft bun 90 g	<i>Chili soft bun 90 g</i>	89
B1048	54983	Ultimate brioche soft bun 90 g	<i>Pain à hamburger brioché 90 g</i>	88
D5	22761	MyDOONY'S mixed box	<i>MyDOONY'S mixed box</i>	129
D11	44478	MyDOONY'S party	<i>MyDOONY'S party</i>	129
D32	44347	MyDOONY'S gesuikerd	<i>MyDOONY'S sucré</i>	127
D75	26435	MyDOONY'S mini gesuikerd	<i>MyDOONY'S mini sucré</i>	126
D76	25560	MyDOONY'S mini met chocoladesmaak	<i>MyDOONY'S mini au goût chocolat</i>	126
D77	44479	MyDOONY'S white vanilla	<i>MyDOONY'S white vanilla</i>	129
D80	44477	MyDOONY'S chocolate	<i>MyDOONY'S chocolate</i>	130
D82	20940	MyDOONY'S banana	<i>MyDOONY'S banana</i>	129
D85	44480	MyDOONY'S pinky	<i>MyDOONY'S pinky</i>	129
D112	42383	MyDOONY'S double chocolate	<i>MyDOONY'S double chocolate</i>	130
D132	45815	MyDOONY'S marshmallow	<i>MyDOONY'S marshmallow</i>	128
D134	46620	MyDOONY'S mini mixed box	<i>MyDOONY'S mini mixed box</i>	126
D190	52409	MyDOONY'S pink cloud	<i>MyDOONY'S pink cloud</i>	128
D196	52956	MyDOONY'S filled hazelnut	<i>MyDOONY'S filled hazelnut</i>	132
D197	53122	MyDOONY'S fruity bites mini	<i>MyDOONY'S fruity bites mini</i>	126
F22	36520	Appelflap met boter (appelstukjes)	<i>Chausson aux pommes au beurre (morceaux de pommes)</i>	56
F59	81480	Confituurplak	<i>Carré confiture</i>	56
K1	48948	Vierkante koek	<i>Carré</i>	70
K2	52131	Appel banketbakersroomkoek	<i>Couque pommes crème pâtissière</i>	41
K4+	28360	Croissant margarine rond	<i>Croissant à la margarine rond</i>	36
K5	5053	Ronde botercroissant	<i>Croissant rond au beurre</i>	36

CODE	ART. NR. N°	NAAM	NOM	P.
K7	26965	Plakken gerezen bladerdeeg 4 mm	Plaques de pâte levée feuilletée 4 mm	70
K12D	51076	Chocoladebroodje	Pain au chocolat	37
K25	52190	Kersen banketbakersroomkoek	Couque cerises crème pâtissière	41
K30	41450	Ronde suisse banketbakersroom	Couque suisse ronde avec crème pâtissière	39
K41	55103	Chocobanaanbroodje	Pain choco-banane	37
K42	21512	Chococrèmebroodje (gele room)	Pain choco-crème	37
K43	26323	Gevulde crèmekoek	Jalousie à la crème	41
K44	6521	Boterkoek	Couque au beurre	40
K45	54051	Boterkoek met rozijnen	Couque au beurre avec raisins	40
K97	27163	Gebogen botercroissant "premium quality"	Croissant courbé au beurre "premium quality"	36
K100	29309	Choconoisette botercroissant	Croissant au beurre choco-noisettes	36
K118	14522	Mini-apple	Mini-apple	43
K119	14523	Mini-cherry	Mini-cherry	43
K128	27111	Lange suisse met rozijnen "premium quality"	Couque suisse longue avec raisins "premium quality"	39
K130	27109	Ronde suisse met rozijnen "premium quality"	Couque suisse ronde avec raisins "premium quality"	39
K148	40701	Boterchocoladebroodje "premium quality"	Pain au chocolat au beurre "premium quality"	37
K157	36911	Rechte botercroissant	Croissant droit au beurre	34
K158	39125	Boterchocoladebroodje	Pain au chocolat au beurre	35
K165	52415	Mini-appelflap met boter	Mini-chausson aux pommes au beurre	59
K184	36890	Ronde botersuisse met rozijnen	Couque suisse ronde au beurre avec raisins	38
K188	53569	Secrets boterchocoladebroodje	Pain au chocolat pur beurre secrets	33
K189	53570	Secrets botercroissant	Croissant pur beurre secrets	32
K236	38704	Mini-chocoladebroodje met boter	Mini-pain au chocolat au beurre	42
K238	38705	Mini-rolkoek met boter	Mini-pain au raisins au beurre	42
K246	38703	Mini-croissant met boter	Mini-croissant au beurre	42
KB12	52676	Margarine chocoladebroodje	Pain au chocolat à la margarine	48
KB22	45237	Maple pecan voorgelazuurd	Maple pecan préglacé	57
KB30	14104	Ronde suisse met rozijnen	Couque suisse ronde avec raisins	53
KB40	50198	Frambozencroissant	Croissant aux framboises	51
KB41	23353	Suikercroissant	Croissant au sucre	51
KB42	50186	Chococrèmebroodje (gele room)	Pain choco-crème	48
KB44	24812	Boterkoek	Couque au beurre	55
KB45	24813	Boterkoek met rozijnen	Couque au beurre avec raisins	55
KB53	24841	Choco choco broodje	Pain choco choco	48
KB55	26701	Framboos mascarpone koek	Couque framboise mascarpone	56
KB61	52230	Ham-kaas croissant	Croissant jambon-fromage	60
KB75	24655	Boterlunette met chocoladedruppels	Lunette au beurre et aux pépites de chocolat	55
KB78	28381	Boterchocoladebroodje	Pain au chocolat au beurre	48
KB80	21389	Acht met crème	Huit à la crème	55
KB81	22289	Choco crème twist	Twist choco crème	55
KB128	23458	Margarine lange suisse met rozijnen	Couque suisse longue à la margarine et aux raisins	53
KB149	27098	Ronde suisse met suikerparels	Couque suisse ronde aux perles de sucre	55
KB195	48392	Meergranen croissant	Croissant multicéreales	46
KB197	47917	Mini-maple pecan voorgelazuurd	Mini-maple pecan préglacé	59
KB201	38219	Rechte botercroissant	Croissant droit au beurre	46
KB228	52702	Mixed box mini-viennoiserie(s) met boter	Mixed box mini-viennoiserie(s) au beurre	58
KB230	52731	Croissant premium	Croissant premium	45
KB233	52954	Vegan croissant	Croissant vegan	46
KB236	53075	Mini-boterchocoladebroodje	Mini-pain au chocolat au beurre	58
KB238	53074	Mini-boterrolkoek	Mini-suisse ronde au beurre	58
KB239	53076	Mini-botercroissant	Mini-croissant au beurre	58
KB249	53886	Mini-salted caramel plait	Mini-salted caramel plait	59
L40	28034	Ronde focaccia mediterranea 100 g	Focaccia ronde mediterranea 100 g	112
L41	28036	Ronde focaccia rozemarijn 100 g	Focaccia ronde au romarin 100 g	112
L42	14000	Focaccia classica 450 g	Focaccia classica 450 g	113
L43	14002	Focaccia mediterranea 450 g	Focaccia mediterranea 450 g	113
L44	14008	Focaccia mediterranea 100 g	Focaccia mediterranea 100 g	113
L48	49013	Focaccia met stracchinokaas 850 g	Focaccia au fromage stracchino 850 g	114
L49	49014	Focaccia vegetariana 800 g	Focaccia vegetariana 800 g	114
L50	49015	Focaccia met uien 800 g	Focaccia aux oignons 800 g	114
L64	49030	Focaccia pomodorini 200 g	Focaccia pomodorini 200 g	114
L84	49178	Pizza margherita 1000 g	Pizza margherita 1000 g	119

CODE	ART. NR. N°	NAAM	NOM	P.
L85	49057	Pizza margherita 220 g	<i>Pizza margherita 220 g</i>	119
L91C	49061	Panino (gegrild en voorgesneden) 80 g	<i>Panino (grillé et précoupé) 80 g</i>	117
L114	52099	Il focaccino 110 g	<i>Il focaccino 110 g</i>	117
L116	53042	Focaccia trancio ligure met rozemarijn 180 g	<i>Focaccia trancio ligure au romarin 180 g</i>	113
MB2	22021	Assortiment mini-tafelbroodjes 30 g	<i>Assortiment de mini-pains de table 30 g</i>	100
MB6	50639	Assortiment mini-kaiserbroodjes 32 g	<i>Assortiment de mini-pains de l'empereur 32 g</i>	100
MB9	23375	Assortiment rustieke mini-tafelbroodjes 35 g	<i>Assortiment de mini-pains rustiques 35 g</i>	100
MB19	28203	Assortiment mini-longuettes 40 g	<i>Assortiment de mini-longuettes 40 g</i>	99
MB24	54036	Mixed box mignardises (misérable, framboos-chocolade, javanais)	<i>Mixed box mignardises (misérable, framboise-chocolat, javanais)</i>	143
MB28	37928	Mixed box mini-gevulde croissants met boter	<i>Mixed box mini-croissants fourrés au beurre</i>	59
MB31	54061	Mixed box mignardises (citroen, pistachio, crème brûlée)	<i>Mixed box mignardises (citron, pistachio, crème brûlée)</i>	143
P1603	48348	Biscoff® donut	<i>Biscoff® donut</i>	133
P1615	54107	Mars® donut	<i>Mars® donut</i>	131
RB2	12896	Appelgebak banketbakkersroom	<i>Couque pommes et crème pâtissière</i>	56
RB3	24654	Margarine ronde suisse met rozijnen	<i>Couque suisse ronde avec raisins</i>	53
RB6	12385	Rechte botercroissant	<i>Croissant droit au beurre</i>	46
RB29	53456	Worstenbroodje (frikandelrol)	<i>Pain saucisse (fricadelle)</i>	60
RB63	13741	Choconoisette croissant	<i>Croissant choco-noisettes</i>	51
RB91	22006	Marsepeincroissant	<i>Croissant pâte d'amandes</i>	51
X10	28411	Brood met desem 450 g	<i>Le pavé Pérènes au levain 450 g</i>	103
X12	25026	Meergranenbrood met desem 450 g	<i>Le pavé Pérènes au levain et multicéréales 450 g</i>	103
X38	25008	Gepunte baguette met desem 430 g	<i>La flûte Pérènes au levain 430 g</i>	103

NOTITIES | NOTES



A series of 25 horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for writing notes or taking minutes.

NOTITIES | NOTES



A series of 25 horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for writing notes.

ONZE MERKEN | NOS MARQUES



Vandemoortele Europe nv
Ottergemsesteenweg-Zuid 816 - B-9000 Gent/Gand
T 09 240 17 41
vdmprofessional.be@vandemoortele.com
f VandemoorteleProfessional - @ vandemoortele_professional

www.vandemoorteleprofessional.com

