

Coup de pates®

TRADITION & INNOVATION



Nummer 66

LENTE / ZOMER 2023

— www.coupdepates.fr —

Diepgevroren producten
gereserveerd voor professionals

Spécial
R.H.D.
RESTAURATION
HORS DOMICILE

Met de producten van
La Carte
D'HUBERT®

NABIJ UITMUNTEND PASSIE CREATIVITEIT TREND



HET KLEINE EXTRA DAT HET VERSCHIL MAAKT!

De consument van 2023 wil altijd meer: meer keuze, meer kwaliteit, op elk moment van de dag. Hij is op zich veeleisender en volatieler dan voorheen. In de wereld van vandaag, deze «next world» zoals sommige het noemen, zullen plezier en ervaring meer dan ooit het verschil maken. Afterworks, brunchs, cocktails zijn bloeiende consumptiemomenten. Petits fours, verwenkoffies, finger food of tapas, het is nu een onmisbaar aanbod dat we u uitnodigen te ontwikkelen dankzij onze collectie (pagina's 154, 192 en 341) maar ook onze receptideeën (pagina 9).

EDITO

Beste klanten, beste vrienden,

We bevinden ons zeker en vast in moeilijke tijden. De energiecrisis, de inflatie en het gebrek aan personeel zijn allemaal uitdagingen die ons dwingen om snel te handelen. Aanpassingen waren noodzakelijk, maar wij zijn er vandaag nog steeds, net zoals vroeger, om advies te geven en concrete oplossingen te bieden in deze onduidelijke tijden.

Trouw aan onze waarden bieden wij u **de kwaliteit van onze producten** en een **zeer ruime keuze** van meer dan 2.000 referenties aan, om te voldoen aan al uw behoeften.

Om de nieuwste trends te volgen en uw klanten tevreden te stellen, zetten wij zoals altijd in op innovatie. We lanceren **65 nieuwigheden** van **Coup de pates®** en **La Carte d'Hubert®**: originele en onweerstaanbare creaties zoals de **Roll met Karamel van Isigny AOP boter**, de **brownie met popcorn** en de **nieuwe quiches Le Tourier®**, altijd lekker, maar er zijn ook alternatieven in prijs met het assortiment **viennoiserie Le Mitron®**.

Wij ondersteunen u ook met **kant-en-klare concepten** om nieuwe diensten te ontwikkelen en uw aantrekkelijkheid te verhogen. Het moment is ideaal om uw aanbod te optimaliseren met het concept **"Faites vos snacking"**: meer dan 120 eenvoudige recepten, binnen ieders bereik, of het concept **Snacking Express van Hubert®**, een winnende combinatie met de Merrychef E2S oven en meer dan 100 voorgeprogrammeerde baktijden om te winnen in snelheid, maar wat ook een aanzienlijke energiebesparing oplevert.

We hebben zoveel met u te delen! We hopen dat deze collectie aan uw verwachtingen voldoet. U kunt op ons rekenen om u te helpen de beste antwoorden te vinden voor de uitdagingen in onze beroepen.

Met vriendelijke groeten,
Julien GROMB, Generaal Directeur

SYMBOLEN

GEBRUIKSADVIES

Ontdoeien

Laten rijzen

Oven

Microgolfoven

Grillen

Frituren

Plancha

Braadpan

Stomen

PRODUCT KENMERKEN

Cru diepgevroren

Voorgerezen diepgevroren

Voorgebakken diepgevroren

Gebakken diepgevroren

Pure boter

Nieuw recept

Aantal porties

Nieuw gewicht

Nieuwe verpakking

Snacking express

INHOUD

Viennoiserie
12

Viennoiserie
& Amerikaanse
viennoiserie
68

Patisserie
92

Hartige hapjes
152

Zoetigheden
190

Basisproducten
220

Brood
256

Producten
La Carte
D'HUBERT®
298

& EXPERTISE OPLOSSINGEN!

Coup de pates[®]

TRADITION & INNOVATION

Authentiek en innovatief, het merk Coup de pates[®] staat al meer dan 30 jaar in dienst van uw talent. Steeds toegewijd en aan uw zijde biedt Coup de pates[®] u de beste producten om met uw kennis te experimenteren, uw werk te vereenvoudigen en diensten om uw verkoop te doen stijgen.

EXPERTISE

Alle knowhow van **onze meester bakkers en patissiers** tot uw dienst !

CREATIVITEIT

65 nieuwigheden om steeds het verschil te maken !

BETROKKEN

Kwaliteitsproducten om te voldoen aan uw behoeften.



Twee aanvullende merken
die u concrete oplossingen bieden,
aangepast aan de uitdagingen van vandaag.

La Carte
— D'HUBERT®

La Carte d'Hubert®, een dynamisch en trendy merk dat u complete oplossingen biedt (producten en verpakkingen) om op ieder consumptiemoment uw activiteit verder te ontwikkelen. **De perfecte combinatie met Coup de pates® om een inspirerende en hedendaagse keuken te creëren.**

INSPIRATIE

Met zorg gekozen ingrediënten en **exclusieve creaties** vanaf pagina 298.

MODERN

De restauratie van het moment ligt binnen ieders bereik! **Eenvoudige en trendy recepten** op pagina 306.

OPLOSSINGEN

Kant-en-klare concepten om te helpen uw business verder te ontwikkelen op pagina's 302 tot 307.



Coup de pates®

TRADITION & INNOVATION

KEUZE, KWALITEIT EN INNOVATIE

Coup de pates® biedt u een ruime keuze, één van de grootste assortimenten op de markt: meer dan 1.000 referenties! Het is altijd al een betrokken **merk geweest met een zeer ruim assortiment** om aan ieders behoeften te voldoen. Laat u begeleiden en vind hier de belangrijkste assortimenten die u niet mag missen.



Uitzonderlijke producten met de unieke **Isigny AOP boter.**



Een **signature recept** met een geheime fabricatie, ontwikkeld door **Coup de pates®**.



Een **traditioneel** recept voor een **rijk** en kwaliteitsvol deeg.



Expert producten die de kwaliteit van een **vakman benaderen.**

**SAMEN UW
ACTIVITEIT
OPTIMALISEREN !**



La Carte

D'HUBERT®

INGREDIENTEN, CREATIES EN EXCLUSIEVE CONCEPTEN.

La Carte d'Hubert® is de ideale aanvulling bij **Coup de pates®** met een ruim aanbod van ingrediënten, onbewerkte en halfafgewerkte diepvriesproducten. **Meer dan 1200 referenties** die zorgvuldig geselecteerd werden bij onze vertrouwde leveranciers of gecreëerd werden door onze chefs onder het merk La Carte Création.



Exclusieve recepten ontwikkeld door onze chefs.



Een **volledig concept** (product + oven) om uw snacking aanbod te ontwikkelen.



Een **volledig aanbod** van **verwenkoffies**, warm en koud zoals een echte coffeeshop waardig.



Simpelweg de kwaliteit van een **artisanale ijsbereider**.

SAMEN UW VERKOOP BOOSTEN !

MINI VERWENNERIJEN, MAXI TRENDING !

Vanaf onze 1ste catalogus zijn **mini versnaperingen** steeds een groot succes geweest. Het is een aanbod dat zich goed ontwikkeld omdat het volledig beantwoordt aan de huidige trends: **de zoektocht naar gezelligheid en plezier zonder het schuldgevoel.**

Fabrice PROCHASSON, Directeur Creatie en Innovatie, ziet veel opportuniteiten voor de vakmensen in de voeding: *"Het aanbod ontwikkelt zich vandaag zeer sterk rond drankjes: verwenkoffie, afterwork, cocktails, maar is ook in volle vernieuwing. Er is behoefte aan creativiteit omdat de klassieke receptieschotel niet langer gesmaakt wordt. Er is behoefte aan een moderner en royaler aanbod, zoals bv. de 'double bites', die beter aansluiten bij de verwachtingen van de hedendaagse consument".*

Voor deze nieuwe collectie begeleiden onze chefs u met nieuwigheden, afgewerkte producten en halffabrikaten (zie pagina 154), maar ook met vele receptideeën voor hartige en zoete gerechten. Al deze creaties zijn eenvoudig uit te voeren, met eenvoudige bewerkingen, binnen ieders mogelijkheden.

Creativiteit en gemak zijn de sleutels tot succes! Een tip: gebruik deze recepten met seizoensgebonden ingrediënten het hele jaar door om jouw business te bezielen en je te blijven onderscheiden.



Fabrice Prochasson
Directeur Creatie en Innovatie
Aryzta France

&

Maxence Espinassier
Chef pâtissier
R&D



Mini soes craquelin citroen meringue

Mini soes craquelin (840844), lichte citroen slagroom, meringue, zeste van geconfijte citroen.



Arlette mascarpone mouse en rode vruchten

Mini gekarameliseerd bladerdeegplaatje (822890), mousse van mascarpone met vanille (835111), aardbeien, frambozen, bosbessen en plantaardige scheutjes.



Mini pavlova aardbeien

Mini pavlova (840153), citroencrème, Charlotte aardbeien of bosardbeitjes, meringekruimels, basilicum-scheutjes.

U vindt de videorecepten van onze chefs terug door de QR-code hieronder te scannen.



ZIJ GEVEN ONS HUN VERTROUWEN

GNI Synhorcat



Bocuse d'Or France Academy



Institut Paul Bocuse



L'assiette Gourm'hand



ONG le Bayon



Isigny Sainte-Mère®



Rhum Negrita®



International Catering Cup



Académie Culinaire de France



Maîtres Cuisiniers de France



Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs



Académie Nationale de Cuisine



Les Cuisiniers de France



Traiteurs de France



Disciples Escoffier



DE E-SHOP ONZE ONLINE WINKEL !

Uw producten binnen handbereik **24u/24 en 7d/7**

De E-shop Aryzta France betekent de vrijheid om te bestellen **waar en wanneer u wilt !**

Vind op onze webshop al uw Coup de pates® en La Carte d'Hubert® producten aangepast aan uw commerciële voorwaarden (tarief, leveringsplan, voordelen, favorieten, ...).

Geniet van tal van voordelen om uw aankopen te vereenvoudigen: **snelle toegang tot nieuwigheden en promoties, suggesties en inspiratie**, aangepast aan uw activiteit, en nog vele andere !

Allemaal toegankelijk via een computer via onderstaande link of via een mobiele telefoon via onze app.

<https://shop.aryztafoodsolutions.fr/>

NIEUW



Leg een **FAVORIETENLIJST** aan om snel en gemakkelijk uw bestelling te plaatsen.



Betalen met **BANKKAART**.



SNEL !

Download *onmiddellijk* de **ARYZTA** app via *Google Play* of de *App Store*.



Of ga naar onze *webshop* door *hieronderde QR-code* te scannen.



AL MEER DAN 30 JAAR AAN UW ZIJDE !

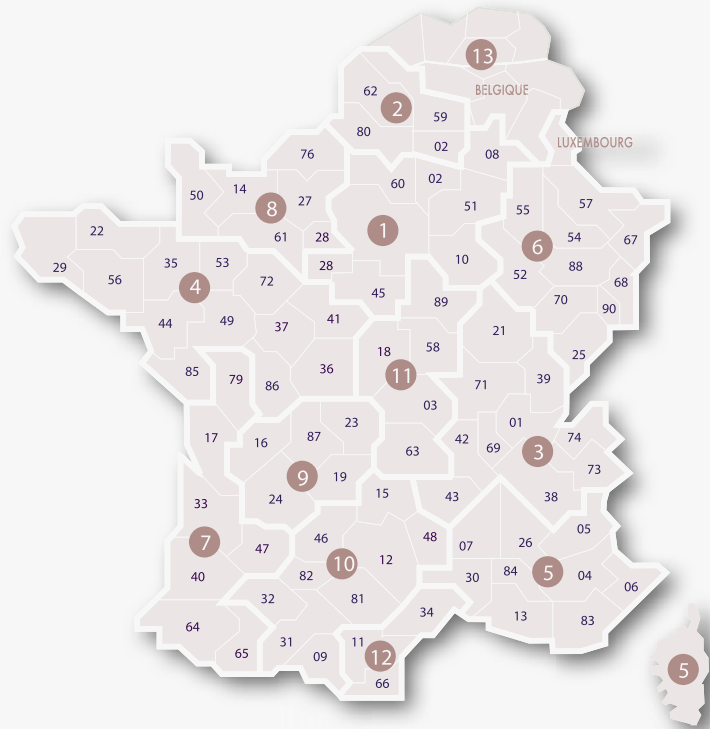
Coup de pates® is een unieke organisatie met **een polyvalent en toegewijd team tot uw dienst**: vertegenwoordigers, televerkopers, aangewezen chauffeurs, maar ook orderpickers.



**ONS TEAM
STAAT TER
BESCHIKING
OM U TEVREDEN
TE STELLEN!**

ONZE VESTIGINGEN IN FRANKRIJK

Door onze aanwezigheid in heel Frankrijk, met **12 logistieke platforms**, alsook 1 in België, zijn wij in staat om mooie, langdurige partnerschappen te ontwikkelen met gepassioneerde lokale leveranciers.



1 • FRANCE DISTRIBUTION - Dpts : 02, 08, 10, 28, 45, 51, 60, 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95
Tél. 01 64 11 64 11 - Fax. 01 64 11 64 12 - Mail : televente-fd@coupdepates.fr

2 • FRANCE NORD DISTRIBUTION - Dpts : 02, 59, 62, 80
Tél. 03 20 78 79 80 - Fax. 03 20 39 77 97 - Mail : cdp-hautsdefrance@coupdepates.fr

3 • JALLON - Dpts : 01, 21, 38, 39, 42, 43, 69, 71, 73, 74
Tél. 04 72 90 15 50 - Fax. 04 72 50 14 92 - Mail : televente-jallon@coupdepates.fr

4 • BOUL'PAT ATLANTIQUE - Dpts : 22, 29, 35, 36, 37, 41, 44, 49, 53, 56, 72, 85, 86
Tél. 02 51 85 08 00 - Fax. 02 51 85 08 01 - Mail : televente-bpa@coupdepates.fr

5 • BOUL'PAT SERVICE - Dpts : 04, 05, 06, 07, 13, 26, 30, 83, 84, 2A, 2B
Tél. 04 42 65 60 00 - Fax. 04 42 65 60 19 - Mail : commande.bps@coupdepates.fr

6 • JALLON (GRAND EST) - Dpts : 25, 52, 54, 55, 57, 67, 68, 70, 88, 90, Luxembourg
Tél. 03 84 23 04 93 - Fax. 03 84 23 03 47 - Mail : televente-jallon2@coupdepates.fr

7 • SEB - Dpts : 17, 33, 40, 47, 64, 65, 79
Tél. 05 57 77 99 99 - Fax. 05 57 77 99 98 - Mail : commande.seb@coupdepates.fr

8 • NORMANDIE GEL DISTRIBUTION - Dpts : 14, 27, 28, 50, 61, 76
Tél. 02 31 62 90 00 - Fax. 02 31 62 90 90 - Mail : televente-ngd@coupdepates.fr

9 • FRIGEGRO - Dpts : 16, 19, 23, 24, 87
Tél. 05 55 38 48 48 - Fax. 05 55 37 46 66 - Mail : commande.frigegro@coupdepates.fr

10 • PATIS SERVICE - Dpts : 09, 11, 12, 15, 31, 32, 46, 48, 81, 82
Tél. 05 61 30 15 30 - Fax. 05 61 15 13 56 - Mail : contact@patis-service.com

11 • SOGEPAT - Dpts : 03, 18, 58, 63, 89
Tél. 04 70 20 40 40 - Fax. 04 70 20 07 07 - Mail : commande.sogepat@coupdepates.fr

12 • BOUL PAT LITTORAL - Dpts : 11, 34, 66
Tél. 04 67 39 92 92 - Fax. 04 67 39 92 93 - Mail : commande.bpl@coupdepates.fr

13 • BELGAGEL - Belgique
Tél. +32 2 402 00 02 - Fax. +32 2 402 00 22 - Mail : belgagel1@coupdepates.fr



Viennoiserie

Een gamma
van 216 producten
waarvan 6 nieuwigheden

Isigny Sainte-Mère® boter	20	- Suisse koeken en vlechten	47
- Viennoiserie cru en voorgerezen.....	20	- Fruitkoeken en specialiteiten	48
Charentes-Poitou AOP boter	22	- Specialiteiten	49
- Viennoiserie cru.....	22	- Palmiers, andere bladerdegen en briochettes	50
Les Secrets du Fournil®	24	Brioche en weense brioche	51
- Viennoiserie cru en voorgerezen	24	- Individuele brioches en brioches om te dele	51
Le Tourier®	26	- Brioches om te delen.....	52
- Viennoiserie cru en voorgerezen.....	26	- Weense brioches en cakes.....	53
Signature de l'Atelier®	30	Gebak	54
- Voorgerezen viennoiserie	30	- Cakes	54
Le Mitron®	31	- Financiers en fingers.....	55
- Viennoiserie cru	31	Wafels	56
Viennoiserie pure boter	32	Pannenkoeken en pancakes	57
- Viennoiserie cru en voorgerezen.....	32	- Pannenkoeken	57
Viennoiseries d'Hubert®	36	- Pannenkoeken en pancakes	58
- Viennoiserie cru en voorgerezen.....	36	Canelés	59
Viennoiserie met margarine	38	Chouquettes en meringues	60
- Viennoiserie cru.....	38	Koekjes en droog gebak	61
Viennoiserie Bio	39	- Koekjes.....	61
- Voorgerezen viennoiserie	39	- Madeleines	62
Verwen viennoiserie	40	Beignets	63
- Verwen croissants	40	- Mini beignets.....	63
- Chocolade viennoiserie	42	- Klassieke beignets en maxi	64
- Fijnproever 'Rolls'	43	- Maxi beignets	65
- Flappen	44	- Maxi beignets en de originele.....	66
- Twisten	46	Streekproducten	67

NIEUWIGHEDEN

Gianduja chocoladebroodje 80 g



70051



2u-2u30 / 26°C 17-18 min / 165°C

Bladerdeeg pure boter gevuld met gianduja melkchocolade en hazelnootstukjes.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 90 stuks.

Advies : Mogelijkheid om te personaliseren met toppings: fijngehakte nootjes en glaçage van chocolade. Vertraagde rijzing door ontdooiing de avond voordien bij 0°C en laten rijzen 1u - 1u30u bij 26°C (85% luchtvochtigheid). Heteluchtoven voorverwarmen op 190°C, bak 20 min op 170°C.

Roll karamel met Isigny Saint-Mère boter voorgerezen 100 g



70053



30 min op kamertemperatuur 19-20 min / 175°C

Gerezen bladerdeeg pure boter met karamel van gezouten Isigny AOP boter.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

Advies : Ontdooien in de papieren vorm. Ontvormen onmiddellijk na het bakken.

Bladerdeeg twist om te delen 250 g



70047



2u15-2u45 / 26°C 20 min / 170°C

Bladerdeeg pure boter. Handgedraaid.

Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Advies : in een vorm bakken zodat het product goed kan ontwikkelen.

Te personaliseren naar een zoete of hartige versie. Vertraagde rijzing door ontdooiing de avond voordien bij 0°C en laten rijzen 1u30 - 2u bij 26°C (85% luchtvochtigheid). Heteluchtoven voorverwarmen op 190°C, bak 20 min op 170°C.

VIENNOISERIE

Brusselse wafel 45 g



70048

30 min op kamertemperatuur 2-3 min / 180°C

Wafelbeslag op basis van tarwebloem en margarine.
Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies : Mogelijkheid om te personaliseren met toppings en zoete sauzen van La Carte d'Hubert®.

Mini gesuikerde beignet Carambar®



70052

30-60 min op kamertemperatuur

Beignetdeeg. Gevuld met Carambar®-pasta. Afgewerkt met griessuiker.
Gewicht 25 g. Verkocht per karton van 105 stuks.

Gebogen croissant margarine 85 g



70049

1u45-2u / 26°C 16-17 min / 165°C

Bladerdeeg met margarine.
Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 84 stuks.

Advies : Vertraagde rijzing door ontdooiing de avond voordien bij 0°C en laten rijzen 1u-1u30 bij 26°C (85% luchtvochtigheid). Heteluchtoven voorverwarmen op 190°C, bak 16 - 17 min op 165°C.

7 viennoiserie



UNIEK
AOP BOTER
 UITZONDERLIJK

Producten om zich te onderscheiden van de concurrentie !



Edele ingrediënten
 Intense boter
 Nootachtige smaak



KWALITEIT
AOP BOTER
 GERENOMMEERD

Terroir en kwaliteit verenigd in onze viennoiserie !



Lactische toets
 Luchtig kruim
 Mooi volume



KNOWHOW
 ZOALS EEN EXPERT
 TRADITIONEEL RECEPT

Benadert het best de kwaliteit van de ambachtelijke bakker !



Gerijpt deeg
 Luchtig kruim
 Mooi volume



gamma's



Viennoiserie Le Mitron®

Viennoiserie pure boter

Viennoiserie Hubert®

TRADITIE
RIJK AAN BOTER

MODERN
TOLERANT

KLASSIEK
EERSTE KEUZE

REGELMATIG
BOTER/MARGARINE

GEVESTIGDE WAARDE

EENVOUD

GEBRUIKSVRIENDELIJK

PRIJS/KWALITEIT

Een traditionele uitstraling voor uw viennoiserie !

Gemakkelijk te verwerken ingrediënten en volgens de smaak van de hedendaagse consumenten !

Eerste keuze in het aanbod van viennoiserie pure boter !

Een gebruiksvriendelijk gamma met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding !



Rijk aan boter
Fijne, goudgele feuilletage
Knapperigheid



Pure boter
Speltzuurdesem
Gemoute toets



Gerijpt deeg
Compact kruim
Stevige feuilletage



Luchtig kruim
Mix margarine/boter
Zoete toets



VOOR EEN OPTIMAAL GEBRUIK

Tips voor een optimaal en geslaagd gebruik !

Laten rijzen bij 26° C : Zorgt voor een betere elasticiteit van de boter en garandeert dus een gelijkmatige verdeling tussen het deeg en de boter.

Hygrometrie: Zorgt voor een constante luchtvochtigheidswaarde tijdens het rijzingsproces en voorkomt zo korstvorming van het deeg. Het vermijdt eveneens de verspreiding van bacteriën.

Directe rijzing

Gecontroleerde rijzing

	Rijzingstijd	T°	Hygro- -metrie	Baktijd	T°	Rijzingstijd	T°	Hygro- -metrie	Baktijd	T°
	+ / -	+ / -	+ / -	+ / -	+ / -	+ / -	+ / -	+ / -	+ / -	+ / -
Gamma Isigny Sainte Mère®										
Croissant Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u - 2u30	26°C	80%	16 - 17 min	165°C	1u15 - 1u45 ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	16 - 17 min	165°C
Chocoladebroodje Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u15 - 2u45	26°C	80%	16 - 18 min	165°C	1u30 - 2u ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	16 - 18 min	165°C
Gamma AOP Charentes-Poitou®										
Croissant Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u15 - 2u45	26°C	80%	16 - 17 min	165°C	1u30 - 2u ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	16 - 17 min	165°C
Chocoladebroodje Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u15 - 2u45	26°C	80%	16 - 18 min	165°C	1u30 - 2u ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	17 - 18 min	165°C
Ronde suisse Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u15 - 2u45	26°C	80%	18 - 20 min	165°C	1u30 - 2u ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	18 - 20 min	165°C
Gamma Les Secrets du Fournil®										
Croissant Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u30 - 3u	24/ 26°C	80%	17 - 18 min	170°C	1u45 - 2u ontdooiing de avond voordien bij 0°	24/ 26°C	85%	16 - 17 min	170°C
Chocoladebroodje Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u30 - 3u	24/ 26°C	80%	17 - 18 min	170°C	2u - 2u15 ontdooiing de avond voordien bij 0°	24/ 26°C	85%	16 - 17 min	170°C
Gamma Le Tourier®										
Croissant Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u - 2u30	26°C	80%	16 à 17 min	180°C	1u15 - 1u45 ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	16 - 17 min	165°C
Chocoladebroodje Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u15 - 2u45	26°C	80%	17 - 18 min	165°C	1u30 - 2u ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	17 - 18 min	165°C
Ronde suisse Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u30 - 3u	26°C	80%	18 - 20 min	170°C	1u45 - 2u15 ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	18 - 20 min	170°C
Gamma Signature de l'Atelier®										
Voorgerezen croissant Heteluchtoven voorverwarmen 190°C				16 - 17 min ontdooien 45 min op kamertem- peratuur	165°C					
Gamma Le Mitron®										
Croissant Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u15 - 2u45	26°C	80%	16 - 17 min	165°C	1u15 - 1u45 ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	16 - 17 min	165°C
Chocoladebroodje Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u15 - 2u45	26°C	80%	17 - 18 min	165°C	1u15 - 1u45 ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	16 - 17 min	165°C
Gamma pure boter										
Croissant Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u30 - 3u	24/ 26°C	80%	17 - 18 min	170°C	1u45 - 2u ontdooiing de avond voordien bij 0°	24/ 26°C	85%	16 - 17 min	170°C
Chocoladebroodje Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u30 - 3u	24/ 26°C	80%	17 - 18 min	170°C	2u - 2u15 ontdooiing de avond voordien bij 0°	24/ 26°C	85%	16 - 17 min	170°C
Ronde suisse Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u30 - 3u	24/ 26°C	80%	18 - 20 min	170°C	1u45 - 2u15 ontdooiing de avond voordien bij 0°	24/ 26°C	85%	18 - 20 min	170°C
Gamma Hubert®										
Croissant Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u30 - 3u	26°C	80%	17 - 18 min	170°C	1u45 - 2u ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	16 - 17 min	170°C
Chocoladebroodje Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u30 - 3u	26°C	80%	17 - 18 min	170°C	1u45 - 2u15 ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	16 - 17 min	170°C
Ronde suisse Heteluchtoven voorverwarmen 190°C	2u30 - 3u	26°C	80%	18 - 20 min	170°C	1u45 - 2u15 ontdooiing de avond voordien bij 0°	26°C	85%	18 - 20 min	170°C



UNIEK

AOP BOTER

UITZONDERLIJK

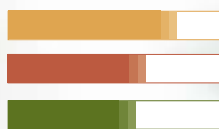
Producten om zich te onderscheiden van de concurrentie !

Viennoiserie met Isigny Ste-Mère®, rijk aan boter, haalt zijn voordeel uit de **rijkdom van de streek** waar de boter van Isigny AOP wordt gemaakt. Deze **unieke omgeving** geeft aan al zijn viennoiserie een nootachtige smaak, een fijne feuilletage en een verfijnde korst.

Edele ingrediënten

Intense boter

Nootachtige smaak



Intenseit boter

Knapperigheid

Gebruiksvriendelijkheid



Croissant Isigny Ste-Mère®

70 g

75 g



Chocoladebroodje Isigny Ste-Mère®

80 g

85 g



Mini croissant Isigny Ste-Mère®

25 g

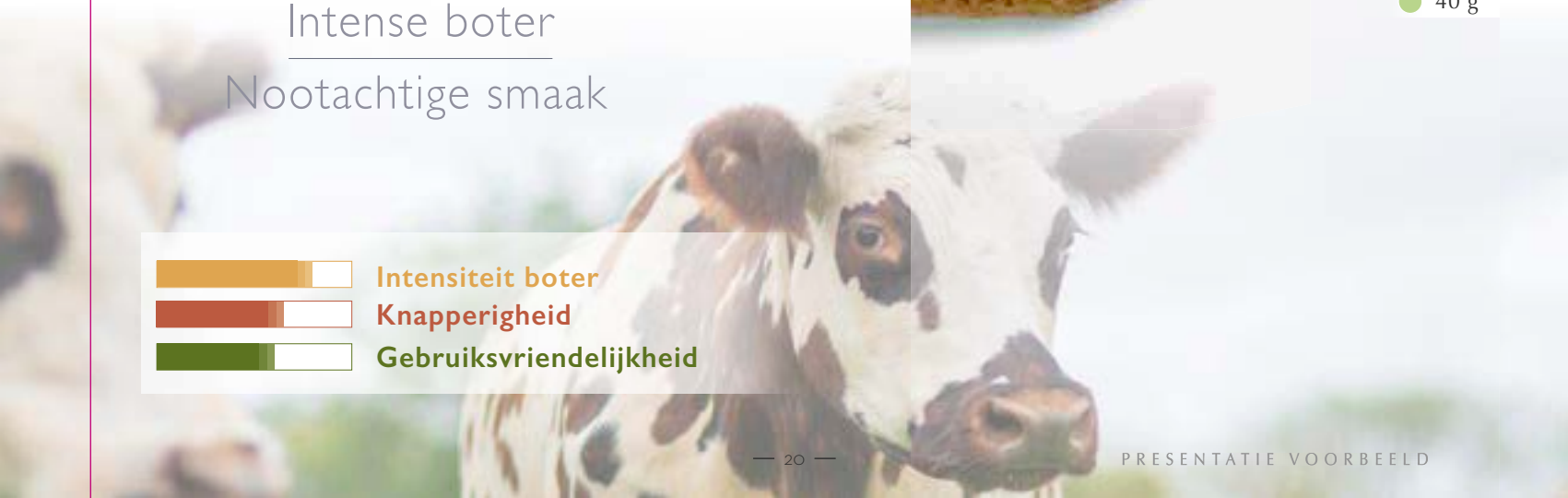
30 g



Mini chocoladebroodje Isigny Ste-Mère®

30 g

40 g





Onze viennoiserie Isigny Sainte-Mère®

Referentie	Benaming	Karakteristieken	Omschrijving	
25112	Croissant Isigny AOP boter 70 g	2u-2u30 / 26°C 16-17 min / 165°C	Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 150 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.	CRU
25113	Chocoladebroodje 2 staven Isigny AOP boter 80 g	2u15-2u45 / 26°C 16-18 min / 165°C	Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 150 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.	
25258	Mini croissant Isigny AOP boter 25 g	1u30-2u / 28°C 8-12 min / 180°C	Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 200 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.	
25259	Mini chocoladebroodje 2 staven Isigny AOP boter 30 g	1u30-2u / 28°C 8-12 min / 180°C	Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 200 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.	
25965	Voorgerezen croissant Isigny AOP boter 75 g	20 min op kamertemperatuur 14-18 min / 160-180°C	Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 60 stuks.	VOORGEREZEN
25989	Voorgerezen chocoladebroodje 2 staven Isigny AOP boter 85 g	20 min op kamertemperatuur 14-18 min / 170°C	Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 64 stuks.	
25977	Voorgerezen mini croissant Isigny AOP boter 30 g	20 min op kamertemperatuur 10-14 min / 170°C	Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 210 stuks.	
25978	Voorgerezen mini chocoladebroodje Isigny AOP boter 40 g	20 min op kamertemperatuur 10-14 min / 170°C	Gewicht ± 40 g. Verkocht per karton van 170 stuks.	
835433	Zakje voor viennoiserie met Isigny Sainte-Mère® boter (2-3 stuks)		Verkocht per karton van 1000 stuks.	

« EXTRA » : Het merk Isigny Sainte-Mère®.

U kunt deze viennoiserie onder de aandacht brengen met **aangepaste zakjes en raamstickers**. De promotie van het merk Isigny Sainte-Mère® in uw verkooppunt zal uw aanbod versterken en zal de aandacht van uw klanten vestigen op het gebruik van deze edele grondstoffen.



KWALITEIT

AOP BOTER

GERENOMMEERD

Terroir en kwaliteit verenigd in onze viennoiserie !

Charentes-Poitou AOP boter, gewaardeerd om zijn fijne textuur en smaak, staat bekend om zijn kwaliteit dankzij de **terroir** waar het vandaan komt en de **traditionele productiemethode**. U vindt in deze viennoiserie een smeuïge feuilletage terug met een romige toets en zijn typisch aroma.

Dankzij het gerijpte deeg verkrijgt men een stevige viennoiserie met een luchtig kruim en een mooi volume.

Romige toets

Luchtig kruim

Mooi volume



Intensiteit boter

Knapperigheid

Gebruiksvriendelijkheid



Croissant
Charentes-Poitou
AOP boter

● 70 g

● 80 g



Chocoladebroodje
Charentes-Poitou
AOP boter

● 80 g

● 90 g



Ronde suisse
Charentes-Poitou
AOP boter

● 130 g



Onze viennoiserie Charentes-Poitou AOP

Referentie	Benaming	Karakteristieken	Omschrijving
18435	Croissant Charentes- Poitou AOP boter 70 g	2u15-2u45 / 26°C 16-17 min / 165°C	Met Charentes-Poitou AOP karneboter. Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 150 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25110	Croissant Charentes-Poitou AOP boter 80 g	2u15-2u45 / 26°C 16-17 min / 165°C	Met Charentes-Poitou AOP karneboter. Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 150 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25111	Chocoladebroodje 2 staven Charentes-Poitou AOP boter 80 g	2u15-2u45 / 26°C 16-18 min / 165°C	Met Charentes-Poitou AOP karneboter. Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 150 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25095	Chocoladebroodje 2 staven Charentes-Poitou AOP boter 90 g	2u15-2u45 / 26°C 16-18 min / 165°C	Met Charentes-Poitou AOP karneboter. Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 150 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
841715	Ronde suisse Charentes-Poitou AOP boter 130 g	2u15-2u45 / 26°C 19-21 min / 165°C	80% luchtvochtigheid. Met Charentes-Poitou AOP karneboter. Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 65 stuks. Advies : napperen onmiddellijk na het afbakken. Ontdooien de avond voordien bij 0°C, daarna laten rijzen 1u30 à 1u45 bij 26°C en 85% luchtvochtigheid.

CRU

« EXTRA » : Charentes-Poitou AOP

Charentes-Poitou AOP boter is de benaming van oorsprong van deze boter die uitsluitend afkomstig is van melkroom van landbouwers uit dit gebied en verwerkt in de Charentes (Charente, Charente Maritime), in Poitou (Deux-Sèvres, Vienne, Vendée), maar ook in Limousin (Haute-Vienne).





Les Secrets
du Fournil®

KNOWHOW
ZOALS EEN **EXPERT**

TRADITIONELE KWALITEIT

Benadert het best de kwaliteit van de ambachtelijke bakker !

Dit gamma van producten combineert alle aantrekkelijke criteria : een **mooi uitzicht**, geschikte textuur en een opmerkelijke smaak, dankzij zijn **productiegeheim**. Een specifieke productietechniek maakt een authentiek product mogelijk, met respect voor de knowhow van een ambachtelijke bakker.

De viennoiserie Les Secrets du Fournil® wordt gemaakt van een gerijpt deeg bij lage temperatuur. Deze techniek zorgt voor een licht en luchtig kruim.

Het is een zeer regelmatig gamma met een grote souplesse in gebruik.

Gerijpt deeg

Luchtig kruim

Mooi volume



Croissant
Les Secrets du Fournil®

● 70 g

● 80 g



Gebogen croissant
Les Secrets du Fournil®

● 70 g



Chocoladebroodje
Les Secrets du Fournil®

● 80 g

● 90 g



Mini croissant
Les Secrets du Fournil®

● 30 g



Mini Chocoladebroodje
Les Secrets du Fournil®

● 35 g



Onze viennoiserie Les Secrets du Fournil®

Referentie	Benaming	Karakteristieken	Omschrijving	
25096	Croissant Les Secrets du Fournil® 70 g	2u30-3u / 24-26°C 17-18 min / 170°C	Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 160 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.	CRU
25228	Croissant Les Secrets du Fournil® 80 g	2u30-3u / 24-26°C 17-18 min / 170°C	Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 135 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.	
22071	Gebogen croissant Les Secrets du Fournil® 70 g	2u30-3u / 24-26°C 17-18 min / 170°C	<u>Zakje van 55 stuks.</u> 3 zakjes per karton. Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 165 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.	
25098	Chocoladebroodje 2 staven Les Secrets du Fournil® 80 g	2u30-3u / 24-26°C 17-18 min / 170°C	Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 150 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.	
25207	Voorgerezen croissant Les Secrets du Fournil® 80 g	5-10 min / 0-4°C 14-18 min / 165-175°C	Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 60 stuks.	VOORGEREZEN
25962	Voorgerezen chocoladebroodje 2 staven Les Secrets du Fournil® 90 g	5-10 min / 0-4°C 18-20 min / 165-175°C	Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 60 stuks.	
840806	Mini voorgerezen croissant Les Secrets du Fournil® 30 g	30-45 min op kamertemperatuur 13-14 min / 165-170°C	<u>Zakje van 65 stuks.</u> 3 zakjes per karton. Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 195 stuks.	
840807	Mini voorgerezen chocoladebroodje 2 staven Les Secrets du Fournil® 35 g	30-45 min op kamertemperatuur 13-14 min / 165-170°C	<u>Zakje van 70 stuks.</u> 3 zakjes per karton. Gewicht 35 g. Verkocht per karton van 210 stuks.	

« EXTRA » : De rijping van het deeg

Het gamma Les Secret du Fournil® wordt gemaakt op basis van een optimale rijping van het deeg, wat we "gerijpt deeg" noemen. Dit **productiegeheim** zorgt ervoor dat de enzymen reducerende suikers produceren die de gist gaan voeden en zorgt ook voor een maximale ontwikkeling van smaken en aroma's.



TRADITIE

RIJK AAN BOTER

GEVESTIGDE WAARDE

Een traditionele uitstraling voor uw viennoiserie !

Dit gamma **rijk aan boter** werd ontwikkeld op basis van een traditioneel recept. Het klassiek fabricageproces en recept rijk aan ingrediënten geeft een mooie, **fijne feuilletage, goudkleurig en knapperig**. Dit gamma van traditionele viennoiserie werd gemaakt om te verleiden en u mee te nemen naar herinneringen uit uw jeugd.

Rijk aan boter

Fijne, goudgele feuilletage

Knapperigheid



Croissant
Le Tourier®

- 60 g
- 70 g
- 80 g



Gebogen croissant
Le Tourier®

- 70 g



Chocoladebroodje
Le Tourier®

- 70 g
- 80 g
- 90 g
- 120 g



Onze viennoiserie Le Tourier®

Referentie	Benaming	Karakteristieken	Omschrijving
25090	Croissant Le Tourier® 60 g	2u-2u30 / 26°C 16-17 min / 180°C	Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 140 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25092	Croissant Le Tourier® 70 g	2u-2u30 / 26°C 16-17 min / 180°C	Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 120 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25218	Croissant Le Tourier® 80 g	2u-2u30 / 26°C 16-17 min / 180°C	Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 110 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25229	Gebogen croissant Le Tourier® 70 g	2u-2u45 / 26°C 17-18 min / 165°C	Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 162 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25091	Chocoladebroodje 2 staven Le Tourier® 70 g	2u-2u45 / 26°C 17-18 min / 165°C	Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 140 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25093	Chocoladebroodje 2 staven Le Tourier® 80 g	2u-2u45 / 26°C 17-18 min / 165°C	Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 120 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
840822	Chocoladebroodje 2 staven Le Tourier® 90 g	2u-2u45 / 26°C 17-18 mn / 165°C	<u>Zakje van 45 stuks.</u> 3 zakjes per karton. Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 135 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25124	Big choco 2 staven Le Tourier® 120 g	3u30-4u / 23°C 18-20 min / 165-175°C	Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 90 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25970	Voorgerezen croissant Le Tourier® 70 g	5-10 min / 0-4°C 14-18 min / 165-175°C	Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 70 stuks.
22229	Voorgerezen gebogen croissant Le Tourier® 70 g	5-10 min / 0-4°C 14-18 min / 165-175°C	Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 69 stuks.
25971	Voorgerezen chocoladebroodje 2 staven Le Tourier® 80 g	5-10 min / 0-4°C 18-20 min / 165-175°C	Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 70 stuks.

CRU

VOORGEREZEN

« EXTRA » : 20 jaar ten dienste van de ambachtelijke bakker

Onze historische recepten: **deze stellen onze klanten al bijna 20 jaar tevreden!** De merknaam Le Tourier® kenmerkt deze viennoiserie zeer goed : Niet iedereen kan zomaar 'een tourier' zijn : Dit gamma viennoiserie wordt enorm geapprecieerd omdat het zich al heeft bewezen, net omdat het werd ontwikkeld zoals 'een ambachtelijke tourier' dit in het verleden zou doen, ijverig, respectvol en met een volledige beheersing over het gehele productieproces.

Le. TOURIER®



TRADITIE

RIJK AAN BOTER

GEVESTIGDE WAARDE

Een traditionele uitstraling voor uw viennoiserie !

Dit gamma **rijk aan boter** werd ontwikkeld op basis van een traditioneel recept. Het klassiek fabricageproces en recept rijk aan ingrediënten geeft een mooie, **fijne feuilletage, goudkleurig en knapperig**. Dit gamma van traditionele viennoiserie werd gemaakt om te verleiden en u mee te nemen naar herinneringen uit uw jeugd.

Verse melk

Hele eieren

Knapperigheid



Ronde suisse
Le Tourier®

● 130 g

● 140 g



Mini croissant
Le Tourier®

● 25 g



Mini Chocoladebroodje
Le Tourier®

● 30 g



Onze viennoiserie Le Tourier®

Referentie	Benaming	Karakteristieken	Omschrijving	
25220	Ronde suisse Le Tourier® 130 g	2u30-3u / 26°C 18-20 min / 170°C	Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 70 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken. Napperen na afkoeling.	CRU
25613	Ronde suisse Le Tourier® 140 g	2u30-3u / 26°C 18-20 min / 170°C	Met rozijnen geweekt in Negrita® rum. Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 70 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken. Napperen na afkoeling.	
840809	Mini croissant Le Tourier® 25 g	1u30-2u / 28°C 10-14 min / 180°C	Gewicht 25 g. Verkocht per karton van 200 stuks. Advies : laten rijzen bij 80% luchtvochtigheid. Bestrijken voor het afbakken.	
25261	Mini chocoladebroodje 2 staven Le Tourier® 30 g	1u50 / 28°C 10 min / 180°C	Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 200 stuks. Advies : laten rijzen bij 80% luchtvochtigheid. Bestrijken voor het afbakken.	
25014	Voorgerezen ronde suisse Le Tourier® 130 g	5-10 min / 0-4°C 17-20 min / 165-175°C	Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 50 stuks. Advies : napperen na afkoeling.	VOORGEREZEN

Tip van onze meesterbakker

“Ons assortiment Le Tourier® is rijk aan boter, dankzij het hoge boterpercentage in combinatie met melk en eieren, ontstaat dit uniek recept. Een recept dat niet onderhevig is aan een te lange rijzingstijd. Wij raden aan het gamma Le Tourier® licht te laten rijzen, dit zorgt voor een mooie ontwikkeling tijdens het bakken. Er zal dan minder boter worden afgestoten, waardoor de viennoiserie een krokantere korst krijgt en een meer uitgesproken smeuijge feuilletage.”

Aymond-William LEDENTU,
Verantwoordelijke R&D
Bakkerij-viennoiserie



Signature
de l'Atelier®

TREND

ORIGINELE VORM

GEBRUIKSVRIENDELIJK

**Product volgens
de nieuwe regels van
moderne viennoiserie !**

Coup de pates® heeft de Signature de l'Atelier® ontwikkeld om in te spelen op **de nieuwe trends** : een smeugige en knapperige viennoiserie met een gelaagde structuur en een goede botersmaak. De ruitvorm van deze croissants geeft een hoogstaand allure en sluit perfect aan bij de de nieuwe regels van **moderne viennoiserie**.



**Croissant
Signature de l'Atelier®**

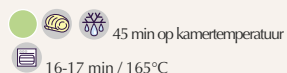
● 70 g

Gelaagde structuur
Luchtig kruim
Stevig

Referentie Benaming

822948 **Croissant
Signature de l'Atelier® 70 g**

Karakteristieken



Omschrijving

Zakje van 35 stuks, 2 zakjes per karton.
Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 70 stuks.

Viennoiserie

Le Mitron®

MODERN
TOLERANT
EENVOUD

Gemakkelijk te verwerken
ingrediënten en volgens de
smaak van de hedendaagse
consumenten !

Het gamma Le Mitron® werd ontwikkeld om het meest **tolerante** gamma te zijn, geschikt voor **alle gebruiksomstandigheden** in het dagelijks leven.

Het **ambachtelijk** recept met pure boter, op **moderne wijze** vervaardigd, bevat minder vet en is evenwichtiger. Het onderscheidt zich door het **speltzuurdesem**, die een moutige en nootachtige toets teweegbrengt in de mond.

Flexibele viennoiserie, makkelijk te bewerken, dat beantwoordt aan een ruim publiek.



Croissant
Le Mitron®

● 65 g



Chocoladebroodje
Le Mitron®

● 75 g

Pure boter
Speltzuurdesem
Gemoute toets

Referentie	Benaming	Karakteristieken	Omschrijving
828294	Croissant Le Mitron® 65 g	2u15-2u45 / 26°C 16-17 min / 165°C	Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 200 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
830654	Chocoladebroodje Le Mitron® 75 g	1u45-2u15 / 23°C 11-13 min / 165-175°C	Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 165 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.

Viennoiserie pure boter

KLASSIEK
EERSTE KEUZE

GEBRUIKSVRIENDELIJK

Eerste keuze in het aanbod van viennoiserie pure boter !

Viennoiserie **pure boter** met een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding waardoor u **een breed en gevarieerd assortiment** kan aanbieden tegen **aantrekkelijke prijzen**. De ruime keuze aan klassieke en verwen viennoiserie en het gebruiksgemak maken van dit gamma, de eerste keuze in viennoiserie pure boter.

Gerijpt deeg
Compact kruim
Stevige feuilletage

	Intensiteit boter
	Knapperigheid
	Gebruiksvriendelijkheid



Croissant
pure boter

- 55 g
- 60 g
- 70 g



Chocoladebroodje
pure boter

- 70 g
- 80 g
- 75 g
- 150 g



Ronde suisse
pure boter

- 105 g
- 110 g

Onze viennoiserie pure boter

Referentie	Benaming	Karakteristieken	Omschrijving
25116	Croissant boter 60 g	2u30-3u / 26°C 17-18 min / 170°C	Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 180 stuks.
25119	Croissant boter 70 g	2u30-3u / 24-26°C 17-18 min / 170°C	Product reeds gedoreerd. Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 150 stuks.
25120	Chocoladebroodje 2 staven boter 70 g	2u30-3u / 24-26°C 17-18 min / 170°C	Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 180 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25125	Chocoladebroodje 2 staven boter 80 g	2u30-3u / 24-26°C 17-18 min / 170°C	Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 150 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25104	Ronde suisse boter 105 g	2u30-3u / 24-26°C 18-20 min / 170°C	Gewicht 105 g. Verkocht per karton van 120 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken. Napperen na afkoeling.
25956	Voorgerezen croissant 60 g	5-10 min / 0-4°C 14-18 min / 165-175°C	Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 70 stuks.
25005	Voorgerezen croissant selection 55 g	5-10 min / 0-4°C 14-18 min / 165-175°C	Zakje van 55 stuks, 2 zakjes per karton. Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 110 stuks.
25952	Voorgerezen chocoladebroodje 2 staven boter 75 g	5-10 min / 0-4°C 18-20 min / 165-175°C	Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 70 stuks.
22268	Voorgerezen big choco 2 staven 150 g	15-20 min / 0-4°C 18-20 min / 165-175°C	Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 36 stuks.
25953	Voorgerezen ronde suisse 110 g	5-10 min / 0-4°C 17-20 min / 165-175°C	Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 60 stuks. Advies : napperen na afkoeling.

CRU

VOORGEREZEN

« EXTRA » : Het meest brede en gevarieerde gamma

Een bakkerijafdeling moet **aangevuld** zijn en **keuze** bieden. De aantrekkingskracht van dit aanbod berust vooral op **de verwennerijen** en het **verlangen om toe te geven aan de verleiding**. Mini producten en impulsproducten verdienen hier een plaats in de schijnwerpers. Onze ruime keuze aan recepten en mini formaten pure boter helpen u om het ideale assortiment samen te stellen.

Viennoiserie pure boter

KLASSIEK
EERSTE KEUZE

GEBRUIKSVRIENDELIJK

Eerste keuze in het aanbod van viennoiserie pure boter !

Viennoiserie **pure boter** met een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding waardoor u **een breed en gevarieerd assortiment** kan aanbieden tegen **aantrekkelijke prijzen**. De ruime keuze aan klassieke en verwen viennoiserie en het gebruiksgemak maken van dit gamma, de eerste keuze in viennoiserie pure boter.

Gerijpt deeg

Compact kruim

Stevige feuilletage



Ronde suisse
in briochedeeg

● 120 g

● 170 g



Mini croissant
pure boter

● 25 g

● 25 g



Mini Chocoladebroodje
pure boter

● 30 g

● 25 g



Mini ronde suisse
pure boter

● 35 g

● 30 g

Onze viennoiserie pure boter

Referentie	Benaming	Karakteristieken	Omschrijving
25127	Ronde suisse in briochedeeg 120 g	 2u45-3u15 / 22°C 17-20 min / 150-160°C	Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 60 stuks. Advies : verwarm de oven voor op 170°C. Laat rijzen bij 85% luchtvochtigheid en 22°C. Doreer met ei voor het bakken. Afwerken met suikerwater onmiddellijk na het bakken of naperen na het afkoelen.
25155	Ronde suisse in briochedeeg 170 g	 2u45-3u15 / 22°C 17-20 min / 150-160°C	Gewicht 170 g. Verkocht per karton van 45 stuks. Advies : verwarm de oven voor op 170°C. Laat rijzen bij 85% luchtvochtigheid en 22°C. Doreer met ei voor het bakken. Afwerken met suikerwater onmiddellijk na het bakken of naperen na het afkoelen.
25252	Mini croissant 25 g	 1u30-2u / 23°C 11-13 min / 165-175°C	Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 200 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
840821	Mini chocoladebroodje 2 staven 30 g	 1u50 / 28°C 10 min / 180°C	Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 200 stuks. Advies : laat rijzen bij 80% luchtvochtigheid. Bestrijken voor het afbakken.
25270	Mini ronde suisse	 1u30-2u / 23°C 11-13 min / 165-175°C	Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 150 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken. Napperen na afkoeling.
25957	Voorgerezen mini croissant 25 g	 5-10 min / 0-4°C 11-13 min / 165-175°C	<u>Zakje van 75 stuks.</u> 3 zakjes per karton. Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 225 stuks.
25002	Voorgerezen mini croissant sélection 25 g	 5-10 min / 0-4°C 11-13 min / 165-175°C	<u>Zakje van 75 stuks.</u> 3 zakjes per karton. Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 225 stuks.
25960	Voorgerezen mini chocoladebroodje 2 staven 25 g	 5-10 min / 0-4°C 11-13 min / 165-175°C	<u>Zakje van 125 stuks.</u> 2 zakjes per karton. Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 250 stuks.
25004	Voorgerezen mini chocoladebroodje 2 staven selection 25 g	 5-10 min / 0-4°C 11-13 min / 165-175°C	<u>Zakje van 125 stuks.</u> 2 zakjes per karton. Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 250 stuks.
25958	Voorgerezen mini ronde suisse 30 g	 5-10 min / 0-4°C 11-13 min / 165-175°C	<u>Zakje van 40 stuks.</u> 3 zakjes per karton. Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 120 stuks. Advies : napperen na afkoeling.
25003	Voorgerezen mini ronde suisse selection 30 g	 5-10 min / 0-4°C 11-13 min / 165-175°C	<u>Zakje van 120 stuks.</u> Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 120 stuks. Advies : napperen na afkoeling.
841745	Voorgerezen mini viennoiserie assortiment	 15 min op kamertempera- tuur 12-15 min / 170°C	<u>Zakje van 50 stuks per soort :</u> mini croissants, mini chocoladebroodjes 2 staven, mini ronde suisses. 1 zakje per soort. 3 zakjes per karton. Gewicht 28 g. Verkocht per karton van 150 stuks.

CRU

VOORGEREZEN

Viennoiserie Hubert®

REGELMATIG
BOTER/MARGARINE
PRIJS/KWALITEIT

Een gebruiksvriendelijk gamma met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

Een gamma viennoiserie met boter en margarine. Een eenvoudig en toegankelijk aanbod voor de niet-expert die op zoek is naar een goede prijs.

Het product is regelmatig en gebruiksvriendelijk. Dit zogenaamd, "economisch" gamma, staat bekend voor zijn optimale ontwikkeling, waardoor het alle vakmannen in de voeding aanspreekt.

Luchtig kruim

Mix margarine/boter

Zoete toets



Croissant
Hubert®

● 65 g
● 70 g



Chocoladebroodje
Hubert®

● 75 g
● 80 g



Ronde suisse
Hubert®

● 130 g



Mini croissant
Hubert®

● 25 g



Mini Chocoladebroodje
Hubert®

● 28 g

Onze viennoiserie Hubert®

Referentie	Benaming	Karakteristieken	Omschrijving
25025	Croissant Hubert® 65 g	 2u30-3u / 26°C  17-18 min / 170°C	Gewicht 65 g. Verkocht per karton van 165 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25027	Chocoladebroodje Hubert® 75 g	 2u30-3u / 26°C  17-18 min / 170°C	Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 165 stuks. Advies : bestrijken voor het afbakken.
25594	Voorgerezen croissant Hubert® 70 g	 5-10 min / 0-4°C  14-18 min / 165-175°C	Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 64 stuks.
25544	Voorgerezen chocoladebroodje Hubert® 80 g	 5-10 min / 0-4°C  18-20 min / 165-175°C	Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 70 stuks.
18438	Voorgerezen ronde suisse Hubert® 130 g	 5-10 min / 0-4°C  17-20 min / 165-175°C	Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 50 stuks. Advies : napperen na afkoeling.
25604	Mini voorgerezen croissant Hubert® 25 g	 5-10 min / 0-4°C  11-13 min / 165-175°C	<u>Zakje van 75 stuks.</u> 3 zakjes per karton. Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 225 stuks.
25506	Mini voorgerezen chocoladebroodje Hubert® 28 g	 5-10 min / 0-4°C  11-13 min / 165-175°C	Gewicht ± 28 g. Verkocht per karton van 260 stuks.

CRU

VOORGEREZEN

« EXTRA » : Boter EN margarine

De recepten voor de viennoiserie Hubert® bieden een slimme mengeling van boter en plantaardige vetten die het beste van twee werelden combineert : betere kwaliteit dan viennoiserie met 100% margarine en voordeliger dan viennoiserie met “pure boter”.

Viennoiserie cru

NIEUWIGHEID APRIL



Gebogen croissant margarine 85 g

70049

🕒 1u45-2u / 26°C 🕒 16-17 min / 165°C

Bladerdeeg met margarine.

Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 84 stuks.



Gebogen croissant margarine 70 g

831294

🕒 2u30-2u45 / 30°C 🕒 14 min / 180°C

Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 120 stuks.

Voorgerezen viennoiserie



Voorgerezen bio croissant pure boter 65 g

833486



30-45 min op kamertemperatuur 15-16 min / 170-175°C

Gewicht 65 g. Verkocht per karton van 68 stuks.



**Voorgerezen chocoladebroodje 2 staven
bio pure boter 70 g**

833487



30-45 min op kamertemperatuur 16-17 min / 170-175°C

Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 80 stuks.

Verwen croissants



Voorgerezen tweekleurige croissant chocolade 90 g
826157

50-60 min / 18-20°C 17-20 min / 170-180°C

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Voorgerezen tweekleurige croissant framboos 90 g
826161

50-60 min / 18-20°C 17-20 min / 170-180°C

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Voorgerezen croissant chocolade-hazelnoot 100 g
25334

20-30 min / 0-4°C 20-25 min / 165-175°C

Chocolade-hazelnoot vulling.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 32 stuks.



Voorgerezen croissant framboos 100 g
25336

20-30 min / 0-4°C 20-25 min / 165-175°C

Frambozen vulling.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 32 stuks.

Verwen croissants

**Croissant boter abrikoos 115g**

833583

🕒 2u30-2u45 / 17°C 📅 15-17 min / 165-175°C

Deeg van pure boter.

Gewicht 115 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Advies : doreren voor het bakken. Napperen na afkoeling.**Voorgerezen croissant abrikoos 120 g**

841739

🕒 30-45 min op kamertemperatuur 📅 19-20 min / 170°C

Bladerdeeg met margarine, banketbakkersroom vanille en abrikoos.

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 35 stuks.

Advies : onmiddellijk na het bakken napperen.**Voorgerezen croissant meergranen 80 g**

22122

🕒 20-30 min / 0-4°C 📅 18-20 min / 165-175°C

Afgewerkt met zonnebloempitten, bruin lijnzaad, lijnzaad en havermout.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 55 stuks.

Chocolade viennoiserie

NIUWIGHEID APRIL



Gianduja chocoladebroodje 80 g

70051

2u-2u30 / 26°C 17-18 min / 165°C

Bladerdeeg pure boter gevuld met gianduja melkchocolade en hazelnootstukjes. Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 90 stuks.

Advies : Mogelijkheid om te personaliseren met toppings: fijngehakte nootjes en glaçage van chocolade. Vertraagde rijzing door ontdooiing de avond voordien bij 0°C en laten rijzen 1u - 1u30u bij 26°C (85% luchtvochtigheid). Heteluchtoven voorverwarmen op 190°C, bak 20 min op 170°C.



Voorgerezen chocolade-hazelnootbroodje 120 g

848108

20 min / 18-20°C 15-20 min / 175°C

Chocolade-hazelnootbroodje met stukjes hazelnoot. Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Bladerdeegkroon met chocoladestukjes ø 200

840124

3u-3u30 / 28°C 25-30 min / 170°C

Bladerdeeg met chocoladestukjes.

Inbegrepen in karton : 12 vormen.

Gewicht 500 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Advies : bakken bij 80% luchtvochtigheid. Product doreren na het rijzen.



Fijnproever rolls

NIEUWIGHEID APRIL

**Roll karamel met Isigny Saint-Mère boter voorgerezen 100 g**

70053



 30 min op kamertemperatuur
  19-20 min / 175°C

Gerezen bladerdeeg pure boter met karamel van gezouten Isigny AOP boter.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

Advies : Ontdooien in de papieren vorm. Ontvormen onmiddellijk na het bakken.

**Chocolade roll**

840122



 30-45 min op kamertemperatuur
  18-20 min / 165°C

Bladerdeeg pure boter met vulling van banketbakkersroom met chocolade.
Diameter 90 mm.

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

**Citroen roll**

840121



 30-45 min op kamertemperatuur
  18-20 min / 165°C

Bladerdeeg pure boter met vulling van banketbakkersroom met citroen.
Diameter 90 mm.

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Bladerdeeg koeken



Appelflap Isigny AOP boter 100 g

25115

 30 min / 0-4°C  30-35 min / 170-180°C

Vulling van appelcompote.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Advies : kerven voor het afbakken. Napperen net uit de oven.



Maxi appelflap Charentes-Poitou AOP boter 150 g

841566

 1u-1u30 op kamertemperatuur  30-35 min / -170°C

Bladerdeeg Charentes-Poitou AOP boter vulling van appelmoes met stukjes appel.
Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Advies : doreren en kerven voor het bakken. Ontdooien de avond voordien op 0°C, heteluchtoven voorverwarmen op 190°C, bak tussen de 30 à 35 min op 170°C.



Appelflap met stukjes 120 g

25288

 30 min / 0-4°C  30-35 min / 170-180°C

Vulling van appelmoes met stukjes appel.

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Appelflap met stukjes 100 g

25139

 30 min / 0-4°C  25-30 min / 170-180°C

Vulling van appelmoes met stukjes appel.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 44 stuks.

Bladerdeeg koeken



Appelflap 100 g

25130

30 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 54 stuks.



Appel frambozenflap 100 g

25132

30 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 54 stuks.



Appelflap Hubert® 120 g

25417

30 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Mini appelflap boter 40 g

25275

15 min / 0-4°C 20-22 min / 165-175°C

Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 150 stuks.

Twisten

NIEUWIGHEID APRIL



Bladerdeeg twist om te delen 250 g
70047

Bladerdeeg pure boter. Handgedraaid.
Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 20 stuks.
Advies : in een vorm bakken zodat het product goed kan ontwikkelen. Te personaliseren naar een zoete of hartige versie. Vertraagde rijzing door ontthooiing de avond voordien bij 0°C en laten rijzen 1u30 - 2u bij 26°C (85% luchtvochtigheid). Heteluchtoven voorverwarmen op 190°C, bak 20 min op 170°C.




Chocoladestrik boter
25043

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 60 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken.



Voorgerezen chocoladestrik
25947

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Voorgerezen chocoladestrik 90 g
841709

Bladerdeeg met boter, banketbakkersroom en chocoladestukjes.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Scoubichoc®
25215

Bladerdeeg gevuld met chocolade-hazelnoot. Te bewerken.
Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 60 stuks.
Advies : bestrijken en kerven voor het afbakken.



Mini chocoladestrik boter
25256

Gewicht ± 28 g. Verkocht per karton van 180 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken.

Suisse koeken en vlechten

**Suisse met chocoladestukjes**

25314

2u-2u30 / 23°C 15-17 min / 165-175°C

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 90 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken.

**Voorgerezen suisse met chocoladestukjes**

25287

5-10 min / 0-4°C 17-20 min / 165-175°C

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

**Vlecht pecannoten**

826177

18 min / 190°C

Gewicht 95 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Mini vlecht met pecannoten**

828905

15 min / 190°C

Zakje van 24 stuks. 5 zakjes per karton.
 Al genappeerd.
 Gewicht 42 g. Verkocht per karton van 120 stuks.

Fruitkoeken en specialiteiten



Appelcarré met appelen uit de Rhône Vallei

822925

15-20 min / 0-4°C 20-25 min / 170-180°C

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 60 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken.



Jalousie appel

25326

30-45 min op kamertemperatuur 18-20 min / 170°C

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 46 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken.



Jalousie framboos

840816

20-22 min / 0-4°C 15-20 min / 165-175°C

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 80 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken.



Amandeldriehoek boter

25137

2u15-2u30 / 23°C 15-17 min / 165-175°C

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 50 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken en bestrooien met amandelschilfers.



Voorgerezen patte d'ours hazelnoot-chocolade

25946

20-30 min / 0-4°C 20-25 min / 165-175°C

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Specialiteiten



Bretzel gevuld met crème afgewerkt met suiker en amandel

25273

30 min op kamertemperatuur 15 min / 180°C

Gewicht 149 g. Verkocht per karton van 32 stuks.



Bretzel gevuld met chocoladecrème

840123

30 min op kamertemperatuur 15-20 min / 180°C

Danish bladerdeeg gevuld met chocoladecrème, afgewerkt met parelsuiker en fijnggehakte amandel.

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 32 stuks.



Jezuïet 180 g

25079

15-20 min / 0-4°C 25-30 min / 165-175°C

Gewicht 180 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



Mini Jezuïet

22209

5-10 min / 0-4°C 15-20 min / 165-175°C

Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 72 stuks.



Sacristain glace royale

25168

5-10 min / 0-4°C 30-35 min / 165-175°C

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Palmier, andere bladerdegen en briochettes



Maxi palmier gourmand 120 g

25103

22-25 min / 170-180°C

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 60 stuks.
Advies : het product omdraaien op 2/3 van de baktijd.

Palmier gourmand 80 g

832350

20-25 min / 170-180°C

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 80 stuks.
Advies : het product omdraaien op 2/3 van de baktijd.

Mini palmier gourmand 20 g

25048

10-12 min / 170-180°C

Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 200 stuks.



Paille

28130

15-17 min / 170-180°C

Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 84 stuks.
Advies : het product omdraaien op 2/3 van de baktijd.



Briochette tête

25077

2u-2u30 / 23°C 12-14 min / 150-160°C

Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 80 stuks.



Gebakken briochette tête

834829

1u15 op kamertemperatuur 1 min / 150°C

Briochedeeg pure boter, eieren, verse boter en zuurdesem.
 Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 45 stuks.

Individuele brioche en brioche om te delen



Briochette bol

25144

2u-2u30 / 23°C 12-14 min / 150-160°C

Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 150 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken.



Melkbroodje

25171

2u-2u30 / 23°C 12-14 min / 150-160°C

Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 90 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken.



Brioche perdue

28193

2-4 min / 170-180°C

Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 36 stuks.
Advies : mogelijkheid om op te warmen onder de salamander.



Bladerdeegkroon met chocoladestukjes ø 200

840124

3u-3u30 / 28°C 25-30 min / 170°C

Bladerdeeg met chocoladestukjes.
Inbegrepen in karton : 12 vormen.
 Gewicht 500 g. Verkocht per karton van 12 stuks.
Advies : bakken bij 80% luchtvochtigheid. Product doreren na het rijzen.



Voorgerezen brioche mousseline

833153

1u-1u30 / 0-4°C 10 min / 160°C

Gewicht 400 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



Brioche Babka (gemarmerde brioche)

841703

2u30-3u op kamertemperatuur

Briochedeeg, cacao-vulling (banketbakkersroom en chocoladestukjes).
 Gewicht 400 g. Verkocht per karton van 16 stuks.
Advies : in het zakje ontdooien, 2u30-3u op kamertemperatuur.

Brioches om te delen



Gebakken brioche mousseline met parelsuiker

25354



1u-1u30 / 0-4°C

Gewicht 400 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : opwarmen gedurende 2-3 min aan 150-160°C.



Gebakken vlecht brioche

25281



1u-1u30 / 0-4°C

Gewicht 400 g. Verkocht per karton van 12 stuks.
Advies : opwarmen gedurende 2-3 min aan 150-160°C.



Gebakken maxi vlecht brioche

25411



7u-8u / 0-4°C

Lengte 72 cm.
Gewicht 2 500 g. Verkocht per karton van 1 stuk.



Brioche meergranen

841442



1u30 op kamertemperatuur

Brioche met meergranen (zonnebloempitten, bruin lijnzaad, haver, gierst, chia) en honing.
Lengte 24 cm.
Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : zowel zoet als hartig te verwerken.



Gebakken brioche mousseline met pralines

833155



1u-1u30 / 0-4°C

Gewicht 400 g. Verkocht per karton van 8 stuks.
Advies : opwarmen gedurende 2-3 min aan 150-160°C.

Viennoiserie en cakes



Weense brioche met chocoladestukjes

833158

1u-1u30 / 25-26°C 12-15 min / 220°C

Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 40 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken.



Weens sandwichbrood

832503

2u-3u / 0-4°C

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



Weense baguette

835299

2u-2u30 / 26°C 15-18 min / 150-160°C

Lengte 54 cm ± 2,5 cm.
Gewicht 290 g. Verkocht per karton van 40 stuks.
Advies : licht doreren na het rijzen om een gouden en blinkende korst te verkrijgen. Product inkerven.



Gemarmerde cake met 'rocher' glazuur

841704

2u-3u op kamertemperatuur

Gemarmerde cake van cakebeslag natuur en cakebeslag chocolade, afgewerkt met zwarte chocoladeglazuur en stukjes hazelnoot.
Gewicht 550 g. Verkocht per karton van 5 stuks.
Advies : ideaal voor verkoop per sneetje.



Lemon Poppy Seed Cake Les Secrets du Fournil® 1000 g

841705

2u-3u op kamertemperatuur

Kartonnen vorm Cakebeslag met citroensmaak, halfgekonfijte citroen en maanzaad.
Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 3 stuks.
Advies : ideaal voor verkoop per sneetje.



Pistache cake met chiazaad en amandelen Les Secrets du Fournil® 1000 g

841706

2u-3u op kamertemperatuur

Kartonnen vorm. Cakebeslag met pistache smaak, pistache pasta, chiazaad en amandelschilfers.
Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 3 stuks.
Advies : ideaal voor verkoop per sneetje.



Cakes



Gebakken citroen cake

834585

●  4u-4u30/0-4°C

Kartonnen vorm.

Gewicht 560 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Gebakken gemarmerde cake

834586

●  4u-4u30/0-4°C

Kartonnen vorm.

Gewicht 460 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Gebakken peperkoek cake

834610

●  4u-4u30/0-4°C

Kartonnen vorm.

Gewicht 460 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Cake met geconfijte vruchten

835418

●  3u op kamertemperatuur

Kartonnen vorm. Gemaakt met geconfijt fruit.

Gewicht 520 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Granen en goji bessen cake

837288

●  4u/0-4°C

Individueel bakje. Rozijnen, goji bessen, noten, granen en honing. Voorgesneden.

Afwerking met chiazaad, pompoen- en zonnebloempitten.

Gewicht 750 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Financiers en fingers

**Financier**

18458



Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 72 stuks.

**Finger cake chocolade hazelnoot**

840146



Moeulleux van chocolade en amandel, afgewerkt met een garnituur van chocolade en hazelnoot.

Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 14 stuks.

**Finger cake rode vruchten**

840801



Moeulleux van amandel, garnituur van rode vruchtenpuree, glazuur.

Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 14 stuks.

Groot, medium, mini



Brusselse wafel

25083

● 15 min op kamertemperatuur 4 min / 220°C

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Brusselse wafel

833822

● 4 min / 200°C

Zakjes van 6 stuks. 4 zakjes per karton.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Brusselse wafel 45 g

70048

● 30 min op kamertemperatuur 2-3 min / 180°C

Wafelbeslag op basis van tarwebloem en margarine.
Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies : Mogelijkheid om te personaliseren met toppings en zoete sauzen van La Carte d'Hubert®.



Mini wafeltje met parelsuiker

25284

● 30 min / 0-4°C

Gewicht ± 12 g. Verkocht per karton van 120 stuks.



Luikse wafel

25999

● 1u-1u15 / 4°C

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 27 stuks.

Pannenkoeken



Pannenkoek neutraal ø 270

25519



Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Fijne pannenkoek natuur ø 270 (in twee gevouwen)

25510



Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Fijne pannenkoek natuur ø 310 (in twee gevouwen)

25518



Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Gesuikerde pannenkoek ø 340

831281



Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Fijne pannenkoek natuur oranjebloesemsmak ø 270 (in twee gevouwen)

25513



Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Gesuikerde fijne pannenkoek met Negrita® rum ø 270 (in vier gevouwen)

25514



Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Pannenkoeken en pancakes



Gesuikerde pannenkoek ø 240

25517



1u / 0-4°C

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



**Gesuikerde pannenkoek ø 240 n°2
(in 4 gevouwen)**

838692



30 min / 0-4°C

Individuele verpakking.

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Advies : zonder vooraf te ontdooien, opwarmen in de oven 1 min 30 op 180°C of in de microgolfoven 35 sec op 750 W.



Gesuikerde mini pannenkoek ø 100

25385



30 min / 0-4°C

Gewicht ± 15 g. Verkocht per karton van 180 stuks.



Pancake natuur ø 100

841565



30-60 min / 0-4°C

Pancakedeeg : tarwebloem, eieren en eiwitten.

Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Pancake ø 90

25047



30-60 min / 0-4°C

Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 80 stuks.

Klassiekers

**Canelé bouchée Grand Siècle**

22159**



Gemaakt op basis van verse melk, met oude Negrita® rum en bourbon vanille uit Madagascar.

Inbegrepen in karton: 150 canelé Grand Siècle verpakkingen.

Gewicht ± 17 g. Verkocht per karton van 150 stuks.

**Canelé Grand Siècle**

25476**



Gemaakt op basis van verse melk met oude Negrita® rum en bourbon vanille uit Madagascar.

Inbegrepen in karton: 48 canelés Grand Siècle.

Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Canelé bouchée Grand Marnier®**

25243**



Gemaakt op basis van verse melk.

Gewicht ± 15 g. Verkocht per karton van 150 stuks.

**Canelé**

25169



Gemaakt op basis van verse melk.

Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Canelé bouchée**

25247



Gemaakt op basis van verse melk.

Gewicht ± 17 g. Verkocht per karton van 150 stuks.

**Canelé bouchée bio**

835417



Gewicht ± 17 g. Verkocht per karton van 150 stuks.



Chouquette selection

25010



Gewicht ± 14 g. Verkocht per karton van 486 stuks.



Chouquette suiker

25173



Gewicht ± 15 g. Verkocht per karton van 270 stuks.



Chouquette suiker chocoladestukjes

25050



Gewicht ± 16 g. Verkocht per karton van 240 stuks.



Mini meringues assortiment

18433



Soorten : 50 aardbei, 50 limoen, 50 banaan, 50 kokosnoot.

Gewicht ± 5 g. Verkocht per karton van 200 stuks.



Meringue patissier

25721



Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Meringue patissier assortiment

25011



Soorten : 12 aardbei, 12 koffie amandelschilfers, 12 vanille cacao, 12 vanille.

Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Koekjes

**Rocher kokosnoot**

828959



1u-2u / 0-4°C

Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies : product uit verpakking halen en 15 min laten ontdooien voor degustatie.**Mini rocher kokosnoot**

25263



1u-1u30 / 0-4°C

Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van 200 stuks.

**Amandeltuiles**

25044



30 min / 18-20°C

Gewicht ± 8,6 g. Verkocht per karton van 70 stuks.

**Bretoens koekje cru ø 95**

832354



20-25 min / 170°C

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 28 stuks.

Advies : bak het product in een bakvorm.**Sigaret Russe**

25046



30 min / 18-20°C

Gewicht ± 7 g. Verkocht per karton van 142 stuks.

Madeleines



Madeleine gevuld met chocolade-hazelnoot

840803



Gewicht 56 g. Verkocht per karton van 62 stuks.
Advies : 20 min op kamertemperatuur laten voor degustatie.

Madeleine gevuld met aardbei

841466



Gevuld met aardbeienconfituur.
 Gewicht 56 g. Verkocht per karton van 62 stuks.

Madeleine natuur

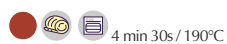
838234



Individuele verpakking.
 Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

Madeleine Commercys natuur

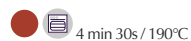
826166



Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 140 stuks.
Advies : 10 min laten afkoelen alvoor degustatie.

Madeleine Commercys met citrusvruchten en sinaaszeeste

826168



Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 140 stuks.
Advies : 10 min laten afkoelen alvoor degustatie.

Madelinetten assortiment

25064



Zakje van 300 g per soort : 4 zakjes natuur (+184 stuks), 3 zakjes met melkchocolade (111 stuks), 3 zakjes met fondant chocolade (111 stuks).
 Gewicht ± 7,4 g. Verkocht per karton van 406 stuks.

Mini beignets



NIEUWIGHEID APRIL

Gesuikerde mini beignet

25235

● 30 min / 0-4°C

Gewicht ± 19 g. Verkocht per karton van 105 stuks.

Mini gesuikerde beignet Carambar®

70052

● 30-60 min op kamertemperatuur

Beignetdeeg. Gevuld met Carambar®-pasta. Afgewerkt met griessuiker. Gewicht 25 g. Verkocht per karton van 105 stuks.

CARAMBAR

Gesuikerde mini beignet chocolade-hazelnoot

25241

● 30 min / 0-4°C

Gewicht ± 27 g. Verkocht per karton van 105 stuks.

Gesuikerde mini beignet karamel

25239

● 30 min / 0-4°C

Gewicht ± 27 g. Verkocht per karton van 105 stuks.

Gesuikerde mini beignet appel

25236

● 30 min / 0-4°C

Gewicht ± 27 g. Verkocht per karton van 105 stuks.

Gesuikerde mini beignet abrikoos

22274

● 30 min / 0-4°C

Gewicht ± 27 g. Verkocht per karton van 105 stuks.

Gesuikerde mini beignet rode vruchten

25237

● 30 min / 0-4°C

Gewicht ± 27 g. Verkocht per karton van 105 stuks.

Gesuikerde mini beignet aardbei

22275

● 30 min / 0-4°C

Gewicht ± 27 g. Verkocht per karton van 105 stuks.

Maxi



Beignet chocolade-hazelnoot 75 g

833582



Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Beignet appel 75 g

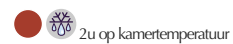
833580



Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Beignet framboos 75 g

833578



Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Beignet natuur 55 g

833579



Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Mascotte foraine

831180



Diameter 12,5 cm.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Mascotte 140 g

840808



Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Maxi beignets

**Mascotte framboos 140 g**

841708

● 🌨️ 1u30 op kamertemperatuur

Beignetdeeg met eieren. Met framboosvulling.
Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Mascotte chocolade-hazelnoot 140 g**

841707

● 🌨️ 1u30 op kamertemperatuur

Beignetdeeg met eieren. Met chocolade-hazelnootvulling.
Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Maxi beignut's® natuur 100 g**

841467

● 🌨️ 3u op kamertemperatuur

Lengte 17 cm.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Maxi beignut's® framboos 135 g**

841469

● 🌨️ 3u op kamertemperatuur

Lengte 17 cm.
Gewicht 135 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Maxi beignut's® chocolade-hazelnoot 135 g**

841468

● 🌨️ 3u op kamertemperatuur

Lengte 17 cm.
Gewicht 135 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Maxi beignets en speciale beignets



Maxi beignet natuur 95 g

25371



1u30-2u / 0-4°C

Gewicht 95 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

Maxi beignet chocolade-hazelnoot

125 g

25373



1u30-2u / 0-4°C

Gewicht 125 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

Maxi beignet met stukjes appel 125 g

25377



1u30-2u / 0-4°C

Gewicht 125 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Bretzel beignet 70 g

25001



1u30 / 0-4°C

Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Bugne de carnaval

28223



2u op kamertemperatuur

160 à 200 stuks per karton.
Gewicht ± 15 g. Verkocht per karton van 2,7 kg.
Advies : met bloedsuiker bestrooien.

Bugne oranjebloesemsmak

28226



2u op kamertemperatuur

160 à 200 stuks per karton.
Gewicht ± 15 g. Verkocht per karton van 2,7 kg.
Advies : met bloedsuiker bestrooien.

**Bottereaux**

28122



Verkocht per karton van 2 kg.

Gewicht ± 20,6 g. Verkocht per karton van 97 stuks.

**Voorgerezen roll met pralines**

840982



Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 28 stuks.

**Amandel croissant**

28113



Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 90 stuks.

Advies : bestrijken voor het afbakken.**Mouna**

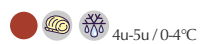
28150



Gewicht 550 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Advies : bestrijken, met parelsuiker bestrooien en kerven voor het afbakken.**Gesuikerde kouglof**

28108



Gewicht 400 g. Verkocht per karton van 10 stuks.

Advies : met bloedsuiker bestrooien.**Savoy kruis met banketbakkersroom**

22161



Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 45 stuks.

Advies : bestrijken voor het afbakken.



Amerikaanse viennoiserie en patisserie

Een gamma
van 93 producten
waarvan 5 nieuwigheden

Muffins	72	Brownies	85
- Tulp muffins.....	72	Amerikaanse patisserie	87
- Voorverpakte klassieke muffins.....	75	- Individuele.....	87
- Mini muffins.....	77	- Te verdelen.....	88
Cookies	78	Merk viennoiserie	90
- Gebakken cookies.....	78		
- Cookies cru.....	80		
Donuts	81		
- Gevulde donuts.....	81		
- Klassieke donuts.....	83		
- Mini en micro donuts.....	84		

NIEUWIGHEDEN

Kies voor de **Zigzag houder** !

De houder in zigzag formaat is perfect om op een aantrekkelijke manier donuts, cookies en dergelijke te presenteren...



Bestel deze rechtstreeks bij uw vertegenwoordiger.

■ Individueel verpakt.

Donut citroen met stukjes meringue



70054

●  1u op kamertemperatuur

Donut met vulling van citroencrème, geel glazuur afgewerkt met meringuestukjes.
Gewicht 72 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Donut gevuld met aardbei



70056

●  1u op kamertemperatuur

Donut met vulling van aardbei, rood glazuur met aardbeismaak afgewerkt met suikerkorrels van framboos.
Gewicht 68 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

AMERIKAANSE VIENNOISERIE EN PATISSERIE

Muffin Carambar®



70055

●  2u op kamertemperatuur

Muffinbeslag natuur, gevuld met Carambar®-pasta.
Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 14 stuks.

CARAMBAR

Brownie crispy/popcorn



70057

●  30-45 min / 0-4°C

Plaat van 30 voorgesneden stuks. Brownie chocolade, amandel praliné, met stukjes
krokante maïs en gekarameliseerde popcorn topping.
1 plaat per karton.
Gewicht ± 78 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Tulp muffins



Maxi muffin chocolade gevuld met cacao en hazelnoot

840139

● 1u30 op kamertemperatuur

Muffin cacao en chocoladestukjes, vulling van cacao en hazelnoot.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Maxi muffin chocolade gevuld met dulce de leche

840828

● 1u30 op kamertemperatuur

Muffin chocolade, dulce de leche vulling.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Maxi muffin cooki'choc

841691

● 45 min op kamertemperatuur

Chocolade muffinbeslag met stukjes cookie en topping van cookie, gevuld met chocolade-hazelnoot.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Maxi muffin chocolade intens

831295

● 1u30 / 20-25°C

Muffin cacao gevuld met chocolade, fondant en melkchocolade stukjes.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Maxi muffin gevuld met chocolade-hazelnoot

838226

● 2u op kamertemperatuur

Muffinbeslag natuur, chocolade-hazelnootvulling.
Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 14 stuks.



Maxi muffin citroen

831296

● 1u30 / 20-25°C

Muffin vanille gevuld met citroen.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

Tulp muffins

**Maxi muffin bosbessen**

831297



Muffin vanille gevuld met stukjes bosbessen.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

**Maxi muffin rode vruchten**

841741



Muffinbeslag natuur, vulling van rode vruchten.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

**Maxi muffin banoffee**

841692



Muffinbeslag met bananenpuree, vulling met dulce de leche.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

**Maxi muffin crumble exotisch**

840829



Muffin vanille, passievrucht vulling, blokjes mango en crumble topping.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

**Maxi muffin met appel crumble op tatin wijze**

840137



Muffin vanille, stukjes appel, karamelvulling en crumble topping.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

**Maxi muffin crumble op cheesecake wijze met stukjes framboos**

840138



Muffin vanille, cream cheese-vulling, stukjes framboos en crumble topping.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

Tulp muffins



Maxi muffin carrot Cake-wijze

841470

● 45 min op kamertemperatuur

Muffin met kaneel, stukjes noten en geraspte wortel, afgewerkt met een roomkaasbereiding.
Bakje van 12 stuks, 2 bakjes per karton.
 Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Muffin chocolade extreem

18430

● 1u30-2u / 0-4°C

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



Muffin gevuld met bosbessen

22037

● 1u30-2u / 0-4°C

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



Muffin chocolade-hazelnoot

22088

● 1u30-2u / 0-4°C

Gewicht 93 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



Muffin karamel pecannoten

22072

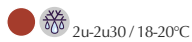
● 1u30-2u / 0-4°C

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Voorverpakte klassieke muffins

**Maxi muffin natuur met chocoladestukjes**

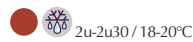
18434

Individuele verpakking.

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 32 stuks.

**Maxi muffin chocolade**

25031

Individuele verpakking.

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 32 stuks.

**Muffin chocolade gevuld met chocolade-hazelnoot**

25055

Individuele verpakking. Muffin chocolade met chocolade-hazelnootvulling.

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 32 stuks.

**Muffin natuur gevuld met karamel**

25070

Individuele verpakking.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Voorverpakte klassieke muffins



Muffin natuur gevuld met rode vruchten

25071

●  2u op kamertemperatuur

Individuele verpakking.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



Muffin chocolade

840823

●  45 min op kamertemperatuur

Individuele verpakking.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Muffin citroen

840825

●  45 min op kamertemperatuur


Individuele verpakking.

Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Muffin bosbessen

840824

●  45 min op kamertemperatuur

Individuele verpakking.

Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Mini muffin excellence gevuld met chocolade-hazelnoot

832340

● 🌡️ 1u op kamertemperatuur

Muffinbeslag met chocolade-hazelnootvulling en stukjes hazelnoot.
Gewicht ± 26 g. Verkocht per karton van 42 stuks.



Mini muffin excellence gevuld met karamel van gezouten boter

832339

● 🌡️ 1u op kamertemperatuur

Gewicht ± 26 g. Verkocht per karton van 42 stuks.



Mini muffins assortiment

25415

● 🌡️ 30 min / 0-4°C

Soorten : vanille met chocoladestukjes, chocolade en chocoladestukjes.
Gewicht ± 17,5 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Gevulde mini muffins

25283

● 🌡️ 30 min / 0-4°C

Soorten : witte en framboos vulling.
Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 46 stuks.



Mini muffins pâtissier

832341

● 🌡️ 30 min / 0-4°C

Soorten : aardbei, citroen-meringue en crumble van appel.
Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Mini muffins assortiment

22277

● 🌡️ 30 min / 0-4°C

Soorten : 42 chocolade, 28 vanille met chocoladestukjes, 14 appel kaneel.
Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 84 stuks.

Gebakken cookies



**Gebakken maxi cookie 3
chocolade ø 110**

25264



Maxi cookie met fondant, witte en melkchocoladestukjes.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



**Gebakken maxi cookie 3
chocolade ø 110**

838235



Individuele verpakking Met witte, fondant en melkchocoladestukjes.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



**Gebakken maxi cookie met stukjes
fondant chocolade ø 110**

25294



Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



**Gebakken maxi cookie witte chocoladestukjes
macadamianoten ø 105**

25032



Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



**Cookie met karamel chips van halfgezouten Isigny boter
en cacao-hazelnoot vulling ø 100**

840826

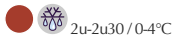


Cookie met karamel chips van halfgezouten Isigny boter en cacao-hazelnoot vulling.
Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Gebakken cookies

**Gebakken maxi cookie met Daim® stukjes ø 120**

25265



2u-2u30 / 0-4°C

Inbegrepen in karton : 42 Daim® degustatiezakjes.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 42 stuks.

**Gebakken tweekleurige maxi cookie ø 110**

832287



2u-2u30 / 0-4°C

Cookies samengesteld uit 2 delen : met fondant chocoladestukjes, chocolade met witte chocoladestukjes.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Gebakken cookie chocolade ø 83**

25066



2u / 0-4°C

Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

**Gebakken cookie chocoladestukjes ø 83**

25065



2u / 0-4°C

Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

**Gebakken mini cookies assortiment ø 60**

25052



20 min / 0-4°C

Soorten : 60 met chocoladestukjes, 60 met chocoladesmaak.
Gewicht 14 g. Verkocht per karton van 120 stuks.

Cookies cru



Cookies assortiment ø 70

451103

14-16 min / 150-160°C

4 soorten: cookies met witte chocoladestukjes en macadamianoten, cookies met stukjes chocolade, cookies met witte chocoladestukjes en cranberry, cookies chocoladesmaak met 2 soorten chocoladestukjes.

Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Maxi cookie chocoladestukjes ø 70

25269

14-16 min / 150-160°C

Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies: deeg plat drukken voor het afbakken.



Maxi cookie met chocoladestukjes en witte chocolade chunks ø 70

25268

16-19 min / 150°C

Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies: deeg plat drukken voor het afbakken.



Maxi cookie witte chocoladestukjes macadamianoten ø 70

25267

16-19 min / 150°C

Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies: deeg plat drukken voor het afbakken.



Cookie chocoladestukjes ø 65

25082

16-19 min / 150°C

Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 90 stuks.

Advies: deeg plat drukken voor het afbakken.

Gevulde donuts

**Donut gevuld met chocolade**

22074



Gewicht 74 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

**Donut gevuld met karamel**

25774



Gewicht 71 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Donut gevuld met chocolade-hazelnoot**

25772



Gewicht 72 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Donut cheesecake**

833482



Donut gevuld met cream cheese. Wit glazuur en versierd met stukjes rode vruchten.

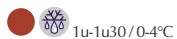
Gewicht 68 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Gevulde donuts



Donut gevuld met crème

25007



1u-1u30 / 0-4°C

Gewicht 73 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Donut citroen met stukjes meringue

70054



1u op kamertemperatuur

Donut met vulling van citroencrème, geel glazuur afgewerkt met meringuestukjes.
Gewicht 72 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Donut gevuld met aardbei

70056



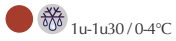
1u op kamertemperatuur

Donut met vulling van aardbei, rood glazuur met aardbeiensmaak afgewerkt met suikerkorrels van framboos.
Gewicht 68 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Klassieke donuts

**Donut**

25177



1u-1u30 / 0-4°C

Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Donut gesuikerd**

840831



1u op kamertemperatuur

Donut met suikerafwerking.
Gewicht 48 g. Verkocht per karton van 48 stuks.**Donut natuur**

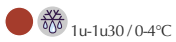
841697



1u op kamertemperatuur

Donutdeeg natuur met een dun suikerlaagje.
Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 72 stuks.**Donut chocolade**

25180



1u-1u30 / 0-4°C

Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

**Donut fiesta**

25342



1u op kamertemperatuur

Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

**Donut aardbei**

25347



1u-1u30 / 0-4°C

Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

De mini en micro donuts



Mini donut chocolade

25358



Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 80 stuks.

Mini donut

25689



Suiker decor.
Gewicht ± 28 g. Verkocht per karton van 80 stuks.

Mini donuts assortiment

25295



Soorten: 12 aardbei, 12 karamel, 12 chocolade, 12 melkchocolade-hazelnooten, 12 suiker, 12 party.
Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 72 stuks.

Gevulde mini donuts assortiment

22013



Soorten: 15 gevuld met aardbei, 12 gevuld met karamel, 15 gevuld met chocolade, 15 gevuld met chocolade-hazelnoot, 15 gevuld met crème.
Gewicht ± 33,8 g. Verkocht per karton van 72 stuks.

Gevulde micro donuts assortiment

22255



Verpakt per soort.
Soorten: 28 gevuld met chocolade-hazelnoot, 28 gevuld met chocolade, 28 gevuld met crème, 28 gevuld met aardbei.
Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 112 stuks.

**Brownie chocolade in plaat**

25198



Plaat van 30 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 85 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Brownie chocolade pecannoten in plaat**

25197



Plaat van 30 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 85 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Brownie chocolade, karamel en gedroogde vruchten**

840135



Plaat van 35 voorgesneden stuks.

Brownie chocolade, karamel, topping van gedroogde vruchten (pecannoten, hazelnoot en amandel). 1 plaat per karton.

Gewicht ± 80 g. Verkocht per karton van 35 stuks.

**Brookie**

833477



Plaat van 30 voorgesneden stuks. Cookie deeg en brownie.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 88 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL

**Brownie crispy'popcorn**

70057



Plaat van 30 voorgesneden stuks. Brownie chocolade, amandel praliné, met stukjes krokante maïs en gekarameliseerde popcorn topping.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 78 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Brownie puur chocolade

25015



2u / 0-4°C

Individuele verpakking.

Gewicht 78 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Brownie

25086



2u / 0-4°C

Individuele verpakking.

Gewicht 78 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Brownie chocolade pecannoten

25036



2u / 0-4°C

Individuele verpakking.

Gewicht 78 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Mini brownies

25051



2u30 / 0-4°C

Plaat van 120 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 20,8 g. Verkocht per karton van 120 stuks.

Individuele Amerikaanse patisserie



Millionaire's shortbread

835420



Individueel verpakt. Kruiemelige koekjesbasis, karamel toffee, plaat van Belgische melkchocolade.

Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Advies : bewaar op een koele en droge plaats.



Cinnamon roll

853091



Hoes van 12 stuks. 4 hoezen per karton.

In karton inbegrepen : 2 zakjes met glazuur.

Bladerdeeg 'roll' met kaneel.

Diameter 90 mm ± 10 mm.

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Cookie'Soes ø 80

841449



Ontwikkeld in samenwerking met het 'Instituut Paul Bocuse'. Soes craquelin op cookie-wijze, gevuld met cookiedeeg op basis van tarwebloem. Dient niet meer gebakken te worden.

Gewicht 58 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Cookie dough

841693



Kartonnen potje. Ongebakken cookiedeeg met chocoladestukjes om zo op te eten.

Inbegrepen in karton : 2 etiketbladen: 1 etiketblad met ingrediëntenlijst en 1 etiketblad met logo, 18 etiketten per blad.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 18 stuks.

*Enkel beschikbaar bij uw lokale verdeler.

Amerikaanse patisserie te verdelen



12 porties

Voorgesneden premium appel taart ø 280

833409

12u-14u / 0-4°C

Kruimeldeeg met appeltgarnituur, rozijnen en appelschijfjes, bedekt met amandelschilfers en glazuur.

Dikte 52 mm.

Gewicht 2 500 g. Verkocht per karton van 1 stuk.



12 porties

Voorgesneden premium mixed berry taart ø 280

840136

12u / 0-4°C

Zanddeeg met garnituur van frambozen, bramen en krenten. Dikte 45 mm.

Gewicht 2 050 g. Verkocht per karton van 1 stuk.



Banana Bread

833479

24u op kamertemperatuur

Cake van bananenpuree met kaneel en gehakte noten. Gewicht 500 g. Verkocht per karton van 4 stuks.



Carrot cake

835287

24u op kamertemperatuur

Voorgesneden wortelcake met gehakte noten en mengeling van kruiden. Geglaceerd met roomkaas. Gewicht 440 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Amerikaanse patisserie te verdelen



12 porties

Voorgesneden cheesecake citroen meringue ø 260

835419

2u-3u / 0-4°C

Basis van koekjescrumble vermengd met boter, cheesecakebeslag van citroen en citroenvulling, gebrande Italiaanse meringue.
Gewicht 1 500 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : voor het gehele product 8u-10u ontdooien op 0-4° C.



14 porties

Voorgesneden cheesecake ø 200

27300

5u-6u / 0-4°C

Voorgesneden in 14 stuks (met scheidingsblad).
Gewicht 1 500 g. Verkocht per karton van 2 stuks.



12 porties

Cheesecake aardbei voorgesneden ø 260

841445

8u-10u / 0-4°C

Biscuit bodem met boter, cheesecakebereiding met verse kaas en toevoeging van aardbeienpuree.

Gewicht 1 500 g. Verkocht per karton van 1 stuk.



10 porties

**Voorgesneden chocoladeflan met cookie-
stukjes ø 270**

841695

6u / 0-4°C

Chocoladeflan, cookie topping.

Gewicht 1 950 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Advies : bakken zonder ontdooien 25 à 30 min op 160°C. Laat 1 uur koelen bij 4°C alvorens te consumeren.





NIEUWIGHEID APRIL



Muffin Carambar®

70055

● 🌨️ 2u op kamertemperatuur

Muffinbeslag natuur, gevuld met Carambar®-pasta.
Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 14 stuks.

CARAMBAR

NIEUWIGHEID APRIL



Mini gesuikerde beignet Carambar®

70052

● 🌨️ 30-60 min op kamertemperatuur

Beignetdeeg. Gevuld met Carambar®-pasta. Afgewerkt met griessuiker.
Gewicht 25 g. Verkocht per karton van 105 stuks.

CARAMBAR



Muffin Milka®

841694



● 1u30-2u op kamertemperatuur

Muffinbeslag natuur gevuld met Milka®-chocoladestukjes.

Plaat van 12 stuks, 3 platen per karton.

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Nutella® muffin

841481



● 2u op kamertemperatuur

Muffin gevuld met chocolade-hazelnootpasta van Nutella®.

Gewicht 86 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Muffin Oreo®

841482



● 1u30-2u op kamertemperatuur

Chocolade muffin, gevuld met crème, melktopping, afgewerkt met Oreo®-stukjes.

Bakje van 12 stuks, 3 bakjes per karton.

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Donut Oreo®

840832



● 1u op kamertemperatuur

Donut met vulling vanille smaak en afgewerkt met Oreo® brisure.

Inbegrepen in karton: 48 cuvetten.

Gewicht 73 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Donut KITKAT®

840827



● 1u op kamertemperatuur

Donut met vulling van vanille smaak en afgewerkt met KITKAT® brisure.

Inbegrepen in karton: 36 pics & 36 cuvetten.

KITKAT® is een geregistreerd handelsmerk van Société des produits S.A.

Gewicht 73 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Pâtisserie

Een gamma
van 250 producten
waarvan 8 nieuwigheden

Individuele soezen	98	Taarten	128
- Gourmandes.....	98	- Flantaart cru	128
- Soezen Les Secrets du Fournil®	101	- Flantaarten en 'fars' gebakken	129
- Klassiekers.....	102	- Bladerdeeg in band	130
Individuele taartjes	105	- Taarten cru.....	131
- Bladerdeegdesserten en taartjes cru	105	- Voorgebakken en gebakken taartjes	132
- Bladerdeegtaartjes cru en gebakken.....	106	- Gebakken taarten	133
- Gebakken taartjes.....	107	- Gebakken en voorgesneden taarten.....	135
- Gebakken taartjes Le Tourier® ø 90	108	Taarten om te delen	136
- Voorgebakken en gebakken taartjes Le Tourier® ø 90	109	- Moelleux cru en gebakken om te delen ...	136
- Gebakken taartjes.....	110	Mousselines tropezienne	137
- Voorgebakken en gebakken taartjes	111	- Recepten uit de kindertijd.....	137
- Gebakken taartjes ø 100.....	112	Entremets te versnijden	138
Entremets individueel	113	- Entremets halve kader.....	138
- Charlottines.....	113	- Entremets in band.....	144
- Millefeuilles.....	114	- Entremets chocolade te versnijden.....	146
- Pâtisserie met macarons.....	115	- Entremets feestelijk.....	147
- Grote macarons.....	116	- Entremets rond te versnijden.....	148
- Pâtisserie individueel	117	Streekproducten	149
- Nagerecht voor op het bord.....	119		
- Nagerecht superieur	120		
- Bavarois individueel	124		
Individueel gebak	126		
- Individuele pâtisserie.....	126		
- Chocoladedesserten	127		

NIEUWIGHEDEN

Eclair pistache



70005



Soezendeeg pure boter, banketbakkersroom met pistache en afwerking met pistache.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Eclair mango passievrucht



70010



Soezendeeg, banketbakkersroom met mango-passievrucht en gele suikerafwerking.
Lengte 14 cm.
Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 14 stuks.

Eclair framboos



70012



Soezendeeg, banketbakkersroom met framboos en roze suikerafwerking.
Lengte 14 cm.
Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 14 stuks.

PÂTISSERIE

Knapperige litchi rode vruchten lingot



70008



Biscuit, krokante witte chocolade en stukjes biscuit, mousse van rode vruchten, litchicoulis en witte chocolade met rood fluweel.
Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

Knapperige chocolade karamel lingot



70007



Cacao biscuit, krokante zwarte chocolade en stukjes biscuit, chocolademousse, karamelcrème en zwarte chocolade fluweel.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

NIEUWIGHEDEN

Paris-Brest ø 215



70013



Soezendeeg, pralinécème, pralinénotjes en amandelschilfers.
Diameter 215 mm.
Gewicht 550 g. Verkocht per karton van 6 stuks.

Krokante entremets citroen slagroom in band



8 / 10 porties

70009



Biscuit, krokante crumble, citroencrème en vanillemousse op basis van slagroom.
Afmetingen 360 x 90 mm.
Gewicht 795 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Gebakken flan met karamel van gezouten boter Les Secrets du Fournil® ø 215



8 / 10 porties

70006



Kruimeldeeg pure boter, flanbereiding met karamel van halfgezouten Isigny boter en Isigny room.
Dikte 43 mm. Diameter 215 mm.
Gewicht 1 345 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



4 gamma's eclairs

Onze eclairs zijn verkrijgbaar in **4 gamma's** een combinatie van **heerlijkheid en kwaliteit**:
Soezendeeg met pure boter, warm bereide banketbakkersroom*...

Verkrijgbaar in diverse gewichten en afwerkingen, om te kunnen voldoen aan de wens van uw klanten!

Eclairs Les Secrets du Fournil®

Een zuiver recept met verse eieren in het soezendeeg.
80g, 15cm, glad soezendeeg.

Maxi eclairs

Genereuze eclairs om de grootste zoetekauwen te plezieren!
100g, 15cm, gekarteld soezendeeg.



Eclairs gourmands

Voor de fijnproevers verkrijgbaar in 5 smaken.
80g, 16cm, gekarteld soezendeeg.

*Uitgezonderd ref. 27686 en 18446

Eclairs 75g

Een ideaal formaat voor bij de lunchpauze.
75g, 14cm, glad soezendeeg.

Soezen 'Gourmande'



Soes craquelin sensation pistache framboos

831298



Craquelin op soezendeeg met pure boter, mascarponecrème met pistachesmaak, gevuld met puree van frambozen.
Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Soes craquelin praliné

828854



Craquelin op soezendeeg met pure boter, praliné-mascarponecrème.
Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Maxi eclair chocolade

27191



Lengte 15 cm.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 18 stuks.



Maxi eclair koffie

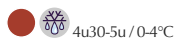
27190



Lengte 15 cm.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 18 stuks.

**Heerlijke éclair chocolade**

27686



4u30-5u / 0-4°C

Lengte 16 cm.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Heerlijke éclair koffie

27687



4u30-5u / 0-4°C

Lengte 16 cm.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Heerlijke éclair vanille

18446



4u30-5u / 0-4°C

Lengte 16 cm.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Heerlijke éclair speculoos

27466



4u30-5u / 0-4°C

Lengte 16 cm.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Heerlijke éclair chocolade-hazelnoot

27457



4u30-5u / 0-4°C

Lengte 16 cm.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Soezen 'Gourmande'



Maxi religieuse chocolade

27194



Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 9 stuks.



Maxi religieuse koffie

27193



Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 9 stuks.



Heerlijke religieuse chocolade

27196



Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Heerlijke religieuse koffie

27195



Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Eclair chocolade Les Secrets du Fournil® 80 g**

840147



Soezendeeg pure boter, warm bereide banketbakkersroom met chocolade en chocoladeglazuur.

Lengte 15 cm.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Eclair koffie Les Secrets du Fournil® 80 g**

840148



Soezendeeg pure boter, warm bereide banketbakkersroom met koffie en koffieglazuur.

Lengte 15 cm.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Eclair vanille Les Secrets du Fournil® 80 g**

840149



Soezendeeg pure boter, warm bereide banketbakkersroom met vanille en vanilleglazuur.

Lengte 15 cm.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Soezen klassiekers



Eclair chocolade

27418



Lengte 14 cm.
Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 14 stuks.

Eclair koffie

27416



Lengte 14 cm.
Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 14 stuks.

Eclair vanille

27420



Lengte 14 cm.
Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 14 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Eclair mango passievruucht

70010



Soezendeeg, banketbakkersroom met mango-passievruucht en gele suikerafwerking.
Lengte 14 cm.
Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 14 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Eclair framboos

70012



Soezendeeg, banketbakkersroom met framboos en roze suikerafwerking.
Lengte 14 cm.
Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 14 stuks.



Religieuse chocolade

18453



Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 13 stuks.

Religieuse koffie

27423



Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 13 stuks.

Religieuse vanille

27424



Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 13 stuks.



Mini religieuses

27349



Soorten : 15 chocolade, 15 koffie.
Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Gland met kirsch

27596



Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Salambo Grand Marnier®

27412



Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Soezen klassiekers

NIEUWIGHEID APRIL



Eclair Paris Brest wijze

832584



Lengte 14 cm.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 14 stuks.



Eclair pistache

70005



Soezendeeg pure boter, banketbakkersroom met pistache en afwerking met pistache.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Paris Brest ø 100

835507



Soezendeeg pure boter, praliné crème, stukjes amandelen.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Saint-Honoré individueel

841649



Gekarameliseerde bladerdeeg, soes craquelin gegarneerd met banketbakkersroom en slagroom met vanille.
Lengte 14 cm.
Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 9 stuks.



Soes slagroom

27696



Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Bladerdeeg desserten en taartjes cru



Pastel de nata ø 70

27156

8-10 min / 250-270°C

Gewicht 66 g. Verkocht per karton van 90 stuks.



Flan individueel ø 100

18452

25-30 min / 165-175°C

Gemaakt op basis van verse eieren en verse melk.
Gewicht 145 g. Verkocht per karton van 32 stuks.



Appelparré met appelen uit de Rhône Vallei

822925

15-20 min / 0-4°C 20-25 min / 170-180°C

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 60 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken.



Bourdaloue perentaartje ø 100

27119

25-30 min / 170-180°C

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.
Advies : napperen na afkoeling.



Amandinetaartje ø 100

27158

25-30 min / 170-180°C

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 20 stuks.
Advies : napperen na afkoeling.



Normandisch appeltaartje ø 100

27135

25-30 min / 170-180°C

Gewicht 135 g. Verkocht per karton van 40 stuks.
Advies : napperen na afkoeling.

Cru en gebakken bladerdeeg taartjes



Krokant taartje met abrikoos en amandel ø 105

841642

 30 min / 180°C

Bladerdeeg pure boter, abrikoos en versneden amandel.
Gewicht 145 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Krokant taartje met appel ø 110

841643



 30 min / 180°C

Bladerdeeg pure boter, gebakken appels met boter.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Fijn appeltaartje ø 130

27111

 10-15 min / 0-4°C  20-25 min / 170-180°C

Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 16 stuks.
Advies : napperen na afkoeling.



Gebakken fijn appeltaartje ø 130

841495

 10 min / 170°C

Bladerdeeg pure boter met appelpartjes ingestreken met boter en griessuiker.
Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Gebakken fijn vijgentaartje ø 130

841494

 10 min / 170°C

Bladerdeeg pure boter met vijgen en amandelcrème met rum.
Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



De zoete groententaartjes «Legum'n'sweet» : zoete aardappel en gekarameliseerde pecannoten ø 100

841646

15 min / 150°C

Gesuikerd zanddeeg, vulling van zoete aardappel en karamel, topping van gekarameliseerde pecannoten.

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



De zoete groententaartjes «Legum'n'sweet» : wortel, appelsien en noten ø 100

841647

15 min / 150°C

Gesuikerd zanddeeg, wortelbereiding met zeste van appelsien, topping van gehakte noten.

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Gebakken taartjes Le Tourier® ø 90



Frambozentaartje met witte chocoladeschilfers Le Tourier® ø 90

27294



Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Appeltaartje Le Tourier® ø 90

840144



Deeg met pure boter, verse appelcompote, stukjes verse appel en nappage.
Gewicht 114 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Normandisch appeltaartje Le Tourier® ø 90

27289



Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 32 stuks.



Citroentaartje Le Tourier® ø 90

27287



Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 32 stuks.



Meringue citroentaartje Le Tourier® ø 90

27295



Gewicht 95 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Chocoladetaartje Le Tourier® ø 90

27293

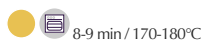


Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 32 stuks.



Coeur coulant chocoladetaartje Le Tourier® ø 90

834590



Chocolade zanddeeg, chocolade coeur coulant.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Crème brûlée taartje Le Tourier® ø 90

834592



Gesuikerd zanddeeg, beslag met smaak van crème brûlée.
Gewicht 82 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Gebakken taartjes



Daim® chocoladetaartje ø 100

27122



2u30-3u/0-4°C

Daim® en Milka® chocolade ganache, Daim® stukjes afwerking.

Inbegrepen in karton: 18 Daim®; labels.

Gewicht 115 g. Verkocht per karton van 18 stuks.

Advies: verwijder uit de vorm voor het ontdoien.



Milka® chocoladetaartje ø 100

27002



2u30-3u/0-4°C

Milka® chocolade ganache.

Inbegrepen in karton: 18 Milka®; labels.

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 18 stuks.

Advies: verwijder uit de vorm voor het ontdoien.



Chocoladetaartje ø 80

835390



2u/0-4°C

Gesuikerd zanddeeg, ganache van chocolade.

Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Citroen meringuetaartje ø 100

27435



2u30-3u/0-4°C

Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

Advies: verwijder uit de vorm voor het ontdoien.



Citroen meringuetaartje ø 80

840145



3u/0-4°C

Gesuikerd zanddeeg, gevuld met citroencrème uit

Sicilië en afgebrande meringue.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 18 stuks.



Citroentaartje ø 95

27272



2u30-3u/0-4°C

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

Advies: verwijder uit de vorm voor het ontdoien.

Voorgebakken en gebakken taartjes



Chibousttaartje ø 100

27103



Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Framboos chibousttaartje ø 100

834593



Zanddeeg, Normandische crème met frambozen, frambozen, chiboust crème.
Gewicht 143 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Rustiek crumble appeltaartje ø 100

27099

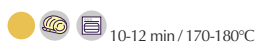


Gewicht 155 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Tatintaartje ø 95

22167

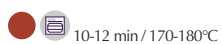


Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Crumble appeltaartje ø 100

27791

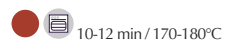


Gewicht 135 g. Verkocht per karton van 18 stuks.
Advies : ontvormen voor het opwarmen.



Crumble rode vruchtentaartje ø 100

27793



Taartje gegarneerd met appel, mengeling van rode vruchten en crumble.
Gewicht 135 g. Verkocht per karton van 18 stuks.
Advies : ontvormen voor het opwarmen.

Gebakken taartjes ø 100



Aardbeientaartje ø 100

841725



Aardbeien, gesuikerd zanddeeg, frangipane, frambozengelei, nappage.
Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 15 stuks.



Bosbessentaartje ø 100

841723



Bosbessen, gesuikerd zanddeeg, frangipane, nappage.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 15 stuks.



Abrikozentaartje ø 100

841722



Gesuikerd zanddeeg, abrikozen op siroop, frangipane, nappage.
Gewicht 125 g. Verkocht per karton van 15 stuks.



Frambozentaartje ø 100

841726



Frambozen, gesuikerd zanddeeg, frangipane, nappage.
Gewicht 135 g. Verkocht per karton van 15 stuks.



Appeltaartje ø 100

841724



Appelcompote, gesuikerd zanddeeg, sneetjes appelen, nappage.
Gewicht 125 g. Verkocht per karton van 15 stuks.



Pecannotentaartje ø 100

835434



Gesuikerd zanddeeg, gegarneerd met karamel en pecannoten.
Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 18 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het ontdooien.

Charlottines

**Charlottine chocolade ø 80**

27467



Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Charlottine peer ø 80**

27460



Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Charlottine rode vruchten ø 80**

27463



Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Charlottine framboos ø 80**

27451



Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Charlottine bosaardbeien ø 80**

27656



Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Charlottine cappuccino ø 80**

27469



Gewicht 95 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Charlottine tiramisu ø 80**

27657



Gewicht 95 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

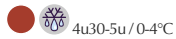


Millefeuilles



Millefeuille chocolade

27315



4u30-5u / 0-4°C

Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Millefeuille pâtissier

27241



4u30-5u / 0-4°C

Warm bereide banketbakkersroom.
Gewicht 145 g. Verkocht per karton van 16 stuks.



Millefeuille vanille

27415



4u30-5u / 0-4°C

Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Millefeuille pâtissier crème
diplomaat**

27165



4u-4u30 / 0-4°C

Millefeuille met crème diplomaat.
Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 16 stuks.



**Millefeuille pâtissier crème
diplomaat met karamel van gezouten
boter**

27647



4u-4u30 / 0-4°C

Millefeuille met crème diplomaat, gezouten
boterkaramel en slagroom.
Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

Millefeuille pâtissier zonder alcohol

27242



4u30-5u / 0-4°C

Warm bereide banketbakkersroom.
Gewicht 145 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

**Millefeuille crème diplomaat zonder
alcohol**

27162



4u-4u30 / 0-4°C

Millefeuille met crème diplomaat.
Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

**Omgekeerde millefeuille abrikoos
rozemarijn**

831285



4u30-5u / 0-4°C

Gekarameliseerd bladerdeegplaatje, crème van
mascarpone met rozemarijn en abrikozengelei.
Lengte 12 cm.
Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Omgekeerde millefeuille met
karamel van gezouten boter**

826098



4u30-5u / 0-4°C

Gekarameliseerd bladerdeegplaatje, crème diplomaat
met karamel van gezouten boter, decor met karamel
van gezouten boter.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Patisserie met macaron

**Macaron vanille framboos**

835387



Macaronschelpen, mousselinecrème vanille, framboos.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 15 stuks.

**Macaron vanille chocolade karamel**

841648



Vanille en chocolade macaronschelp, gevuld met vanillecrème, browniestukjes en cœur coulant karamel.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 15 stuks.

**Macaron excellence chocolade met karamel coeur coulant ø 75**

840164



Macaron chocolade, ganache van zwarte chocolade en coeur coulant karamel.
Bakje van 6 stuks. 4 bakjes per karton.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

**Macaron hazelnoot**

27436



Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Macaron hazelnoot selectie**

838236



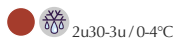
Macaronkoekje, hazelnootcrème en amandelschilfertjes.
Gewicht 58 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Grote macarons



Grote macaron chocolade ø 70

27583



2u30-3u / 0-4°C

Bakje van 6 stuks. 4 bakjes per karton.
Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Grote macaron framboos ø 70

27585



2u30-3u / 0-4°C

Bakje van 6 stuks. 4 bakjes per karton.
Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Grote macaron pistache ø 75

27587



2u30-3u / 0-4°C

Bakje van 6 stuks. 4 bakjes per karton.
Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Grote macaron vanille ø 75

27588



2u30-3u / 0-4°C

Bakje van 6 stuks. 4 bakjes per karton.
Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

**Cup chocolademousse**

841564



4u-5u / 0-4°C

Plastiek potje met deksel. Inclusief etiketten met de ingrediënten.

Chocolademousse gemaakt van chocoladeganache (melk, room en chocolade) vermengd met opgeklopt eiwit.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

**Douceur tiramisu**

22020



3u-3u30 / 0-4°C

Potje met deksel.

Gewicht 95 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Bodega glas tiramisu**

841744



3u-3u30 / 0-4°C

In glaasje met deksel. Genoise in koffie gedrenkt, mascarponecrème en decoratie van chocolade- en cacaochilfers.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Panna cotta mango**

840838



5u-6u / 0-4°C

Potje met deksel. Panna cotta met mangopuree en blokjes mango.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Crumble appel rode vruchten**

840837



5u-6u / 0-4°C

Potje met deksel. Mengeling van appel en rode vruchten, crumble.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Chiazaad met kokosmelk en coulis van rode vruchten**

841463



5u-6u / 0-4°C

Potje met deksel. Bereiding van chiazaad en kokosmelk, coulis van rode vruchten.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Individuele patisserie



Merveilleux chocolade

27495



In kistje.

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Merveilleux kokos

27494



In kistje.

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Mysterieux koffie

27582



In kistje.

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Moka chocolade

27498



In kistje.

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Moka koffie

27497



In kistje.

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Nagerecht voor op het bord

**Cheesecake individueel**

34501



Biscuit brisures, room, creamcheese, citroenschilfertjes, kaneel, natuurlijk aroma van vanille.

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

**Appel karamel met gezouten boter aumônière**

27485



Individuele verpakking.

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

**Pavlova vanille individueel**

826105



Meringue, slagroom met mascarpone en vanille.
Diameter 75 mm. Hoogte 80 mm.

Gewicht 65 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Tiramisu individueel**

22015



Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 10 stuks.

Nagerechten superieur



Aardbei 'Illusie'

840151



Mousse van aardbei met verveine, amandebiscuit met citroen en rode glazuur.
Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 8 stuks.



Peer 'Illusie'

841491



Mousse van peer, gevuld met perencompote, biscuit gebak en chocolade-afwerking.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 8 stuks.



Appel 'Illusie'

841492



Mousse van appel, gevuld met compote van groene appel, biscuit gebak en chocolade-afwerking.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 8 stuks.



Mousse van abrikoos en oranjebloesem

841452



Mousse van abrikoos en oranjebloesem, abrikozencreme en amandebiscuit.
Gewicht 95 g. Verkocht per karton van 16 stuks.



Mont-Blanc individueel ø 70

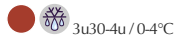
841540



Zandkoekje, opgeklopte room met vanille en vermicelli van kastanje-creme.
Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 8 stuks.

**Piramide carrousel**

27023



Fondant chocolademousse, hazelnootmousse, koekje van gepofte rijst.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

**Piramide 3 chocolade**

27527



Melkchocolademousse, witte chocolademousse, fondant chocolade fluweel.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

**Elegance chocolade**

27343



Ganache met 2 chocolades, hazelnoot feuillantine, trio van quenelles (fondant chocolade, melkchocolade, tiramisu).
Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

**Drie chocolade delice ø 60**

27345



Duo van fondant-witte chocolademousse, brownie, melkchocolade omhulling.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

**Chocolade passievrucht delice ø 60**

27376



Duo van fondant-melkchocolademousse, passievrucht en mangocrème, brownie, witte chocolade omhulling.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

**Entremets 3 chocolade individueel**

841534



Cacao biscuit, witte chocolademousse, mousse van melkchocolade, mousse van zwarte chocolade, glazuur van zwarte chocolade.
Lengte 80 mm.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Nagerechten superieur



Crème brûlée koepel

27688



4u30 / 0-4°C

Fondant chocolademousse, crème brûlée vulling
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Royal koepel

840159



3u / 0-4°C

Fondant chocolademousse, krokante feuillantine, zwarte glazuur.
Gewicht 72 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Chocolade mandarijn koepel

27544



2u30-3u / 0-4°C

Fondant chocolademousse, mandarijncreme.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Keizerin koepel

840158



4u / 0-4°C

Mango-paassiervruchtousse, geel glazuur en
kokosnoot.
Gewicht 73 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Rubis koepel

840160



4u / 0-4°C

Frambozenmousse, frambozencoulis in zijn krokante
chocoladebol, rode glazuur, pistache brisure.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL

**Knapperige litchi rode vruchten lingot**

70008



Biscuit, krokante witte chocolade en stukjes biscuit, mousse van rode vruchten, litchicoulis en witte chocolade met rood fluweel.
Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL

**Knapperige chocolade karamel lingot**

70007



Cacao biscuit, krokante zwarte chocolade en stukjes biscuit, chocolademousse, karamelcrème en zwarte chocolade fluweel.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

Entremet individueel



Opera individueel

27102



Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Chocolade feuillantine individueel

27941



Fondant chocolademousse, feuillantine, cacao glazuur.
Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Zwarte woud individueel

27960



Fondant chocolademousse, slagroom en kersen in kirsch, fondant chocoladeschilfertjes en cacao poeder.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 21 stuks.



Fraisier individueel

27342



Gewicht 105 g. Verkocht per karton van 14 stuks.



Fraisier individueel selectie

22017



Gewicht 128 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Framboisier individueel

27286



Vanillemousse, Mecker frambozen, frambozenpitjes, pistache brisure.
Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Bavarois rode vruchten individueel ø 70**

27778



Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 16 stuks.
Advies : ontvormen voor het ontdooien.

**Bavarois vanille karamel individueel ø 70**

27639



Gewicht 87 g. Verkocht per karton van 16 stuks.
Advies : ontvormen voor het ontdooien.

**Bavarois peer chocolade individueel**

22447



Perenmousse, fondant chocolade crémeux met stukjes peren, karamelnappage.
 Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 23 stuks.



Finger cake chocolade hazelnoot

840146



Moelleux van chocolade en amandel, afgewerkt met een garnituur van chocolade en hazelnoot. Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 14 stuks.



Finger cake rode vruchten

840801



Moelleux van amandel, garnituur van rode vruchtenpuree, glazuur. Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 14 stuks.



Kers clafoutis ø 105

27172



Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 24 stuks. **Advies** : ontvormen en omgekeerd presenteren.



Baba slagroom ø 65

27440



In kistje. Gewicht 160 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Varken in amandelspijs

22110



In kistje. Vanillecrème, génoise en amandelspijs omhulling. Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 9 stuks.



Vijg in amandelspijs

27389



In kistje. Vanillecrème, génoise en amandelspijs omhulling. Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 9 stuks. **Advies** : met bloemsuiker bestrooien.



Chocolade coeur coulant

22257

12 min / 180°C

Zakje van 2 stuks. 6 zakjes per karton.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Chocolade coeur fondant

822932

45s / 850 W

Dikte 35 mm. Diameter 67 mm.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



Coeur coulant karamel van gezouten boter

27709

12 min / 180°C

Zakje van 2 stuks. 6 zakjes per karton.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 12 stuks.
Advies : ontvormen na het afbakken.



Coeur fondant karamel van gezouten boter

822928

45s / 850 W

Dikte 35 mm. Diameter 67 mm.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



Brut van chocolade

27584

1-2 min / 350°C

Individuele verpakking.
Gewicht 95 g. Verkocht per karton van 18 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het opwarmen.

Flantaart cru



10 / 12 porties

Flan natuur ø 270

27310

1u30-1u40 / 145-155°C

Gewicht 2 200 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : laat 8u afkoelen tussen 0-4°C voor degustatie.



Flan individueel ø 100

18452

25-30 min / 165-175°C

Gemaakt op basis van verse eieren en verse melk.
 Gewicht 145 g. Verkocht per karton van 32 stuks.



10 / 12 porties

Kokosnoot flan ø 270

27316

1u30-1u40 / 145-155°C

Inbegrepen in karton : 4 zakjes met 50 g geraspte kokosnoot.
 Gewicht 2 000 g. Verkocht per karton van 4 stuks.
Advies : met geraspte kokosnoot bestrooien voor het afbakken. Laat 8u afkoelen tussen 0-4°C voor degustatie.



10 / 12 porties

Chocolade flan ø 270

27317

1u30-1u40 / 145-155°C

Gewicht 2 000 g. Verkocht per karton van 4 stuks.
Advies : laat 8u afkoelen tussen 0-4°C voor degustatie.



10 porties

Flan natuur bio ø 265

835383

12u / 0-4°C 20 min / 180°C

Zanddeeg pure boter, flanbeslag.
 Gewicht 1 600 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



Flantaarten en fars gebakken

NIEUWIGHEID APRIL



8 / 10 porties

Gebakken romige flan Les Secrets du Fournil®
ø 215



833249

20-30 min / 180°C

Kruimeldeeg pure boter, flanbeslag gemaakt met verse melk en 30 % room.
Hoogte 43 mm.
Gewicht 1 530 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



8 / 10 porties

Gebakken flan met karamel van gezouten boter
Les Secrets du Fournil® ø 215



70006

25-30 min / 180°C

Kruimeldeeg pure boter, flanbereiding met karamel van halfgezouten Isigny boter en Isigny room.
Dikte 43 mm. Diameter 215 mm.
Gewicht 1 345 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



10 porties

Gebakken voorgesneden flan natuur
ø 265

27509

8u-12u / 0-4°C

Gewicht 1 800 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : opwarmen in de oven gedurende 5-10 min aan 170-180°C (na ontdooiing).



10 / 12 porties

Gebakken flan Le Tourier® ø 270



27323

30-35 min / 170-180°C

Gemaakt op basis van verse eieren en verse melk.
Gewicht 2 000 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het opwarmen.



12 / 14 porties

Gebakken pruimen far

27311

8u-10u / 0-4°C

Gewicht 1 550 g. Verkocht per karton van 3 stuks.

Bladerdeeg in band



8 / 10 porties

Bladerdeegband abrikoos

27112

15-20 min / 0-4°C 35-40 min / 170-180°C

Lengte 540 mm. Breedte 120 mm.
Gewicht 1 150 g. Verkocht per karton van 4 stuks.
Advies : napperen na afkoeling.



8 / 10 porties

Bladerdeegband peer

27114

15-20 min / 0-4°C 35-40 min / 170-180°C

Lengte 540 mm. Breedte 120 mm.
Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 4 stuks.
Advies : napperen na afkoeling.



8 / 10 porties

Bladerdeegband appel

22214

15-20 min / 0-4°C 35-40 min / 170-180°C

Lengte 540 mm. Breedte 120 mm.
Gewicht 950 g. Verkocht per karton van 4 stuks.
Advies : napperen na afkoeling.



8 / 10 porties

Bladerdeegband multivruchten

27211

15-20 min / 0-4°C 35-40 min / 170-180°C

Lengte 540 mm. Breedte 120 mm.
Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 4 stuks.
Advies : napperen na afkoeling.





8 / 10 porties

Krokante taart met abrikoos en amandel ø 240

841644

50 min / 165°C

Bladerdeeg pure boter, abrikoos en amandelen.
Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



8 / 10 porties

Krokante taart met appel ø 240

841645

50 min / 165°C

Bladerdeeg pure boter, gebakken appelen met boter.
Gewicht 890 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



6 / 8 porties

Peer amandeltaart ø 230

27271

25-30 min / 170-180°C

Gewicht 850 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : napperen na afkoeling.

Voorgebakken en gebakken taarten



6 / 8 porties

Gebakken genappeerde appeltaart ø 240

838179

10 min / 0-4°C 15 min / 180°C

Gewicht 735 g. Verkocht per karton van 10 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het ontdooien.



6 / 8 porties

Gebakken Normandische appeltaart ø 240

828979

20 min / 180°C

Zanddeeg met pure boter, banketbakkersroom, appelen.
 Gewicht 835 g. Verkocht per karton van 8 stuks.



10 / 12 porties

Rustieke appeltaart crumble ø 270
 27249

30-35 min / 170°C

Gewicht 1 700 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : product in de vorm opwarmen.



6 / 8 porties

Tatintaart ø 200

27244

2u30-3u / 0-4°C 15-20 min / 170-180°C

Gewicht 850 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



6 / 8 porties

Tatintaart op Bretoense zanddeeg ø 220

822884

10u / 2-4°C 15-20 min / 180°C

Bretoense zanddeeg, gekarameliseerde appelen.
 Gewicht 800 g. Verkocht per karton van 4 stuks.
Advies : ontvorm de taart pas na het afbakken.



8 / 10 porties

Maxi tatintaart ø 280

833338

35 min / 180°C

Bladerdeeg pure boter, gekarameliseerde appelen.
 Gewicht 1 200 g. Verkocht per karton van 4 stuks.
Advies : ontvorm de taart pas na het afbakken.



6 / 8 porties

Mirabellen taart ø 220

841746

8 min / 180°C

Mirabellen uit Loraine IGP.
Gewicht 750 g. Verkocht per karton van 5 stuks.



6 / 8 porties

Gebakken appel rabarbertaart ø 240

828980

20 min / 180°C

Zanddeeg met pure boter, banketbakkersroom, rabarber, appelen.
Gewicht 835 g. Verkocht per karton van 8 stuks.



6 / 8 porties

Citroen meringuetaart ø 240

822930

4u-5u / 0-4°C

Citroencrème en italiaanse meringue.
Gewicht 945 g. Verkocht per karton van 2 stuks.
Advies : ontvormen voor het ontdooien.



6 / 8 porties

Gebakken citroentaart ø 230

27379

2u-3u / 0-4°C

Gewicht 700 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : ontvormen voor het ontdooien.

Taarten te versnijden



6 / 8 porties

Aardbeientaart ø 220

27816



4u-5u / 0-4°C

Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : ontvormen voor het ontdooien.



8 / 10 porties

Frambozentaart ø 260

27262



4u-5u / 0-4°C

Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 2 stuks.
Advies : ontvormen voor het ontdooien.



8 / 10 porties

Bosbessentaart ø 260

27266



4u-5u / 0-4°C

Gewicht 1 080 g. Verkocht per karton van 4 stuks.
Advies : ontvormen voor het ontdooien.



8 / 10 porties

Kokosnoottaart ø 260

836840



4u-5u / 0-4°C

Gewicht 1 150 g. Verkocht per karton van 2 stuks.



8 / 10 porties

Chocoladetaart ø 260

27284



4u-5u / 0-4°C

Gewicht 930 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : ontvormen voor het ontdooien.

Gebakken en voorgesneden taarten



10 porties

Voorgesneden citroen meringuetaart ø 260

40036

4u-4u30 / 0-4°C

Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 7 stuks.



10 porties

Voorgesneden chocolade-hazelnoottaart ø 260

40023

4u-4u30 / 0-4°C

Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



10 porties

Voorgesneden appeltaart speciaal ø 270

40024

4u-4u30 / 0-4°C

Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



10 porties

Voorgesneden bourdaloue perentaart ø 260

40022

4u-4u30 / 0-4°C

Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



10 porties

Gebakken voorgesneden flan natuur ø 265

27509

8u-12u / 0-4°C

Gewicht 1 800 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : opwarmen in de oven gedurende 5-10 min aan 170-180°C (na ontdooiing).

Moelleux cru en gebakken te versnijden



Maxi moelleux chocolade ø 270

27303

35-40 min / 170-180°C

Gewicht 1 300 g. Verkocht per karton van 4 stuks.



Chocolade moelleux ø 260

27115

2u30-3u / 0-4°C

Bevat amandelpoeder.

Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het ontdoien.



Fondant chocolade ø 265

27610

2u30-3u / 0-4°C

Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



Hazelnoot moelleux ø 260

27104

2u30-3u / 0-4°C

Gewicht 800 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het ontdoien.



Chocolade moelleux ø 300

27635

2u30-3u / 0-4°C

Gewicht 1 700 g. Verkocht per karton van 4 stuks.



Micro tropezienne ø 40

835398



3u/0-4°C

Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 35 stuks.

Advies : het product in het hoesje bewaren na opening.

Mini tropezienne ø 60

27121



2u-2u30/0-4°C

Gewicht ± 38 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Tropezienne individueel ø 80

27484



2u30-3u/0-4°C

Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Mousseline tropezienne ø 320

27346 12 / 14 porties



4u30-5u/0-4°C

Gewicht 1 100 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



Mousseline tropezienne ø 260

27369 8 / 10 porties



4u30-5u/0-4°C

Gewicht 800 g. Verkocht per karton van 2 stuks.



Mousseline tropezienne ø 220

27368 6 / 8 porties



3u30-4u/0-4°C

Gewicht 650 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



Entremets halve kader



24 / 27 porties

1/2 kader aardbei

27521



Vanillemousse, halve aardbeien, aardbeiencompote, chocoladefluweel.
Afmetingen 365 x 280 mm. Dikte 40 mm.
Gewicht 3 130 g. Verkocht per karton van 1 stuk.
Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader bosaardbeien

27487



Aardbeienmousse en halve bosaardbeien, platte kaasmousse, bosaardbeien, chocoladeschilfers en bloemsuiker decor.
Afmetingen 350 x 265 mm. Dikte 40 mm.
Gewicht 2 400 g. Verkocht per karton van 1 stuk.
Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader vanille rode vruchten

840833



Genoise, rode vruchtenconfituur, vanillemousse, rood spiegelglazuur.
Afmetingen 350 x 265 mm.
Dikte 40 mm.
Gewicht 2 450 g. Verkocht per karton van 1 stuk.



24 / 27 porties

1/2 kader framboisier

27511



Vanillemousse, Mecker frambozen, frambozenpitjes, pistache brisures.
Afmetingen 360 x 275 mm. Dikte 45 mm.
Gewicht 2 600 g. Verkocht per karton van 1 stuk.
Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



Entremets halve kader



24 / 27 porties

1/2 kader macaron framboos kokosnoot

833376

12u-14u / 0-4°C

Amandel dacquoise met geraspte en geroosterde kokosnoot, vanille mousse, framboos.

Afmetingen 360 x 280 mm. Dikte 40 mm.

Gewicht 2 450 g. Verkocht per karton van 1 stuk.



24 / 27 porties

1/2 kader muesli roomkaas

841435

4u-5u / 0-4°C

Mousse van roomkaas, coulis van aardbei en framboos, feuillantine muesli, genoisebiscuit afgewerkt met muesli.

Afmetingen 360 x 270 mm. Dikte 40 mm.

Gewicht 1 850 g. Verkocht per karton van 1 stuk.



24 / 27 porties

1/2 kader mango passievrucht

27513

4u-5u / 0-4°C

Mangomousse, passievruchtenmousse, frambozencoulis, geraspte kokosnoot.

Afmetingen 350 x 265 mm. Dikte 40 mm.

Gewicht 2 185 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 Kader framboos passievrucht krokant

838180

4u-5u / 0-4°C

Frambooscrèmeux, mango- passievruchtenmousse, witte chocolade krokantje, gepofte rijst en geraspte kokosnoot.

Afmetingen 270 x 340 mm. Dikte 40 mm.

Gewicht 2 830 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



Entremets halve kader



24 / 27 porties

1/2 kader passievrucht panacotta

27762



Passievruchtencrèmeux, panacottamousse, stukjes mango, gedroogde abrikozen, frambozen en pistache brisures.

Afmetingen 370 x 285 mm. Dikte 30 mm.

Gewicht 2 854 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader appel mojito

835385*

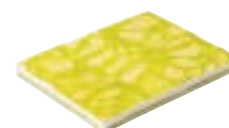


Genoise natuur gedrenkt in siroop van rum, limoenmousse met munt, gelei van groene appel, geglaceerd met citroen en groene appelgelei.

Afmetingen 370 x 285 mm. Dikte 30 mm.

Gewicht 2 340 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader mandarijn Cointreau®

27502



Mandarijnmousse, Cointreau® mousse, mandarijnglazuur en sinaaszeeste.

Afmetingen 360 x 275 mm. Dikte 40 mm.

Gewicht 2 500 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader normand

841728



Genoise gedrenkt in siroop op basis van Calvados, vanillemousse, gekarameliseerde appels en nappage.

Afmetingen 340 x 265 mm. Dikte 35 mm.

Gewicht 2 250 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



*Enkel beschikbaar bij uw lokale verdeler.

Entremets halve kader



24 / 27 porties

1/2 kader feuillantine chocolade

27533



4u-5u / 0-4°C

Fondant chocolademousse, feuillantine, cacao glazuur.
Afmetingen 360 x 275 mm. Dikte 30 mm.

Gewicht 1 900 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader praliné krokant

27506



4u-5u / 0-4°C

Praliné-hazelnootmousse, gepofte rijstkoekjes, marmerglazuur.
Afmetingen 340 x 265 mm. Dikte 35 mm.

Gewicht 1 850 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader zwarte woud

27334



4u-5u / 0-4°C

Fondant chocolademousse, slagroom en kersen met kirsch, fondant
chocolade schilfertjes en cacaopoeder.

Afmetingen 350 x 265 mm. Dikte 40 mm.

Gewicht 2 600 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader krokant drie chocolade

833339



4u-5u / 0-4°C

Zachte biscuit, krokantje van zwarte chocolade en hazelnoten, witte
chocolademousse, melkchocolademousse, chocoladefluweel.

Afmetingen 360 x 270 mm. Dikte 33 mm.

Gewicht 2 100 g. Verkocht per karton van 1 stuk.



Entremets halve kader



24 / 27 porties

1/2 kader opera chocolade/koffie

27510



Crème au beurre koffie, fondant chocolade ganache, opéra biscuit gedrenkt in koffie.

Afmetingen 360 x 275 mm. Dikte 30 mm.

Gewicht 2 290 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader opera chocolade koffie

833540



Joconde biscuit met koffie, chocoladeganache, chocoladeglazuur en afwerking met schrift.

Afmetingen 360 x 270 mm. Dikte 28 mm.

Gewicht 1 915 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader chocolade praliné rocher

833359



Hazelnootbiscuit, krokantje van melkchocolade en praliné, zwarte chocolademousse, gekarameliseerde hazelnoot, pralinémousse, gegrilde gehakte amandelen, glazuur van chocolade.

Afmetingen 340 x 270 mm. Dikte 40 mm.

Gewicht 2 050 g. Verkocht per karton van 1 stuk.



24 / 27 porties

1/2 kader bitter chocolade

27504



Chocolademousse, bitter cacao biscuit, fondant chocolade fluweel.

Afmetingen 340 x 265 mm. Dikte 45 mm.

Gewicht 1 750 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



Entremets halve kader



24 / 27 porties

1/2 kader karamel peer

27516

4u-5u / 0-4°C

Karamelmousse met stukjes peren, karamel.
 Afmetingen 340 x 265 mm. Dikte 35 mm.
 Gewicht 1 900 g. Verkocht per karton van 1 stuk.
Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader speculoos

27539

4u-5u / 0-4°C

Speculoosmousse, giandujamousse met speculoos brisure, speculoos brisure decor.
 Afmetingen 370 x 285 mm. Dikte 40 mm.
 Gewicht 2 570 g. Verkocht per karton van 1 stuk.
Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



24 / 27 porties

1/2 kader tiramisu

841727

6u / 0-4°C

Mascaronemousse, cacao genoise gedrenkt in Marsala-rum koffiesiroop, fondant chocoladefluweel.
 Afmetingen 340 x 265 mm. Dikte 35 mm.
 Lengte 35 mm.
 Gewicht 2 100 g. Verkocht per karton van 1 stuk.
Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



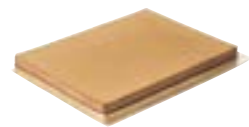
24 / 27 porties

1/2 kader chocolade vanille

840150

5u-6u / 0-4°C

Bretoens zanddeeg, vanillecrème, genoise van cacao gedrenkt in vanillesiroop, ganache van zwarte chocolade en chocoladefluweel.
 Afmetingen 340 x 255 mm. Dikte 40 mm.
 Gewicht 2 000 g. Verkocht per karton van 1 stuk.
Advies : de entremets nog bevroren versnijden.



Entremets in band



8 / 10 porties

Bavaois bosaardbeien citroen in band

27661

4u-5u / 0-4°C

Afmetingen 360 x 80 mm.
Gewicht 700 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



8 / 10 porties

Framboisier entremets in band

833337*

7u / 0-4°C

Genoise, vanille mousse, frambozen, nappage van framboos.
Afmetingen 370 x 81 mm.
Gewicht 800 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



8 / 10 porties

Bavaois cheesecake in band

22123*

4u-5u / 0-4°C

Afmetingen 360 x 80 mm.
Gewicht 775 g. Verkocht per karton van 3 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



8 / 10 porties

Krokante entremets citroen slagroom in band

70009

4u / 0-4°C

Biscuit, krokante crumble, citroen crème en vanille mousse op basis van slagroom.
Afmetingen 360 x 90 mm.
Gewicht 795 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

*Enkel beschikbaar bij uw lokale verdeler.

Entremets in band



8 / 10 porties

Bavarois krokant chocolade in band

822885

4u / 0-4°C

Cacao génoise, chocolade-praliné krokantje, chocolademousse en cacaofluweel.
 Afmetingen 350 x 90 mm.
 Gewicht 700 g. Verkocht per karton van 4 stuks.



8 / 10 porties

Bavarois 3 chocolade in band

27660

4u-5u / 0-4°C

Afmetingen 360 x 280 mm.
 Gewicht 750 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



8 / 10 porties

Tiramisu te verdelen

826102

5u-6u / 0-4°C

Biscuit boudoir, mascarpone, cacao-poeder.
 Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Entremets met chocolade te versnijden



6 / 8 porties

Merveilleux chocolade om te delen

840834



3u / 0-4°C

Chocolademousse, meringue, chocoladeschilfers.
Gewicht 600 g. Verkocht per karton van 2 stuks.



4 / 6 porties

**Rocher hazelnoot-karamel
160 mm**

840603



10u / 0-4°C

Krokant van noten karamel, dacquoise van hazelnoot, chocolademousse, glazuur rocher melkchocolade.

Lengte 160 mm.

Gewicht 400 g. Verkocht per karton van 4 stuks.



8 / 10 porties

**Rocher hazelnoot-karamel
240 mm**

840604




10u / 0-4°C

Krokant van noten karamel, dacquoise van hazelnoot, chocolademousse, glazuur rocher melkchocolade.

Lengte 240 mm.

Gewicht 600 g. Verkocht per karton van 2 stuks.





 4 / 6 porties

Mont-Blanc om te delen ø 160

841539



Zandkoek, opgeklopte room met vanille, en vermicelli van kastanjecème.
Gewicht 650 g. Verkocht per karton van 2 stuks.


 4 / 6 porties

Entremets 3 chocolade

841535



Cacao biscuit, witte chocolademousse, mousse van melk chocolade, mousse van
zwarte chocolade, glazuur van zwarte chocolade.
Lengte 160 mm.
Gewicht 500 g. Verkocht per karton van 6 stuks.

Entremets rond te versnijden



8 / 10 porties

Zwarte woud ø 240

27263



Gewicht 1 200 g. Verkocht per karton van 2 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Paris-Brest ø 215

70013



Soezendeeg, pralinécrème, pralinénootjes en amandelschilfers.
Diameter 215 mm.
Gewicht 550 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



6 / 8 porties

Charlotte chocolade ø 180

27459



Gewicht 750 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



6 / 8 porties

Charlotte peer ø 180

27461



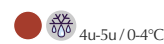
Gewicht 750 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



6 / 8 porties

Charlotte rode vruchten ø 180

27462



Gewicht 750 g. Verkocht per karton van 3 stuks.



Kouign amann natuur individueel ø 60

28450

45-60 min op kamertemperatuur 25 min / 180°C

In papieren vormpje.

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het opwarmen.



4 / 6 porties

Kouign amann natuur ø 180

28452

50-60 min / 23°C 35-40 min / 170-180°C

Gewicht 400 g. Verkocht per karton van 10 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het opwarmen.



8 / 10 porties

Kouign amann natuur plaat 320 x 260 mm

28454

1u20-1u30 / 23°C 1u-1u15 / 170-180°C

Gewicht 1 350 g. Verkocht per karton van 3 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het opwarmen.

Baskisch gebak



Baskische taart ø 260

18451

4u-5u / 0-4°C 8-10 min / 200°C

Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het opwarmen.



Baskische delicatessa ø 260

27297

4u-5u / 0-4°C 8-10 min / 200°C

Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 5 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het opwarmen.



Baskische kers delicatessa ø 260

27330

4u-5u / 0-4°C 8-10 min / 200°C

Gewicht 950 g. Verkocht per karton van 5 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het opwarmen.



Baskische delicatessa individueel ø 90

28413

2u-2u30 / 0-4°C 3-5 min / 200°C

Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 36 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het opwarmen.



Appel croustade ø 220

28421

25-30 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Bladerdeeg en appelmoes met stukjes appel.
Gewicht 500 g. Verkocht per karton van 6 stuks.

6 / 8 porties



Appel croustade ø 280

28424

25-30 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Bladerdeeg en appelmoes met stukjes appel.
Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 6 stuks.

8 / 10 porties



Pastis gascon ø 270

822933

30-40 min / 170°C

Gewicht 720 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : ontvormen na afkoeling.

8 / 10 porties



Pastis gascon ø 214

822931

30-40 min / 170°C

Gewicht 400 g. Verkocht per karton van 6 stuks.
Advies : ontvormen na afkoeling.

6 / 8 porties



Pastis gascon ø 95

822929

30-40 min / 170°C

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 30 stuks.
Advies : ontvormen na afkoeling.



Hartige hapjes

Een gamma
van 142 producten
waarvan 8 nieuwigheden

De plateau's	156	De mini sandwiches	178
- Assortimenten.....	156	- Cocktail.....	178
- Mono producten.....	163	- Clubs en croques.....	180
De warme hapjes	166	De wereldsmaken	181
- Mini krokantjes en bladerdegen.....	166	- Aziatisch	181
- Mini krokantjes en moelleux	168	- Mexicaans en tapas	182
- Mini quiches	169	De animatie's	183
- Mini pizza's en taartjes	170	- Mini brochettes	183
- Smaken uit de zee en escargot.....	171	- Finger food	185
- Mini burgers en hotdogs.....	172	De verrassingsbroden en hartige cake	187
- Cocktail burgers	173	- Verrassingsbroden.....	187
Hapjes	174	- Verrassingsbroden en hartige cake	189
- Met kaas.....	174		
- Glaasjes.....	175		

NIEUWIGHEDEN

Mini koepel excellence zalm en pistache



70029



Mini koepel met tartaar van gerookte zalm (Noors), pistache, kacha en roze bessen met een bereiding van honingmosterd op een parmezaan koekje.

Gewicht ± 9,8 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Sticks van Cantal AOP met rode vruchten



70019



Plaat van 30 stuks : Sticks van Cantal AOP (Franse oorsprong), met vulling van rood fruit (braambessen, frambozen, aalbessen) afgewerkt met gehakte amandel.

2 platen per karton

Gewicht ± 13,6 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

Mini brochette van gemarineerde Sint-Jacobsvruchten



70021



In citroen en basilicum gemarineerde Sint-Jacobsvruchten op een bamboespiesje.

Gewicht ± 18,5 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Advies : op elke zijde bakken.

Mini brochette van gemarineerde garnalen



70023



In citroen en basilicum gemarineerde garnalen op een bamboespiesje.

Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Advies : op elke zijde bakken.

HARTIGE HAPJES

Croque-monsieur bacon cheddar cocktail



70028



Croque van pain de mie, bacon, cheddar en bechamelsaus.
Afmetingen 80 x 20 mm.
Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

Cheeseburger cocktail kip barbecue



70027



Plaat van 30 stuks: Bun broodjes, hamburger van franse kip, cheddar en barbecuesaus.
Diameter 50 mm.
Gewicht ± 42 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Canapés gourmets



70026



Plaat van 48 stuks: 6 canapés met garnaal gekonfijte citroen en koriander, verse kaas en mierikswortel op pain de mie met cacao en mout, 6 canapés met Serrano ham, verse kaas en pesto op pestocake, 6 canapés met sardine, Espelette peper en bieslook op blini, 6 canapés met kip, paprika, verse kaas en mosterd op pain de mie met cacao en mout, 6 canapés met verse kaas, dille en gerookte zalm op blini, 6 canapés met eenden foie gras en vijgenconfijt op pain de mie met peperkoek, 6 canapés met mascarpone, verse kaas en tuinboon op pesto cake, 6 canapés met artisjok, tomaat, bascilicum en feta kaas op pain de mie met mout.
Gewicht ± 7,5 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Glaasje met zalm en vitelotte puree



70031



Gepresenteerd in een glaasje: Zalm gegaard in room en witte wijn, puree van vitelotte en topping van amandel crumble.
Diameter 52 mm. Hoogte 31 mm.
Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Assortimenten



Smakenexplosie

26723



Plaat van 40 stuks : 5 parmezaan zandkoekjes met geitenkaas, peer en noten, 5 champignon moelleux met foie gras en boschampion, 5 gerookte zalm-citroen opera's met zalmeitjes, 5 foie gras lollies met chocolade omhulling, 5 blini met kreeft en gestoofde prei, 5 tortilla's met langoustine en saffraan, 5 Sint-Jacobsvruchtentaartjes met duxelle van champignons en truffel, 5 miebrood met verse kaas, gerookte zalm, dille en gekonfijte citroen.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 9,9 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Smakenontdekking

26680



Plaat van 40 stuks : 5 blini met kaas met kokosnoot en gambas tandoori, 5 bonte kamschelpbrochetten met pompoelmoes en garnaal, 5 olijven zandkoekjes met tonijn en paprika, 5 sinaas moelleux met guacamole en krabvlees, 5 zandkoekjes met foie gras en knapperige banaan, 5 gambabrochetten met kokosnoot en ananas, 5 zandkoekjes met gamba's en curry, 5 makis gerookte eendenborst en foie gras.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 11,5 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



De gourmet

26354



Plaat van 40 stuks : 5 verse kaastaartjes met mierikswortel, garnaal en wasabiparels, 5 blini met verse kaas, honing en bonte kamschelp, 5 fajita's met chilisaus, 5 boekweitmeel gambabrochettes met gebakken ananas, 5 pannenkoekmoelleux met pastei van Sint-jacobsvrucht en krabvlees, 5 gemarineerde en gerookte eendenborstfilets met gekarameliseerde appelen, 5 tapenade muffins met zuiderse groentenkoepel, 5 sushi's met gember, gerookte zalm en wasabiparels.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 12,5 g. Verkocht per karton van 40 stuks.





Operas foie gras

22247



Plaat van 66 stuks : 33 operas foie gras mango, 33 operas foie gras framboos.
1 plaat per karton.
Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van 66 stuks.



Canapés excellence

26142



Plaat van 48 stuks : 6 canapés op pain perdu wijze met abrikoos, schapenkaas en chutney van vijgen en ui, 6 canapés met schapenkaas, basilicum, rucola, gemarineerde kerstomaatjes en pecannoten op vierkant notenbrood, 6 canapés met kaas, gerookte forel, Sint-Jacobsvruchten en rivierkreeftje op Noors brood, 6 canapés met gerookte zalm, zeste van citroen en dille op roggebrood, 6 canapés met Serrano ham, olijven en piquillosboter op notenbrood, 6 canapés met eendenfilet, perzik en amandel op pain de mie natuur, 6 canapés met rosette, boter, ouderwetse mosterd en pistache op pain de mie natuur, 6 canapés met verse kaas, citroen, komkommer en foreleitjes op zwart pain de mie.
1 plaat per karton.
Gewicht ± 13 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



De vegetariër

826118



Plaat van 20 stuks : 5 gaspachos tomaat-paprika-komkommer, 5 bouchées hummus-tomaat-erwtjes, 5 operas sojabonen-piquillos paprika, 5 brochettes ananas-piquillos paprika-wortel.
2 platen per karton.
Gewicht ± 15 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Assortimenten



Gegarnerde mini tortilla's

834625



Plaat van 48 stuks : 12 gerookte zalm, 12 kip, 12 Serrano ham, 12 groenten en geitenkaas.
2 platen per karton.
Gewicht ± 13,5 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Mini moelleux in een poëzie van smaken

841663



Plaat van 30 stuks : 5 mini moelleux olijven, tomatencrème en geitenkaas, 5 mini moelleux wortel en sinaasappel, verse kaas met kurkuma, bonen en paprika, 5 mini moelleux 4-kruiden, mascarpone met foie gras en gedroogd fruit, 5 mini moelleux spinazie, mascarpone met citroen en gerookte forel, 5 mini moelleux rode ui, Roquefort crème, blokjes peer en walnoten, 5 mini moelleux limoen, avocadocrème en garnaal.
2 platen per karton.
Gewicht ± 12 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



Smaken trilogie

22118



Plaat van 18 stuks : 6 taartjes met romige kaasmousse van rucola en tomatentartaar met piquillo, 6 geitenkaas lolly's met wortel gelei, 6 operas van eenden foie gras, groenten en Portogelei.
2 platen per karton.
Gewicht ± 11 g. Verkocht per karton van 36 stuks.





Tuin voor de fijnproevers

841465



Plaat van 48 stuks: 12 mini meergranen croques tomaat mozzarella en pesto, 12 soezen met bechamel van Comté AOP, 12 mini cakes met butternut pompoen, 12 mini röstis met spinazie en gemarineerde gegrilde artisjok.
1 plaat per karton.
Gewicht ± 15,8 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Canapés Mediterraans

841658



Plaat van 37 stuks: 10 meergranen boterhammen (zonnebloem, gierst, rogge) en Coppa, 10 wafeltjes met paprika, chorizo en geitenkaas, 10 polenta met groene olijvencreme en halfgedroogde kerstomaatjes, 7 tomatencakejes met gegrilde courgettes en gemarineerde artisjok met basilicum.
1 plaat per karton
Gewicht ± 10,8 g. Verkocht per karton van 37 stuks.



Mini pannenkoekjes plezier

22115



Plaat van 24 stuks: 6 zuidse groenten pannenkoekjes met peul, 6 pannenkoekjes met kaasmousse en duo van zalm, 6 pannenkoekjes met look en fijne kruidenkaasmousse met gedroogde tomaat, 6 pannenkoekjes met guacamole, kaasmousse en garnaal.
2 platen per karton.
Gewicht ± 13 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Assortimenten



Canapés smaken selectie

26031



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 56 stuks : 7 ricotta-paprikamousse met coppa op mini polenta, 7 schapenkaas met doperwten en munt op spinazie pain de mie, 7 tzatzikis en gerookte zalm op mini boekweit blini, 7 mango-abrikooschutney met foie gras op rogge pain de mie, 7 mini navetten met tomaatolijf en chorizo, 7 beaufortmousse en gegrilde groenten op noten pain de mie, 7 guacamole en garnaal op tomaten pain de mie, 7 tomatenmousse en involtini op tomaten pain de mie.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 8,2 g. Verkocht per karton van 56 stuks.



Canapés gourmets

70026



4u / 0-4°C

Plaat van 48 stuks : 6 canapés met garnaal gekonfijte citroen en koriander, verse kaas en mierikswortel op pain de mie met cacao en mout, 6 canapés met Serrano ham, verse kaas en pesto op pestocake, 6 canapés met sardine, Espelette peper en bieslook op blini, 6 canapés met kip, paprika, verse kaas en mosterd op pain de mie met cacao en mout, 6 canapés met verse kaas, dille en gerookte zalm op blini, 6 canapés met eenden foie gras en vijgenconfijf op pain de mie met peperkoek, 6 canapés met mascarpone, verse kaas en tuinboon op pesto cake, 6 canapés met artisjok, tomaat, bascilicum en feta kaas op pain de mie met mout.

Gewicht ± 7,5 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Canapés lunch

26281



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 48 stuks : 6 canapés tzatziki met gerookte zalmchiffonade op pain de mie natuur, 6 canapés geitenkaas kerstomaat en amandel op pain de mie natuur, 6 canapés involtini courgette, basilicum op pain de mie tomaat, 6 canapés met garnaal, verse kaas en bieslook op pain de mie spinazie, 6 canapés met eendenfoie gras-blokje, chutney van vijg, ui en appel op pain de mie speciaal, 6 canapés gegrilde groentjes, chorizo, hazelnootjes op pain de mie speciaal, 6 canapés Serrano ham, verse kaas en honing op pain de mie met noten, 6 canapés zure room, foreleitjes en bieslook op pain de mie.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 11 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Assortimenten

**Slagers canapés**

22259



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 48 stuks : 6 canapés met coppa, verse kaas en persillade op moutbrood, 6 canapés met pastrami op bretzeltoast, 6 canapés met saucisson en emmental op moutbrood, 6 canapés met involtini op Noors brood, 6 tomatenblini met chorizo en bieslook, 6 canapés met saucisson en ouderwetse mosterd op bretzeltoast, 6 canapés met Charolais rundsvlees, ouderwetse mosterd en pistachenootjes op meergranen brood, 6 tomatenblini met saucisson.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 7 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Canapés terroir**

841732



2u30-3u / 4°C

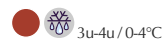
Plaat van 48 stuks : 6 tomatenblini met geitenkaas met cherrytomaat en basilicum, 6 tomatenblini met verse kaas, Coppa en pesto, 6 miebrood met ham emmental verse kaas en bieslook, 6 cacao miebrood met rauwe ham, verse kaas met look en maanzaad, 6 blini met gerookte zalm en roomkaas met dille, 6 blini met sardientjes en bieslook, 6 meergranen miebrood met Serrano ham en verse kaas met basilicum, 6 cacao miebrood met gerookte zalm en verse kaas met basilicum.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 7,5 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Canapés traiteur**

26121



3u-4u / 0-4°C

Plaat van 48 stuks : 6 canapés op noten pain de mie rond uitgesneden met boter, gedroogde worst en olijschijfjes, 6 canapés op pain de mie natuur rond uitgesneden met chiffonade van hamnootje en vijgenboter, 6 canapés op zwarte pain de mie achthoek uitgesneden met citroenkaas, foreleitjes en bieslook, 6 canapés op pain de mie natuur vierkant uitgesneden met gekonfijte citroen-korianderkaas, koriander en sashimi van garnaal, 6 canapés pain de mie vierkant uitgesneden met ouderwetse mosterdkaas, 2 kwartjes van kerstomaat, mozzarella bolletje en rucola, 6 canapés op pain de mie wit in achthoek met crème van fourme d'Ambert en groene pistache, 6 canapés op pain de mie wit vierkant uitgesneden met bieslookcrème en chiffonade van gerookte zalm.

4 platen par karton.

Gewicht ± 9 g. Verkocht per karton van 192 stuks.

Assortimenten



Canapés traiteur selection

26275



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 48 stuks : 6 canapés met puree van artisjok en tomaat met gemarineerde tomaat, 6 canapés met kerstomaatjes en garnaal, 6 canapés met geitenkruidenkaas, 6 canapés met chiffonade van rauwe ham en vijgen, 6 canapés Roquefort en pistache, 6 canapés met gerookte zalm en bieslookcrème, 6 canapés met gerookte forel en foreleitjes.

4 platen per karton.

Gewicht ± 7 g. Verkocht per karton van 192 stuks.



Canapés receptie

841731



4u-5u / 4°C

Plaat van 40 stuks: 5 blini met gerookte zalm, room en bieslook, 5 canapés met kaas forel en bieslook op pain de mie, 5 canapés met gedroogde worst en augurk op pain de mie met mosterd, 5 garnaal met limoen crème en komijn op volkorenbrood, 5 canapés met gemarineerde tomaat en mosterdcrème op pain de mie, 5 canapés met geitenkaas en kruidenmix op pain de mie met mout, 5 canapés met mierikswortelcrème op spinaziebrood, 5 canapés met bereiding van zalm op pain de mie meergranen (zonnebloem, gierst, rogge)

3 platen per karton.

Gewicht ± 6,6 g. Verkocht per karton van 120 stuks.



Canapés cocktail

26036



3u30 / 0-4°C

Plaat van 140 stuks : 20 canapés met kruidengeitenkaas op pain de mie, 20 canapés met eendenrilette en pistache op pain de mie, 20 canapés met tonijnrilette en tomaat op pain de mie, 20 canapés met Serrano ham en gemarineerde tomaat op pain de mie, 20 canapés met kruidenkaasje met look op pain de mie, 20 canapés met duo van zalm en bieslook op pain de mie.

Etui in folie.

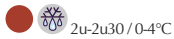
Gewicht ± 6,6 g. Verkocht per karton van 140 stuks.



Mono producten

**Mini caroline foie gras blokje**

70073



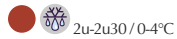
Plaat van 42 stuks : soezendeeg gearneerd met een foie gras blokje.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 15 g. Verkocht per karton van 42 stuks.

**Mini caroline zalm**

22448



Plaat van 42 stuks : soezendeeg gearneerd met een romige zalm moussé.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 18 g. Verkocht per karton van 42 stuks.

**Canapés malicette zalm met foreleitjes**

838196



Plaat van 28 stuks : toast malicette met gerookte zalm en foreleitjes op verse kaas met mierikswortel, bestrooid met zwart sesamzaad en dille.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 12,5 g. Verkocht per karton van 28 stuks.

**Focaccia hartje met gerookte zalm**

22022



Plaat van 49 stuks : gerookte zalm sneetjes op focacciabrood.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 13,9 g. Verkocht per karton van 49 stuks.

**Canapés gerookte zalm**

26279



Plaat van 48 stuks : gerookte zalm chiffonnade op rogge brood.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 12,5 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Canapés gedroogde ham**

26278



Plaat van 48 stuks : gedroogde ham chiffonnade op noten pain de mie.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 12,5 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Mono producten



Briochain® foie gras blokje vijgen

841787



Bakje van 20 stuks : 2 bakjes per karton.
Gewicht ± 23 g. Verkocht per karton van 40 stuks.
Advies : verwijder de folie voor het ontdooven.



Mini lolly met blokje foie gras en chocolade

841662



Plaat van 40 stuks : blokje foie gras omhuld met chocolade op een krokante bodem van gedroogde vijgen afgewerkt met een design pic.
Lengte 32 mm. Diameter 26 mm.
Gewicht 7,5 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Paletino

22379



Plaat van 24 stuks : brood op peperkoek wijze, amandelkrokantje, foie gras blokje.
1 plaat per karton.
Gewicht ± 13,2 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Mini koepel excellence zalm en pistache

70029



Mini koepel met tartaar van gerookte zalm (Noors), pistache, kacha en roze bessen met een bereiding van honingmosterd op een parmezaan koekje.
Gewicht 9,8 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Sticks van Cantal AOP met rode vruchten

70019



Plaat van 30 stuks : Sticks van Cantal AOP (Franse oorsprong), met vulling van rood fruit (braambessen, frambozen, aalbessen) afgewerkt met gehakte amandel.
2 platen per karton
Gewicht ± 13,6 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



Mini garnalenroosjes

835394



6 vormpjes van 10 stuks. Roosje van filodeeg, gevuld met garnalen, yam bonen, ui, koriander, gember en look.
Dikte 30 mm. Diameter 40 mm.
Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

Mono producten

**Mini spiegelei**

834555



3u-3u30 / 0-4°C

Plaat van 48 stuks : kwartel spiegelei, champignonduxelle met truffel, parmezaan zandkoekje.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 14 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Mini hartige cookies met chorizo**

835392



5 min / 200°C



Cookiesdeeg met stukjes Franse chorizo.

Diameter 50 mm.

Gewicht 15 g. Verkocht per karton van 120 stuks.

Advies : haal het product uit het zakje.

**Mini gearneerde tortilla met gerookte zalm**

833492



2u / 0-4°C

Tortilla met lijnzaad, verse kaas met bieslook en gerookte zalm.

Diameter 35 mm.

Gewicht ± 13,2 g. Verkocht per karton van 96 stuks.

**Hartige macarons foie gras appel**

821450



1u30-2u / 0-4°C

Bakje van 35 stuks : blokje foie gras met Armagnac en gekarameliseerde appelen.

2 bakjes per karton.

Diameter 40 mm.

Gewicht 15 g. Verkocht per karton van 70 stuks.

**Hartige macarons witte truffel hazelnoot**

821451



1u30-2u / 0-4°C

Bakje van 35 stuks : witte truffelcrème.

2 bakjes per karton.

Diameter 40 mm.

Gewicht 15 g. Verkocht per karton van 70 stuks.

**Hartige macaron met vijg, geitenkaas en tijm**

825756



1u30-2u / 0-4°C

Bakje van 35 stuks : verse geitenkaas met vijg, afgewerkt met tijm.

2 bakjes per karton.

Diameter 40 mm.

Gewicht 15 g. Verkocht per karton van 70 stuks.

Mini krokantjes en bladerdegen



Chouquette Comté

26268

   18-22 min / 180°C

Gewicht ± 16 g. Verkocht per karton van 144 stuks.



Chouquette Emmental

26269

   18-22 min / 180°C

Gewicht ± 16 g. Verkocht per karton van 144 stuks.



Mini cocktailworstje feuilleté

26732

   5-10 min / 0-4°C  12-15 min / 170-180°C

Gewicht ± 17,5 g. Verkocht per karton van 160 stuks.



Krokante bouchee met kaas

841441



  15-20 min / 180°C

Bladerdeeg gearneerd met kaas.
Gewicht ± 29 g. Verkocht per karton van ± 50 stuks.



Krokante bouchee met ham

841440

  15-20 min / 180°C

Bladerdeeg gearneerd met ham en bestrooid met sesamzaadjes.
Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van ± 75 stuks.



Krokante bouchee met tomaat en room

841439

  15-20 min / 180°C

Bladerdeeg gearneerd met een pizzasaus en room.
Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van ± 57 stuks.

Mini krokantjes en bladerdegen

**Allumette bladerdeeg Emmental**

841729

🕒 15-20 min / 180-210°C

Gedoreerd bladerdeeg gevuld met Emmental kaas.
Lengte 120 mm.
Gewicht ± 16 g. Verkocht per karton van 160 stuks.

**Emmental maanzaad chouquette**

832464

🕒 18-22 min / 180°C

Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 144 stuks.

**Mini feuilletés korfjes**

18440

🕒 5-10 min / 0-4°C 🕒 12-15 min / 170-180°C

Zakje van 40 stuks : 10 spinazie ricotta, 10 goenten oregano, 10 zalm dille, 10 geitenkaas maanzaad.
4 zakjes per karton.
Gewicht ± 14 g. Verkocht per karton van 160 stuks.

**Cocktail feuilletés**

26676

🕒 5-10 min / 0-4°C 🕒 12-15 min / 170-180°C

Zakje van 32 stuks : 8 gemarineerde tomaat met zwarte olijf, 8 geitenkaas-courgette-pesto, 8 mini cocktailworstje-bechamel, 8 driehoekjes gratineerde emmental.
4 zakjes per karton.
Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 128 stuks.

**Petits fours feuilleté**

832596

🕒 5-10 min / 0-4°C 🕒 12-15 min / 170-180°C

Zakje van 52 stuks : 13 bladerdegen met geitenkaas, 13 bladerdegen met zwarte olijven, 13 bladerdegen met mini cocktailworstje en mosterd, 13 bladerdegen met tomaat en oregano. Zakje van 52 stuks : 2 zakjes per assortiment. 4 zakjes per karton. 2 zakjes per assortiment, 4 zakjes per karton. Gewicht ± 14,1 g. Verkocht per karton van 208 stuks.

**Petits fours feuilleté selection**

26033

🕒 5-10 min / 0-4°C 🕒 12-15 min / 170-180°C

Zakje van 52 stuks : 14 ham comté, 14 pizza, 14 mini cocktailworstje, 14 geitenkaasrolletje.
4 zakjes per karton.
Gewicht 11,5 g. Verkocht per karton van 208 stuks.

Mini krokantjes en bladerdegen



Mini kip champignon vol au vent

841485

12u/0-4°C 8-10 min/180°C

Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



Mini cocktailrolletjes trio

26975

15-20 min/0-4°C 12-15 min/170-180°C

Soorten : kaas, ham-kaas, kip-kaas.
Gewicht ± 18 g. Verkocht per karton van 279 stuks.
Advies : bestrijken voor het afbakken.



Hartige mini muffins assortiment

22585

15s/850 W

Soorten : 16 ham-kaas, 16 tomaat-basilicum, 16 kip-bacon, 16 geitenkaas-pesto-spinazie.
Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 64 stuks.
Advies : mogelijkheid om koud te serveren na ontdooiing.



Hartige mini canelés

826120

1u/0-4°C 10 min/180°C

Soorten : zwarte olijven, parmezaan, pesto, paprika met chorizosmaak en tomaat-Espelette peper.
Gewicht 13 g. Verkocht per karton van 150 stuks.



Mini kabeljauw pastel de nata ø 55

22437

15-20 min/170-180°C

Gewicht ± 33 g. Verkocht per karton van 120 stuks.

Mini quiches

**Hartige mini aperitiefhapjes**

834619

25-30 min / 170-180°C

Speciale bakvorm van 25 stuks : 5 quiches lorraine, 5 pizzataartjes, 5 cocktail worstentaartjes, 5 zalm-broccolitaartjes, 5 drie kazentaartjes.

Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 125 stuks.

Advies : verwijder de folie voor het bakken.

**Hartige mini aperitiefhapjes premium**

828953

30-35 min / 170-180°C

Speciale bakvorm van 25 stuks : 5 quiches groene asperge en groene curry, 5 quiches eendemagret en eekhoortjesbrood, 5 quiches koolvis piperade met Espelette peper, 5 quiches foie gras met vijgen, 5 quiches Sint-Jacobsvrucht met pesto.

3 platen per karton

Gewicht 22 g. Verkocht per karton van 75 stuks.

Advies : verwijder de folie voor het bakken.

**Mini hartige fusion aperitiefquiches**

835397

20-25 min / 170-180°C

Bakvorm van 25 stuks : 5 Mediterraanse quiches, 5 quiches geitenkaas en ui, 5 quiches escargot, 5 quiches Sint-Jacobsvrucht prei, 5 quiches Fourme d'Ambert AOP.

3 platen per karton.

Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 75 stuks.

Advies : verwijder de folie voor het bakken.

**Mini vegetarische aperitiefquiches**

835396

15 min / 160-170°C

Bakvorm van 25 stuks : 5 quiches bloemkool, 5 quiches 2 paprika's, 5 quiches spinazie, geconfijte citroen en rozemarijn, 5 quiches eekhoortjesbrood en sjalot, 5 quiches wortel-komijn.

3 platen per karton.

Gewicht ± 19 g. Verkocht per karton van 75 stuks.

Advies : verwijder de folie voor het bakken.

Mini pizza's en taartjes



Mini gevouwen pizza

828892

● 4-6 min / 200°C

Gevouwen pizzadeeg met tomaat en mozzarella.
Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 62 stuks.



Mini flammkuchen

823032

● 4-5 min / 250°C

Spekblokjes, ui.
Diameter 80 mm.
Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



Mini groenten tatintaartjes assortiment

826121

● 10-15 min / 180°C

Plaat van 12 stuks : 3 mini tatins champignons, 3 mini tatins paprika duo, 3 mini tatins curry en 3 mini tatins zuiderse groenten.
Dikte 2 cm. Diameter 45 mm.

Gewicht 25 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies : Ontvormen voor het ontdooien.

Smaken uit de zee en escargot

**Mini Sint-Jacobsvrucht op zijn Bretoens**

22043

Bakje van 12 stuks.

6 bakjes per karton.

Gewicht ± 12 g. Verkocht per karton van 72 stuks.

**Fripons in aumônières**

841383

Zakje van 40 stuks per soort : aubergine, schapen- en geitenkaas, zomerbroenten (tomaat, rode paprika en courgette) schapenmelkkaas.

2 zakjes per karton.

Gewicht ± 15 g. Verkocht per karton van 80 stuks.

**Mini brioche escargot**

26154

Bakje van 12 stuks.

6 bakjes per karton.

Gewicht ± 13 g. Verkocht per karton van 72 stuks.

**Krokantje escargot van Bourgogne**

26301

Bakje van 12 stuks.

6 bakjes per karton.

Gewicht ± 15 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Mini burgers en hotdogs



Mini hotdog kip

26216

6-8 min / 150-160°C

Plaat van 40 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 18 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Mini rösti burger

828949

6-7 min / 180°C

Bakje van 24 stuks : aardappelrösti, gebakken rundsvlees bereiding, ketchup, gebakken ui en cheddar.

2 bakjes per karton.

Gewicht ± 23 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Mini cheeseburger

26618

6-8 min / 150-160°C

Plaat van 40 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 18 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Mini hotdog met ketchup en mosterd

841479

7 min / 180°C

Plaat van 40 stuks : mini navette gearaneerd met mini worstje van kip (Franse oorsprong), ketchup en milde mosterd.

Gewicht 17,5 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Mini bagnet kip Provençals

26658

2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 40 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 20,5 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Mini dubbele cheeseburger

26041

6-8 min / 150-160°C

Plaat van 40 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Cocktail burgers

**Bacon cocktail burger**

834560

12-15 min / 150-160°C

Plaat van 24 stuks. Cocktail burger (met gemoute gerst) met bacon ø 50 1 plaat per karton.
Gewicht 43,8 g. Verkocht per karton van 24 stuks.
Advies : de producten met bakpapier of aluminiumpapier bedekken voor het opwarmen.

**Rossini cocktail burger**

832362

15-20 min / 150-160°C

Plaat van 15 stuks.
2 platen per karton.
Diameter 50 mm.
Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Gekleurde mini burgers assortiment**

822904

6-8 min / 150°C

Soorten : 6 bruine mini rundsburgers met bacon, 6 gele mini burgers met groenten, 6 groene mini burgers met gerookte zalm, 6 rode mini burgers met bresaola. Diameter 50 mm.
Gewicht ± 36,6 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL

**Cheeseburger cocktail kip barbecue**

70027

12-15 min / 140°C

Plaat van 30 stuks : Bun broodjes, hamburger van franse kip, cheddar en barbecuesaus.
Diameter 50 mm.
Gewicht ± 42 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Cheeseburger cocktail**

832361

15-20 min / 150-160°C

Plaat van 15 stuks.
2 platen per karton.
Diameter 50 mm.
Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Met kaas



Mini kaasbolletje met gerookte zalm

833538



Kaas afgewerkt met dille en gevuld met zalmtartaar.
Diameter 20 mm.
Gewicht ± 7,5 g. Verkocht per karton van 80 stuks.



Zalmbrochetten

26620



Brochette op bamboespiesje.
Plaat van 12 brochetten. 6 platen per karton.
Gewicht ± 13 g. Verkocht per karton van 72 stuks.



Pic'apero champêtre

26629



Mini brochetten op bamboespiesje.
Plaat van 10 stuks per soort: Serranoham en mozzarella afgewerkt met honing en cranberry, bresaola en mozzarella afgewerkt met cranberry, peterselie en abrikoos.
2 palten per soort. 4 platen per karton.
Gewicht ± 12,25 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Hartige douceur

22203



Hartige douceur in beker: 10 foie gras appel (foie gras mousse en appelcompote), 10 geitenkaas honing (honingmousse, geitenkaas-bieslookmousse en kaascrumble), 10 pesto mozzarella (pestomousse, tomatencoulis, mozzarella en gedroogde tomaten), 10 zalm citroen (zalmmousse, citroenmousse, tartaar van gerookte zalm en bieslook).

Product afkomstig uit duurzame visvangst.

Gewicht ± 30,2 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Mini vegan bokalen

826119



5 soorten: ananas (rode paprika, tofu, groene linzen, koraal linzen, avocado, kokosmelk), bulgur (erwtjes, asperges siffllets, gekonfijte tomaten brisure, tofu, munt), rijst rode bonen (kokosmelk, maïs, witte bonen, tofu, mierikswortel), sojabonen (quinoa, tofu, framboos).

Diameter 57 mm.

Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



Mini tartaar trio

26068



Hapje in gekleurd schaalkje met lepel.

Soorten: 12 tonijntartaar met tomatencrème, 12 zalmtartaar met tzatzikicrème, 12 tartaar van Sint-jacobsvruchten met citroencrème.

Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Smakenontdekking in doosjes

841733



Soorten: 10 mangomengeling met geroosterde amandelen en magret van eend, 10 groententaartjes (broccoli en bloemkool) met garnaal, versierd met kasha, zwarte en witte sesam, 10 perzik basilicum chutney en blokje foie gras, 10 mousse van guacamole met gerookte zalm versierd met een meergranen crumble (zonnebloem, gele vlas, papaver, gepofte rijst).

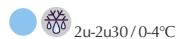
Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Glaasjes



Duo van Sint-Jacobsvruchten- en zalmtartaar

26259



2u-2u30 / 0-4°C

Hapje in keramiekschaaltje met vork.

Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Linzen gerookte zalm glaasje

828985



5u30-6u / 0-4°C

Dubbelwandig glas: linzen met groentenbrunaise, mousse van mierikswortel, gerookte zalmblokjes en mini paprika.

Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Mediterraans glaasje

828984



5u30-6u / 0-4°C

Dubbelwandig glas: bulgur met tuinbonen, gekonfijte tomaat en ricotta met bascilicum.

Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Escabeche van rivierkreeftjes in glaasje

832581



3u30-4u / 0-4°C

Hapje in glaasje: thaise rijst met gemarineerde rivierkreeftjes, ui en tomaat.

Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Soba noedels met garnaal in glaasje

832582



3u30-4u / 0-4°C

Hapje in glaasje: sobanoedels met gebakken garnaal.

Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Glaasje met zalm en vitelotte puree

70031

15 min / 165°C

Gepresenteerd in een glaasje: Zalm gegaard in room en witte wijn, puree van vitelotte en topping van amandel crumble.

Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Glaasje met parmentier van eend

841664

15 min / 165°C

Hapje in een glaasje: eendenbout en gekonfijte eend in eendevet, aardappelpuree met daarop een korst van Emmental en maanzaad.

Diameter 52 mm. Hoogte 31 mm.

Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Cocktail

Gevulde mini navetten

834628



Bakje van 12 stuks per soort: gegrilde courgette en kaas met basilicum (sesamzaad afwerking), zalmrilette (maanzaad afwerking), look en fijne kruidenkaas.
2 platen per soort. 6 platen per karton.
Gewicht ± 9,5 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Cocktail malicette zalm

841660



Plaat van 20 stuks: cocktail bretzelbroodje gevuld met gerookte zalm, boter en dille.
Lengte 80 mm.
Gewicht 38,5 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



Cocktail sandwich Mediterraans

841661



Plaat van 35 stuks: cocktail brioche broodje, gegarneerd met verse kaas, paprika's (rood en geel) en gemarineerde courgetteplakjes. Topping krokante ui.
1 plaat per karton
Lengte 50 mm.
Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 35 stuks.





Mini sandwiches

26655



3u-4u / 0-4°C

Plaat van 35 stuks : 7 granenbroodjes (granenafwerking) met tomatencompote en zwarte olijven brisure, 7 olijfolie broodjes (sesamzaad afwerking) gestoofde prei met Sint-Jacobsvruchten, 7 pesto cakes (geraspte emmental afwerking) met duxelle van champignons en kaas, 7 noten-roquefortbroodjes (maanzaad afwerking) met pruim en kaas, 7 bebloemde campagnebroodjes met appel, gerookte ham en kaas met ouderwetse mosterd. 2 platen per karton. Gewicht ± 15,7 g. Verkocht per karton van 70 stuks.

Advies : ontdoien in het beschermingszakje.



Gegarneerde mini bågels

26199



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 48 stuks : 12 rundspastrami met verse kaas en ouderwetse mosterd (granen afwerking), 12 cheddar verse kaas met tzatziki en mayonaise (gefrituurde ui afwerking), 12 kip ui parmezaan (sesamzaad afwerking), 12 zalm met verse kaas en bieslook (maanzaad afwerking).

1 plaat per karton.

Gewicht ± 14,6 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Mini tapas sandwiches

26643



3u-4u / 0-4°C

Plaat van 20 stuks : 5 kip cheddar (kurkumabrood), 5 gegrilde groententartaar (granenbrood), 5 gerookte ham (paprika-maanzaadbrood), 5 gerookte zalm (citroen-dille brood).

3 platen per karton.

Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

Advies : ontdoien in het beschermingszakje.



Bouchée surprise

26232



3u30-4u / 0-4°C

Plaat van 28 stuks : 7 kaas, 7 gerookte zalm, 7 gedroogd rundsvlees, 7 ganzenrilette

3 platen per karton.

Gewicht ± 21,4 g. Verkocht per karton van 84 stuks.



Club's en croques

NIEUWIGHEID APRIL



Mini ham kaas croque

26664

10-12 min / 200°C

Warm bereide bechamelsaus.

Bakje van 20 stuks. 6 bakjes per karton.

Gewicht ± 12,5 g. Verkocht per karton van 120 stuks.



Mini croque met Comté en witte zomertruffel

841474

9-10 min / 200°C

Bakje van 8 stuks: pain de mie met olijfolie, tarwemeel van Franse oorsprong, warm bereide bechamel, Comté, witte zomertruffel 1,2%, en zeezout.

12 bakjes per karton.

Gewicht ± 8,3 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Croque-monsieur bacon cheddar cocktail

70028

10-15 min / 180°C

Croque van pain de mie, bacon, cheddar en bechamelsaus.

Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Mini club sandwiches assortiment

26271

2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 40 stuks: 10 kip op tikka wijze op spinaziebrood, 10 tzatziki op Noors brood, 10 paprika tomaat op notenbrood, 10 guacamole tomaat op tomatenbrood.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 10,5 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Noorse cocktail sandwiches

834624

3u30-4u / 0-4°C

Plaat van 24 stuks: 8 schapenkaas met gegrilde groenten, 8 gerookte zalm met citroen-bieslook, 8 kip tandoori komkommer.

2 platen per karton.

Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies: ontdooin in het beschermingszakje.





Mini nems assortiment

26297

16-17 min / 170-180°C

2 soorten Kip en garnaal krab.

Inbegrepen in karton: 3 porties van 40 gr nước mắm saus. 2 platen per soort, 4 platen per karton

Gewicht ± 27,5 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Mini samossas assortiment

26607

14-15 min / 170-180°C

2 soorten Kip gember en garnaal krab.

Inbegrepen in karton 4 porties van 20 gr zoetzure saus. 2 platen per soort. 4 platen per karton.

Gewicht ± 21,7 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Groenten mini lenterolletjes

831313

4u-6u / 0-4°C

Rijstvel, wortel, radijs, spinazie, Chinese kool, erwten en geroosterde sesamzaadjes.

Gewicht ± 40 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Stoomhapjes

841730

10-12 min / 100°C

Zakje van 10 stuks per soort: funko garnalen, xiu Mai met kip en cashewnoten, mandu kip kimchi.

Inbegrepen in karton: 1 bamboe stoommandje en 9 x 10 g sojasaus met gember. 3 zakjes per soort. 9 zakjes per karton.

Gewicht ± 21,7 g. Verkocht per karton van 90 stuks.

Advies: Opwarmen in een stoommandje, als het kookt 5/10 minuten laten opwarmen in het mandje.

Mexicaans en tapas



Mini empanada tonijn en groentjes

841476

12-15 min / 180°C

Kruimeldeeg op basis van tarwebloem en mais gearneerd met tonijn, paprika, basilicum en mengeling van kruiden, bedekt met oregano.

Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 120 stuks.



Mini empanada rund tex mex

841475

12-15 min / 180°C

Kruimeldeeg op basis van tarwebloem en mais gearneerd met gegaard rundsvlees Franse oorsprong, tomaat, paprika en mengeling van kruiden.

Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 120 stuks.



Mini pastilla kip

26978

13-15 min / 170-180°C

Plateau van 6 stuks

4 platen per karton

Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Assortiment van mini taco's

835395

12 min / 160°C

3 soorten 12 mini taco's (tortilla tomaat) gearneerd met kip, courgette, tomatensaus en mozzarella, 12 mini taco's (tortilla spinazie) gearneerd met rundsvlees, paprika en cheddar, 12 mini taco's vegetarisch (tortilla van lijnzaad) gearneerd met guacamole, rode bonen, chili en Emmental.

4 bakjes per karton.

Gewicht ± 14,4 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Mini bruschetta

26662

3u30-4u / 0-4°C

4 soorten Serrano ham, tonijn, sardine en groenten. 1 plaat per soort. 4 platen per karton.

Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Mini bruschetta groenten

822903

4u / 0-4°C

4 soorten 5 mini bruschetta's met bereiding van kaas, advocado en tagliatelli duo, 5 mini bruschetta's met bereiding van kaas, chilipeper en tomaat, 5 mini bruschetta's met bereiding van kaas, curry, wortel, rode ui en sojabonen, 5 mini bruschetta's met bereiding van kaas, look, fijne kruiden, wortel, komkommer en paprika.

Gewicht ± 19 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Mini brochettes

**Kwartelmignonette**

28014



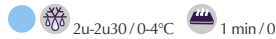
3u/0-4°C 5 min/°C

Gewicht ± 21,2 g. Verkocht per karton van ± 95 stuks.

Advies : op elke zijde braden.

**Kleine rundsbrochette**

28798



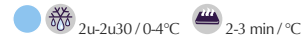
2u-2u30/0-4°C 1 min/0

Gewicht ± 40 g. Verkocht per karton van ± 37 stuks.

Advies : op elke zijde braden.

**Gemarineerde mini rundsbrochette**

26059



2u-2u30/0-4°C 2-3 min/°C

Bakje van 10 stuks.

3 bakjes per karton.

Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Advies : op elke zijde braden.

NIEUWIGHEID APRIL

**Mini brochette van gemarineerde Sint-Jacobsvruchten**

70021



3-5 min

In citroen en basilicum gemarineerde Sint-Jacobsvruchten op een bamboespiesje.

Gewicht ± 18,5 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Advies : op elke zijde bakken.

NIEUWIGHEID APRIL

**Mini brochette van gemarineerde garnalen**

70023



3-5 min

In citroen en basilicum gemarineerde garnalen op een bamboespiesje.

Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Advies : op elke zijde bakken.

Mini brochettes



Mini kapoenbrochette

26348



Zakje van 40 stuks.

2 zakjes per karton.

Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 80 stuks.

Advies : op elke zijde braden.



Gemarineerde mini varkensbrochette

26058



Bakje van 10 stuks.

3 bakjes per karton.

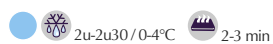
Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Advies : op elke zijde braden.



Mini spiesje kip Tandoori

831286



Bamboespiesje. Kippendijvlees zonder been en zonder vel, tandoori marinade, peterselie en koriander.

40 tot 43 stuks per karton.

Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 1,5 kg.



Gevogelte op Teriyaki wijze mini brochette

822908



Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Advies : mogelijkheid om in de microgolfoven op te warmen. Voor 2 brochetjes, 2 min 30 op 900 W.

Finger Food

**Garnaalbeignet**

26126

5-8 min / 180-190°C

Inclusief in de verpakking 6 porties van 20 gr
zoetzure saus
Gewicht ± 19,7 g. Verkocht per karton van ± 70
stuks.

**Garnaal in aardappeljasje**

26586

5-8 min / 180-190°C

Bakje van 10 stuks.
10 bakjes per karton.
Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 100 stuks.

**Garnaal in groentenasje**

26173

8-10 min / 180-190°C

Bakje van 12 stuks.
8 bakjes per karton.
Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 96 stuks.

**Garnaal gepaneerd met panko**

834562

5-7 min / 180-190°C

Karton van 20 stuks
4 doosjes per karton
Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 80 stuks.

**Garnaal in Aziatische tempura**

26344

3-5 min / 180-190°C

Plaat van 10 stuks
8 platen per karton
Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 80 stuks.

**Garnaal in Japanse tempura**

26340

3-5 min / 180-190°C

Plaat van 10 stuks
8 platen per karton
Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 80 stuks.

Finger Food



Acras de morue

26206

3-5 min / 180-190°C

Gewicht ± 12,5 g. Verkocht per karton van 160 stuks.



Roodbaars in aardappeljasje

26175

5-8 min / 180-190°C

Bakje van 10 stuks. 10 bakjes per karton.
Gewicht ± 15 g. Verkocht per karton van 100 stuks.



Mandarijn hapjes

26831

3-5 min / 180-190°C 8-10 min / 170-180°C

Soorten : 40 krokantjes van garnaal en inktvis, 40 bouchées van groenten in aardappeljasje, 40 nems met garnaal en koriander.
Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 120 stuks.



Kaascromesqui met Provençaalse kruiden en tomaat

833535

1-2 min / 180-190°C

Kaas met vulling van tomaat en Provençaalse Kruiden
Diameter 30 mm.
Gewicht ± 12,5 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

De verrassingsbroden



Zwaan verrassingsbrood

26669



7u-8u / 0-4°C

Zwaan gegarneerd met 48 verschillende sandwiches : 12 kaas, bacon, mosterd en honing, 12 gerookte zalm met kaas en mierikswortel, 12 gekookte ham en gekonfijte tomatenpuree, 12 kaas, sjalot en pesto.

Gewicht 1 250 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : ontdooien in het beschermingszakje.



Schelp verrassingsbrood

26648



7u-8u / 0-4°C

Schelp gegarneerd met 44 verschillende sandwiches : 11 tonijn in anchoïade, 11 kaas met foreleitjes, 11 vis op Armoricaanse wijze, 11 gerookte zalm en boter met citroensmaak. Afgewerkt met sesam.

Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : ontdooien in het beschermingszakje.



Krokodil verrassingsbrood

26122



7u-8u / 0-4°C

Krokodil gegarneerd met 48 verschillende sandwiches : 12 tonijn in anchoïade, 12 ham gearomatiseerd met notenboter, 12 kaas met basilicum, 12 rauwe ham met augurken in boter met mosterd.

Gewicht 1 320 g. Verkocht per karton van 1 stuk.

Advies : ontdooien in het beschermingszakje.

De verrassingsbroden



Noors verrassingsbrood

26135



Brood gegarneerd met 64 sandwiches van Noors brood: 16 tonijn in anchoïade, 16 gerookte zalm, 16 rauwe ham, 16 kaas met gekonfijte tomaat.
Gewicht 1 200 g. Verkocht per karton van 2 stuks.



Volkoren verrassingsbrood

26133



Volkorenbrood gegarneerd met 50 verschillende sandwiches: 10 gerookte zalm, 10 artisjok-tomatenpuree, 10 eendenmousse met Porto, 10 ham met mayonaisse, 10 look en fijne kruidenkaas.
Gewicht 1 450 g. Verkocht per karton van 2 stuks.

Verrassingsbroden en hartige cake



Tweekleurig duo verrassingsbrood

26728



20u-24u / 0-4°C

Multigranen broden samengesteld met 60 campagne en mout sandwiches : 12 gerookte zalm met dilleboter, 12 eendenrilette met romige kaasmousse en pistache, 12 tzatzikis, 12 kip met parmezaan en ouderwetse mosterd, 12 geitenkaas met abrikoos.

Gewicht 1 400 g. Verkocht per karton van 2 stuks.



Lang verrassingsbrood

26009



7u-8u / 0-4°C

Meergranenbrood samengesteld met 34 verschillende sandwiches : 12 verse kaas, 8 ganzenrilette, 8 gedroogd rundsvlees, 6 gerookte zalm

Gewicht 550 g. Verkocht per karton van 3 stuks.

Advies : ontdooin in het beschermingszakje.



Gebakken cake met ham kaas

834573



4u-4u30 / 0-4°C

Meesterlijke ham, Emmental en olijfolie.

Gewicht 300 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



Zoetigheden

Een gamma
van 111 producten
waarvan 3 nieuwigheden

De mono producten	194	Mini Amerikaanse patisserie	209
- Mini soesjes en baba's	194	Macarons	211
- Smaken uit de kindertijd	195	Canelés	213
- Verwennerijen	196	Glaasjes	215
- Chocolade	197	Confiserie en chocolade	216
- Cheesecake	198	- Confiserie	216
- Lunch formaten	199	- Chocolade.....	217
- Mini taartjes	200		
Assortimenten	203		
- Klassiekers.....	203		
- Klassiekers en chocolade	204		
- Verwennerijen	205		
- Mini soesjes.....	208		

NIEUWIGHEDEN

Appeltaartje lunch ø 50



70034



Gesuikerd zanddeeg en appelstukjes.
Gewicht 22 g. Verkocht per karton van 90 stuks.

Exotisch taartje lunch ø 50



70032



Gesuikerd zanddeeg, banketbakkersroom met ananas, garnituur van kokosnoot, ananas en stukjes geraspte kokosnoot.
Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 90 stuks.

Chocoladetaart voorgesneden mini ø 180



70033



Kruimeldeeg met cacao, chocoladebereiding en glazuur van chocolade.
Gewicht ± 290 g. Verkocht per karton van 4 stuks prédécoupées en 16 parts.



Mini soezen en baba's



Mini Paris Brest ø 40

22055



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 48 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 18 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Mini éclair koffie

835436



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 40 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 14 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Advies : verwijder de folie onmiddellijk bij het uitnemen uit de diepvriezer.



Mini éclair chocolade

835512



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 40 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 14 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Advies : verwijder de folie onmiddellijk bij het uitnemen uit de diepvriezer.



Mini chou met slagroom

841735



3u / 4°C

Plaat van 30 stuks. Soes craquelin gegarneerd met slagroom met extract van bourbon vanille.

Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Mini baba slagroom ø 40

27140



2u-2u30 / 0-4°C

In een cupje.

Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



Mini baba mojito crème ø 40

831279



4u / 4°C

Gedrenkt in rum en limoen met mojito crème en gehakte munt.

In een cupje.

Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

Smaken uit de kindertijd



Micro tropeziene ø 40

835398



Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 35 stuks.
Advies : het product in het hoesje bewaren na opening.



Mini pavlova ø 42

840153



Meringue, mascarponecrème met vanille.
Doosje van 35 stuks. 1 doosje per karton.
 Gewicht 10 g. Verkocht per karton van 35 stuks.



Mini far met pruimen

840152



Beslag voor Bretoense far. Pruimen gemarineerd in rum.
Doosje van 48 stuks. 2 doosjes per karton.
 Diameter 45 mm.
 Gewicht 25 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Mini kouign amann ø 45

27475



Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Mini appel tatintaartje ø 45

826135



Boter bladerdeegplaat, garnituur met gekarameliseerde appelen.
Plaat van 12 stuks. 4 platen per karton.
 Gewicht 27 g. Verkocht per karton van 48 stuks.
Advies : de mini tatin's nog bevroren ontvormen en op een plaat met bakpapier plaatsen.

De verwennerijen



Mini pastel de nata ø 55

22430

15-20 min / 170-180°C

Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 120 stuks.



Mini rocher kokosnoot

25263

1u-1u30 / 0-4°C

Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van 200 stuks.



Mini crème brûlée te karameliseren

27366

1u-1u30 / 0-4°C

Keramik schaaltje.

Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Advies : met bruine suiker bestrooien en karameliseren.



Mini kers clafoutis

833351

1u-2u / 0-4°C

Clafoutis van Griotkers en vanille-extract.
Diameter 38 mm.

Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Mini financier

826132

1u / 0-4°C

Lengte 4,2 cm.

Gewicht ± 6 g. Verkocht per karton van 80 stuks.



Mini pistache griotkers moelleux

22591

2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 63 stuks : pistache moelleux en witte chocoladecrémeux, omhuld in een griotkers-framboos gelei.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 16,4 g. Verkocht per karton van 63 stuks.



Mini entremets krokante chocolade karamel

841477

● 10u / 0-4°C

Plaat van 40 stuks : mini krokante entremets samengesteld uit een praliné van gezouten karamel, een laagje karamel, dacquoise van noten, mousse van Alunga chocolade en glacage van rocher. Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Mini operas

27641

● 2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 66 stuks.
1 plaat per karton.
Gewicht ± 13 g. Verkocht per karton van 66 stuks.



Mini krokantje chocolade passievrucht

840841

● 4u / 0-4°C

Cupje van melkchocolade, praline-melkchocolade feuillantine, ganache van melkchocolade met hart van passievrucht. Gewicht 12 g. Verkocht per karton van 54 stuks.



Mini chocolade moelleux

27212

● 1u / 0-4°C

Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Mini chocolade coeur coulant ø 30

27924

● 20s / 750 W

Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



NIEUWIGHEID APRIL

Chocoladetaart voorgesneden mini ø 180

70033

● 2u / 0-4°C

Kruimeldeeg met cacao, chocoladebereiding en glazuur van chocolade. Gewicht 290 g. Verkocht per karton van 4 stuks prédécoupées en 16 parts

Cheesecakes



Mini cheesecake met vanille ø 40

22546



Bakje van 12 stuks.

4 bakjes per karton.

Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Mini cheesecake met Corsicaanse clementine en basilicum ø 40

838210



Cheesecake met Corsicaanse clementine op zandkoekje met clementine-basilicum.

Bakje van 12 stuks. 4 bakjes per karton.

Gewicht ± 29 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Mini cheesecake met karamel en chocolade ø 40

22622



Cheesecake met chocolade en karamel, aroma van karamel.

Bakje van 12 stuks. 4 bakjes per karton.

Gewicht ± 33 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Citroentaartje met meringue lunch ø 50

840839



Gesuikerd zanddeeg, citroencrème en gebrande Italiaanse meringue.
Gewicht 20 g. Verkocht per karton van 90 stuks.



Frambozentaartje met pistachesmaak lunch ø 50

840840



Gesuikerd zanddeeg, amandelcrème met pistachesmaak en frambozen.
Gewicht 25 g. Verkocht per karton van 90 stuks.



Chocoladetaartje lunch ø 50

841672



Gesuikerd zanddeeg, garnituur van cacao en chocoladecrème.
Gewicht 25 g. Verkocht per karton van 90 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Exotisch taartje lunch ø 50

70032



Gesuikerd zanddeeg, banketbakersroom met ananas, garnituur van kokosnoot, ananas en stukjes geraspte kokosnoot.
Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 90 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Appeltaartje lunch ø 50

70034



Gesuikerd zanddeeg en appelstukjes.
Gewicht 22 g. Verkocht per karton van 90 stuks.

Mini taartjes



Mini Siciliaans citroentaartje

22547



2u / 0-4°C

Gesuikerd zanddeeg met pure boter.

Bakje van 12 stuks. 4 bakjes per karton.

Gewicht ± 18 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Mini Belgisch fondant chocoladetaartje

837365



2u / 0-4°C

Chocolade ganache (47% Belgische chocolade).

Bakje van 12 stuks. 4 bakjes per karton.

Gewicht ± 17 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Mini framboos crèmeux taartje

837366



2u / 0-4°C

Frambozenpuree met stukjes

Bakje van 12 stuks. 4 bakjes per karton.

Gewicht ± 17 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Mini karamel met fleur de sel taartje

838213



2u / 0-4°C

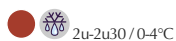
Karamel met fleur de sel.

Bakje van 12 stuks. 4 bakjes per karton.

Gewicht ± 18 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

**Mini ananastaartje ø 38**

833528



Bodem gevuld met ananasmoes versierd met geraspte kokosnoot.

Plaat van 63 stuks. 1 plaat per karton.

Gewicht ± 15,8 g. Verkocht per karton van 63 stuks.

Advies : uit de verpakking halen voor het ontdooien.**Mini banaan karameltaartje (banoffee) ø 38**

22592



Zanddeeg, karamelcrème en bananencrème.

Plaat van 63 stuks. 1 plaat per karton.

Gewicht ± 22,2 g. Verkocht per karton van 63 stuks.

**Mini citroentaartje met meringue ø 33**

833360



Gewicht ± 18 g. Verkocht per karton van 70 stuks.

Mini taartjes



Mini citroentaartje ø 38

27642



2u-2u30/0-4°C

Plaat van 63 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 14 g. Verkocht per karton van 63 stuks.

Advies : uit de verpakking halen voor het ontdooien.



Mini framboostaartje ø 38

27643



2u-2u30/0-4°C

Plaat van 63 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 13,7 g. Verkocht per karton van 63 stuks.

Advies : uit de verpakking halen voor het ontdooien.



Mini pomme d'amour taartje ø 38

22036



2u-2u30/0-4°C

Zanddeeg met semi gekonfijte appel, pomme d'amour mousse en glazuur.

Plaat van 63 stuks. 1 plaat per karton.

Gewicht ± 13,2 g. Verkocht per karton van 63 stuks.

Advies : uit de verpakking halen voor het ontdooien.



Mini chocoladetaartje ø 38

27037



2u-2u30/0-4°C

Plaat van 54 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 10,3 g. Verkocht per karton van 54 stuks.



Mini taartje met karamel van gezouten boter ø 38

27741



2u-2u30/0-4°C

Bakje van 12 stuks.

4 bakjes per karton.

Gewicht ± 11,5 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Petits fours gesuikerd

27427



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 58 stuks : 7 praliné taartjes, 7 operas, 6 pistache-grioters moelleux, 7 carrés karamel en appels, 7 danois cacao, frambozengelei en hele framboos afwerking, 5 eclairs koffie, 5 eclairs chocolade, 7 citroen financier, 7 pistache financier.

2 platen per karton.

Gewicht ± 13,5 g. Verkocht per karton van 116 stuks.

Advies : uit de verpakking halen voor het ontdoien.



Petits fours gesuikerd selectie

27239



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 56 stuks : 6 krokante chocoladetaartjes, 7 chocolade-pistache rechthoek, 6 frambozenmousse taartjes, 7 carres karamel-appel, 5 mini eclairs chocolade, 5 mini eclairs koffie, 7 frambozentaartjes, 7 operas, 6 citroentaartjes.

2 platen per karton.

Gewicht ± 13,1 g. Verkocht per karton van 112 stuks.

Advies : uit de verpakking halen voor het ontdoien.



Petits fours traditie

822909



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 48 stuks : 8 natuur financiers met karamelcrème en macadamia noten, 8 framboostaartjes, 8 eclairs chocolade, 8 pistache financiers, 8 kaders appel-abrikoos, 8 citroentaartjes met kokosnoot afwerking.

2 platen per karton.

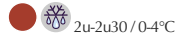
Gewicht ± 13,2 g. Verkocht per karton van 96 stuks.

Klassiekers en chocolade



Mignardises

27446



Plaat van 40 stuks : 5 vanille soezen, 5 sinaas chocoladetaartjes, 5 koffie macarons, 5 citroen chocoladetaartjes, 5 aardbei savarins, 5 framboos soezen, 5 framboostaartjes, 5 chocolade carolines.
1 plaat per karton.
Gewicht ± 14,5 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Chocolade petits fours

27448

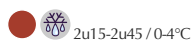


Plaat van 24 stuks : 4 brownies ganache chocolade Sao Tomé rood fluweel, 4 rechthoekjes rijst feuilletine, 4 mendiant nootjes gianduja, 4 krokantjes chocolademousse Americano, 4 moelleux thee ganache, 4 carrés chocolade.
4 platen per karton.
Gewicht ± 14,6 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Petits fours met chocolade

822914



Plaat van 48 stuks : 8 feuillantine krokantjes met chocolade-koffie ganache goud afwerking, 8 natuur financiers met chocolade-sinaas ganache en gehakte hazelnoot afwerking, 8 gianduja-hazelnoot kaders, 8 mendiant krokantjes met Sao Tomé chocolade ganache en gehakte amandel, 8 natuur financiers met fondant chocolademousse en witte chocoladecrème, 8 taartjes met chocolade ganache en hazelnoot afwerking.
2 platen per karton.
Gewicht ± 13,3 g. Verkocht per karton van 96 stuks.





Petits fours collectie

822911



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 48 stuks : 6 krokantjes met koffie panacotta, 6 taartjes met notencrèmeux, 6 krokantjes met chocolade ganache en chocolade plaatje, 6 croquinettes met griotkersgelei, 6 danois met pistachecrème en chocolade-pistache plaatje, 6 financiers amandelcrème, 6 kaders praliné-chocolade 6 pistache financiers met vanille-rose vruchtenmousse en chocolade plaatje. 2 platen per karton.

Gewicht ± 14 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Petits fours kindertijd

822912



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 48 stuks : 6 praliné soezen, 6 griotkers flans, 6 roomrijst, 6 krokantjes rose des sables, 6 tatintaartjes appel-abrikoos, 6 melkchocolade fondants, 6 moelleux kokosnoot en 6 hazelnoot madeleines met praliné krokantje. 2 platen per karton.

Gewicht ± 14,2 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Petits fours excellence

27445



2u-2u30 / 0-4°C

Plaat van 50 stuks : 6 abrikoos-amandeltaartjes, 6 sinaas-koriander moelleux, 6 duo Mecker frambozen met Ceylan kokoschilfertjes, 6 gebakken appelen en hazelnoot moelleux, 7 nougat uit Montélimar Chabert et Guillo® bavarois met pistache en hazelnoot brisure, 7 perentaartjes met vanille uit Madagascar mousse, 6 giandujataartjes met frambozencompote en amandel moelleux, 6 mandarijn-griottines ananastaartjes.

2 platen per karton.

Gewicht ± 12,1 g. Verkocht per karton van 100 stuks.

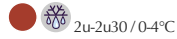
Advies : uit de verpakking halen voor het ontdoien.

Verwennerijen



Petits fours confiseurs

27425



Plaat van 50 stuks : 6 abrikoostaartjes met poeder van pistache, moelleux cacao gianduja ganache, 6 moelleux natuur pistachecrème chocoladestrepn, 7 brownies witte chocolademousse, 7 pistache krokantjes mandarijncrème, 6 hoge boord taartjes appel tatin, 6 frambozentaartjes met afwerking pistache, 6 moelleux natuur karamelcrème met afwerking noot.

2 platen per karton.
Gewicht ± 14,5 g. Verkocht per karton van 100 stuks.



Fruitige mignardises

822910



Plaat van 48 stuks : 8 taartjes met citroencrème en citroenbandjes, 8 financiers met appel gelei koepel, 8 rechthoekjes pistache-abrikoos, 8 framboostaartjes, 8 krokantjes met mango-passievruucht gelei met stukjes, 8 financiers met ananasmousse en stukjes.

2 platen per karton.
Gewicht ± 15,4 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



De petits gourmands

840843



Plaat van 64 stuks : 7 moelleux piramide framboos pistache, 8 moelleux perzik en nootjes, 7 moelleux cassis, 7 moelleux appel amandel, 7 moelleux rechthoek chocolade kokosnoot, 7 moelleux gevuld met abrikoos, 7 moelleux amarena pistache, 7 moelleux peer chocolade, 7 moelleux sinaasappel afgewerkt met gekarameliseerde amandel.

1 plaat per karton.
Gewicht ± 12,1 g. Verkocht per karton van 64 stuks.



**Mini financiers assortiment**

826179



Plaat van 48 stuks : 12 framboos, 12 pistache, 12 chocolade, 12 amandel.
5 platen per karton.
Gewicht ± 6 g. Verkocht per karton van 240 stuks.

**Mini millefeuille met crème diplomaat**

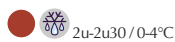
27797



Plaat van 16 stuks per soort : vanille, chocolade.
4 platen per soort, 8 platen per karton.
Gewicht ± 17,5 g. Verkocht per karton van 128 stuks.

**Oosterse delicatesse**

22083



Plaat van 55 stuks : 5 chebakias, 6 ghribas noten, 7 m'hanchas, 7 briwattes, 7 ghribas amandelschilfertjes, 6 baklawas, 6 ghribas amandel, 11 cornes de gazelle.
1 plaat per karton.
Gewicht ± 15,5 g. Verkocht per karton van 55 stuks.

**Madelinetten assortiment**

25064



Zakje van 300 g per soort : 4 zakjes natuur (+184 stuks), 3 zakjes met melkchocolade (111 stuks), 3 zakjes met fondant chocolade (111 stuks).
Gewicht ± 7,4 g. Verkocht per karton van 406 stuks.

Mini soezen



Mini choux lunch

841671



Soes craquelin gegareerd met banketbakkersroom.
Plaat van 30 stuks : 6 chocolade/hazelnoot, 6 chocolade, 6 karamel, 6 vanille.
Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Mini chou lunch met fruitsmaken

841734



Soesje craquelin met banketbakkersroom op basis van puree en sap van vruchten.
Plaat van 30 stuks : 6 aardbei, 6 framboos, 6 citroen, 6 cassis, 6 abrikoos.
Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Gevulde micro donuts assortiment

22255

● 30 min / 0-4°C

Verpakt per soort.

Soorten : 28 gevuld met chocolade-hazelnoot, 28 gevuld met chocolade, 28 gevuld met crème, 28 gevuld met aardbei.

Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 112 stuks.



Gebakken mini cookies assortiment ø 60

25052

● 20 min / 0-4°C

Soorten : 60 met chocoladestukjes, 60 met chocoladesmaak.

Gewicht 14 g. Verkocht per karton van 120 stuks.



Mini brownies

25051

● 2u30 / 0-4°C

Plaat van 120 stuks.

1 plaat per karton.

Gewicht ± 20,8 g. Verkocht per karton van 120 stuks.



Mini muffins assortiment

25415

● 30 min / 0-4°C

Soorten : vanille met chocoladestukjes, chocolade en chocoladestukjes.

Gewicht ± 17,5 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Mini muffin excellence gevuld met karamel van gezouten boter

832339

● 1u op kamertemperatuur

Gewicht ± 26 g. Verkocht per karton van 42 stuks.



Mini muffin excellence gevuld met chocolade-hazelnoot

832340

● 1u op kamertemperatuur

Muffinbeslag met chocolade-hazelnootvulling en stukjes hazelnoot.
Gewicht ± 26 g. Verkocht per karton van 42 stuks.



Mini muffins assortiment

22277

● 30 min / 0-4°C

Soorten : 42 chocolade, 28 vanille met chocoladestukjes, 14 appel kaneel.
Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 84 stuks.



Gevulde mini muffins

25283

● 30 min / 0-4°C

Soorten : witte en framboos vulling.
Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 46 stuks.



Mini muffins pâtissier

832341

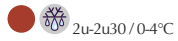
● 30 min / 0-4°C

Soorten : aardbei, citroen-meringue en crumble van appel.
Gewicht ± 35 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

Klassieke macarons

**Mini macaron vanille ø 43**

841673



Macaronschelp op basis van amandelpoeder,
ganache van vanille.
Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

**Mini macaron pistache ø 43**

841676



Macaronschelp op basis van amandelpoeder,
ganache van pistache.
Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

**Mini macaron van gezouten karamel ø 43**

841736



Macaronschelp op basis van amandelpoeder,
ganache van gezouten karamel.
Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

**Mini macaron chocolade ø 43**

841737



Macaronschelp op basis van amandelpoeder,
ganache van chocolade.
Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

**Mini macaron citroen ø 43**

841674



Macaronschelp op basis van amandelpoeder,
ganache van citroen.
Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

**Mini macaron framboos ø 43**

841675



Macaronschelp op basis van amandelpoeder,
ganache van framboos.
Gewicht 18 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

Klassieke macarons



Mini macarons ø 38

27401



1u30-2u/0-4°C

Bakje van 72 stuks gemengd: 12 chocolade, 12 citroen, 12 framboos, 12 koffie, 12 pistache, 12 vanille. 2 bakjes per karton.

Inbegrepen in karton: geschenverpakking.

Gewicht ± 11,7 g. Verkocht per karton van 144 stuks.

Advies: ontdooien in het beschermingszakje.



Mini macarons klassiek ø 38

832588



1u30-2u/0-4°C

Bakje van 12 stuks: 2 chocolade, 2 citroen, 2 framboos, 2 koffie, 2 pistache, 2 vanille.

8 bakjes per karton.

Gewicht ± 11,7 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Mini macarons selection ø 40

27030



1u30-2u/0-4°C

Bakje van 12 stuks per soort: pistache, vanille, koffie, citroen, chocolade, framboos.

2 bakjes per soort, 12 bakjes per karton.

Gewicht ± 10,4 g. Verkocht per karton van 144 stuks.

Advies: ontdooien in het beschermingszakje.



Mini macarons ontdekking assortiment ø 40

27095



1u30-2u/0-4°C

Doosje van 12 stuks: 2 framboos-hibiscus, 2 witte chocolade-thee matcha, 2 limoen-kokosnoot, 2 vijgen-zoethout, 2 Cherry Marnier, 2 kers-melkchocolade.

12 doosje per karton.

Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van 144 stuks.

Advies: ontdooien in het beschermingszakje.



Canelé lunch

822919

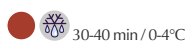


Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 72 stuks.



Canelé bouchée Grand Marnier®

25243**



Gemaakt op basis van verse melk.

Gewicht ± 15 g. Verkocht per karton van 150 stuks.



Canelé bouchée Grand Siècle

22159**



Gemaakt op basis van verse melk, met oude Negrita® rum en bourbon vanille uit Madagascar.

Inbegrepen in karton : 150 canelé Grand Siècle verpakkingen.

Gewicht ± 17 g. Verkocht per karton van 150 stuks.



**Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid.

Klassiekers



Canelé bouchée bio

835417



Gewicht ± 17 g. Verkocht per karton van 150 stuks.



Canelé bouchée zonder alcohol

838206

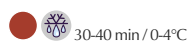


Gewicht ± 17 g. Verkocht per karton van 150 stuks.



Canelé bouchée

25247



Gemaakt op basis van verse melk.

Gewicht ± 17 g. Verkocht per karton van 150 stuks.



Mini chocolademousse

22280



Plaat van 20 stuks. 3 platen per karton.

Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



Gesuikerde gourmandises

833527



Gesuikerde gourmandises in glaasjes : 8 glaasjes framboos (frambozenstukjes en frambozenpuree, mascarponecrème, frambozengeleismaak en decoratie van framboos), 8 glaasjes chocolade (chocolademousse, gekarameliseerde amandelen, witte chocolademousse, zwarte chocolade ganache, stukjes zwarte chocolade), 8 glaasjes vanille karamel (vanillecrème, karamel, topping van gekarameliseerde nootjes), 8 glaasjes passievrucht (meringue met passievrucht en passievruchtencoulis).

Gewicht ± 38,4 g. Verkocht per karton van 32 stuks.



Trio van zoete glaasjes

840842



3 soorten: 10 glaasjes karamel (crème met coulis van karamel met gezouten boter, afwerking van zwarte chocoladeschilders), 10 glaasjes exotisch (chiazaad met kokosmelk en mangopuree), 10 glaasjes hazelnoot-chocolade (crumble hazelnoot, tonka-chocolademousse, gekarameliseerde hazelnoot).

Gewicht ± 32 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Rose des sables

27609

● 24u / 2-4°C 24u / 17-18°C

Bakje van 300 g. ongeveer 30 stuks.

4 bakjes per karton.

Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van ± 120 stuks.

Advies : ontdooien in het beschermingszakje.



Pâtes de fruits assortiment

27601

● 24u / 0-4°C

Bakje van 96 stuks : framboos, abrikoos, aardbei, sinaas, cassis, peer.

2 bakjes per karton.

Gewicht ± 11,2 g. Verkocht per karton van 192 stuks.

Advies : ontdooien in het beschermingszakje.



Guimauve in band assortiment

27616

● 10-15 min / 0-4°C

Soorten : vanille, framboos, citroen-meringue smaak.

Afmetingen 175 x 30 mm. Dikte 30 mm.

Gewicht ± 80,5 g. Verkocht per karton van 18 stuks.

Advies : de band in stukjes snijden met een warm mes.



Chocolade ballotin groot formaat

27090



Ballotin van 12 stuks : 2 feuilletés hazelnoot fondant chocolade, 2 melkchocolade malakoffs, 2 hazelnoot witte chocolade hartjes, 2 fondant chocolade goud palet, 2 sprankelende praliné van fondant chocolade, 2 Venezolaanse melkchocolade.
Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 12 ballotins.
Advies : ontdooien in het doosje.



Chocolade ballotin middenformaat

838207



Ballotin van 4 stuks : 1 sprankelende praliné van fondant chocolade, 1 fondant chocolade gouden palet, 1 melkchocolade malakoff en 1 melkchocolade hartje gevuld met karamel-vanille.
Gewicht ± 37 g. Verkocht per karton van 24 ballotins.



Chocolade ballotin klein formaat

833407



Ballotin van 2 stuks : 1 melkchocolade koepel en 1 fondant chocoladepalet intens.
Gewicht ± 12 g. Verkocht per karton van 40 ballotins.



Trio van gevulde lollies

27543

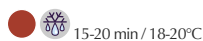


Plaat van 18 stuks per soort : witte chocolade aardbei framboos, melkchocolade hazelnoot-chocoladepasta, fondant chocolade praliné.
1 plaat per soort. 3 platen per karton.
Gewicht ± 13,5 g. Verkocht per karton van 54 stuks.



Florentin® karamel van gezouten boter ø 40

27341

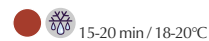


Bakje van 12 stuks. 16 bakjes per karton.
Gewicht ± 5 g. Verkocht per karton van 192 stuks.



Florentin® ø 40

27447



Bakje van 12 stuks. 16 bakjes per karton.
Gewicht ± 5 g. Verkocht per karton van 192 stuks.

Chocolade



Wit chocoladehartje met hazelnootsmaak

27474



Vorm van 54 stuks. 3 vormen per karton.
Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van 162 stuks.
Advies : ontdooien in de beschermingsverpakking.



Sprankelende praline met praliné van fondant chocolade

27476

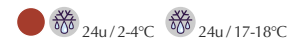


Vorm van 63 stuks. 3 vormen per karton.
Gewicht ± 8,2 g. Verkocht per karton van 189 stuks.
Advies : ontdooien in de beschermingsverpakking.



Orangetten fondant chocolade

27607



Bakje van 375 g ongeveer 75 stuks.
4 bakjes per karton.
Gewicht ± 5 g. Verkocht per karton van ± 300 stuks.
Advies : ontdooien in het beschermingszakje.



Melkchocolade hartje met framboos

831302



Vorm met 63 stuks. 2 vormen per karton.
Gewicht ± 8,3 g. Verkocht per karton van 126 stuks.
Advies : laten ontdooien in de beschermingsvorm.



Melkchocolade hartje gevuld met karamel-vanille

834571



Vorm van 45 stuks : 3 vormen per karton.
Gewicht ± 9 g. Verkocht per karton van 135 stuks.



Chocoladepalet zwarte chocolade

833821



Vorm van 50 stuks. 2 bakjes per karton.
Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van ± 100 stuks.
Advies : laten ontdooien in de beschermingsvorm.



Karamel met fleur de sel melkchocolade

22482



Vorm van 63 stuks. 3 vormen per karton.
Gewicht ± 8,7 g. Verkocht per karton van 189 stuks.
Advies : ontdooien in de beschermingsverpakking.



Feuillete hazelnoot fondant chocolade

27071



Bakje van 500 g. 2 bakjes per karton.
Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van ± 100 stuks.
Advies : ontdooien in het beschermingszakje.



Melkchocolade malakoff

27072



Bakje van 500 g. 2 bakjes per karton.
Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van ± 100 stuks.
Advies : ontdooien in het beschermingszakje.



Fondant chocolade truffel

27075



Bakje van 500 g. 2 bakjes per karton.
Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van ± 100 stuks.
Advies : ontdooien in het beschermingszakje.



Venezolaanse melkchocolade

27472



Vorm van 81 stuks. 2 vormen per karton.
Gewicht ± 7,8 g. Verkocht per karton van 162 stuks.
Advies : ontdooien in de beschermingsverpakking.



Melkchocolade gevuld met praliné

834570



Vorm van 63 stuks. 3 vormen per karton.
Gewicht ± 8 g. Verkocht per karton van 189 stuks.



Basisproducten

Een gamma
van 157 producten
waarvan 6 nieuwigheden


Bladerdegen	224	Basisproducten voor hapjes, zelf te garneren ...	239
- Bladerdeegschijven	224	- Mini sandwiches	239
- Bladerdeegplaten en klompen	225	- Mini sandwiches en lunchformaten	240
Kruimeldeeg	226	- Lunch formaat	241
Bladerdeeg- en kruimeldeegbodems	226	- Mini formaat.....	243
- Bodems om te delen cru.....	226	- Animaties	246
- Bodems om te delen en individuele cru...	227	Wafels, bols, pannenkoeken en bodems	247
- Individuele bodems cru	228	Patisserie om zelf samen te stellen	248
- Mini bodems cru en gebakken.....	229	- Patisserie platen.....	248
Gesuikerde bodems	230	- Babas rum Negrita® en soezendegen	249
- Individuele bodems om te delen cru.....	230	- Soezen	250
- Individuele bodems cru	231	- Macaronschelpen en afwerkingen	252
- Bodems en mini bodems individueel cru.	232	- Meringues, guimauves en afwerkingen	253
- Gebakken individuele bodems	233	Pizzabodems	254
- Mini bodems gebakken	235	- Pinsa en pizzaplaten.....	254
Videe koekjes	236	- Pizzadeeg in bol of plaat	255
Broodplaten	237		
- Canapain®	237		
- Canapain® en andere bodems	238		

NIEUWIGHEDEN

Bun's lunch zwart ø 55



841778

●  1u-2u op kamertemperatuur

Gedoreerd 'bun'-broodje met inktvisinkt.
Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 120 stuks.

Soes craquelin lunch ø 50



70016

●  1u/0-4°C

Soezendeeg met pure boter, craquelin.
Gewicht 8 g. Verkocht per karton van 150 stuks.
Advies : haal 15 min voor het proeven uit of verwarm opnieuw in de oven gedurende 5 min op 160°C (heteluchtoven).

1/2 chocoladebol ø 58



70015

●  24u/2-4°C  24u/17-18°C

Zwarte chocolade 70%. (Chocolade oorsprong Ecuador).
Gewicht ±12 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

BASISPRODUCTEN

Tijgermoelleux zelf te garneren ø 70



70017

● 30-45 min op kamertemperatuur

Cakebeslag met vermicelli van chocolade.
Gewicht 32 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies : dompel het ontdooide product heel licht in een siroop van 30°C om het product nog zachter te maken.

Moelleux chocolade zelf te garneren ø 70



70014

● 30-45 min op kamertemperatuur

Cakebeslag met cacao smaak.
Gewicht 32 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies : dompel het ontdooide product heel licht in een siroop van 30°C om het product nog zachter te maken.

Gebakken knapperige chocoladebodem stick



70018

● 1 min op kamertemperatuur

Genoise van cacao met krokante feuillantine zwarte chocolade 60%, praliné, met brisure van pannenkoeken.
Afmetingen 110 x 34 mm.
Hoogte 10 mm.

Gewicht 22 g. Verkocht per karton van 50 stuks.
Advies : garneer de stick voor het ontdooien.

Bladerdeegschijven



Bladerdeegschijf ø 320 niet geprikt te garneren

831315

12 / 14 porties

30 min / 0-4°C 30 min / 180°C

Gewicht 270 g. Verkocht per karton van 34 stuks.

Bladerdeegschijf ø 290 niet geprikt te garneren

27139

8 / 10 porties

10-15 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Gewicht 235 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Bladerdeegschijf ø 260 niet geprikt te garneren

840128

6 / 8 porties

30 min / 0-4°C 30 min / 180°C

Gewicht 200 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Bladerdeegschijf ø 230 niet geprikt te garneren

27136

4 / 6 porties

10-15 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Gewicht 145 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Bladerdeegschijf ø 180 niet geprikt te garneren

27130

2 / 4 porties

10-15 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 75 stuks.

Bladerdeegschijf ø 120 niet geprikt te garneren

27940

10-15 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 130 stuks.

Bladerdeegplaten en klompen

**Bladerdeegklomp (4 getourneerd)**

27160

24u / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Gewicht 2 000 g. Verkocht per karton van 4 stuks.
Advies : 1 of 2 maal extra tourneren na ontdooiing.

**Bladerdeegplaat Isigny®
AOP boter 3,5 mm**

27869

20-30 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Afmetingen 600 x 400 mm.
 Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

**Bladerdeegplaat Charentes-
Poitou boter AOP 3,5 mm**

825588

20-30 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Afmetingen 600 x 400 mm.
 Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 12 stuks.
Advies : prikken alvorens te gebruiken. Oven voorverwarmen op 190°C.

Bladerdeegplaat niet geprikt 3 mm

27214

20-30 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Afmetingen 600 x 400 mm.
 Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

**Bladerdeegplaat boter niet geprikt
2,8 mm**

27875

20-30 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Afmetingen 570 x 370 mm.
 Gewicht 714 g. Verkocht per karton van 21 stuks.

**Bladerdeegplaat boter niet geprikt
2,8 mm n°2**

826115

20 min / 200°C

Afmetingen 500 x 300 mm.
 Gewicht 450 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Bladerdeegplaat geprikt 3 mm

27215

20-30 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Afmetingen 600 x 400 mm.
 Gewicht 900 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

Bladerdeegplaat margarine 2,5 mm

27870

20-30 min / 0-4°C 25-30 min / 170-180°C

Afmetingen 570 x 370 mm.
 Gewicht 625 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

Kruimeldeeg en gesuikerd deeg



Plaat van kruimeldeeg

840126



Afmetingen 600 x 400 mm. Dikte 2,9 mm.
Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 16 stuks.

Bladerdeeg- en kruimeldeegbodems

Bodems om te delen cru

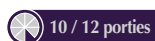


Bladerdeeg taartbodem met hoge boord ø 270

22423



Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 8 stuks.

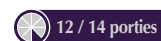


Kruimeldeeg taartbodem met hoge boord ø 280

27228



Gewicht 360 g. Verkocht per karton van 8 stuks.



Bodems om te delen en individuele cru




Kruimeldeeg taartbodem ø 260

27821

  20-25 min / 170-180°C

Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 10 stuks.


 8 / 10 porties

Kruimeldeeg taartbodem ø 220

27818

  20-25 min / 170-180°C

Gewicht 230 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

 6 / 8 porties



Kruimeldeeg taartbodem cru in stick

822891

  20-25 min / 170°C

Afmetingen 135 x 45 mm.

Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 70 stuks.



Vierkante kruimeldeeg taartbodem

835451

  18-20 min / 170-180°C

Afmetingen 80 x 80 mm.

Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 54 stuks.

Individuele bodems cru



Bladerdeeg taartbodem met hoge boord ø 100

22426

5-10 min / 200°C 10-20 min / 200°C

Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Kruimeldeeg taartbodem met hoge boord ø 100

838185

15 min / 190°C

Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Kruimeldeeg taartbodem ø 100

27454

18 min / 170°C

Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 70 stuks.

Advies : Baktijd van 30 min op 170°C.



Kruimeldeeg taartbodem ø 120

27815

18-20 min / 170-180°C

Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Mini bodems cru en gebakken



Hartige mini bladerdeegbodem te garneren ø 40

26248

🕒 25-30 min / 170-180°C

Speciale bakvorm van 25 mini bodems, 5 vormen per karton.

Hoge rechte bord.

Hoogte 22 mm.

Gewicht 7,3 g. Verkocht per karton van 125 stuks.



Mini kruimeldeegbodem ø 55

26267

🕒 10-15 min / 170-180°C

Gewicht ± 17 g. Verkocht per karton van 93 stuks.



Gebakken mini kruimeldeegbodem ø 40

838188

🕒 10 min / 0-4°C

Gewicht ± 6 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Mini gebakken kruimeldeegbodem met ui ø 38

841652

🕒 10 min / 4°C

Product klaar om te garneren. Mini bodem van kruimeldeeg en uien.

Gewicht 9 g. Verkocht per karton van 192 stuks.

Advies : direct gebruiken bij opening verpakking.

Bodems om te delen cru



Brioche schijf cru ø 220

840846



Brioche schijf cru te gebruiken om te variëren met de gesuikerde taartbodems.
Gewicht 430 g. Verkocht per karton van 22 stuks.

Advies : ontdooien op 70% vochtigheidsgraad.



Gesuikerde taartdeegbodem kroon ø 230

841459



Gesuikerde taartdeegbodem pure boter in kroon vorm.
Gewicht 220 g. Verkocht per karton van 8 stuks.



8 / 10 porties

Gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 260

27148



Gewicht 320 g. Verkocht per karton van 8 stuks.



6 / 8 porties

Gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 220

27146



Gewicht 220 g. Verkocht per karton van 8 stuks.



4 / 6 porties

Gesuikerde taartbodem ø 180

835429



Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Individuele bodems cru



Gesuikerde zanddeeg taartbodem gevuld met frangipane ø 100

22044

🕒 20-25 min / 160-170°C

Gewicht 84 g. Verkocht per karton van 70 stuks.



Gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 100

27145

🕒 15-17 min / 170-180°C

Gewicht 41 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 85

27142

🕒 15-17 min / 170-180°C

Gewicht ± 28 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Gesuikerde zanddeeg taartbodem met recht boord ø 82

840845

🕒 12-15 min / 170-180°C

Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Chocolade zanddeeg bodem met rechte boord ø 82

841651

🕒 12-15 min / 170-180°C

Taartbodem van cacao en pure boter, te garneren.
Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Gesuikerde driehoek taartbodem cru

828836

🕒 8-12 min / 180°C

Afmetingen 85 x 147 mm.
Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 80 stuks.

De bodems en mini bodems individueel cru



Gesuikerde taartbodem in stick cru

838187



20 min / 175°C

Afmetingen 135 x 45 mm.

Gewicht 32 g. Verkocht per karton van 70 stuks.



Taartbodem cacao in stick cru

840154



18 min / 170°C

Afmetingen 135 x 45 mm.

Gewicht 32 g. Verkocht per karton van 70 stuks.



Gesuikerde vierkante zanddeeg taartbodem

835452



15-17 min / 170-180°C

Afmetingen 80 x 80 mm.

Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 54 stuks.



Bretoens koekje cru ø 95

832354



20-25 min / 170°C

Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 28 stuks.

Advies: bak het product in een bakvorm.



Gesuikerde mini taartbodem ø 55

18441



10-15 min / 170-180°C

Gewicht ± 18 g. Verkocht per karton van 93 stuks.



Gesuikerde mini bodem ø 40

26250



10-15 min / 170-180°C

Speciale bakvorm van 25 mini bodems.
5 vormen per karton.

Gewicht ± 7,8 g. Verkocht per karton van 125 stuks.

Gebakken individuele bodems



Gebakken gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 100

838190



Gewicht ± 38 g. Verkocht per karton van 72 stuks.



Gebakken gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 90

834577



Gewicht ± 36 g. Verkocht per karton van 66 stuks.



Gebakken gekarameliseerde hazelnoten taartbodem ø 90

834578



Gewicht ± 36 g. Verkocht per karton van 66 stuks.



Gebakken gesuikerd zandkoekje ø 95

836772



Hoogte 15 mm.
Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Gebakken gesuikerde vierkante taartbodem

838189



Afmetingen 69 x 69 mm.
Gewicht ± 33 g. Verkocht per karton van 96 stuks.

Gebakken individuele bodems

Gebakken gesuikerde taartbodem in stick

826109



Afmetingen 135 x 45 mm.
Gewicht 28 g. Verkocht per karton van 56 stuks.



Gebakken knapperige chocoladebodem stick

70018



Genoise van cacao met krokante feuillantine zwarte chocolade 60%, praliné, met brisure van pannenkoeken.
Afmetingen 110 x 34 mm.
Hoogte 10 mm.
Gewicht 22 g. Verkocht per karton van 50 stuks.
Advies : garneer de stick voor het ontdoeien.

NIEUWIGHEID APRIL



Gebakken gekarameliseerde mini bladerdeegplaat

822890



Bakje van 14 stuks. 6 bakjes per karton.
Afmetingen 110 x 38 mm.
Gewicht 12 g. Verkocht per karton van 84 stuks.



Mini bodems gebakken



Mini gebakken gesuikerde bodem rechthoekig

841654



Mini rechthoekige bodem op basis van gesuikerd deeg met pure boter.
 Afmetingen 55 x 22 mm.
 Gewicht 10 g. Verkocht per karton van 144 stuks.



Mini gebakken chocoladebodem rechthoekig

841653



Mini rechthoekige bodem op basis van gesuikerd deeg met cacao en pure boter.
 Afmetingen 55 x 20 mm.
 Gewicht 10 g. Verkocht per karton van 144 stuks.



Gebakken mini taartbodem gesuikerd ø 38

828938

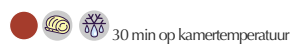


Vorm met 24 stuks. 8 vormpjes per karton.
 Hoge rechte boord.
 Hoogte 20 mm.
 Gewicht ± 9 g. Verkocht per karton van 192 stuks.



Gebakken mini taartbodem van chocolade ø 38

835431



Vorm met 24 stuks. 8 vormpjes per karton.
 Hoge rechte boord.
 Hoogte 20 mm.
 Gewicht ± 9 g. Verkocht per karton van 192 stuks.



Videe cru ø 90

26299

   25-30 min / 180-200°C

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 72 stuks.



Vierkante videe cru

26287

   25-30 min / 180-200°C

Afmetingen 85 x 80 mm.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 80 stuks.



Gebakken mini videe ø 35

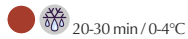
26684

   5-10 min / 0-4°C

Gewicht ± 5 g. Verkocht per karton van 192 stuks.

**Canapain® plaat pain de mie**

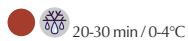
18439



Afmetingen 400 x 300 mm. Dikte 9 mm.
Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 20 stuks.
Advies : besmeer en versnijd de plaat voor het ontdoeien.

Canapain® meergranen plaat pain de mie

22315



Afmetingen 400 x 300 mm. Dikte 8 mm.
Gewicht 260 g. Verkocht per karton van 10 stuks.

Canapain® tomaat plaat pain de mie

26073



Afmetingen 400 x 300 mm. Dikte 9 mm.
Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 10 stuks.
Advies : besmeer en versnijd de plaat voor het ontdoeien.

Canapain® selection plaat pain de mie

22326



Afmetingen 400 x 300 mm. Dikte 8 mm.
Gewicht 260 g. Verkocht per karton van 10 stuks.

Canapain® peperkoek

833406



Peperkoek van bloemenhoning.
Afmetingen 200 x 300 mm. Dikte 8 mm.
Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 12 stuks.

Canapain® pesto plaat pain de mie

822886



Afmetingen 400 x 300 mm. Dikte 9 mm.
Gewicht 240 g. Verkocht per karton van 10 stuks.
Advies : besmeer en versnijd de plaat voor het ontdoeien.

Canapain® campagne plaat pain de mie

26072



Afmetingen 400 x 300 mm. Dikte 8 mm.
Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 10 stuks.
Advies : besmeer en versnijd de plaat voor het ontdoeien.

Canapain® zwarte plaat pain de mie

26071



Afmetingen 400 x 300 mm. Dikte 8 mm.
Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 10 stuks.
Advies : besmeer en versnijd de plaat voor het ontdoeien.

Canapain® assortiment plaat pain de mie

22292



Soorten : cacao kleur, citroen, pesto basilicum, tomaat, groene olijven.
Afmetingen 400 x 300 mm. Dikte 8 mm.
Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 10 stuks.

Canapain® en andere bodems



Canapain® Bio plaat van pain de mie

835423

 20-30 min / 0-4°C

Afmetingen 400 x 300 mm. Dikte 9 mm.
Gewicht 260 g. Verkocht per karton van 10 stuks.
Advies : besmeer en versnijd de plaat voor het ontdoeien.



Focaccia plaat

841489

 7-8 min / 190-200°C

Met extra vierge olijfolie.
Afmetingen 385 x 285 mm.
Gewicht 600 g. Verkocht per karton van 9 stuks.



Canapain® Zweeds

837951

 1u15 / 0-4°C

Afmetingen 375 x 180 mm. Dikte 10 mm.
Gewicht 175 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



Canapain® wraps

22227

 45-60 min / 0-4°C

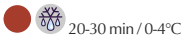
Afmetingen 300 x 300 mm. Dikte 2 mm.
Gewicht 85 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

De mini sandwiches



Gebakken navette 25 g

26735



Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 75 stuks.



Gebakken mini navette

822936

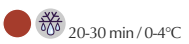


Gewicht ± 12 g. Verkocht per karton van 100 stuks.



Mini navette selection

26019



Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van 200 stuks.



Gebakken mini bretzel meergranen broodje

22305



Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 120 stuks.

De mini sandwiches en lunch formaten



Gebakken mini navette maanzaad
26082

● 20-30 min / 0-4°C

Gewicht ± 12 g. Verkocht per karton van 54 stuks.



Gebakken mini navette Provençalse kruiden
26083

● 20-30 min / 0-4°C

Gewicht ± 12 g. Verkocht per karton van 54 stuks.



Gebakken mini navette sesamzaad
26081

● 20-30 min / 0-4°C

Gewicht ± 12 g. Verkocht per karton van 54 stuks.



Gebakken zwarte mini navette met sesamzaad
826111

● 20-30 min op kamertemperatuur

Gewicht 12 g. Verkocht per karton van 54 stuks.



Mini pita brood ø 60
825765

● 30-60 min / 0-4°C

Gewicht ± 18 g. Verkocht per karton van ± 220 stuks.



Mini bagel sesamzaad ø 50
822893

● 45 min / 18-20°C

Gewicht 10 g. Verkocht per karton van 264 stuks.

Lunch formaten



Briochain® ø 45

26107



Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van 100 stuks.



Briochain® assortiment ø 45

26962



Soorten : maanzaad, polenta, sesamzaad.
Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van 90 stuks.



Briochain® lunch ø 65

841650



Gedoreerd 'bun'-broodje.
Plaat van 10 stuks, 18 bakjes per karton.
Gewicht 20 g. Verkocht per karton van 180 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Bun's lunch zwart ø 55

841778



Gedoreerd 'bun'-broodje met inktvisinkt.
Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 120 stuks.



Sesamzaad burgerbroodje ø 50

831248



Gewicht ± 24 g. Verkocht per karton van 140 stuks.
Advies : mogelijkheid om de producten op te warmen. Direct in de oven 2 min op 160-170°C.



Mini buns assortiment ø 50

832315



Soorten : 30 mini buns tomaat, 30 mini buns curry, 30 mini buns spinazie en basilicum, 30 mini buns gemoute gerst.
Gewicht ± 22,5 g. Verkocht per karton van 120 stuks.

Lunch formaten



Mini blini ø 45

22422

● 45-60 min / 0-4°C

Gewicht ± 5 g. Verkocht per karton van 240 stuks.



Multikleurige mini blini assortiment ø 45

22416

● 45-60 min / 0-4°C

Soorten: 60 citroenzeste, 60 groene thee, 60 groene olijven en maanzaad, 60 paprika.

1 zakje per soort. 4 zakjes per karton.

Gewicht ± 5 g. Verkocht per karton van 240 stuks.



Mini bol d'Hubert®

828937

● 30 min op kamertemperatuur

Diameter 60 mm.

Gewicht ± 20 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Mini aardappelkorfje om te garneren ø 50

833382

● 5-7 min / 150°C

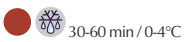
Gewicht ± 14 g. Verkocht per karton van 90 stuks.

Advies: laten afkoelen en hartig garneren naar eigen smaak.



Mini sesamzaad burgerbroodje ø 35

22267



Gewicht ± 6 g. Verkocht per karton van 140 stuks.



Duo mini briochetten ø 35

26052



Soorten : sesamzaad, maanzaad.
Gewicht ± 7 g. Verkocht per karton van 280 stuks.



Mini blini ø 38

26253

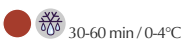


Gewicht ± 5 g. Verkocht per karton van 320 stuks.
Advies : om een lauwe blini te bekommen, opwarmen in de oven op 180°C gedurende 5 min.



Mini bagel sesamzaad ø 35

26260



Gewicht ± 9 g. Verkocht per karton van 280 stuks.



Mini bagel maanzaad ø 35

26276



Gewicht ± 9 g. Verkocht per karton van 280 stuks.

Mini formaat



Mini moelleux bodem citroen dille ø 38

26023



Gewicht ± 6 g. Verkocht per karton van 200 stuks.



Mini moelleux bodem zwarte olijven ø 38

26024



Gewicht ± 6 g. Verkocht per karton van 200 stuks.



Mini moelleux bodem paprika ø 38

26282



Gewicht ± 7 g. Verkocht per karton van 200 stuks.



**Mini moelleux bodem groene
groenten ø 38**

26284



Gewicht ± 7 g. Verkocht per karton van 200 stuks.



Hartige mini zandkoekjes ø 30

26930



Soorten : 70 parmezaan, 70 tomaat, 70 curry.
Gewicht ± 4,2 g. Verkocht per karton van 210 stuks.



Krokant mini bloemkroontje te garneren ø 35

26675

● 5-10 min / 150-160°C

Hoogte 25 mm.

Gewicht ± 3 g. Verkocht per karton van 144 stuks.

Advies : in de vorm «à blanc» afbakken.



Gebakken vierkante mini bodems

26953

● 5-10 min / 0-4°C

Afmetingen 39 x 39 mm.

Gewicht ± 5 g. Verkocht per karton van 96 stuks.



Gebakken vierkante multikleurige mini bodems

26952

● 5-10 min / 0-4°C

Soorten : rode biet, kurkuma, spinazie, natuur met zwarte kleur.

Afmetingen 39 x 39 mm.

Gewicht ± 5 g. Verkocht per karton van 96 stuks.

De animatie's



Campagne verrassingsbrood te garneren

26161



Campagnebrood bestaande uit 10 broodschijven om een verrassingsbrood te maken (equivalent voor 50 sandwiches).

Gewicht 950 g. Verkocht per karton van 2 stuks.

Advies : garneren en versnijden na halve ontdooiing.



Gesneden meergranen verrassingsbrood te garneren

26180



Meergranenbrood bestaande uit 10 broodschijven om een verrassingsbrood te maken (equivalent voor 50 sandwiches).

Gewicht 750 g. Verkocht per karton van 2 stuks.

Advies : garneren en versnijden na halve ontdooiing.



Verrassingsbrood van rogge, te garneren

841655



Roggebrood (Franse bloem) bestaande uit 10 broodschijven om een verrassingsbrood te maken (gelijk aan 40 mini sandwiches).

Hoogte 140 mm - Diameter 220 mm.

Gewicht 1 200 g. Verkocht per karton van 2 stuks.



Bolletje van foie gras met compote van rode ui

840847



Plaat van 60 stuks gefilmd. 2 platen per karton.

Een product nog te personaliseren die u de mogelijkheid biedt om uw creativiteit te ontwikkelen en zo het verschil te maken.

Gewicht ± 5,16 g. Verkocht per karton van 120 stuks.

Advies : zonder voorafgaande ontdooiing, bestrijk en plaats het foie gras bolletje op de gewenste basis.



Hartige mini hoortjes te garneren assortiment

834575



Plaat van 45 stuks per soort : spinazie, tomaat, natuur met zwarte kleur, natuur met sesamzaad.

1 plaat per soort. 4 platen per karton.

Gewicht ± 4,8 g. Verkocht per karton van 180 stuks.



Zoete mini hoortjes omhuld met cacao te garneren assortiment

834576



Plaat van 45 stuks per soort : cacao zonder afwerking, amandel afwerking, citroen smaak afwerking, aardbei smaak afwerking

1 plaat per soort. 4 platen per karton.

Gewicht ± 10 g. Verkocht per karton van 180 stuks.



Wafel van rogge en tarwe ø 100

835153



Met tarwe- en roggebloem.
Zakjes van 8 stuks. 9 zakjes per karton.
Gewicht 30 g. Verkocht per karton van 72 stuks.



De Hubert® bol

822892



90% gebakken.
Diameter 127 mm.
Gewicht 125 g. Verkocht per karton van 44 stuks.



Boekweitpannenkoek ø 310

836780



4 stapels van 10 pannenkoeken.
Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 40 stuks.
Advies : herwerk voor een stapel van 10 pannenkoeken.



Boekweitpannenkoek ø 340

835427



Pannenkoek van boekweitbloem, van Franse boekweit en Guérande zout.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Patisserie platen



Genoise blad natuur

27886

● 45-60 min / 0-4°C

Afmetingen 580 x 380 mm. Dikte 7 mm.
Gewicht 480 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Genoise blad chocolade

27884

● 45-60 min / 0-4°C

Afmetingen 580 x 380 mm. Dikte 7 mm.
Gewicht 480 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Blad cuiller biscuit

22443

● 45-60 min / 0-4°C

Afmetingen 580 x 380 mm. Dikte 12 mm.
Gewicht 560 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



Amandel dacquoise plaat

833485

● 10-15 min op kamertemperatuur

Afmetingen 568 x 366 mm. Dikte 8 mm.
Gewicht 650 g. Verkocht per karton van 6 stuks.

Babas rum Negrita® en soezendegen

NIEUWIGHEID APRIL



Tijgermoelleux zelf te garneren ø 70

70017

30-45 min op kamertemperatuur

Cakebeslag met vermicelli van chocolade.

Gewicht 32 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies : dompel het ontdoode product heel licht in een siroop van 30°C om het product nog zachter te maken.

NIEUWIGHEID APRIL



Moelleux chocolade zelf te garneren ø 70

70014

30-45 min op kamertemperatuur

Cakebeslag met cacao smaak.

Gewicht 32 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies : dompel het ontdoode product heel licht in een siroop van 30°C om het product nog zachter te maken.



Baba met Negrita® rum te garneren ø 80

27025**

30 min / 0-4°C

In een cupje.

Gewicht ± 81 g. Verkocht per karton van 48 stuks.



Mini baba met Negrita® rum te garneren ø 43

22166**

15-20 min / 0-4°C

Gewicht ± 22 g. Verkocht per karton van 70 stuks.



Baba bouchon met Negrita® rum

27757**

30 min / 0-4°C

Inbegrepen in karton : cupjes.

Lengte 80 mm. Diameter 45 mm.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



**Misbruik van alcohol kan schadelijk zijn voor de gezondheid.

Soezen



Eclair craquelin te garneren

841454



1u / 0-4°C

Soezendeeg formaat eclair met craquelin om te garneren.

Afmetingen 160 x 33 mm.

Gewicht ± 30 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Eclair te garneren

28201



20-30 min / 0-4°C

Afmetingen 160 x 46 mm. Dikte 33 mm.

Gewicht ± 16,5 g. Verkocht per karton van 110 stuks.



Mini eclair te garneren

22286



20-30 min / 0-4°C

Afmetingen 80 x 30 mm.

Gewicht ± 8 g. Verkocht per karton van 150 stuks.



Paris-Brest te garneren ø 90

22149



20-30 min / 0-4°C

Gewicht ± 18 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Advies : het product nog bevroren doorsnijden.



Mini Paris-Brest te garneren ø 40

22435



20-30 min / 0-4°C

Gewicht ± 4,5 g. Verkocht per karton van 180 stuks.

Advies : het product nog bevroren doorsnijden.

NIEUWIGHEID APRIL



Soes craquelin ø 80

840844



1u/0-4°C

Soezendeeg, craquelin.

Gewicht 35 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

Advies : uithalen 15 min alvorens degustatie of 5 min opwarmen in de oven op 160°C (heteluchtoven).



Soes craquelin lunch ø 50

70016



1u/0-4°C

Soezendeeg met pure boter, craquelin.

Gewicht 8 g. Verkocht per karton van 150 stuks.

Advies : haal 15 min voor het proeven uit of verwarm opnieuw in de oven gedurende 5 min op 160°C (heteluchtoven).



Soes te garneren ø 80

28203



20-30 min / 0-4°C

Gewicht ± 17,1 g. Verkocht per karton van 110 stuks.



Lunch soes te garneren ø 54

28200



20-30 min / 0-4°C

Gewicht ± 6,2 g. Verkocht per karton van 320 stuks.



Mini soes te garneren ø 45

835435



20-30 min / 0-4°C

Gewicht ± 3,3 g. Verkocht per karton van 220 stuks.

Macaronschelpen en afwerkingen



Grote macaronschelp framboos ø 75

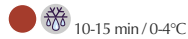
27222



Bakje van 12 stuks. 4 bakjes per karton.
Gewicht ± 18,5 g. Verkocht per karton van 48 stuks.
Advies : garneren voor ontgooiing.

Grote macaronschelp vanille ø 75

27223



Bakje van 12 stuks. 4 bakjes per karton.
Gewicht ± 18,5 g. Verkocht per karton van 48 stuks.
Advies : garneren voor ontgooiing.

Grote macaronschelp chocolade ø 75

18450



Bakje van 12 stuks. 4 bakjes per karton.
Gewicht ± 18,5 g. Verkocht per karton van 48 stuks.
Advies : garneren voor ontgooiing.



Mini macaronschelp assortiment ø 39

70076



Doosje van 12 stuks.: chocolade, groen, roze, amandel, geel en wit.
Gewicht ± 3,6 g. Verkocht per karton van ± 288 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



1/2 chocoladebol ø 58

70015



Zwarte chocolade 70%. (Chocolade oorsprong Ecuador).
Gewicht ±12 g. Verkocht per karton van 48 stuks.

Meringues, guimauves en afwerkingen



Pavlova vanille individueel

826105



1u-2u / 0-4°C

Meringue, slagroom met mascarpone en vanille.
Diameter 75 mm. Hoogte 80 mm.
Gewicht 65 g. Verkocht per karton van 12 stuks.



Mini pavlova ø 42

840153



1u-2u / 0-4°C

Meringue, mascarponecrème met vanille.
Dooosje van 35 stuks. 1 doosje per karton.
Gewicht 10 g. Verkocht per karton van 35 stuks.



Kit chocoladeversiering

26303



24u / 2-4°C 24u / 17-18°C

Inhoud kit : 24 fondant chocoladeringen, 64 witte chocoladeblaadjes (2 soorten), 63 witte chocoladebollen te garneren, 63 fondant chocoladebollen te garneren, 96 fondant chocoladeplaatjes.
Gewicht ± 3,9 g. Verkocht per karton van 310 stuks.



Chocolade lepeltje

27894



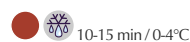
24u / 2-4°C 24u / 17-18°C

Gewicht ± 8 g. Verkocht per karton van 84 stuks.



Guimauve in band assortiment

27616



10-15 min / 0-4°C

Soorten : vanille, framboos, citroen-meringue smaak.
Afmetingen 175 x 30 mm. Dikte 30 mm.
Gewicht ± 80,5 g. Verkocht per karton van 18 stuks.
Advies : de band in stukjes snijden met een warm mes.

Pinsa en pizzaplaten



Gebakken en gevouwen Pinsa Romana te garneren

841657

5 min op kamertemperatuur 3-7 min / 250°C

Bodem van Pinsa Romana-deeg. Gemaakt met extra vierge olijfolie en een mengeling van 3 soorten bloem : tarwe, rijst en soja. Een met de hand gemaakt, ambachtelijk recept.

Lengte 200 mm.

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 35 stuks.



Gebakken Pinsa Romana bodem ø 320

841656

5 min op kamertemperatuur 3-7 min / 250°C

Pizzabodem van Pinsa Romana-deeg. Gemaakt met extra vierge olijfolie en een mengeling van 3 soorten bloem : tarwe, rijst en soja. Een met de hand gemaakt, ambachtelijke recept.

Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



Pizzadeeg plaat 585 x 390 mm

26074

20-30 min / 0-4°C 10-15 min / 170-180°C

Gewicht 1 250 g. Verkocht per karton van 10 stuks.

Advies : snijden en garneren voor het bakken.

Pizzadeeg plaat 570 x 370 mm

26389

20-30 min / 0-4°C 10-15 min / 170-180°C

Gewicht 1 110 g. Verkocht per karton van 10 stuks.

Advies : snijden en garneren voor het bakken.

Voorgerezen pizzadeeg plaat

26075

10-12 min / 170-180°C

Afmetingen 570 x 370 mm.

Gewicht 1 015 g. Verkocht per karton van 5 stuks.

Advies : garneren voor het bakken.

Pizzadeeg in schijven



Bol pizzadeeg 160 g

26022

6u-8u / 0-4°C 10-15 min / 170-180°C

Voor het maken van een pizza van diameter 240 / 270 mm.

Gewicht 160 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

Advies : rond uitrollen en garneren na ontdooien.



Ronde pizzabodem ø 270

22092

20-30 min / 0-4°C 10-15 min / 170-180°C

Gewicht 200 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Ronde pizzabodem ø 300

835426

20-30 min / 0-4°C 10-15 min / 170-180°C

Dikte 2 mm.

Gewicht ± 220 g. Verkocht per karton van 35 stuks.



Vorgebakken pizzadeeg met tomaat ø 270

26689

15-20 min / 0-4°C 5-10 min / 170-180°C

Individuele verpakking.

Gewicht 300 g. Verkocht per karton van 15 stuks.

Advies : garneren voor het bakken.



Vorgebakken pizzadeeg met tomaat ø 160

822887

15-20 min / 0-4°C 6-8 min / 220°C

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Advies : garneren voor het bakken.



Vorgebakken pizzadeeg met room ø 270

838194

15-20 min / 0-4°C 6-8 min / 230-240°C

Gewicht 300 g. Verkocht per karton van 15 stuks.

Advies : garneren voor het bakken.



Broden

Een gamma
van 154 producten
waarvan 6 nieuwigheden

Signature Coup de pates®	261	Toastbroden	279
- Gamma Fleur de Solène®.....	261	- Boterhammen en toastbroden.....	279
1/2 Stokbroden en sandwichbroden	263	Stokbroden	280
- Klassiekers.....	263	- Gamma Fleur de Solène® en Solène®.....	280
- Klassiekers en voorgesneden	264	- Gamma Les Secrets du Fournil®.....	282
- Bio en specialere	265	- Cru om te delen.....	283
- Speciale.....	266	- Klassiekers om te delen	284
- Panini's standaard formaat	267	- Orginele en healthy om te delen.....	285
- Panini's maxi formaat.....	268	Broden om te delen	286
- Ciabatta's en focaccia's	269	- Gamma Fleur de Solène® en Solène®.....	286
Wereldbroden	270	- Maxi formaat	288
- Pita brood, pinsa, wraps en Zweeds brood	270	Batard broden	289
- Zweeds brood	271	- Klassiekers, bio en speciale	289
Burgerbroden	272	Broodjes	291
- Burger buns	272	- Gamma Solène®	291
- Klassiekers.....	273	- Gamma Solène® en healthy	292
- Speciale burgerbroden	274	- Gamma Solène® en klassiekers	294
- Bagels.....	275	- Gamma Les Secrets du Fournil®.....	295
- Bagnats	276	- Klassiekers	296
Zachte broden	277	- Assortimenten.....	297
- Broodjes, sandwiches en brezelbroden...	277		

NIEUWIGHEDEN

Zacht sandwichbrood Les Secrets du Fournil®



70001

45 min op kamertemperatuur 2 min

Deeg op basis van tarwebloem en olijfolie. Witte kruim. Op vloer gebakken.

Lengte voorgebakken 220 mm.

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Advies : ideaal voor belegde broodjes, ook warme (bv: kebab broodje).



Bladerdeeg twist om te delen 250 g



70047

2u15-2u45 / 26°C 20 min / 170°C

Bladerdeeg pure boter. Handgedraaid.

Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 20 stuks.

Advies : in een vorm bakken zodat het product goed kan ontwikkelen. Te personaliseren naar een zoete of hartige versie. Vertraagde rijzing door ontgooing de avond voordien bij 0°C en laten rijzen 1u30 - 2u bij 26°C (85% luchtvochtigheid). Heteluchtoven voorverwarmen op 190°C, bak 20 min op 170°C.

Stokbrood Les Secrets du Fournil® 270 g



70075

30 min op kamertemperatuur 13-16 min / 180°C

Deeg op traditionele wijze van tarwebloem, roggebloem en gemoute tarwebloem.

Witte kruim. Op vloer gebakken met 2 insnijdingen.

Lengte voorgebakken 40 cm ± 2 cm.

Gewicht 270 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



BRODEN

Fournil notenbroodje



70002



● 30 min op kamertemperatuur 🕒 6-8 min / 180°C

Deeg met traditionele zuurdesem, tarwe-en roggebloem, geroosterde walnootpitten. Grijs kruim. Op vloer gebakken met centrale insnijding. Lengte voorgebakken 10,5 cm ± 2 cm. Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 42 stuks. **Advies** : ideaal bij kaas en salades.

Solene broodje rozijnen en cranberries



70004



● 30 min op kamertemperatuur 🕒 6-8 min / 180°C

Deeg met traditionele zuurdesem, tarwe-en roggebloem met zoete toetsen van het fruitmengsel. Crémekleurig kruim. Op vloer gebakken met centrale insnijding. Lengte voorgebakken 10,5 cm ± 2 cm. Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 42 stuks. **Advies** : Ideaal in combinatie met foie gras of kaas.

Broodje zonder zout



29079

● 30 min op kamertemperatuur 🕒 8-10 min / 180°C

Broodje zonder zout. Diameter ± 75 mm. Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 50 stuks.





1/2 stokbrood Fleur de Solène® meergranen

840849

● 30-40 min op kamertemperatuur 🕒 10-12 min / 190°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, mengeling van granen en zaden (bruin lijnzaad, zonnebloempitten, geel lijnzaad, sesam-en maanzaad), crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken met insnijding in het midden.

Lengte voorgebakken 23 cm.

Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Advies : ontdooien 12-16u op 0-4°C.



1/2 stokbrood Fleur de Solène®

835318

● 30-45 min op kamertemperatuur 🕒 10-12 min / 190°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken met insnijding in het midden.

Lengte voorgebakken 23 cm ± 2 cm.

Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Stokbrood Fleur de Solène®

835319

● 45-60 min op kamertemperatuur 🕒 10-12 min / 190°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken met insnijding in het midden.
Lengte voorgebakken 41 cm ± 2 cm.
Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Meergranen stokbrood met geroosterde tarwe Fleur de Solène®

841437

● 45-60 min op kamertemperatuur 🕒 10-12 min / 190°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, mengeling van granen en zaden (bruin lijnzaad, zonnebloempitten, geel lijnzaad, sesam-en maanzaad), bloem van gemoute gerst, geroosterde tarwebloem en roggebloem, crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken met insnijding over de lengte.
Lengte voorgebakken 41 cm.
Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Stokbrood Fleur de Solène® meergranen

840118

● 45-60 min op kamertemperatuur 🕒 10-12 min / 190°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, mengeling van granen en zaden (bruin lijnzaad, zonnebloempitten, geel lijnzaad, sesam-en maanzaad), crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken met insnijding in het midden.
Lengte voorgebakken 41 cm.
Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Pavé Fleur de Solène®

835320

● 45-60 min op kamertemperatuur 🕒 15-18 min / 200°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken en dubbele insnijding in het midden.
Lengte voorgebakken 16 cm ± 2 cm. Breedte 13 cm.
Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



1/2 stokbrood Fleur de Solène®

835318



30-45 min op kamertemperatuur 10-12 min / 190°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken met insnijding in het midden.
Lengte voorgebakken 23 cm ± 2 cm.
Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



1/2 Solène® stokbrood

29388



10-15 min / 0-4°C 12-14 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 34 cm ± 1 cm.
Gewicht 170 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Zacht sandwichbrood Les Secrets du Fournil®

70001



45 min op kamertemperatuur 2 min

Deeg op basis van tarwebloem en olijfolie. Witte kruim. Op vloer gebakken.
Lengte voorgebakken 220 mm.
Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 30 stuks.
Advies: ideaal voor belegde broodjes, ook warme (bv: kebab broodje).



1/2 stokbrood saveur

29018

10-15 min / 0-4°C 12-14 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 25,5 cm ± 2 cm.
Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Klassiekers en voorgesneden



Voorgebakken 1/2 Hubert® stokbrood

826189

10-15 min / 0-4°C 6-7 min / 210°C

Met traditionele bloem.

Lengte voorgebakken 31 cm ± 4 cm.

Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



1/2 sandwich stokbrood

29441

10-15 min / 0-4°C 12-14 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 28 cm ± 2 cm.

Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



1/2 stokbrood

832597

10-15 min / 0-4°C 12-14 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 27 cm ± 3 cm.

Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



**1/2 stokbrood Les Secrets du Fournil®
voorgesneden**

835325

30-40 min op kamertemperatuur

1/2 stokbrood voorgesneden, op vloer gebakken, puntig.

Lengte 24 cm ± 2 cm.

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 24 stuks.



NIUWIGHEID APRIL



1/2 stokbrood Fleur de Solène® meergranen



840849

30-40 min op kamertemperatuur 10-12 min / 190°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, mengeling van granen en zaden (bruin lijnzaad, zonnebloempitten, geel lijnzaad, sesam- en maanzaad), crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken met insnijding in het midden.
Lengte voorgebakken 23 cm.
Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 50 stuks.
Advies : ontdoeien 12-16u op 0-4°C.



1/2 stokbrood Solène® bio



841702

30 min op kamertemperatuur 10-12 min / 180°C

Traditioneel brooddeeg met biologische roggedesem. Biologische tarwebloem en «AB» (Biologische landbouw) ongezuurd broodtablet, crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide. Op vloer gebakken met insnijding in het midden.
Lengte voorgebakken 23,5 cm ± 1 cm.
Gewicht 170 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



Bladerdeeg twist om te delen 250 g

70047

2u15-2u45 / 26°C 20 min / 170°C

Bladerdeeg pure boter. Handgedraaid.
Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 20 stuks.
Advies : in een vorm bakken zodat het product goed kan ontwikkelen. Te personaliseren naar een zoete of hartige versie. Vertraagde rijzing door ontdooiing de avond voordien bij 0°C en laten rijzen 1u30 - 2u bij 26°C (85% luchtvochtigheid). Heteluchtoven voorverwarmen op 190°C, bak 20 min op 170°C.



1/2 stokbrood saveur'n crack

841434

30 min op kamertemperatuur 10-12 min / 180°C

Topping van griesmeel (griesmeel van harde tarwe en gistextract).
Lengte voorgebakken 25,5 cm.
Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



1/2 stokbrood saveur meergranen

840848

20 min op kamertemperatuur 15-20 min / 180-190°C

Tarwebloem en zuurdesem van tarwe.
Mengeling van granen en zaden als topping en toegevoegd aan het deeg: bruin lijnzaad, geel lijnzaad, gierst, sesam- en maanzaad.
Lengte 25 cm.
Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



1/2 energie stokbrood

29395

10-15 min / 0-4°C 12-14 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 27 cm ± 1 cm.
Gewicht 150 g. Verkocht per karton van 25 stuks.

Specialere



Sandwichbrood met lijnzaad

29095

● 10-15 min / 0-4°C 📄 10-12 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 28,5 cm ± 1,5 cm.
Gewicht 160 g. Verkocht per karton van 45 stuks.



1/2 Hubert® stokbrood meergranen

29008

● 30 min op kamertemperatuur 📄 11-13 min / 180°C

Tarwebloem, granenmix (havervlokken, spelt, gerst, rogge, maïs) en zaden (bruin lijnzaad, maanzaad, zonnebloem, gierst, sesam).
Lengte voorgebakken 27 cm ± 2 cm.
Gewicht 178 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



1/2 Hubert® stokbrood maanzaad

29009

● 30 min op kamertemperatuur 📄 11-13 min / 180°C

Topping maanzaad. Tarwebloem.
Lengte voorgebakken 27 cm ± 2 cm.
Gewicht 160 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



Sandwichbrood 6 granen

29057

● 10-15 min / 0-4°C 📄 12-14 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 24 cm ± 1 cm.
Gewicht 160 g. Verkocht per karton van 66 stuks.



Bebloemd 1/2 campagne stokbrood

29534

● 10-15 min / 0-4°C 📄 12-14 min / 180-190°C

Tarwebloem, roggebloem, roggezuurdesem, gemout en geroosterd gerstbloem, gemout tarwemeel.
Lengte voorgebakken 23 cm ± 2 cm.
Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

Panini's standaard formaat



Panini selection

29046

10-15 min / 0-4°C 3-5 min

Lengte 25 cm ± 1,5 cm.

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

Advies : garneren voor het grillen.



Panini selection gegrild en voorgesneden

840850

45 min op kamertemperatuur 3-5 min

Bevat olijfolie.

Lengte voorgebakken 25 cm.

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



Panini

29544

10-15 min / 0-4°C 3-5 min

Bevat olijfolie.

Lengte 24 cm ± 2 cm.

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 64 stuks.

Advies : garneren voor het grillen.



Panini 130 g

822941

15-20 min / 0-4°C 3-5 min

Lengte 26 cm ± 3 cm.

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Advies : garneren voor het grillen.



Gegrilde en voorgesneden panini

29642

15-20 min / 0-4°C 3-5 min

Lengte 30 cm ± 2 cm.

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

Advies : garneren voor het grillen.

Panini's maxi formaat



Maxi panini

29067

15-20 min / 0-4°C 3-5 min

Lengte 19 cm ± 1 cm.

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Advies : garneren voor het grillen.



Voorgegrilde maxi panini

841471

30 min / 0-4°C

Lengte 20 cm.

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Advies : garneren voor het grillen.



Maxi panini sesamzaad

29066

15-20 min / 0-4°C 3-5 min

Lengte 19 cm ± 1 cm.

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Advies : garneren voor het grillen.



Maxi panini meergranen

29055

15-20 min / 0-4°C 3-5 min

Lengte 19 cm ± 1 cm.

Gewicht 130 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Advies : garneren voor het grillen.

Ciabatta's en focaccia's



Ciabatta sandwich voorgesneden

29641

10-15 min / 4°C 12-14 min / 180-190°C

Geproduceerd in Italië op basis van griesmeel van harde tarwe. Sandwichformaat met insnijding.
Afmetingen 240 x 70 mm.
Gewicht 160 g. Verkocht per karton van 44 stuks.



Ciabatta sandwich 160 g

29384

10-15 min / 0-4°C 12-14 min / 180-190°C

Tarwebloem, roggebloem, zuurdesem, tarwegriesmeel en olijfolie extra vierge.
Lengte voorgebakken 27,5 cm ± 3 cm.
Gewicht 160 g. Verkocht per karton van 44 stuks.



Ciabatta sandwich 140 g

70078

2-3 min / 200-210°C

Tarwebloem, roggebloem, tarwegriesmeel en olijfolie extra vierge.
Lengte voorgebakken 22 cm ± 2 cm.
Gewicht 140 g. Verkocht per karton van 65 stuks.



Ciabatta sandwich 160 g n°2

854659

10 min op kamertemperatuur 12-14 min / 175-180°C

Tarwebloem, tarwegriesmeel, olijfolie extra vierge, roggebloem.
Lengte voorgebakken 28 cm ± 2 cm.
Gewicht 160 g. Verkocht per karton van 60 stuks.
Advies : 195-200°C in traditionele oven.



Focaccia natuur

29474

10-15 min / 0-4°C 3-5 min

Reeds voorgesneden. Afmetingen 14 x 10 cm.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 64 stuks.
Advies : garneren voor het grillen.



Focaccia met Provençaalse kruiden

29475

10-15 min / 0-4°C 3-5 min

Reeds voorgesneden. Afmetingen 14 x 10 cm.
Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 64 stuks.
Advies : garneren voor het grillen.

Pita brood, pinsa en wraps



Pita brood voor kebab

22197

● 20-30 min / 0-4°C

Speciale broden te garneren.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Advies : opwarmen in de grill gedurende 5-6 min op 80°-90°C.



Gebakken en gevouwen Pinsa Romana te garneren

841657

● 5 min op kamertemperatuur 3-7 min / 250°C

Bodem van Pinsa Romana-deeg. Gemaakt met extra vierge olijfolie en een mengeling van 3 soorten bloem : tarwe, rijst en soja. Een met de hand gemaakt, ambachtelijk recept.

Lengte 200 mm.

Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 35 stuks.



Wraps ø 250

841721

● 24u / 8-10°C

Tarwebloem, olie.

Zakje van 18 stuks. 8 zakjes per karton.

Gewicht 68,9 g. Verkocht per karton van 144 stuks.



Wraps ø 300

29083

● 45-60 min / 0-4°C

Zakje van 18 stuks. 8 zakjes per karton.

Gewicht 92 g. Verkocht per karton van 144 stuks.

Zweeds brood

**Zweeds brood vierkant**

837953



Zakje van 30 stuks. 5 zakjes per karton.

Gewicht 35 g. Verkocht per karton van 150 stuks.

**Zweeds brood ø 155**

837954



Zakje van 6 stuks. 14 zakjes per karton.

Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 84 stuks.

**Zweeds brood ø 165**

837956



Zakje van 6 stuks. 12 zakjes per karton.

Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 72 stuks.

De burger buns



De burger buns : de natuur ø 105

840114

● 45 min op kamertemperatuur

Verpakt per 6. Brioche deeg. Voorgesneden.
Dikte 55 mm.

Gewicht ± 62,5 g. Verkocht per karton van 84 stuks.

Advies : ontdooien in verpakking 1u-1u30 op kamertemperatuur.



De burger buns : de Paprika ø 110

841699

● 1u-1u30 op kamertemperatuur

Per 6 verpakt. Briochedeeg met zoete en pikante paprika. Voorgesneden. Met griesmeel topping Fleurilège® en een toets van crackers.

5 zakjes per karton.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Advies : ontdooien in het zakje 1u-1u30 op kamertemperatuur.



De burger buns : voorgesneden zwart ø 110

826088

● 3u-5u / 0-5°C

Verpakt per 6. 5 zakjes per karton.
Brioche deeg met inkt van inktvis. Voorgesneden.
Topping van granen, gedoreerd met ei (vrije uitloop).
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



De burger buns : de Everything ø 105

840115

● 45 min op kamertemperatuur

Verpakt per 6. Brioche deeg. Voorgesneden. Topping van sesam, maanzaad, look en gedroogde ui.
Dikte 55 mm.

Gewicht ± 62,5 g. Verkocht per karton van 84 stuks.

Advies : ontdooien in verpakking 1u-1u30 op kamertemperatuur



De burger buns : de spiraal ø 100

840116

● 1u op kamertemperatuur

Verpakt per 4. Bladerdeeg met boter.
Dikte 54 mm.

Gewicht ± 75 g. Verkocht per karton van 96 stuks.

Advies : ontdooien in verpakking 2u- 2u30 op kamertemperatuur

Klassieke burgerbroodjes

**Burgerbroodje Bistro ø 110**

841698

● 45 min op kamertemperatuur

Brooddeeg met hoge hydratatie, «Crystal» brood genoemd, mooi kruim en fijne korst.

Gewicht 75 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

**Bretzel burgerbrood met sesamzaad ø 110**

836781

● 1u/0-4°C

Gewicht 65 g. Verkocht per karton van 35 stuks.

**Hamburger sandwichbrood ø 125**

826183

● 3u/18-20°C

Reeds voorgesneden.

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

**Voorgesneden burgerbrood ø 115**

826089

● 2u/18-20°C

Voorgesneden met topping harde tarwe. Tarwebloem, tarwegriesmeel, gemoute bloem en olijfolie extra vierge.

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 80 stuks.

Speciale burgerbroden



Geblanderd sandwichbrood driehoek

828912

18-20 min / 180-200°C

Gewicht 100 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Vierkant ovenbrood

826190

2u / 4°C

Lengte 12 cm ± 1 cm.

Gewicht 110 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



Voorgesneden Engelse muffins

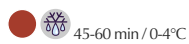
832336

1u-1u30 / 18-20°C

Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

**Bagel natuur ø 120**

29407



Gewicht 115 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Bagel sesamzaad ø 120**

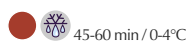
29408



Gewicht 115 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Bagel maanzaad ø 120**

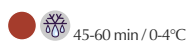
29409



Gewicht 115 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

**Bagel sesam-en maanzaad ø 120**

29021



Gewicht 115 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Bagnats



Bagnat brioche ø 140

833083



  45-60 min / 0-4°C

Op basis van olijfolie.
Diameter 14 cm ± 1 cm.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Bagnat brioche ø 140

22082

  45-60 min / 0-4°C

Gemaakt met boter.
Diameter 14 cm ± 1 cm.
Gewicht 90 g. Verkocht per karton van 22 stuks.



Bagnat ø 120

70079

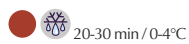
  30 min op kamertemperatuur  8-10 min / 175-180°C

Bagnatdeeg op basis van tarwebloem, rogge en gemoute tarwe.
Diameter 12 cm ± 1 cm.
Gewicht 160 g. Verkocht per karton van 36 stuks.

Broodjes, sandwiches en bretzelbroden

**Klein zacht broodje**

29098



Lengte 14 cm ± 1 cm.

Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 32 stuks.

**Briochebrood voor 'Lobster roll'**

841483



Plaat van 5 individuele broden. Afmetingen 20 x 20 cm.

Gewicht 500 g. Verkocht per karton van 4 stuks.

Advies : even onder de grill plaatsen om extra knapperigheid te bekomen.

Broodjes, sandwiches en bretzelbroden



Weens sandwichbrood

832503



Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



Gebakken mini bretzel meergranen broodje

22305



Gewicht ± 25 g. Verkocht per karton van 120 stuks.



Gebakken bretzel brood

22306

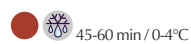


Gewicht 65 g. Verkocht per karton van 40 stuks.



Gebakken bretzel sandwichbrood

22307



Gewicht 120 g. Verkocht per karton van 70 stuks.

Boterhammen en toastbroden

**Toastbrood wit**

29300



Zakje van 28 sneden, 5 zakjes per karton.

Gewicht 1 100 g. Verkocht per karton van 140 stuks.

**Toastbrood bruin**

29301

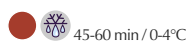


Zakje van 28 sneden, 5 zakjes per karton.

Gewicht 1 100 g. Verkocht per karton van 140 stuks.

**Boterham te garneren**

838686



Op basis van volkoren tarwebloem.

Zakje van 18 sneden, 4 zakjes per karton.

Gewicht 1 600 g. Verkocht per karton van 72 stuks.

**Multigranen boterham te garneren**

834201



Zakje van 18 sneden, 4 zakjes per karton.

Gewicht 1 600 g. Verkocht per karton van 72 stuks.

Gamma Fleur de Solène® en Solène®



Stokbrood Fleur de Solène®

835319



● 45-60 min op kamertemperatuur 🕒 10-12 min / 190°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken met insnijding in het midden.

Lengte voorgebakken 41 cm ± 2 cm.

Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Solène® punt stokbrood

18463



● 20-30 min / 0-4°C 🕒 15-18 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 45 cm ± 3 cm.

Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 20 stuks.



Solène® stokbrood 250 g

22384



● 20-30 min / 0-4°C 🕒 15-18 min / 180-190°C

Label Rouge bloem.

Lengte voorgebakken 44 cm ± 2 cm.

Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



Stokbrood Solène® torsade

836789



● 20-30 min / 0-4°C 🕒 15-18 min / 180-190°C

Vervaardigd op basis van zuurdesem. Handgedraaid. Een uniek aroma dankzij een lange gisting, met een zachte en onregelmatige kruim. Op vloer gebakken.

Lengte voorgebakken 44 cm ± 5 cm.

Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Gamma Fleur de Solène® en Solène®



Meergranen stokbrood met geroosterde tarwe Fleur de Solène®

841437



45-60 min op kamertemperatuur 10-12 min / 190°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, mengeling van granen en zaden (bruin lijnzaad, zonnebloempitten, geel lijnzaad, sesam-en maanzaad), bloem van gemoute gerst, geroosterde tarwebloem en roggebloem, crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken met insnijding over de lengte.

Lengte voorgebakken 41 cm.

Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Stokbrood Fleur de Solène® meergranen

840118



45-60 min op kamertemperatuur 10-12 min / 190°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, mengeling van granen en zaden (bruin lijnzaad, zonnebloempitten, geel lijnzaad, sesam-en maanzaad), crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken met insnijding in het midden.

Lengte voorgebakken 41 cm.

Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Solène® campagne stokbrood

22385



20-30 min / 0-4°C 15-18 min / 180-190°C

Campagne brooddeeg : tarwebloem Label rouge, tarvezuurdesem. Op vloer gebakken en 3 insnijdingen.

Lengte voorgebakken 44 cm ± 2 cm.

Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



Solène® meergranen stokbrood

22387



20-30 min / 0-4°C 15-18 min / 180-190°C

Label Rouge bloem.

Lengte voorgebakken 44 cm ± 2 cm.

Gewicht 250 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



Solène® stokbrood meergranen

29073



20-30 min / 0-4°C 15-18 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 52 cm ± 3 cm.

Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Solène® stokbrood met speltgranen

832356



20-30 min / 0-4°C 15-18 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 54 cm ± 4 cm.

Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 25 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL



Biseau du Fournil

824814

● 20 min op kamertemperatuur 📄 8-10 min / 230°C

Lengte voorgebakken 46 cm ± 3,5 cm.
Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Stokbrood Les Secrets du Fournil® 270 g

70075

● 30 min op kamertemperatuur 📄 13-16 min / 180°C

Deeg op traditionele wijze van tarwebloem, roggebloem en gemoute tarwebloem.
Witte kruim. Op vloer gebakken met 2 insnijdingen.
Lengte voorgebakken 40 cm ± 2 cm.
Gewicht 270 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



Biseau du Fournil meergranen

29087

● 20-30 min / 0-4°C 📄 15-18 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 50 cm ± 3,5 cm.
Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



Fournil bûche

29077

● 20-30 min / 0-4°C 📄 15-18 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 40 cm ± 3 cm.
Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

Cru om te delen

**Stokbrood 56 cm**

29103

3u-3u15 / 23°C 20-22 min / 190-200°C

Lengte 56 cm ± 2 cm.

Gewicht 340 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Advies : inkerven voor het afbakken.**Stokbrood 62/64 cm**

836108

3u-3u10 / 25°C 20 min / 200°C

Lengte 62 cm ± 3 cm.

Gewicht 330 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Advies : inkerven voor het afbakken.**Stokbrood 67 cm**

29107

3u-3u15 / 23°C 20-22 min / 190-200°C

Lengte 67 cm ± 2 cm.

Gewicht 340 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Advies : inkerven voor het afbakken.**Weense baguette**

835299

2u-2u30 / 26°C 15-18 min / 150-160°C

Lengte 54 cm ± 2,5 cm.

Gewicht 290 g. Verkocht per karton van 40 stuks.

Advies : licht doreren na het rijzen om een gouden en blinkende korst te verkrijgen. Product inkerven.**Pain parisien 64 cm**

29113

3u-3u15 / 23°C 25-30 min / 190-200°C

Lengte 64 cm ± 2 cm.

Gewicht 525 g. Verkocht per karton van 25 stuks.

Advies : inkerven voor het afbakken.

Klassiekers om te delen



Voorgebakken stokbrood 280 g

29431

● 20-30 min / 0-4°C 📄 15-18 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 56 cm ± 2 cm.

Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 36 stuks.



Voorgebakken stokbrood 225 g

70077

● 30 min op kamertemperatuur 📄 10-12 min / 180°C

Brooddeeg gemaakt van tarwebloem.

Lengte voorgebakken 58 cm ± 2 cm.

Gewicht 225 g. Verkocht per karton van 34 stuks.



Voorgebakken boulanguette 280 g

22219

● 20-30 min / 0-4°C 📄 15-18 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 55 cm ± 2 cm.

Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.



De Florentine

834604

● 20-30 min / 0-4°C 📄 15-18 min / 180-190°C

Traditionele Franse bloem.

Lengte voorgebakken 44 cm ± 2 cm.

Gewicht 280 g. Verkocht per karton van 30 stuks.

De originele en healthy om te delen

**Stokbrood met gesplitste punt**

841438


 30-45 min op kamertemperatuur
  10-12 min / 180°C

Insnijding Biseau (gesplitste punt) in 4 krokante delen.
Lengte voorgebakken 45 cm.

Gewicht 320 g. Verkocht per karton van 25 stuks.

**Bio stokbrood**

29392




 20-30 min / 0-4°C
  15-18 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 47 cm ± 2 cm.

Gewicht 300 g. Verkocht per karton van 18 stuks.

**Bio granen stokbrood**

822796


 10-11 min / 200-220°C

Gemaakt op basis van biozuurdesem, bruin en geel lijnzaad, gierst, zonnebloempitten en maanzaad. Op vloer voorgebakken.

Lengte voorgebakken 44,5 cm ± 2 cm.

Gewicht 300 g. Verkocht per karton van 16 stuks.



Gamma Fleur de Solène® en Solène®



Pain parisien Solène®

29001

● 30-60 min / 0-4°C 📄 15-18 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 49 cm ± 2 cm.

Gewicht 450 g. Verkocht per karton van 10 stuks.



Pain parisien 440 g

29432

● 20-30 min / 0-4°C 📄 20-25 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 58 cm ± 3 cm.

Gewicht 440 g. Verkocht per karton van 22 stuks.



Pavé Fleur de Solène®

835320

● 45-60 min op kamertemperatuur 📄 15-18 min / 200°C

Zuurdesem Signature Coup de pates®, crèmekleurig broodkruim, luchtig en humide, op vloer gebakken en dubbele insnijding in het midden.

Lengte voorgebakken 16 cm ± 2 cm. Breedte 13 cm.

Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



Solène® brood met speltgranen

832357

● 30-60 min / 0-4°C 📄 20-25 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 26,5 cm ± 3 cm.

Gewicht 450 g. Verkocht per karton van 14 stuks.



Solène® brood

29138

● 30-60 min / 0-4°C 📄 20-25 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 30 cm ± 3 cm.

Gewicht 450 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



Gamma Fleur de Solène® en Solène®



De rustique Solène®

838166



2u / 0-4°C 18-20 min / 180-190°C

Gemaakt met zuurdesem.
Lengte voorgebakken 28 cm ± 2 cm.
Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 18 stuks.



Solène® brood T80

29462



30-60 min / 0-4°C 20-25 min / 180-190°C

Gewicht 450 g. Verkocht per karton van 25 stuks.



Solène® brood meergranen

22221



30-60 min / 0-4°C 20-25 min / 180-190°C

Gewicht 450 g. Verkocht per karton van 28 stuks.



Moissonneurs® brood

29048

30-60 min / 0-4°C 20-25 min / 180-190°C

Gewicht 450 g. Verkocht per karton van 14 stuks.



Meergranenbrood

29228

3u-3u30 / 23°C 30-35 min / 170-180°C

Lengte voorgebakken 21 cm ± 2 cm.
Gewicht 410 g. Verkocht per karton van 30 stuks.
Advies : inkerven voor het afbakken.

De maxi broden



Solène® tourte met Guerande zout

835327

30 min op kamertemperatuur 15 min / 180°C

Groot brood met dikke korst om te verdelen, grijs en compact broodkruim, ideaal voor het ontbijt of als basis voor boterhammen. Boekweitbloem, tarwe T 80, rogge T 170, roggezuurdesem met Guérande zout. Diameter 22 cm. Gewicht 1 000 g. Verkocht per karton van 4 stuks.



Groot Solène® brood met gedroogde vruchten

835440

30 min op kamertemperatuur 12 min / 190°C

Groot brood om te verdelen (19% gedroogde vruchten), ideaal voor het ontbijt. Tarwebloem T 65 en rogge zuurdesem, stukjes noten, rozijnen en stukjes van vijgen. Dikte 8 cm. Diameter 20 cm. Gewicht 800 g. Verkocht per karton van 7 stuks.



Fournil lang brood

29078

30-60 min / 0-4°C 18-20 min / 180-190°C

Gemaakt met zuurdesem. Lengte voorgebakken 40 cm ± 3 cm. Gewicht 860 g. Verkocht per karton van 10 stuks.



Maxi polka brood Solène®

22337

45-60 min op kamertemperatuur 20-25 min / 180°C

Groot campagnebrood om te delen met een compact en luchtig kruim. Tarwebloem CRC en HVE, roggebloem CRC en HVE en boekweitbloem CRC en HVE. Op vloer gebakken. Ideaal om per snee te verkopen of op buffetten bij het ontbijt. Lengte voorgebakken 50 cm ± 5 cm. Gewicht 1 020 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



Maxi Solène® brood

29500

30-60 min / 0-4°C 30-35 min / 180-190°C

Gemaakt met zuurdesem. Gewicht 1 700 g. Verkocht per karton van 7 stuks.



Maxi pavé Solène®

822797

20 min / 18-20°C 25 min / 190°C

Gemaakt met zuurdesem. Op vloer voorgebakken. Lengte voorgebakken 39 cm ± 2 cm. Gewicht 1 800 g. Verkocht per karton van 6 stuks.



De klassiekers, bio en speciale

**Campagne batard**

29063


 30-60 min / 0-4°C
  20-25 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 26 cm ± 1,5 cm.

Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 14 stuks.

**Rogge batard**

29047


 30-60 min / 0-4°C
  20-25 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 27,5 cm ± 2 cm.

Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 15 stuks.

**Volkoren batard**

29064


 30-60 min / 0-4°C
  20-25 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 27,5 cm ± 2 cm.

Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 15 stuks.

**Meergranen batard**

29062


 30-60 min / 0-4°C
  20-25 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 25,5 cm ± 1,5 cm.

Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 15 stuks.

De klassiekers, bio en speciale



Bio bolbrood

29051



30-60 min / 0-4°C 20-25 min / 180-190°C

Diameter voorgebakken 18 cm ± 2 cm.
Gewicht 500 g. Verkocht per karton van 11 stuks.



Batard bio meergranen

29049



30-60 min / 0-4°C 20-25 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 28 cm ± 2 cm.
Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 15 stuks.



Batard bio

29050



30-60 min / 0-4°C 20-25 min / 180-190°C

Gemaakt met zuurdesem.
Lengte voorgebakken 27 cm ± 2 cm.
Gewicht 400 g. Verkocht per karton van 14 stuks.



Batard super fruit

835441

8-10 min / 150°C

Hoog fruitgehalte (11%), het kruim kleurt lichtpaars door de vruchtenmengeling, op vloer gebakken. Aanwezigheid van bosbessen, zwarte bessen, kersen, veenbessen, een weinig zout en kristalsuiker.
Lengte voorgebakken 24 cm ± 3 cm.
Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 15 stuks.



Maïs batard

826095

12-15 min / 180°C

Maïs afwerking.
Lengte voorgebakken 27 cm ± 5 cm.
Gewicht 350 g. Verkocht per karton van 18 stuks.



Solène® broodje vierkant

835416

🟡🌀 10-15 min / 0-4°C 📄 10-12 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 7,5 cm ± 1,5 cm.
Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 45 stuks.



Solène® broodje

29610

🟡🌀 10-15 min / 0-4°C 📄 10-12 min / 180-190°C

Deeg met zuurdesem, tarwe - en roggebloem. Op vloer gebakken.
Lengte voorgebakken 8 cm ± 1 cm.
Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 150 stuks.



Solène® broodje T80

22220

🟡🌀 10-15 min / 0-4°C 📄 10-12 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 8 cm ± 2 cm.
Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 150 stuks.



Gebakken Solène® broodje

832688

🔴🌀 2u-2u30 / 0-4°C

Lengte 8 cm ± 2 cm.
Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 200 stuks.



Solène® broodje met boekweit

840120

🟡🌀 30 min op kamertemperatuur 📄 5-7 min / 200-210°C

Broodje van boekweitbloem, boekweitzaden en tarwezuurdesem, topping van geplet boekweit.
Zakje van 25 stuks. 3 zakjes per karton. Afmetingen 80 x 60 mm.
Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 75 stuks.



Solène® broodje met speltgranen

832355

10-15 min / 0-4°C 10-12 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 10,5 cm ± 2 cm.
Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Solène® meergranen broodje

29611

10-15 min / 0-4°C 10-12 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 8 cm ± 2 cm.
Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 150 stuks.



Solène® broodje met peper

841700

30 min op kamertemperatuur 6-8 min / 180-190°C

Deeg met zuurdesem, tarwe- en roggebloem op smaak gebracht met gemalen en gekneusde zwarte peper. Op vloer gebakken met insnijding in het midden.
Zakje van 21 stuks, 2 zakjes per karton.
Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 42 stuks.
Advies : ideaal bij rood vlees.



Solène® broodje vijgen abrikoos

841701

30 min op kamertemperatuur 6-8 min / 180-190°C

Deeg met zuurdesem, tarwe- en roggebloem, zoete toetsen van vijgen- en abrikozenstukjes. Bruin kruim. Op vloer gebakken met insnijding in het midden.
Zakje van 21 stuks, 2 zakjes per karton.
Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 42 stuks.
Advies : ideaal bij foie gras of kaas.

NIUWIGHEID APRIL



Fournil notenbroodje

70002

30 min op kamertemperatuur 6-8 min / 180°C

Deeg met traditionele zuurdesem, tarwe- en roggebloem, geroosterde walnootpitten. Grijsje kruim. Op vloer gebakken met centrale insnijding. Lengte voorgebakken 10,5 cm ± 2 cm.
Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 42 stuks.
Advies : ideaal bij kaas en salades.

NIUWIGHEID APRIL



Solene broodje rozijnen en cranberries

70004

30 min op kamertemperatuur 6-8 min / 180°C

Deeg met traditionele zuurdesem, tarwe- en roggebloem met zoete toetsen van het fruitmengsel. Crémekleurig kruim. Op vloer gebakken met centrale insnijding. Lengte voorgebakken 10,5 cm ± 2 cm.
Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 42 stuks.
Advies : Ideaal in combinatie met foie gras of kaas.

Gamma Solène® en healthy

**Bio broodje Solène®**

840187



10 min op kamertemperatuur 7-9 min / 190-200°C

Tarwebloem T65, zuurdesem van tarwe en zuurdesem van Bio rogge en biologisch gerstmout.

Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 180 stuks.

**Glutenvrij broodje**

841720

2u op kamertemperatuur

Individuele verpakking.

Rijstbloem, zonnebloemolie, geroosterde linzen en soja-eiwitconcentraat.

Diameter 85 mm.

Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 24 stuks.

NIEUWIGHEID APRIL

**Broodje zonder zout**

29079

30 min op kamertemperatuur 8-10 min / 180°C

Broodje zonder zout.

Diameter ± 75 mm. Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 50 stuks.

Gamma Solène® en klassiekers



Figotte® Solène® naturel 80 g
29488 

 10-15 min / 0-4°C  12-14 min / 180-190°C

Tarwebloem, zuurdesem van tarwe, op vloer gebakken met 3 insnijdingen. Ideaal als basis voor mini sandwiches.
Lengte voorgebakken 20 cm ± 2 cm.
Gewicht 80 g. Verkocht per karton van 50 stuks.



Figotte® Solène® meergranen
29497 

 10-15 min / 0-4°C  10-12 min / 180-190°C

Tarwebloem, tarwedeeg en gemengde zaden (sesam, bruin en geel lijnzaad, tarwemoutvlokken, zonnebloempitten). Op vloer gebakken met 3 insnijdingen.
Lengte voorgebakken 18 cm ± 2 cm.
Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 80 stuks.



Figotte® Solène® naturel
29599 

 10-15 min / 0-4°C  10-12 min / 180-190°C

Tarwebloem, tarwezuurdesem, op vloer gebakken met 3 insnijdingen.
Lengte voorgebakken 18 cm ± 2 cm.
Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 90 stuks.



Figotte® naturel broodje
29580

 10-15 min / 0-4°C  10-12 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 16 cm ± 2 cm.
Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 80 stuks.



Figotte® meergranen broodje
29625

 10-15 min / 0-4°C  10-12 min / 180-190°C

Lengte voorgebakken 16 cm ± 2 cm.
Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 80 stuks.



Fournil ruitbroodje natuur

853219



Lengte 11 cm ± 1 cm.

Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 200 stuks.

Fournil ruitbroodje sesamzaad

29040



Roggebloem en sesamzaad.

Lengte 11 cm ± 1 cm.

Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 200 stuks.

Fournil ruitbroodje maanzaad

29041



Roggebloem en maanzaad.

Lengte 11 cm ± 1 cm.

Gewicht 50 g. Verkocht per karton van 200 stuks.



Fournil vierkant broodje

826188



Lengte voorgebakken 8 cm ± 1 cm.

Gewicht 60 g. Verkocht per karton van 160 stuks.



Fournil bûchette natuur

29487



Lengte voorgebakken 13 cm ± 1 cm.

Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 60 stuks.

De Klassiekers



Voorgebakken Hubert® broodje

29624

● 10-15 min / 0-4°C 📄 10-12 min / 180-190°C

Bevat Label Rouge bloem.
Gewicht 70 g. Verkocht per karton van 100 stuks.



Mini ciabatta

29549

● 10-15 min / 0-4°C 📄 7-8 min / 180-190°C

Gewicht 45 g. Verkocht per karton van 80 stuks.



Opera broodje selection 55 g

70081

● 30 min op kamertemperatuur 📄 5-6 min / 180°C

Deeg op basis van tarwebloem. Met 2 insnijdingen.
Lengte voorgebakken 13,5 cm ± 2 cm.
Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 100 stuks.



Bebloemd campagnebrood 55 g

29518

● 10-15 min / 0-4°C 📄 10-12 min / 180-190°C

Tarwebloem, roggebloem, roggezuurdesem, gebrande en gemoute gerst.
Lengte voorgebakken 12 cm ± 1 cm.
Gewicht 55 g. Verkocht per karton van 140 stuks.



Gourmet broodjes Les Secrets du Fournil®

841385

7-8 min / 210°C

Bloem CRC (duurzame teelt).

Soorten : 35 ruitbroodjes natuur, 35 granenbroodjes (bruin lijnzaad, geel lijnzaad, gierst, maanzaad, pompoen- en zonnebloempitten), 35 vierkante broodjes.

Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 105 stuks.



Fournil bûchetten assortiment

29481

10-15 min / 0-4°C 7-8 min / 180-190°C

Soorten : 20 zonnebloem bûchetten (zonnebloempitten, lijnzaad, rogge), 20 zemelen bûchetten, 20 meergranen bûchetten (tarwe, haver, rogge, gerst, soja, lijnzaad, zonnebloempitten).

Lengte voorgebakken 13 cm ± 1 cm.

Gewicht 40 g. Verkocht per karton van 60 stuks.



4 broodjesbrochette assortiment

29480

10-15 min / 0-4°C 10-12 min / 180-190°C

Soorten : 45 campagne, 45 rogge, 45 volkoren, 45 sesamzaad oregano.

Inbegrepen in karton : 45 houtstokjes.

Gewicht 35 g. Verkocht per karton van 180 stuks.



Fantasie broodjes assortiment

29472

10-15 min / 0-4°C 10-12 min / 180-190°C

Soorten : wit broodje, meergranenbroodje, ciabatta met Provençaalse kruiden, volkorenciabatta.

Gewicht ± 44 g. Verkocht per karton van 150 stuks.

Een dynamisch en trendy merk
dat u begeleidt naar de oplossingen
van morgen!

La Carte

D'HUBERT®



La Carte d'Hubert®

LA CARTE D'HUBERT®

EEN MODERNE

EN INSPIRERENDE KEUKEN !

In de kijker : De PINSA van FRANÇOIS ADAMSKI !

Pizza heeft het allemaal : om te delen zoals de huidige tendens het wil, stijgt in gamma, staat in de top 3 van bezorging en afhaal. Resultaat : pizza is een vaste waarde die inspireert en diversifieert. Vandaag is het de **Pinsa romana** die van zich laat horen. **François ADAMSKI**, Bocuse d'Or 2001 en 'meilleur ouvrier de France 2007', meet het potentieel van deze 'oude Romeinse pizza' gelanceerd door Coup de pates® in oktober 2022 : De pinsa is zeer interessant omdat deze **lichter en meer knapperig** is dan de traditionele italiaanse pizza. Het hoge watergehalte in vergelijking met traditioneel pizzadeeg maakt het lichter verteerbaar en caloriearm. Zijn uitzicht is ook zeer authentiek. Te vertrekken vanuit de voorgebakken pinsabodem diameter 320 (p. 254), stelt François **een recept met zomerse smaken** voor, eenvoudig en makkelijk samen te stellen met kaviaar van aubergines (825510), gegrilde paprika's (43009), schijfjes courgette, chorizo en tartaar van gekonfijte tomaat carte d'Hubert®.



SYMBOLLEN

Diepgevroren



Voorgerezen



Per stuk



Ontdooien



Droog product



Voorgebakken / Gefrituurd / Gekookt



Per doos



Op te warmen in de oven



Verpakking



Gebakken



Pure boter



Op te warmen in de microgolfoven



Cru



Ijsproduct



Individually Quick Frozen (Individueel diepgevroren)



Te grillen





INHOUD

Snacking
308

Voorgerechten
& Charcuterie
338

Producten
uit de zee
352

Vlees
& Gevogelte
366

Garnituren
& Culinaire hulpen
394

Zuivel, desserts,
vruchten en roomijs
424

Verpakkingen
450

De ideale aanvulling bij Coup de pates®

La Carte d'Hubert® is een **dynamisch en trendy merk** met onbewerkte en halfafgewerkte diepvriesproducten, die **met zorg geselecteerd** worden, met **exclusieve creaties** en **business concepten** voor professionals in de voedingsindustrie.

De sterke punten La Carte d'Hubert® :

- Sterke partners en de samenwerking met een volledig netwerk van Franse KMO's.
- Innovaties om de nieuwe trends te volgen.
- De smaak en kwaliteit van de producten gegarandeerd door ons charter:

ONZE PARTNERS

Isigny Sainte-Mère®



Bonduelle



Poule et Toque



Sud'n'sol



Charal



Lutosa



Ardo



La Mère Maury



Frituren



Nieuw recept



100% vegetarisch



Franse oorsprong



Met rauwe melk



Nieuwe verpakking



Zonder Palmolie



Italiaanse oorsprong



Aantal porties



Gestoomd



Compatibel met Merrychef



Spaanse oorsprong



Nieuw gewicht



SNACKING EXPRESS VAN HUBERT®

Snacking met hoge snelheid !



- Vermindert de wachtrijen !
- Meerdere producten tegelijk !
- Smaakvolle en visueel kwalitatieve producten gegarandeerd !

Het concept Express d'Hubert® is het antwoord op de ontwikkeling van de verkoop van meeneemmaaltijden. **Optimaliseer uw tijd ! Win aan snelheid en efficiëntie !** Geniet van de bevoorrechte steun van onze teams.

1

**DE MERRYCHEF® OVEN
= 20 X SNELLER
DAN EEN
TRADITIONELE
OVEN !**



2

**MEER DAN 150
AANGEPASTE
SNACKING
PRODUCTEN.**

Een ruime keuze van de meest populaire meeneemproducten: quiches, croques, pizza's...

3

**MEER DAN 100
PROGRAMMA'S
ONTWIKKELD DOOR
ONZE EXPERTS.**

Vind alle producten die in aanmerking komen terug via het onderstaand logo:



HET IJS D'HUBERT®

Eenvoudigweg,
de kwaliteit van
vakmanschap!



- *Kwaliteitsvolle ingrediënten!*
- *Franse fabricatie!*
- *Een ambachtelijke know-how!*

De consumptie van ijs kent ieder jaar een sterke evolutie en is een onmisbare hefboom voor groei in de buitenhuis sector. Wij werken samen met een **ambachtelijke ijsmaker** met erkende expertise, met een ruime keuze en nieuwe diensten **om uw aanbod aan te vullen en nieuwe klanten te werven!**



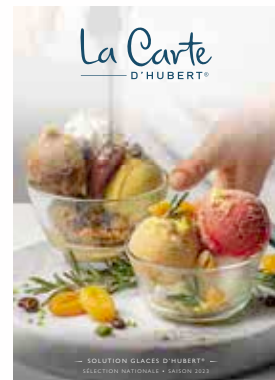
ERHARD, DE KUNST VAN HET CREËREN «À LA FRANÇAISE» SINDS 1960.



ERHARD Pâtissier Glacier is een belangrijke speler in de wereld van desserts, dankzij de knowhow van zijn ijsbereiders in de ateliers van de Elzas en de **Franche-Comté.***

EEN RUIME KEUZE EN DIENSTEN !

Ontdek de **impressionante keuze** van smaken alsook de vele diensten in ons boek.



BUSINESS OPLOSSINGEN KOFFIE

Bied dezelfde
drankjes aan als in een
koffieshop!



Er worden gemiddeld
17 kopjes per week
geconsumeerd door
25-34 jarigen*

*Cappuccino, chocolademelk, café latte,
café viennois, mokka, macchiato, ... de
consumptie van warme dranken
voor fijnproevers explodeert bij
de 18-25 jarigen***

In minder dan 3 jaar hebben reeds 400 klanten dit toegepast.

Een compleet aanbod dat perfect past bij uw ontbijt- of snackaanbod:

- **VOLAUTOMATISCHE PROFESSIONELE MACHINES.**
- ° **KOFFIEBONEN 100 % ARABICA, UIT FAIRTRADE HANDEL.**
- ° **DRANKEN VOOR DE FIJNPROEVER, WARM EN KOUD ZOALS IN DE COFFEE SHOP*.**
- ° **MARKETING KIT EN ONDERSTEUNING HET HELE JAAR DOOR.**

*Coffee shop: koffiebar. **Bronnen: studietype Dag van de Millennials 2019-CDH Experts

Onze **koffie concepten** om **alle koffieliefhebbers** aan te trekken.

L'atelier du Barista
par NESCAFÉ®

De aantrekkelijke
coffee shop ervaring.

Een moderne en efficiënte
machine met een goede
prijs-kwaliteitsverhouding



— WE'RE SERVING —

Seattle's Best
Coffee 

Heerlijk en
gepersonaliseerd.

Alle expertise van Starbucks®
midden in uw zaak om uw
klanten een ruime keuze te
kunnen aanbieden van warme

Het muffin
momentje



Scan en ontdek

Voor meer informatie kan u terecht op de nieuwspagina van onze website https://www.coupdepates.fr/actualite/230202_SBC



du **FAITES** snacking!

Snacks voor iedereen !

Vereenvoudig uw werk in de keuken en in de winkel, optimaliseer uw menu's of ontwikkel de bakkerij catering business. Wij helpen u graag verder met snacking recepten, producten en verpakkingen door onze merken Coup de pates® en La Carte d'Hubert® te combineren.

Meer dan **80 SNACKING RECEPTEN**,
Eenvoudig te bereiden en vooral **snel uit te voeren.**

- ▶ **ONMISBARE RECEPTEN**
die voldoen aan de verwachtingen van de hedendaagse consument.
- ▶ **MAKKELIJKE RECEPTEN**
met weinig ingrediënten en een minimum aan voorbereiding.
- ▶ **VOLTREFFERS**
met een geoptimaliseerde kostprijs.

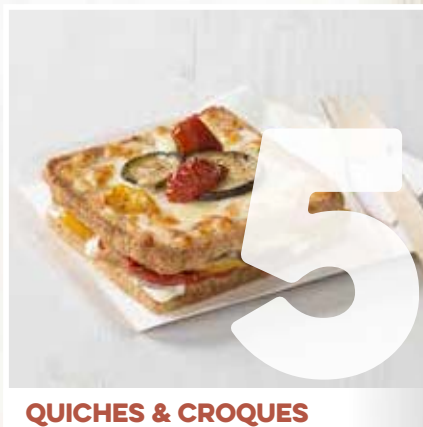
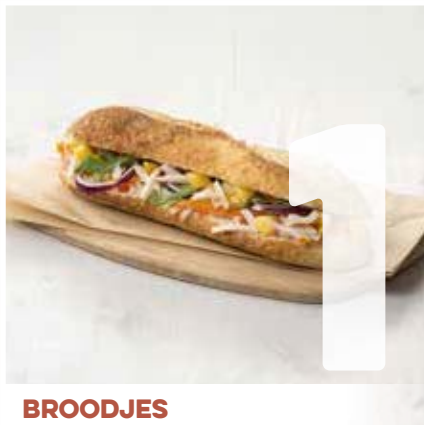


Scan om onze recepten op te vragen en de video's te ontdekken waarin we u graag begeleiden.

DE TOP VAN ESSENTIËLE SNACKING RECEPTEN !

9 CATEGORIEËN VAN RECEPTEN

voor een optimaal assortiment !



Snacking

Dit gamma bevat
123 producten waaronder **9** nieuwigheden





Inhoud

- **Gamma quiches Le Tourier®** : p.312
 - **Quiches en taartjes** : p.315
 - **Quiches om te delen** : p.317
- **Pizza's gebakken op houtvuur** : p.318
 - **Pizza's** : p.320
 - **Bladerdegen** : p.322
 - **Croques** : p.324
- **Gegarneerde sandwiches** : p.326
- **Gegarneerde stokbroden** : p.328
- **'To go' snacking & aperitief** : p.329
 - **Bereide schotels** : p.330

Lunch Formule

Meeneem pizza

- Ref. 26845 : Tarti'pizza 4 kazen (p.318),
- Ref. 841766 : Feta AOP blokjes (p.427),
- Ref. 841755 : Roquefort AOP blokjes (p.427),
- Ref. 841762 : Mozzarella mini blokjes (p.430),
- Ref. 841757 : Mimolette julienne (p.430),
- Ref. 835155 : Gekonfijte kerstomaten (p.421),
 - Ref. 42602 : Pesto basilicum (p.438),
Rucola, spinazie, basilicum en kappers

Nieuwigheden



Quiche indische kip Le Tourier® ø 120 mm

70037



17-20 min / 170-180°C



Oorsprong (kip) : Frankrijk.

Kippenfilet, tomaten, uien, geroosterde cashewnoten, peterselie en kruiden (tandoori en garam masala).

Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken



Maxi bladerdeeg met rundsvlees op Mexicaanse wijze

70046



25-30 min / 180-210°C



100% rundsvlees bereid in een licht gekruide saus : tomaat, cheddar, ui.
Stuk van 200 g. Karton van 24 stuks.



Kip hot-dog

70045



2 min / 650W



Individuele verpakking. Hotdogbrood met worst van kip, mosterdsaus en ketchup.

Afmetingen 148 x 85 mm.

Stuk van 130 g. Karton van 12 stuks.



Quiche champignons Le Tourier® ø 120 mm

70038



17-20 min / 170-180°C



Mengsel van champignons bereid met ouderwetse mosterd: Parijse champignons, gele boleet, eekhoortjesbrood, bundelzwam, shitaké, melkzwam.

Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken



Kip burger

70044



20-25 min / 180°C



Individuele verpakking. Burgerbrood met topping van sesam, gepaneerde kip en ketchup.

Stuk van 130 g. Karton van 24 stuks.

Nieuwigheden



SOLUTION
Snacking
Express

Provençalse fijne taart 1/2 plaat

70039



Gerezen deeg gegarneerd met zuidere groenten (Tomatencoulis, rode paprika's, courgettes), extra vierge olijfolie, kurkuma, espelette peper en basilicum.

Afmetingen 420 x 300 mm.

Stuk van 1300 g. Karton van 4 stuks.

La Carte
CRÉATION



Catalaanse calamares

70041



Ringen van calamares gegaard in een Catalaanse saus (tomaten, uien, olijfolie van eerste persing, witte wijn, Provençalse kruiden en chili).

Ongeveer 5 porties per zakje

Zakje (vacuüm) van 1.2 kg. Karton van 3 zakjes.

LA CUISINE DU
Fournil



Runds vlees met paprikasaus

70043



Reepjes rundsvlees langzaam gegaard in tomatensaus, paprika, rode pepers en witte wijn.

Ongeveer 5 porties per zakje

Zakje (vacuüm) van 1.2 kg. Karton van 3 zakjes.

LA CUISINE DU
Fournil



Kip koriander gember

70042



Kippenfilet langzaam gegaard in currysous, koriander, gember en honing.

Ongeveer 5 porties per zakje

Zakje (vacuüm) van 1.2 kg. Karton van 3 zakjes.

LA CUISINE DU
Fournil

Voorgebakken individuele quiches



Ons gamma quiches 'Le Tourier®': Kant-en-klare premium producten!

Onze chef-koks hebben een aantal hoogwaardige **quiches Le Tourier®** ontwikkeld. In dit recept wordt een deeg gebruikt dat minder kruimelt, zodat het product beter geschikt is voor het invriezen en langer bewaard kan worden: het beslag behoudt zijn textuur en de korst wordt niet wak, zo verkleint de kans dat het deeg scheurt.

De producten blijven **krofant**.



Quiche lorraine Le Tourier® ø 120 mm

26335



Gekookte meesterlijke ham, gerookt spek, Emmental.
Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Quiche butternut Comté Le Tourier® ø 200 mm

840859



Butternut, Comté, deeg Le Tourier®.
Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Quiche kip Le Tourier® ø 120 mm

26101



Oorsprong (kip) : Frankrijk.
Gebakken kippenfilet, gegrilde gele en rode paprika's, kerstomaatjes.
Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Quiche indische kip Le Tourier® ø 120 mm

70037



Oorsprong (kip) : Frankrijk.
Kippenfilet, tomaten, uien, geroosterde cashewnoten, peterselie en kruiden (tandoori en garam masala).
Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het bakken

Voorgebakken individuele quiches



Quiche zalm broccoli Le Tourier® ø 120 mm

26331



Kéta zalm van de Atlantische Oceaan, broccoli, gerookte Salmo Salar zalm, vermouth, gedroogde tomaten.

Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken



Quiche kabeljauw en groenten Le Tourier® ø 120 mm

841493



Oorsprong (kabeljauw) : Atlantisch.

Prei, venkel, wortelen, deeg Le Tourier®.

Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.



NIEUWIGHEID APRIL



Quiche champignons Le Tourier® ø 120 mm

70038



Mengsel van champignons bereid met ouderwetse mosterd: Parijse champignons, gele boleet, eekhoortjesbrood, bundelzwam, shitaké, melkzwam.

Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken



Quiche op mediterrane wijze Le Tourier® ø 120 mm

26982



Kerstomaatjes, courgettes, gegrilde gele en rode paprika's, uien, zwarte olijven, olijfolie, Provençaalse kruiden.

Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Voorgebakken individuele quiches



Quiche 3 kazen Le Tourier® ø 120 mm

26333



Emmental, Comté, harde kaas.
Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Tart'Tiflette Le Tourier® ø 120 mm

22388



Voorgebakken aardappelen, Reblochon, gerookt spek en gebakken uien.
Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Quiche geitenkaas tomaat Le Tourier® ø 120 mm

26328



Geitenkaas, tomaten, basilicum, tijm.
Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Quiche prei parmezaan Le Tourier® ø 120 mm

26336



Prei, parmezaan.
Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Quiche spinazie pijnboompitten Le Tourier® ø 120 mm

26329



Spinazie, platte kaas, pijnboompitten, harde kaas.
Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.
Advies : verwijder de vorm voor het bakken.

Voorgebakken individuele quiches



Voorgebakken quiche lorraine ø 120 mm

26464



Gekookte meesterlijke ham, gerookt spek, Emmental.
Stuk van 150 g. Karton van 15 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Voorgebakken quiche met zalm ø 120 mm

26452



Kéta zalm van de Atlantische Oceaan, prei, gerookte Salmo Salar zalm, vermouth.
Stuk van 150 g. Karton van 15 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Voorgebakken quiche met geitenkaas en tomaat ø 120 mm

26474



Geitenkaas, tomaten, basilicum, tijm.

Stuk van 150 g. Karton van 15 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Voorgebakken quiche met prei ø 120 mm

26466



Prei, gerookte spekblokjes, uien.

Stuk van 150 g. Karton van 15 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken.

Taartjes Le Tourier® en klassiekers



Crumbletaart met ricotta, courgettes en spinazie
Le Tourier® ø 120 mm (vegetarisch)



831282



Deeg van pure boter met tijm.

Beslag : melk, eieren, courgettes, platte kaas, spinazie, tomaten, ricotta. Crumble van tarwebloem, boter, parmezaan, basilicum en water. Hoogte 25mm.

Stuk van 200 g. Karton van 16 stuks.

Advies : niet ontdooien. Verwijder de aluminium vorm.



Hartige clafoutis ø 120 mm



La Carte
CREATION

841447



Kerstomaten, Emmental, basilicum, tijm.

Stuk van 140 g. Karton van 30 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het ontdooien. Verwarm het ontdooide product zonder de vorm.



Mediterraans tatintaartje ø 100



La Carte
CREATION

826144



Bladerdeeg pure boter.

Gele en rode paprika's, uien, courgettes, aubergines, tomaten.

Stuk van 120 g. Karton van 16 stuks.



Uientaartje



La Carte
CREATION

832321



Uien, mozzarella, verse kaas, peper.

Stuk van 200 g. Karton van 12 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken.

Met ham en kaas

Vorgebakken quiche lorraine ø 250 mm

26574



Gekookte meesterlijk ham, gerookt spek, Emmental, mosterd.

Stuk van 1200 g. Karton van 4 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Vorgebakken quiche met geitenkaas en tomaat ø 250 mm

26570



Geitenkaas, tomaten, olijfolie extra vierge, basilicum, tijm.

Stuk van 1200 g. Karton van 4 stuks.

Advies : verwijder de vorm voor het bakken.



Tarti'pizza's



De meeste van onze pizza's worden vervaardigd volgens de expertise van de pizzaïoli: gebakken op houtvuur..

Deze bakwijze zorgt ervoor dat de warmte op een **zachte** en **harmonieuze** manier wordt verspreid. Zo komen de smaken van de ingrediënten optimaal naar boven en verkrijg je een unieke, krokante bodem.

Het **brooddeeg** wordt exclusief gemaakt van **Franse bloem**, voorzichtig uitgerold om dan te laten rusten en vervolgens in de juiste vorm gekneet te worden. Tijdens deze zoektocht naar authenticiteit worden alle ingrediënten zeer zorgvuldig geselecteerd en klaargemaakt volgens de exclusieve recepten van onze chef-koks.



Tarti' pizza napolitaine

26911



Individuele verpakking. In houtoven gebakken. Ham, maasdam.

Stuk van 300 g. Karton van 22 stuks.

Advies : stoom inspuiten bij het begin van het bakken om een zachter deeg te bekomen.



Tarti' pizza geitenkaas

26924



Individuele verpakking. In houtoven gebakken.

Stuk van 280 g. Karton van 22 stuks.

Advies : stoom inspuiten bij het begin van het bakken om een zachter deeg te bekomen.



Tarti'pizza royale

26935



Individuele verpakking. In houtoven gebakken. Ham, champignons, maasdam.

Stuk van 300 g. Karton van 22 stuks.

Advies : stoom inspuiten bij het begin van het bakken om een zachter deeg te bekomen.



Tarti'pizza 4 kazen

26845



Individuele verpakking. In houtoven gebakken. Reblochon, Emmental, mozzarella, maasdam.

Stuk van 280 g. Karton van 22 stuks.

Advies : stoom inspuiten bij het begin van het bakken om een zachter deeg te bekomen.

Standaard



Pizza royale ø 260 mm

26876



Individuele verpakking. Maasdam, ham, Parijse champignons, zwarte olijven.
Stuk van 500 g. Karton van 10 stuks.
Advies : stoom inspuiten bij het begin van het bakken om een zachter deeg te bekomen.



Pizza 4 kazen ø 260 mm

26987



Individuele verpakking. Mozzarella, gorgonzola, mascarpone, pecorino.
Stuk van 460 g. Karton van 10 stuks.
Advies : stoom inspuiten bij het begin van het bakken om een zachter deeg te bekomen.



Pizza chorizo ø 260 mm

26706



Individuele verpakking. Maasdam, chorizo, rode paprika's, zwarte olijven.
Stuk van 500 g. Karton van 10 stuks.
Advies : stoom inspuiten bij het begin van het bakken om een zachter deeg te bekomen.



Pizza zalm ø 260

841680



Room, gerookte zalm, maasdam en dille.
Stuk van 400 g. Karton van 10 stuks.



Pizza Tartiflette ø 260 mm

822923



Room, aardappelen, gerookte spekblokjes, kaas.
Stuk van 460 g. Karton van 10 stuks.
Advies : stoom inspuiten bij het begin van het bakken om een zachter deeg te bekomen.



Vegetarische pizza ø 260 mm

822924



Aubergines, courgettes, artisjokken, rode en gele paprika's, tomaten, mozzarella, Emmental.
Stuk van 480 g. Karton van 10 stuks.
Advies : stoom inspuiten bij het begin van het bakken om een zachter deeg te bekomen.



Pizza spinazie Pecorino Romano AOP ø 260

841670



Tomatenpuree, spinazie, mozzarella, Parijse champignons, Pecorino Romano AOP, persillade.
Stuk van 450 g. Karton van 10 stuks.

1/2 plaat

NIEUWIGHEID APRIL



Provençalse fijne taart 1/2 plaat

70039



Gerezen deeg gegarneerd met zuiderse groenten (Tomatencoulis, rode paprika's, courgettes), extra vierge olijfolie, kurkuma, espelette peper en basilicum.

Afmetingen 420 x 300 mm.

Stuk van 1300 g. Karton van 4 stuks.



Pizza margherita 1/2 plaat

841677



Individuele verpakking. Afmetingen 400x300 mm.

Pizzadeeg met zuurdesem, langzame gisting van 72 u, bedekt met een gegaarde tomatensaus, extra vierge olijfolie en mozzarella.

Stuk van 975 g. Karton van 4 stuks.



Pizza regina 1/2 plaat

841678



Individuele verpakking. Afmetingen 400x300 mm.

Pizzadeeg met zuurdesem, langzame gisting van 72 u, bedekt met een gegaarde tomatensaus en gekookte ham, mozzarella, extra vierge olijfolie en champignons.

Stuk van 1100 g. Karton van 4 stuks.



Pissaladière 1/2 plaat

841738



Uien, olijfolie, ansjovis, Provençalse kruiden.

Samengesteld uit 9 voorgesneden stuks.

Stuk van 1000 g. Karton van 6 stuks.



Pizza spinazie ricotta 1/2 plaat

841679



Individuele verpakking. Afmetingen 400x300 mm.

Pizzadeeg met zuurdesem, langzame gisting van 72u, bedekt met spinazie, ricotta, mozzarella, Pecorino Romano AOP en extra vierge olijfolie.

Stuk van 1065 g. Karton van 4 stuks.

De nomade formaten



De pizzetta snack d'Hubert® : 3 kazen

833937



Gouda, edam, mozzarella.

Stuk van 140 g. Karton van 30 stuks.



De Pizzetta snack d'Hubert® : Hawaiï

20475



Gekookte ham, gouda, ananas.

Stuk van 160 g. Karton van 30 stuks.



De Pizzetta snack d'Hubert® :
Ham-paprika

20464



Gekookte ham, gouda, paprika's.

Stuk van 160 g. Karton van 30 stuks.



Nomade pizza sandwich royale

26983



Individuele verpakking. Kalkoenham, Parijse champignons, mozzarella, edam. Geleverd met kartonnen verpakking voor microgolfoven.

Stuk van 160 g. Karton van 24 stuks.

Advies : in de kartonnen verpakking steken voor het opwarmen in de microgolfoven. Laat 1 min 30 afkoelen voor degustatie.



Nomade pizza sandwich 3 kazen

26984



Individuele verpakking. Mozzarella, Emmental, gorgonzola. Geleverd met kartonnen verpakking voor microgolfoven.

Stuk van 160 g. Karton van 24 stuks.

Advies : in de kartonnen verpakking steken voor het opwarmen in de microgolfoven. Laat 1 min 30 afkoelen voor degustatie.



Gevouwen pizza margherita

22046



Mozzarella, oregano.

Stuk van 150 g. Karton van 30 stuks.



Gevouwen pizza ham kaas

22034



Mozzarella, gekookte ham, oregano.

Stuk van 150 g. Karton van 30 stuks.



Standaard



De hartige twisten: kaas, uien

La Carte
CREATION

840862



Gerezen bladerdeeg, Emmental, uien en een topping van witte quinoa en komijnzaadjes.

Stuk van 90 g. Karton van 70 stuks.



De hartige twisten: tomaat, zwarte olijven en champignons

La Carte
CREATION

840863



Gerezen bladerdeeg, tomaat, geraspte Emmental, zwarte olijven, champignons en topping van bruin lijnzaad.

Stuk van 90 g. Karton van 70 stuks.



Feuilleté margherita

841457



Bladerdeeg gegarneerd met een tomatenbereiding met kruiden.

Stuk van 130 g. Karton van 25 stuks.



Feuilleté worst en mosterd

841458



Bladerdeeg gegarneerd met een gerookte worst en een saus ketchup/mosterd.

Stuk van 150 g. Karton van 25 stuks.



Feuilleté met kaas 110 g

La Carte
CREATION

26511



Bladerdeeg gegarneerd met geraspte Emmental, Comté, platte kaas en bechamelsausbereiding.

Stuk van 110 g. Karton van 40 stuks.



Feuilleté met vlees

70074



Bladerdeeg gegarneerd met gehakt.

Stuk van 120 g. Karton van 30 stuks.

La Carte
CREATION

Feuilleté met worst en ouderwetse mosterd

La Carte
CREATION

26516



Strasbourg worst, ouderwetse mosterd, Emmental.

Stuk van 130 g. Karton van 20 stuks.

Speciaal en maxi formaten

NIEUWIGHEID APRIL



Maxi bladerdeeg met rundsvlees op Mexicaanse wijze

70046



100% rundsvlees bereid in een licht gekruide saus : tomaat, cheddar, ui.
Stuk van 200 g. Karton van 24 stuks.



Maxi feuilleté Comté

26592



Comté, platte kaas, verse room.
Stuk van 200 g. Karton van 20 stuks.



Feuilleté hot-dog

26535



Bladerdeeg gearaneerd met Strasbourg worst, bechamelsausbereiding, mosterd en Emmental.
Stuk van 145 g. Karton van 30 stuks.



Feuilleté geitenkaas spinazie

841456



Bladerdeeg pure boter, gearaneerd met geitenkaas en spinazie in roomsaus.
Stuk van 120 g. Karton van 24 stuks.
Advies : kerven en doreren voor het bakken.



Tielle à la sétoise ø 110

18442



Inktvis, tomaten en kruiden.
Stuk van 110 g. Zakje van 2 stuks.
Karton van 10 zakjes.



Empanada d'Hubert® : kip curry

841669



Kip met curry en room, rode paprika's, courgettes, mengeling van kruiden.
Stuk van 150 g. Karton van 32 stuks.



Empanada d'Hubert : Rund Tex mex

840131

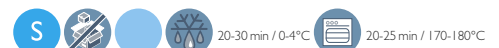


Gebakken rundsvlees, tomaten, uien, paprika's, mais, aubergines en mengeling van kruiden.
Stuk van 150 g. Karton van 32 stuks.



Frita/Baskische flap

28310



Piperade (tomaten, rode en groene paprika's), uien.
Stuk van 150 g. Karton van 40 stuks.
Advies : kerven en doreren voor het bakken.

Met ham en kaas



Croque-monsieur gourmet premium 250 g (gemaakt in Frankrijk)

840129



12u / 0-4°C 15min / 180°C

Geraspte Emmental, dubbele room van Franse oorsprong en superieure ham van Franse oorsprong.

Stuk van 250 g. Karton van 12 stuks.



Croque-monsieur premium

835314



20min / 180°C

Dikke sneden rustiek campagne brood, gegarneerd met bechamelsaus, mascarpone en ouderwetse mosterd, Comté AOP en Emmental, gekookte meesterlijke ham.

Stuk van 250 g. Karton van 10 stuks.



Croque-monsieur traiteur

26317



10-15min / 0-4°C 15-20min / 170-180°C

Individuele verpakking. Ham, Emmental, room.

Stuk van 220 g. Karton van 21 stuks.



Croque-monsieur

26308



10-15min / 0-4°C 15-20min / 170-180°C

Individuele verpakking. Gekookte ham, Emmental.

Stuk van 200 g. Karton van 24 stuks.



Croque-monsieur selection

26312



10-15min / 0-4°C 15-20min / 170-180°C

Individuele verpakking. Gekookte ham, Emmental.

Stuk van 170 g. Karton van 24 stuks.

Met kip, zalm of groenten



Croque kip

26321



Individuele verpakking. Gebakken kippenfilet, verse room, Emmental, boter, champignons.

Stuk van 200 g. Karton van 24 stuks.



Croque-monsieur aardappel & spekblokjes

840856



Aardappelen, spekblokjes, Emmental.

Stuk van 220 g. Karton van 18 stuks.



Croque groenten

22129



Individuele verpakking. Bechamel, tomaten, uien, courgettes, groene en rode paprika's, Emmental, boter.

Stuk van 190 g. Karton van 18 stuks.



Croque geitenkaas tomaat

26369



Individuele verpakking. Bechamel met Parmigiano Reggiano, geitenkaas, tomaten, pijnboompitten.

Stuk van 180 g. Karton van 24 stuks.

De ronde croques, de burgers en de hot-dog



De ronde croques d'Hubert® : de Montagnard

840857



Ronde pain de mie, Emmental, spekblokjes, snee raclette en topping.
Diameter 110 mm. Hoogte 50 mm.

Stuk van 225 g. Karton van 18 stuks.

Advies : laat het product 5 min rusten voor degustatie.



De ronde croques d'Hubert® : burger cheddar wijze

840858



Burger van ronde pain de mie samengesteld met burger, cheddar en Emmental.

Diameter 110 mm. Hoogte 57 mm

Stuk van 225 g. Karton van 18 stuks.

Advies : laat het product 5 min rusten voor degustatie.



Kip hot-dog

70045



Individuele verpakking. Hotdogbrood met worst van kip, mosterdsaus en ketchup.

Afmetingen 148 x 85 mm.

Stuk van 130 g. Karton van 12 stuks.



Kip burger

70044



Individuele verpakking. Burgerbrood met topping van sesam, gepaneerde kip en ketchup.

Stuk van 130 g. Karton van 24 stuks.



Cheeseburger voor microgolfoven

40018



Oorsprong (rundsvlees) : Frankrijk.

Individuele verpakking.

Stuk van 140 g. Karton van 3,36 kg (24 stuks).



De panini's



Voorgegrilde panini met ham en kaas

26757



Individuele verpakking. Kaassaus, ham, kaas.
Stuk van 190 g. Karton van 18 stuks.



Voorgegrilde panini met kip

26754



Individuele verpakking. Kruidenboter saus, voorgesneden kip, kaas, uien.
Stuk van 190 g. Karton van 18 stuks.

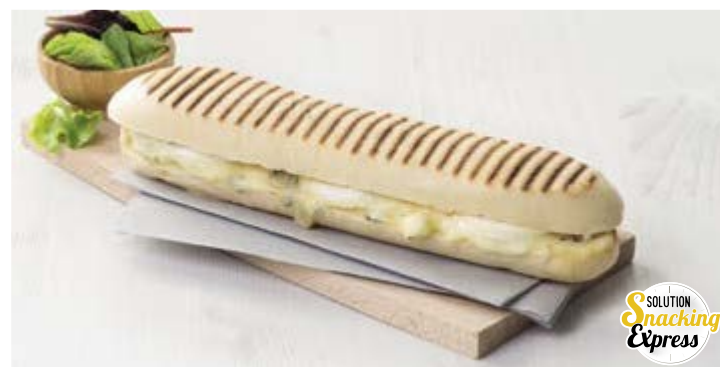


Panini met gedroogde ham mozzarella basilicum voorgegrild (niet verpakt)

833233



Gedroogde ham, mozzarella en basilicum.
Stuk van 180 g. Karton van 18 stuks.



Panini 3 kazen voorgegrild (niet verpakt)

840186



Gekruide cottage cheese, mozzarella, geitenkaas en blauwe kaas.
Stuk van 210 g. Karton van 12 stuks.



Vegetarische panini voorgegrild (niet verpakt)

833230



Schijfjes gegrilde aubergines, oregano, courgettes bereid in zonnebloemolie, mozzarella en tomatensaus met basilicum.
Stuk van 195 g. Karton van 18 stuks.

Pizza stijl, kaas en groenten



Stokbrood tomaten mozzarella

26044



12-15 min / 170-180°C

Individuele verpakking. Kruidenboter saus, tomaten, mozzarella, uien.
Stuk van 170 g. Karton van 18 stuks.



Stokbrood geitenkaas amandelen

26294



12-15 min / 170-180°C

Individuele verpakking. Bechamel, geitenkaas, amandelen, peterselie.
Stuk van 170 g. Karton van 18 stuks.



Stokbrood tartiflette

26288



12-15 min / 170-180°C

Individuele verpakking. Bechamel, aardappelen, uien, gerookte spekblokjes, Reblochon, peterselie.
Stuk van 170 g. Karton van 18 stuks.



Stokbrood flambée

26296



12-15 min / 170-180°C

Individuele verpakking. Bechamel, gerookte spekblokjes, uien, kaas.
Stuk van 170 g. Karton van 18 stuks.



Stokbrood hot-dog

832594



12-15 min / 170-180°C

Individuele verpakking. Mosterdsaus, Strasbourg worst, kaas.
Stuk van 200 g. Karton van 18 stuks.



Stokbrood Italiaanse wijze

26383



12-15 min / 170-180°C

Individuele verpakking.
Stuk van 170 g. Karton van 18 stuks.



Stokbrood Comté en spekblokjes (niet verpakt)

26370



12-15 min / 170-180°C

Stuk van 170 g. Karton van 18 stuks.



Stokbrood kebab

26013



12-15 min / 170-180°C

Individuele verpakking.
Stuk van 170 g. Karton van 18 stuks.

De bretzel en hartige cake



Bretzel

28178



15 min / 0-4°C

10-12 min / 165-175°C

Stuk van 95 g. Karton van 80 stuks.

La Carte
CREATION



Gebakken cake met ham en kaas

834573



4u-4u30 / 0-4°C

Gekookte meesterlijke ham, Emmental, olijfolie.

Stuk van 300 g. Karton van 6 stuks.

La Cuisine du Fournil



Een modern concept om onze bakkers te begeleiden tijdens dit nieuw consumptiemoment.

Een combinatie die werkt :

**Vlees + bereiding + verpakking + meeneemzakje
+ verkoopsmateriaal.**

Een vleesbereiding van kwaliteit, **zoals thuis**. Recepten **op grootmoeders wijze**. Een traag gegaarde bereiding om de **traditionele bereidingswijze in de oven van de bakker** na te bootsen. U vindt onze garnituren en verpakking terug in La Carte d'Hubert®, om uw concept verder af te werken.



Kalfsblanquette

833347



Oorsprong (kalfsvlees) : Europese Unie.

Ongeveer 4 porties per zakje.

Zakje (vacuüm) van 1,24 kg. Karton van 4 zakjes.



NIUWIGHEID APRIL

Catalaanse calamares

70041



Ringen van calamares gegaard in een Catalaanse saus (tomaten, uien, olijfolie van eerste persing, witte wijn, Provençaalse kruiden en chili).

Ongeveer 5 porties per zakje

Zakje (vacuüm) van 1.2 kg. Karton van 3 zakjes.



Boeuf bourguignon

841716



Oorsprong (rundsvlees) : Europese Unie.

Zakje (vacuüm) van 1,45 kg. Karton van 4 zakjes.



NIUWIGHEID APRIL

Rundsvlees met paprikasaus

70043



Reepjes rundsvlees langzaam gegaard in tomatensaus, paprika, rode pepers en witte wijn.

Ongeveer 5 porties per zakje

Zakje (vacuüm) van 1.2 kg. Karton van 3 zakjes.

La Cuisine du Fournil

Kippenreepjes op Normandische wijze

833346



Oorsprong (kip) : Europese Unie.
Ongeveer 4 porties per zakje.
Zakje (vacuüm) van 740 g. Karton van 4 zakjes.



Kip op Baskische wijze

833348



Oorsprong (kip) : Europese Unie.
Ongeveer 4 porties per zakje.
Zakje (vacuüm) van 1,12 kg. Karton van 4 zakjes.



Kip koriander gember

70042



Kippenfilet langzaam gegaard in currysaus, koriander, gember en honing.
Ongeveer 5 porties per zakje
Zakje (vacuüm) van 1.2 kg. Karton van 3 zakjes.



NIEUWIGHEID APRIL

La Cuisine du Fournil

Lamstajine

840861



Oorsprong (lamsvlees) : Europese Unie.

Stukjes lamsvlees gegaard in de oven in een honingsaus, vergezeld van pruimen en gedroogde abrikozen.

Zakje (vacuüm) van 1 kg. Karton van 4 zakjes.



Vegetarische chili

840860



Gerecht bereid op basis van rode bonen gegaard in een tomatensaus, licht afgekruid, geparfumeerd met komijn en afgewerkt met groenten en soja.

Zakje (vacuüm) van 1,5 kg. Karton van 4 zakjes.



De kleine Bocaux d'Hubert®



**U kent reeds de grote !
We bieden nu ook de kleinere aan.**

La Carte stelt u zijn **nieuw assortiment bokalen** voor, kleiner, maar even **generuus en heerlijk** van smaak zoals zijn voorgangers. Een ander gewicht en een aangepaste beker, **geschikt voor meeneem verkoop**.

Altijd met een snelle bereiding en heerlijke recepten in lijn met de **nieuwe verwachtingen van uw klanten**.



De kleine Bocaux d'Hubert® :
risotto kip en champignons

840049



24u / 0-4°C 5 min / 750W

Glazen bokaal. Rijst, kip en champignons.
Stuk van 300 g. Karton van 10 stuks.

Advies : verwijder het deksel voor verwarming in de microgolfoven.

De kleine Bocaux d'Hubert® :
parmentier van zalm en kabeljauw

840060



24u / 0-4°C 5 min / 750W

Glazen bokaal. Aardappelpuree, stukjes zalm en kabeljauw.

Stuk van 300 g. Karton van 10 stuks.
Advies : verwijder het deksel voor verwarming in de microgolfoven.

De kleine Bocaux d'Hubert® :
parmentier van rund

840061



24u / 0-4°C 5 min / 750W

Glazen bokaal. Aardappelpuree, 'pulled' rundsvlees.

Stuk van 300 g. Karton van 10 stuks.
Advies : verwijder het deksel voor verwarming in de microgolfoven.

De kleine Bocaux d'Hubert® :
parmentier van eend

840062



24u / 0-4°C 5 min / 750W

Glazen bokaal. Aardappelpuree, 'pulled' eendenvlees, gekonfijte eend, uien.

Stuk van 300 g. Karton van 10 stuks.
Advies : verwijder het deksel voor verwarming in de microgolfoven.

De kleine Bocaux d'Hubert® :
crumble van groenten en geitenkaas

840063



24u / 0-4°C 5 min / 750W

Glazen bokaal. Crumble, groenten (courgettes, aubergines en paprika's) gekonfijte tomaat en geitenkaas.

Stuk van 300 g. Karton van 10 stuks.
Advies : verwijder het deksel voor verwarming in de microgolfoven.

De Bocaux d'Hubert®



De bocaux d'Hubert® : koolvis met groenten

826136



Glazen bokaal. Product afkomstig uit duurzame visvangst. Koolvis, wortelen, broccoli, aardappelen, champignons, velouté van vis.
Stuk van 335 g. Karton van 6 stuks.

De bocaux d'Hubert® : parmentier van eend

826146



Glazen bokaal. Aardappelpuree, 'pulled' gekonfijte eend, uien.
Stuk van 330 g. Karton van 6 stuks.



De bocaux d'Hubert® : tagliatelli carbonara

826147



Glazen bokaal. Tagliatelli, room, spekblokjes, uien.
Stuk van 335 g. Karton van 6 stuks.

De bocaux d'Hubert® : orecchietti met zalm

826137



Glazen bokaal. Orecchietti, pestoroom, zalmstukjes.
Stuk van 335 g. Karton van 6 stuks.

De bocaux d'Hubert® : penne bolognese

826150



Glazen bokaal. Mini penne, rundsgehakt, tomatenblokjes, uien.
Stuk van 330 g. Karton van 6 stuks.

De bocaux d'Hubert® : de tajine

831306



Glazen bokaal. Gebakken kip, wortelen, rapen, tarwegriesmeel, courgettes en rozijnen.
Stuk van 355 g. Karton van 6 stuks.

De Bocaux d'Hubert® : cassoulet

841667



Glazen bokaal. Witte bonen, worst uit Toulouse, 'pulled' eendenvlees, worst gegaard in eendenvet, witte wijn en bouquet garni.
Stuk van 335 g. Karton van 6 stuks.

De Bocaux d'Hubert® : rundswangetjes en puree

841668



Glazen bokaal. Aardappelpuree, rundswangetjes gegaard in rode wijn, uien, tijm en laurier.
Stuk van 330 g. Karton van 6 stuks.

De doosjes van Hubert®



De doosjes van Hubert® : parmentier van rund

836147



Oorsprong (rundsvlees) : Frankrijk.

Rond houten bakje met deksel.

Stuk van 340 g. Karton van 10 doosjes.



De doosjes van Hubert® : parmentier van eend

836230



Rond houten bakje met deksel. Parmentier van eend

Stuk van 340 g. Karton van 10 doosjes.



De doosjes van Hubert® : gratin van kabeljauw & groenten

840853



Rond houten bakje met deksel. Julienne van oranje en gele wortel, gegrilde courgette, stukjes kabeljauw, saus met zuring.

Stuk van 350 g. Karton van 10 doosjes.



De doosjes van Hubert® : gratin van Crozets (afgewerkt met Abondance, Comté en gerookte ham)

836148



Oorsprong (crozet en varkensvlees) : Frankrijk.

Rond houten bakje met deksel.

Stuk van 300 g. Karton van 10 doosjes.



De doosjes van Hubert®: crumble ricotta spinazie & granen

840851



Rond houten bakje met deksel. Spinazie, courgettes, gekonfijte tomaten, crumble van Emmental en granen (pompoen en lijnzaad).

Stuk van 350 g. Karton van 10 doosjes.



De doosjes van Hubert®: tartiflette met Reblochon

840852



Rond houten bakje met deksel. Aardappelen, speklblokjes van varkensvlees van Franse oorsprong, snede Reblochon van Savoie AOP.

Stuk van 330 g. Karton van 10 doosjes.

Gegratineerde schaalmpjes

Provençaalse lasagne (houten schaalmpje)

840102



Lasagnevellen, gegrilde courgettes, uien, tomaten, paprika's, room en Emmental.

Stuk van 380 g. Karton van 12 doosjes.



Lasagne bolognese (houten schaalmpje)

840103



Oorsprong (rundsvlees) : Frankrijk.

Lasagnevellen, rundsvlees, tomaten, wortelen, uien, room en Emmental.

Stuk van 380 g. Karton van 12 doosjes.



De Nomade Box®

Nomade Box® : penne spekblokjes champignons

831314



Speciaal opwarmdoosje. Penne, room, spekblokjes, champignons, uien, bieslook.

Stuk van 300 g. Karton van 10 stuks.

Advies : diepgevroren opwarmen in het doosje.

Nomade Box® : penne bolognese

28339



Speciaal opwarmdoosje. Penne, tomatensaus, gehakt.

Stuk van 300 g. Karton van 10 stuks.

Advies : diepgevroren opwarmen in het doosje.

Nomade Box® : penne zalm

28377



Speciaal opwarmdoosje. Penne, zalm, room.

Stuk van 300 g. Karton van 10 stuks.

Advies : diepgevroren opwarmen in het doosje.



Voorgerechten en charcuterie

Dit gamma bevat

58 producten waaronder 2 nieuwigheden





Inhoud

- Voorgerechten : p. 340
- Charcuterie : p. 350

Lunch Formule

Tartaar van zalm op een bedje van linzen

- Ref. 840065 : Gemarineerde zalmblokjes (p. 349),
Mme loik look en fijne kruiden, groene linzen du Puy, dille, roze bessen,
kappers en limoen

VOORGERECHTEN !

Het voorgerecht is de eerste stap in de smaakbeleving die u uw klanten aanbiedt !

Om te delen of individueel, om mee te nemen of op het bord, **ontdek onze volledige selectie en stel originele en lekkere voorgerechten samen.**

Ontdek ons hele assortiment tapas, gerookte zalm en foie gras, carpaccio's, tartaren en charcuterie. Kan onverhinderd gebruikt worden voor hapjes, glaasjes, op plankjes om te delen en in vele andere creatieve recepten!

- **Uitgewerkte recepten en ons merk La Carte d'Hubert®**
 - Een selectie **lokale, Franse producten**
- Een aanbod van **vegetarische producten** en producten **zonder palmolie**

Nieuwigheden



Gepaneerde kippenvleugels

70071



Oorsprong (kip) : Frankrijk.

Stuk van 45 g ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Carpaccio van zalm

841780



Oorsprong : Noorwegen (kweek) - *Salmo salar*.

Fijne ronde sneetjes zalm tussen 2 boterpapertjes.

Stuk van 70 g. Zakje van 350 g (5 Stuks). Karton van 4 zakjes.

ONS FINGER FOOD AANBOD!

Ontdek ons ruim **assortiment van finger food** en bied uw klanten een ludieke en gevarieerde keuze!

Deze kleine hapjes, "Finger food" genaamd, zijn de laatste jaren een **onmisbaar element geworden in het eten buitenshuis.**

Gestimuleerd door de groei van snacking en de versnelling van ons levensritme, wordt de trend van **"Finger food"** steeds meer benadrukt en gaat dit zich vooral uiten in de vorm van tapasplanken om te delen **bij ongeveer 37 % van de restauranthouders***.



9 referenties
**COMPATIBEL MET
MERRYCHEF E2S**



22 referenties
**ZONDER
PALMOLIE**



13 referenties
**100%
VEGETARISCH**



15 referenties
**VAN ONS MERK
LA CARTE CRÉATION**



Finger Food



Mozzarella sticks

831474



Stuk van 29 g ong. Zakje van 1 kg (33/35 stuks). Karton van 6 zakjes.



Gepaneerde geitenkaas

44270



Bereiding op basis van geitenkaas.

Stuk van 40 g ong. Zakje van 1 kg (23/27 stuks). Karton van 6 zakjes.



Camembert bouchee

831476



Stuk van 20 g ong. Zakje van 1 kg (48/52 stuks). Karton van 6 zakjes.



Mozzarella sticks met gekonfijte tomaat

841641



Krokant deeg gevuld met mozzarella, gekonfijte tomaat, zwarte olijven, honing en basilicum.

Stuk van 20 g. Karton van 1,8 kg ().

Advies : bakken ook mogelijk in de oven 8 min top 170°C

La Carte
CRÉATION



Nacho cheese

840786



Product op basis van kazen (cheddar, mozzarella en roomkaas) omhuld met paneermeel en stukjes tortillachips.

Stuk van 16,5 g ong. Zakje van 990 g. Karton van 3 zakjes.



Finger Food



Falafel

833270



Gemaakt op basis van kikkererwten.
Stuk van 16 g ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Acras de morue

26206



Stuk van 12,5 g ong. Karton van 2 kg (160 stuks).

La Carte
CREATION



Kaascromesqui met Provençaalse kruiden en tomaat

833535



Kaas met Provençaalse kruiden, gevuld met een tomatenbereiding.
Diameter 30 mm.

Stuk van 12,5 g ong. Karton van 500 g (40 stuks).

La Carte
CREATION



Krokante bouchee met tomaat en room

841439



Bladerdeeg gearneerd met een pizzasaus en room.
Stuk van 30 g ong. Zakje van 1,7 kg ong. (57 stuks ong.). Karton van 2 zakjes.



Krokante bouchee met kaas

841441



Bladerdeeg gearneerd met kaas.
Stuk van 29 g ong. Zakje van 1,5 kg ong. (50 stuks ong.). Karton van 2 zakjes.



Krokante bouchee met ham

841440



Bladerdeeg gearneerd met ham en bestrooid met sesamzaadjes.
Stuk van 30 g ong. Zakje van 2,3 kg ong. (75 stuks ong.). Karton van 2 zakjes.

Finger Food



Mini empanada tonijn met groenten

841476



Kruimeldeeg op basis van tarwebloem en mais
gegarneerd met tonijn, paprika, basilicum en mengeling
van kruiden, bedekt met oregano.
Zakje van 24 stuks. Karton van 5 zakjes.



Mini empanada rundsvlees tex mex

841475



Kruimeldeeg op basis van tarwebloem en mais
gegarneerd met gegaard rundsvlees Franse
oorsprong, tomaat, paprika en mengeling van kruiden.
Zakje van 24 stuks. Karton van 5 zakjes.



Mini pastilla van kip

26978



Stuk van 25 g ong. Plaat van 6 stuks.
Karton van 4 platen.

NIEUWIGHEID APRIL



Gepaneerde kippenvleugels

70071



Oorsprong (kip) : Frankrijk.
Stuk van 45 g ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Mexicaanse bouchee

840723



Bouchee op basis van rijst, erwten, rode bonen, paprika's, omhuld met paneermeel
en stukjes tortillachips.
Stuk van 25 g ong. Zakje van 2,5 kg (100 stuks). Karton van 2 zakjes.



Uienringen

835106



Uienringen volledig gepaneerd.
Zakje van 600 g. Karton van 9 zakjes.



Calamares op z'n Romaans

841589



Beignet op basis van inktvis.
Zakje van 1 kg. Karton van 8 zakjes.



Gepaneerde inktvisreepjes

831411



Dosidicus gigas.
Zakje van 1 kg. Karton van 4 zakjes.

Finger Food



Garnaal gepaneerd met panko

834562



Stuk van 25 g ong. Doosje van 20 stuks.
Karton van 4 dozen.



Garnaal in Japanse tempura

26344



Stuk van 20 g ong. Plaat van 10 stuks.
Karton van 8 platen.



Garnaal in Aziatische tempura

26340



Stuk van 20 g ong. Plaat van 10 stuks.
Karton van 8 platen.



Garnaalbeignet

26126



Inbegrepen in karton: 6 zakjes van 20 g zoetzure saus.
Stuk van 19,7 g ong.
Karton van 1,4 kg ong. (70 stuks ong.).



Mini nems assortiment

26297



2 soorten: kip en garnaal-krab.
Inbegrepen in karton: 3 zakjes van 40 g nuóc màn saus.
Stuk van 27,5 g ong. Plaat van 12 stuks (per soort).
Karton van 4 platen.



Mini samossas assortiment

26607



2 soorten: kip-gember, garnaal-krab.
Inbegrepen in karton: 4 zakjes van 20 g zoetzure saus.
Stuk van 21,7 g ong. Plaat van 12 stuks (per soort).
Karton van 4 platen.



Mini taco's assortiment

835395



3 soorten: 12 mini taco's (tortilla tomaat) gegarneerd met kip, courgette, tomatensaus en mozzarella, 12 mini taco's (tortilla spinazie) gegarneerd met rundsvlees, paprika's en cheddar, 12 mini taco's vegetarisch (tortilla van lijnzaad) gegarneerd met guacamole, rode bonen, chili en Emmental.
Stuk van 14,4 g ong. Doosje van 9 stuks.
Karton van 4 doosjes.



Mini bruschetta

26662



4 soorten: Serrano ham, tonijn, sardientjes, groenten.
Stuk van 20 g ong. Plaat van 12 stuks per soort.
Karton van 4 platen.



Mini bruschetta met groenten

822903



4 soorten: 5 mini bruschetta's met bereiding van kaas, advocado en tagliatelli duo, 5 mini bruschetta's met bereiding van kaas, chilipeper en tomaat, 5 mini bruschetta's met bereiding van kaas, curry, wortel, rode ui en sojabonen, 5 mini bruschetta's met bereiding van kaas, look, fijne kruiden, wortel, komkommer en paprika.
Stuk van 24 g ong. Karton van 480 g (20 stuks).

De foie gras en gerookte zalm



Foie gras van eend, plakjes

832980



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 40/60 g ong. Spuitzak van 20 stuks ong. Karton van 2 zakken.



Foie gras extra van eend, ontaderd - IGP Zuid-Westen

832983



Oorsprong : Frankrijk (Zuid-Westen).
Stuk (vacuüm) van 500 g ong. Karton van 9 stuks.



Foie gras van eend, schijfjes ø 36 mm

841819



Oorsprong (eend) : Frankrijk.
Foie gras van eend met Armagnac.
Stuk van 8 g ong. Zakje van 1 kg. Karton van 2 zakjes.



Foie gras van eend, ontaderd

825744



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk (vacuüm) van 450/700 g. Karton van 5 stuks.

Gerookte zalm

Reepjes gerookte Atlantische zalm

833236



Oorsprong : Noorwegen, Schotland, Ierland, Faroer eilanden (kweek) - *Salmo salar*.

Product om te verwerken.

Doosje van 500 g. Karton van 10 doosjes.



Sneetjes gerookte Atlantische zalm

840020



Oorsprong : Noorwegen, Schotland, Ierland, Faroer eilanden (gekweekt) - *Salmo salar*.

Doosje van 500 g. Karton van 10 doosjes.



Gerookte Atlantische zalm in band voorgesneden

840019



Oorsprong : Noorwegen (gekweekt) - *Salmo salar*.
Gerookt op beukenhout. Met gedroogde zoutkorst.
Plaat van 1 kg. Karton van 10 platen.



Carpaccio



Gemarineerde rundscarpaccio in individuele sneetjes

840067



Oorsprong : Frankrijk.

4 individuele sneetjes tussen 2 boterpapierjes.

Sneetjes van 10 g. Doosje van 800 g. Karton van 10 dozen.



Rundscarpaccio

835146



Oorsprong : Europese Unie.

Stuk van 70 g (7 sneetjes). Doosje van 1,4 kg (20 borden). Karton van 5 dozen.



Charolais rundscarpaccio

841389



Oorsprong : Frankrijk.

Carpaccio van Charolais rund, voorgemarineerd.

Stuk van 70 g (7 sneetjes). Doosje van 1.4 kg (20 borden). Karton van 5 dozen.



NIEUWIGHEID APRIL

Carpaccio van zalm

841780



Oorsprong : Noorwegen (kweek) - *Salmo salar*.

Stuk van 70 g. Zakje van 350 g (5 Stuks). Karton van 4 zakjes.

Tartaar



Gemarineerde zalmblokjes

840065



Oorsprong (zalm) : Noorwegen - *Salmo salar*.
Blokje van 15x15 mm. Spuitzak van 300 g. Karton van 6 zakken.



Tartaar van zalm gemarineerd in citroen en dille

835145



Oorsprong (zalm) : Noorwegen (gekweekt) - *Salmo salar*.
Spuitzak van 300 g. Karton van 6 zakken.



Tartaar van Sint-Jacobsvruchten gemarineerd in citroen en koriander

835130*



Oorsprong (Sint-Jacobsvruchten) : gevangen in Atlantisch Oceaan zuidwesten en noordoosten en Pacifische Oceaan (gekweekt en wild).
Spuitzak van 300 g. Karton van 6 zakken.



Surimi in julienne

833050



Oorsprong : Koolvis uit Alaska MSC (theragra chalcogramma, gevangen in de Pacifische Oceaan noordoosten) en/of heek uit Pacifische Oceaan MSC (merluccius, gevangen in de Pacifische Oceaan noordoosten) en/of wijting MSC (micromesistius poutassou, gevangen in Atlantische Oceaan noordoosten).
Product uit duurzame visvangst.
Zakje van 500 g. Karton van 10 zakjes.



Gekruide zalmtartaar express

832816



Oorsprong (zalm) : Chili, Schotland, Faroer eilanden, Noorwegen (gekweekt) - *Salmo salar*.
Zakje (vacuüm) van 100 g. Karton van 40 stuks.



Rundstartaar (mes gesneden)

832813



Oorsprong : Frankrijk.
Inbegrepen in karton: 16 zakjes saus van 35 g.
Stuk (vacuüm) van 180 g. Karton van 16 stuks.

*Beschikbaarheid volgens uw lokale verdeler.

Blokjes en reepjes



Blokjes DD ham standaard

40604



Oorsprong : Europese Unie.
Blokjes van 5x5 mm ong. Karton van 2 kg.



Gerookte spekjes van gevogelte halal

841784



Oorsprong : Europese Unie.
Reepjes van 5x5x25 mm ong. Zakje van 2 kg. Karton van 5 zakjes.



Blokjes DD ham standaard

18473



Oorsprong : Europese Unie.
Reepjes van 5x5x25 mm ong. Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.



Gerookte spekblokjes

40752



Oorsprong : Europese Unie.
Reepjes van 5x5x25 mm ong. Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.

Sneetjes



Gerookte bacon van rund (halal)

841436



Oorsprong : Europese Unie.
Doosje van 1 kg. Karton van 5 doosjes.



Voorgesneden rundspastrami

44286



Oorsprong : Europese Unie.
Charcuterie specialiteit New York
Zakje van 1 kg. Karton van 2 zakjes.



Voorgesneden mini rosbief

44330



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje (vacuüm) van 200 g ong. Karton van 10 zakjes.



Crispy baconsneetje

832507



Oorsprong : Spanje.
Zakje van 500 g. Karton van 6 zakjes.



Voorgesneden meesterlijke DD ham

838791



Oorsprong : Frankrijk.
Doosje van 270 g (6 sneetjes). Karton van 30 doosjes.



Voorgesneden varkensgebraad superieur met kruiden

826977



Oorsprong : Frankrijk.
Doosje van 500 g (20 sneetjes). Karton van 8 doosjes.



Gesneden gerookte eendenfilet (zonder vel, zonder been)

837436



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje van 500 g. Karton van 4 zakjes.



Voorgesneden gerookte eendenborstfilet

841814



Oorsprong : Frankrijk.
Gerookt op beukenhout.
Doosje van 270 g (62 sneetjes ong.).
Karton van 12 doosjes.



Voorgesneden kalkoengebraad

831391



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 600 g. Karton van 4,8 kg (8 stuks).

Producten uit de zee

Dit gamma bevat
56 producten waaronder 2 nieuwigheden





Inhoud

• **Zeevruchten** : p. 355

• **Vis** : p. 358

Recept

Fish burger

- Ref. 826183 : Hamburger sandwichbrood ø 125 (p.273),
- Ref. 828760 : Beignet van wilde koolvis uit Alaska (p.365),
 - Ref. 43011 : Gemarineerde tomaten (p.407),
 - Ref. 837415 : Erwtjes extra fijn (p.399),
 - Ref. 832903 : Fry'n Dip frieten (p.412),
- Ref. 840091 : Hamburgerpapiertje 'Newspaper' (p.457),
Scheutjes, salade (slaharten, romeinse), citroen, limoen,
krulpeterselie en platte peterselie

Ons aanbod

Producten uit de zee



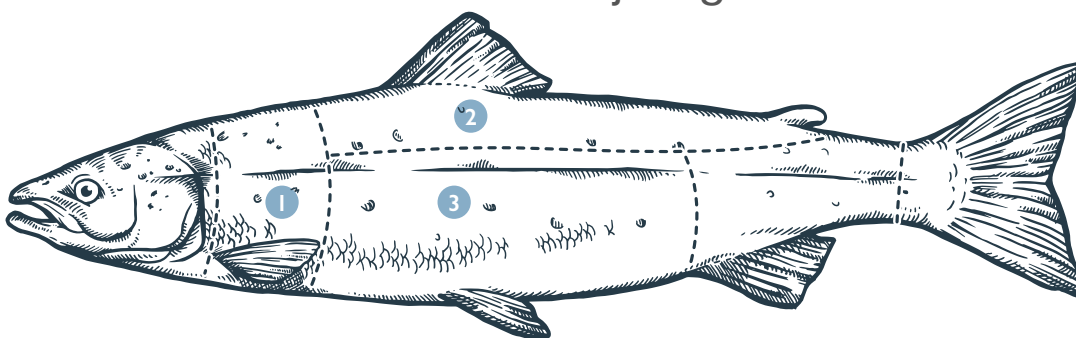
La Carte d'Hubert® biedt u een volledig en gevarieerd aanbod van producten uit de zee.

Ondergebracht in de categorieën "Zeevruchten" of "Vis" vindt u er de garnalen, Sint-jacobsvruchten en andere week- en schaaldieren terug, alsook het hele gamma van vis, aangeboden in diverse versnijdingen, dit is praktischer en zo wint u ook tijd.

WE GAAN ZELFS NOG VERDER :

Uw klanten vragen kwaliteitsproducten die de principes van duurzaam ondernemen respecteren. Daarom stellen wij u een aanbod voor met producten uit de zee, afkomstig van duurzame visvangst die het behoud van de vispopulaties garandeert, de impact op het milieu zo laag mogelijk houdt, evenals een efficiënt beheer van de visvangst vergt.

De vis versnijdingen



1 - De steak : Dikke plak, versneden in de breedte, bevat graten (hoofdgraat)..

2 - De rug : Bovenzijde van de vis die het sappigst is en geen graten bevat.

3 - De filet : product bekomen door mechanische of manuele versnijding. Band die uit de spier wordt gehaald en gekarakteriseerd wordt door zijn bereiding: met vel, zonder vel of zelfs zonder graten ...

3 - Het haasje : versneden uit de filets van grote vissen bvb.zalm.

Nieuwigheden



Gepaneerde zalmburger ASC

70064



Oorsprong (zalm) : Noorwegen (kweek) - *Salmo salar*.
Product uit verantwoorde aquacultuur
Diameter 80mm ong.
Stuk van 100 g ong. (50 stuks ong.). Karton van 5 kg.



Mootje van heek 'blanc du Cap' (met vel, zonder graten)

841618



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan zuidoosten - *Merluccius capensis/paradoxus*.
Stuk van 130/170 g. Karton van 5 kg.

Schaaldieren



Wilde gepelde inktvis

840189



Oorsprong : gevangen in de Pacifische Oceaan noordwesten - *Todarodes pacificus*.
Tubes ontvlied, zonder kraakbeen.
Stuk van 140 g ong. Zakje van 700 g (5 stuks). Karton van 10 zakjes.



Schoongemaakte wilde zeekat

837934



Oorsprong : gevangen in Indische oceaan en/of Oost of in de Pacifische oceaan
Centraal-Westen - *Sepia aculeata* et *Sepia officinalis*.
Zonder kraakbeen.
Zakje van 1 kg (40-60 stuks). Karton van 10 zakjes.



Zeevruchten cocktail

841793



Oorsprong : Mosselen uit de schelp (*Mytilus Chilensis*, gekweekt in Chili), inktvisringen (*Dosidicus gigas*, gevangen in de Pacifische Oceaan), gepelde garnalen (*Solenocera crassicornis/Parapenopsis stylifera*, gevangen in de Indische Oceaan) en inktvisvlees (*Octopus vulgaris*, gevangen in de Atlantische Oceaan centraal-oosten).
Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.



Wilde inktvisringen

831410



Oorsprong : gevangen in Pacifische Oceaan - *Todarodes pacificus*.
Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.



Mosselen in schelp (Pacifische Oceaan) 60/80

831605



Oorsprong : Chili (kweek) - *Mytilus chilensis*.
Zakje (vacuüm) van 1 kg (60-80 stuks). Karton van 5 zakjes.

Ons aanbod

Garnalen

Gamba's Black Tiger 13/15

833605



Oorsprong : Vietnam, Bangladesh, India (kweek) - *Penaeus monodon*.
Doosje van 800 g (13-15 stuks). Karton van 10 dozen.



Gamba's Black Tiger 16/20

833606



Oorsprong : Bangladesh (kweek) - *Penaeus monodon*.
Doosje van 800 g (16-20 stuks per LB).
Karton van 10 dozen.

Gamba's Black Tiger 21/30

833607



Oorsprong : Bangladesh (kweek) - *Penaeus monodon*.
Doosje van 800 g (21-30 stuks per LB).
Karton van 10 dozen.



Wilde gamba's uit Argentinië 10/20

841790



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan zuidwesten - *Pleoticus muelleri*.
Doosje van 2 kg (10-20 pièce par kg). Karton van 6 dozen.

Scampi's «body peeled» (gepeld) 21/30

833984



Oorsprong : Vietnam (kweek) - *Penaeus monodon*.
Doosje van 800 g (21-30 stuks). Karton van 10 dozen.



Gepelde scampi's 16/20

833002



Oorsprong : gevangen in de Indische Oceaan (wild) of India (kweek) - *Litopenaeus vannamei*, *Metapenaeus monoceros*, *Metapenaeus dobsoni*, *Penaeus indicus*, *Penaeus monodon*.
Scampi's ontdarmd..
Zakje van 800 g (16-20 stuks per LB). Karton van 10 zakjes.



Gepelde scampi's «papillon» 26/30

832998



Oorsprong : Vietnam (kweek) - *Litopenaeus vannamei*.
Scampi's ontdarmd, gepeld en verticaal doorgesneden.
Zakje van 800 g (26-30 stuks per LB).
Karton van 12 zakjes.



Gepelde scampi's 21/25

833000



Oorsprong : gevangen in de Indische Oceaan (wild) of India (gekweekt) - *Litopenaeus vannamei*, *Metapenaeus monoceros*, *Metapenaeus dobsoni*, *Penaeus indicus*, *Penaeus monodon*.
Scampi's ontdarmd..
Zakje van 800 g (21-25 stuks per LB). Karton van 10 zakjes.



Gepelde wilde scampi's 80/120

833001



Oorsprong : gevangen in Indische Oceaan - *Solenocera crassicornis*, *Paraperaeopsis stylifera*, *Penaeus spp*, *Metapenaeus spp*.
Doosje van 500 g (80-120 stuks per LB).
Karton van 10 dozen.



Ons aanbod

Sint-jacobsvruchten

Wilde sint-jacobsvruchten zonder koraal
10/20

841806



Oorsprong : gevangen in Pacifische Oceaan -
Patinopecten yessoensis.

Stuk van 30 g ong. Zakje van 1 kg (10-20 stuks per LB).
Karton van 10 zakjes.



Wilde sint-jacobsvruchten zonder koraal
80/120

831611



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan
zuidwesten - *Zygochlamys patagonica*.

Sint-jacobsvruchten uit duurzame visvangst.
Stuk van 5 g ong. Zakje van 1 kg (80-120 stuks per LB).
Karton van 10 zakjes.



Sint-jacobsvruchten zonder koraal 18/28

841792

FRANSE
OORSPRONG



Oorsprong : gevangen in Bretagne - *Pecten maximus*.
Stuk van 20 g ong. Zakje van 1 kg (18-28 stuks per LB).
Karton van 8 zakjes.



Wilde sint-jacobsvruchten zonder koraal
20/30

841807



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan
noordwesten - *Chlamys islandica*.

Stuk van 16 g ong. Zakje van 1 kg (20-40 stuks per LB).
Karton van 10 zakjes.



Wilde sint-jacobsvruchten met koraal
20/40

841640



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan
noordwesten - *Chlamys islandica*.

Stuk van 16 g ong. Zakje van 1 kg (20-40 stuks per LB).
Karton van 10 zakjes.



Sint-jacobsvruchten met koraal 10/20

841562



Oorsprong : Peru (kweek) - *Argopecten purpuratus*.

Stuk van 30 g ong. Zakje van 1 kg (10-20 stuks per LB).
Karton van 10 zakjes.



Ons aanbod

Visfilets met vel

Referentie	Omschrijving	Kenmerken	Oorsprong	Verpakking
840157	Wilde roodbaarsfilet cinnabare 40/60 g (met vel)		gevangen in de Indische Oceaan of Pacifische Oceaan - <i>Parupeneus heptacanthus</i> .	Stuk van 40/60 g. Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.
841808	Forelfilet (met vel, zonder graten)		Turkije (kweek) - <i>Oncorhynchus mykiss</i> .	Stuk van 150/230 g. Karton van 5 kg.
832803	Filet van trekzalm (met vel, zonder graten)		IJsland (kweek) - <i>Salvelinus alpinus</i> .	Stuk van 400/600 g. Karton van 5 kg (8 tot 12 stuks).
841809	Atlantische zalmfilet (met vel, zonder graten)		Chili en Noorwegen (kweek) - <i>Salmo salar</i> .	Stuk van 900/1400 g. Karton van 5 kg.
841639	Wilde kabeljauwfilet (met vel, zonder graten)		gevangen in het noordoostelijk deel van de Atlantische Oceaan, de Barentssee en de Noorse Zee - <i>Gadus morhua</i> .	Stuk van 200/400 g. Karton van 5 kg.
833617	Ontzoute wilde kabeljauwfilet (met vel)		gevangen in Atlantische Oceaan noordoosten - <i>Gadus morhua</i> .	Stuk van 500/1000 g. Karton van 5 kg (5 tot 10 stuks).
841794	Wilde snoekbaarsfilet (met vel)		gevangen in zoetwater in Oost-Europese landen - <i>Sander lucioperca</i> .	Stuk van 300/500 g. Karton van 5 kg.
833614	Doradefilet (met vel, zonder graten)		Turkije (kweek) - <i>Sparus aurata</i> .	Stuk van 120/170 g. Karton van 5 kg (29 tot 41 stuks).
833613	Zeebaarsfilet (met vel, zonder graten)		Turkije (kweek) - <i>Dicentrarchus labrax</i> .	Stuk van 120/170 g. Karton van 5 kg (29 tot 41 stuks).
833021	Wilde sint-pietersvisfilet (met vel)		gevangen in Pacifische Oceaan - <i>Zeus faber</i> .	Stuk van 150/200 g. Karton van 5 kg.
841795	Wilde roggeveugel (zonder vel)		gevangen in Atlantische Oceaan noordwesten - <i>Leucoraja ocellata</i> .	Stuk van 200/400 g. Karton van 5 kg.
841588	Wilde roggeveugel (getrimd, zonder vel)		gevangen in Atlantische Oceaan noordwesten - <i>Leucoraja ocellata</i> / <i>Leucoraja erinacea</i> .	Stuk van 400/900 g. Karton van 5 kg (6 tot 12 stuks).
841791	Wilde tongfilet (zonder vel, zonder graten)		gevangen in Atlantische Oceaan centraal-oosten - <i>Cynoglossus senegalensis</i> .	Stuk van 80/120 g. Doosje van 2 kg. Karton van 6 dozen.
840297	Wilde zeeduivelfilet (zonder vel, zonder graten)		gevangen in Atlantische Oceaan noordwesten - <i>Lophius americanus</i> .	Stuk van 400/800 g. Karton van 5 kg (12 tot 25 stuks).
841797	Wilde snoekfilet (zonder vel, zonder graten)		gevangen in zoetwater in Rusland - <i>Esox lucius</i> .	Stuk van 200/400 g. Karton van 3 kg.

Met vel

Zonder vel



Visfilets met vel



Wilde roodbaarsfilet cinnabare 40/60 g (met vel)

840157



Oorsprong : gevangen in de Indische Oceaan of Pacifische Oceaan - *Parupeneus heptacanthus*.

Stuk van 40/60 g. Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.



Forelfilet (met vel, zonder graten)

841808



Oorsprong : Turkije (kweek) - *Oncorhynchus mykiss*.

Stuk van 150/230 g. Karton van 5 kg.



Filet van trekzalm (met vel, zonder graten)

832803



Oorsprong : IJsland (kweek) - *Salvelinus alpinus*.

Stuk van 400/600 g. Karton van 5 kg (8 tot 12 stuks).



Atlantische zalmfilet (met vel, zonder graten)

841809



Oorsprong : Chili en Noorwegen (kweek) - *Salmo salar*.

Stuk van 900/1400 g. Karton van 5 kg.

Visfilets met vel



Wilde kabeljauwfilet (met vel, zonder graten)

841639



Oorsprong : gevangen in het noordoostelijk deel van de Atlantische Oceaan, de Barentssee en de Noorse Zee - *Gadus morhua*.
Stuk van 200/400 g. Karton van 5 kg.



Ontzoute wilde kabeljauwfilet (met vel)

833617



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan noordoosten - *Gadus morhua*.
Stuk van 500/1000 g. Karton van 5 kg (5 tot 10 stuks).



Wilde snoekbaarsfilet (met vel)

841794



Oorsprong : gevangen in zoetwater in Oost-Europese landen - *Sander lucioperca*.
Stuk van 300/500 g. Karton van 5 kg.



Doradefilet (met vel, zonder graten)

833614



Oorsprong : Turkije (kweek) - *Sparus aurata*.
Stuk van 120/170 g. Karton van 5 kg (29 tot 41 stuks).



Zeebaarsfilet (met vel, zonder graten)

833613



Oorsprong : Turkije (kweek) - *Dicentrarchus labrax*.
Stuk van 120/170 g. Karton van 5 kg (29 tot 41 stuks).



Wilde sint-pietersvisfilet (met vel)

833021



Oorsprong : gevangen in Pacifische Oceaan - *Zeus faber*.
Stuk van 150/200 g. Karton van 5 kg.

Visfilets zonder vel



Wilde tongfilet (zonder vel, zonder graten)

841791



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan centraal-oosten - *Cynoglossus senegalensis*.
Stuk van 80/120 g. Doosje van 2 kg. Karton van 6 dozen.



Wilde zeeduivelfilet (zonder vel, zonder graten)

840297



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan noordwesten - *Lophius americanus*.
Stuk van 400/800 g. Karton van 5 kg (12 tot 25 stuks).



Wilde snoekfilet (zonder vel, zonder graten)

841797



Oorsprong : gevangen in zoetwater in Rusland - *Esox lucius*.
Stuk van 200/400 g. Karton van 3 kg.



Wilde roggeveugel (zonder vel)

841795



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan noordwesten - *Leucoraja ocellata*.
Filet van roggeveugel (zonder vel, getrimd). Product uit duurzame visvangst.
Stuk van 200/400 g. Karton van 5 kg.



Wilde roggeveugel (getrimd, zonder vel)

841588



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan noordwesten - *Leucoraja ocellata* / *Leucoraja erinacea*.
Roggeveugel, zonder vel, getrimd.
Stuk van 400/900 g. Karton van 5 kg (6 tot 12 stuks).

Vismootjes

NIEUWIGHEID APRIL



Mootje van heek 'blanc du Cap' (met vel, zonder graten)

841618

Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan zuidoosten - *Merluccius capensis/ paradoxus*.

Stuk van 130/170 g. Karton van 5 kg.



Mootje van goudmakreel (met vel, zonder graten)

835128



Oorsprong : gevangen in Pacifiche Oceaan centraal-oosten en Oost-Indisch Oceaan.

Stuk van 140/160 g. Karton van 5 kg (31 tot 36 stuks).



Mootje van wilde snoekbaars (met vel)

841796

Oorsprong : gevangen in zoetwater in Oost-Europese landen - *Sander lucioperca*.

Stuk van 140/160 g. Karton van 3 kg (18 tot 21 stuks).



Mootje van zalm 140/160 (met vel, zonder graten)

831613

Oorsprong : Chili (kweek) - *Salmo salar*.

Stuk van 140/160 g. Karton van 3 kg (20 stuks).



Mootje van zalm 180/200 (met vel, zonder graten)

831616

Oorsprong : Chili (kweek) - *Salmo salar*.

Stuk van 180/200 g. Karton van 5 kg (27 stuks).



Mootje van wilde zeewolf (zonder vel, zonder graten)

833043

Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan noordoosten - *Anarhichas lupus/minor*.

Stuk van 140/160 g. Karton van 5 kg.

Vishaasjes en visversnijdingen



Wild kabeljauwhaasje 140/160 g (zonder vel, zonder graten)

833030



Oorsprong : gevangen in Pacifische Oceaan noordoosten - *Gadus macrocephalus*.
Stuk van 140/160 g. Karton van 5 kg.



Wild kabeljauwhaasje 170/190 g (met vel, zonder graten)

841805



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan noordoosten, Noorwegen en Barentssee - *Gadus morhua*.
Product uit duurzame visvangst.
Stuk van 170/190 g. Karton van 5 kg.



Wild koolvishaasje uit Alaska (zonder vel, zonder graten)

840470



Oorsprong : gevangen in Pacifische Oceaan noordwesten of noordoosten - *Theragra chalcogramma*.
Stuk van 100/120 g. Karton van 5 kg (45 stuks ong.).



Wild koolvishaasje (zonder vel, zonder graten)

831597



Oorsprong : gevangen in het Kanaal, Keltische Zee en Atlantische Oceaan noordoosten - *Pollachius virens*.
Product uit duurzame visvangst.
Stuk van 140/160 g. Karton van 5 kg (31 tot 35 stuks).



Tonijnhaasje listao (zonder vel, zonder graten)

835129



Oorsprong : gevangen in Indische Oceaan en Pacifische Oceaan (Centraal-West).
Stuk (vacuüm) van 140/160 g. Karton van 3 kg (18 tot 22 stuks).



Wilde schelvisfilet (zonder vel, zonder graten)

841773



Oorsprong : gevangen in Atlantische Oceaan noordoosten, Noorwegen en Barentssee - *Melanogrammus aeglefinus*.
Product uit duurzame visvangst.
Stuk van 140/160 g. Karton van 5 kg (31 tot 36 stuks).

De andere versnijdingen van de vis



Wilde tonijnsteak Albacore

833031



Oorsprong : gevangen in Pacifische en Indische Oceaan - *Thunnus albacares*.
Stuk van 140/160 g. Karton van 5 kg.



Wilde tonijnlende Albacore

833044



Oorsprong : gevangen in Pacifische en Indische Oceaan - *Thunnus albacares*.
Stuk van 2 kg ong. Karton van 2 stuks.



Duo brochette van zwaardvis en wilde tonijn uit de Pacifische Oceaan

833022



Oorsprong : gevangen in Pacifische Oceaan - *Xiphias gladius/Thunnus albacares*.
Individueel verpakt
Brochette van 170 g (op inoxspiesje). Karton van 18 stuks.



Schelp met Sint-Jacobsvruchten op Bretoense wijze

840717



Afkomstig uit Bretagne. Gepresenteerd op een natuurlijke schelp.
Sint-Jacobsvruchten zonder koraal (50%) bereid in een roomsausje, bisque van kreeft, witte wijn, cognac en paneermeel.
Stuk van 120 g. Karton van 20 stuks.

Gepaneerde vis



Gepaneerd wilde kabeljauw (zonder vel)

833005



Oorsprong : gevangen in Atlantische en Pacifische Oceaan noordoosten - *Gadus morhua*/Macrocephalus.

Stuk van 170/200 g. Karton van 5 kg.



Beignet van wilde koolvis uit Alaska

828760



Oorsprong : gevangen in Pacifische Oceaan - *Theragra chalcogramma*.

Koolvis uit Alaska omhuld met beignetbeslag.

Stuk van 120/125 g ong. Zakje van 2,5 kg (38 stuks mini.). Karton van 2 zakjes.



Gepaneerde zalmburger ASC

70064



Oorsprong (zalm) : Noorwegen (kweek) - *Salmo salar*.

Product uit verantwoorde aquacultuur

Stuk van 100 g ong. (50 stuks ong.). Karton van 5 kg.



Gepaneerde koolvis uit Alaska 'fish and chips'-wijze

841446



Oorsprong : gevangen in de Pacifische oceaan - *Theragra chalcogramma*.

Natuurlijke bouchée van koolvis uit Alaska gepaneerd met panko.

Stuk van 30/60 g ong. Karton van 5 kg.



Gepaneerde koolvis uit Alaska met citroen (zonder graten)

40032



Stuk van 44/62 g ong. Zakje van 1,8 kg (45 stuks mini). Karton van 2 zakjes.

Vlees en gevogette

Dit gamma bevat
||| producten waaronder 4 nieuwigheden





Inhoud

- **Vlees** : p. 369
- **Worsten** : p. 382
- **Gevogelte** : p. 383

Recept

Runderribstuk

- Ref. 841772 : Gerijpt runderribstuk (p. 370),
- Ref. 841688 : Frieten crispy 9/9 gezouten (p. 412),
- Ref. 832873 : Sperziebonen extra fijn - Minuut (p. 397),
Bearnaisesaus, cocktailtomaten, look in de pel, uiringen, rozemarijn,
zwarte peper en grof zout

Nieuwigheden



Brochette van varkensschouder barbecue

70067



Oorsprong (varkensvlees) : Europese Unie.
Varkensschouder gemarineerd in barbecuekruiden
Brochette van 180 g ong. (op inox spiesje). Karton van 4 kg ong. (22 stuks).



Brochette van varkensschouder uit Argoat

70068



Oorsprong (varkensvlees) : Frankrijk.
Varkensvlees Label Rouge.
Varkensschouder, gerookt buikspek, groene paprika's en gele uien.
Brochette van 195 g ong. (op inox spiesje). Karton van 4 kg ong. (20 stuks).



Mini donut van kippenfilet met stukjes kaas halal

70069



Oorsprong (kip) : Europese Unie.
Stuk van 40 g ong. Zakje van 800 g. Karton van 7 zakjes.



Varkensribbetjes vacuüm gegaard en gemarineerd op Mexicaanse wijze

70072



Oorsprong (varkensvlees) : Frankrijk.
Stuk (vacuüm) van 600 g ong. Karton van 6 kg (10 stuks).



Ons aanbod

van rundsvlees



Entrecôte, rundskraai of versneden.
Vind alles terug in ons aanbod "Rundsvlees" van p. 369 tot p. 377
in onze catalogus LaCarte d'Hubert®.

18 referenties van rund
Franse oorsprong

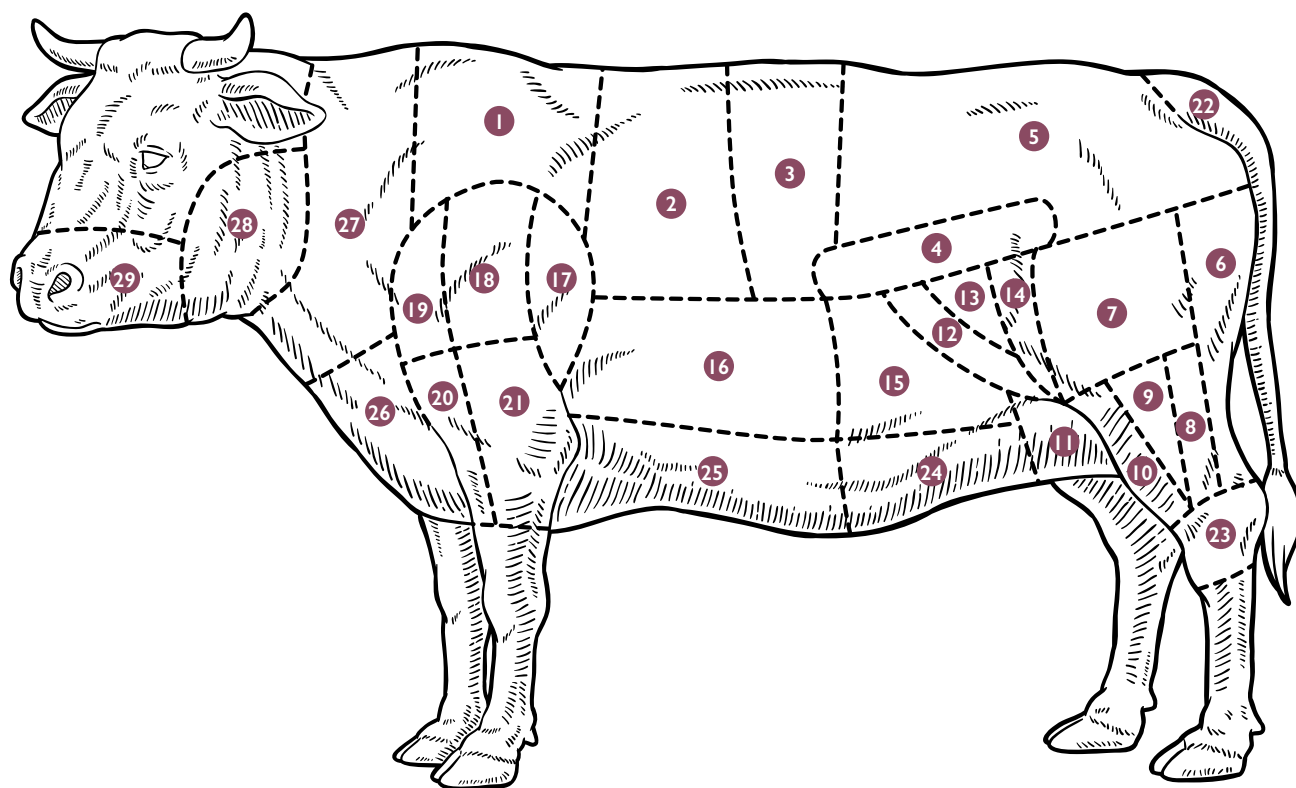
17 referenties met label
Viande Bovine Française



Het logo «VBF» (Viande Bovine Française) is een label dat de Franse oorsprong van het rundsvlees garandeert, alsook wat eruit wordt voortgebracht (stukken rundsvlees, rundsbereidingen, enz.). Dit betekent dat de dieren geboren, gekweekt, geslacht, versneden en verwerkt werden in Frankrijk, dit garandeert de kwaliteit en traceerbaarheid van de producten.



De verschillende delen van rundsvlees



- | | | | |
|----------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------|
| 1 - Dikke rib | 9 - Araignée | 17 - Bloemstuk | 25 - Borst |
| 2 - Fijne rib | 10 - Plat de tranche | 18 - Diamant haas | 26 - Onderrib |
| 3 - Dunne lende | 11 - Ezel | 19 - Sucade voor biefstuk | 27 - Hals/onderrib |
| 4 - Ossenhaas | 12 - Lendestuk | 20 - Sucade voor stoofpot | 28 - Wangen |
| 5 - Dikke lende/rundssteak | 13 - Spierstuk | 21 - Schenkel voor stoofpot | 29 - Tong |
| 6 - Boven bil | 14 - Longhaas | 22 - Ossenstaart | |
| 7 - Achtermuis | 15 - Liesstuk/bavette | 23 - Schenkel | |
| 8 - Platte bil | 16 - Klaprib | 24 - Vang | |

Stukjes rundsvlees



Gerijpte runderribstuk

841772



Oorsprong : Europese Unie en Verenigd Koninkrijk.
Stuk (vacuüm) van 380 g ong. Karton van 4,5 kg (12 stuks).



Slagers faux filet

841811



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk (vacuüm) van 180 g ong. Karton van 3,6 kg (15 stuks).



Gerijpte entrecote

841774



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk (vacuüm) van 250 g ong. Karton van 3,75 kg (15 stuks).



Aloyau randsstuk gerijpt

827066



Oorsprong : Duitsland, Ierland, Nederland.
Stuk (vacuüm) van 170 g ong. Karton van 5 kg.



Randskraai bûchette

827065



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk (vacuüm) van 180 g ong. Karton van 3,6 kg (20 stuks).



Randsfilet Wellington

821238



Oorsprong (randsvlees) : Frankrijk.
Vulling met champignons en bladerdeeg.
Stuk van 2 kg ong. Karton van 4 kg (2 stuks).

Stukjes rundsvlees



Brochette van rundskraai

831172



Oorsprong : Europese Unie.
Brochette van 180 g ong. (op inox spiesje). Karton van 3,6 kg (20 stuks).



Rundswang (met de hand gesneden)

832929



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk van 60/80 g ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Rundsvlees in reepjes (met de hand gesneden)

825408



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje van 1 kg. Karton van 8 zakjes.



Rumsteak

821532



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk (vacuüm) van 170/190 g ong. Karton van 3,6 kg (20 stuks).



Rundsballetjes

832947



Oorsprong (rundsvlees) : Frankrijk.
Bereiding op basis van rundsvlees (70%).
Stuk van 30 g ong. Karton van 5 kg.

Ons aanbod

van rundsgehakt

Rundsgehakt is tot op vandaag nog steeds een favoriet bij de maaltijd voor velen van uw klanten !

Kan gebruikt worden voor een hamburger, op een broodje geserveerd of op het bord.
De hamburger is een absolute must, **zowel bij snacking als op restaurant.**

Kwaliteit, smaak en makkelijk
in gebruik

Dit zijn de vooropgestelde criteria voor ons aanbod La Carte d'Hubert®.

De tip van
HUBERT !

Vind al onze hamburger- en sandwichbroden terug in het gamma "Brood" Coup de pates® (p. 256 tot 297).

3 referenties met label
Viande Bovine Française
















































































Onze
voorkeurspartner



Ons aanbod

van rundsburgers

Referentie	Omschrijving	Kenmerken	Oorsprong	Verpakking
831396	Hamburger op slagerswijze 15% VG 200 g	    	Frankrijk 	Diameter 106 mm. Stuk van 200 g. Karton van 6 kg (30 stuks).
832943	Hamburger op slagerswijze 15% VG 180 g	  	Frankrijk 	Diameter 110 mm. Stuk van 180 g. Karton van 6,120 kg (34 stuks).
832942	Hamburger op slagerswijze 15% VG 150 g	    	Frankrijk 	Diameter 106 mm. Stuk van 150 g. Karton van 6 kg (40 stuks).
831398	Hamburger Black Angus op slagerswijze 20% VG 150 g	   	Europese Unie	Diameter 110 mm. Stuk van 150 g. Karton van 3 kg (20 stuks).
836855	Hamburger Charolais op slagerswijze 15% VG 150 g	  	Frankrijk 	Diameter 110 mm. Stuk van 150 g. Karton van 3 kg (20 stuks).
840724	Hamburger rond op slagerswijze halal 20% VG 150 g	   	Europese Unie	Stuk van 150 g. Zakje van 3 kg (20 stuks). Karton van 2 zakjes.
832938	Hamburger op slagerswijze 15% VG 120 g	   	Frankrijk 	Diameter 106 mm. Stuk van 120 g. Karton van 6 kg (50 stuks).
44277	Hamburger Grand Cru 15% VG 100 g	   	Frankrijk 	Stuk van 100 g. Karton van 6 kg (60 stuks).
841666	Hamburger halal 15% VG 80 g	   	Frankrijk 	Stuk van 80 g. Karton van 5,76 kg (72 stuks).
841659	Ronde hamburger 15% VG 45 g	   	Frankrijk 	Stuk van 45 g. Karton van 4,5 kg (100 stuks).
44273	Oosters puur rundsgehakt Halal 20% VG	   	Frankrijk 	Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.
44028	Mini hamburger 15% VG 30 g	  	Frankrijk 	Stuk van 30 g. Karton van 2,160 kg (72 stuks).
832824	Rundsgehakt 15% VG	  	Frankrijk 	Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.
831399	Ronde hamburger op slagerswijze 13% VG 50 g	    	Frankrijk 	Diameter 100 mm. Stuk (vacuüm) van 150 g. Karton van 3 kg (20 stuks).
837435	Ronde hamburger 15% VG 50 g	   	Frankrijk 	Diameter 90 mm. Stuk van 50 g. Karton van 5 kg (100 stuks ong.).
40006	Hamburger stokbroodformaat 20% VG 38 g	   	Frankrijk 	Stuk van 38 g ong. (4x11 cm ong.). Karton van 4,5 kg.

Cru

Vlees en
gevogelte

Gebakken

Rundsgehakt



Hamburger op slagerswijze
15% VG 150 g

832942



Oorsprong : Frankrijk.
Diameter 106 mm. Stuk van 150 g.
Karton van 6 kg (40 stuks).

Hamburger op slagerswijze
15% VG 120 g

832938



Oorsprong : Frankrijk. Diameter 106 mm.
Stuk van 120 g.
Karton van 6 kg (50 stuks).



Hamburger Charolais op slagerswijze 15% VG 150 g

836855



Oorsprong : Frankrijk.
Diameter 110 mm.
Stuk van 150 g. Karton van 3 kg (20 stuks).



Hamburger op slagerswijze 15% VG 180 g

832943



Oorsprong : Frankrijk.
Diameter 110 mm.
Stuk van 180 g. Karton van 6,120 kg (34 stuks).



Hamburger op slagerswijze 15% VG 200 g

831396



Oorsprong : Frankrijk.
Diameter 106 mm.
Stuk van 200 g. Karton van 6 kg (30 stuks).

Rundsgehakt



Hamburger Black Angus op slagerswijze 20% VG 150 g

831398



Oorsprong : Europese Unie.
Diameter 110 mm.
Stuk van 150 g. Karton van 3 kg (20 stuks).



Ronde hamburger op slagerswijze 13% VG 50 g

831399



Oorsprong : Frankrijk.
Diameter 100 mm.
Stuk (vacuüm) van 150 g. Karton van 3 kg (20 stuks).



Hamburger Grand Cru 15% VG 100 g

44277



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 100 g. Karton van 6 kg (60 stuks).



Hamburger rond op slagerswijze halal 20% VG 150 g

840724



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk van 150 g. Zakje van 3 kg (20 stuks). Karton van 2 zakjes.



Hamburger halal 15% VG 80 g

841666



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 80 g. Karton van 5,76 kg (72 stuks).

Rundsgehakt



Ronde hamburger 15% VG 45 g

841659



Oorsprong : Frankrijk.

Stuk van 45 g. Karton van 4,5 kg (100 stuks).



Hamburger stokbroodformaat 20% VG 38 g

40006



Oorsprong : Frankrijk.

Stuk van 38 g ong. (4x11 cm ong.). Karton van 4,5 kg.



Ronde hamburger 15% VG 50 g

837435



Oorsprong : Frankrijk.

Diameter 90 mm.

Stuk van 50 g. Karton van 5 kg (100 stuks ong.).



Mini hamburger 15% VG 30 g

44028



Oorsprong : Frankrijk.

Stuk van 30 g. Karton van 2,160 kg (72 stuks).



Oosters puur rundsgehakt Halal 20% VG

44273



Oorsprong : Frankrijk.

Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.



Rundsgehakt 15% VG

832824



Oorsprong : Frankrijk.

Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.

Musthave recepten, eenvoudig en snel!

Chicken burger

Bacon burger

P.272

De burger buns :
 de Everything ø 105
 840115

P.407

Halfgedroogde,
 gearomatiseerde
 tomatenschijfjes
 44446

P.429

Rode cheddar sneetjes
 841768

P.390

Gebraden
 kippenhamburger
 832298

P.422

Tapenade van rode paprika's
 42608

P.273

Hamburger sandwichbrood
 ø 125
 826183

P.351

Crispy baconsneetje
 832507

P.407

Halfgedroogde,
 gearomatiseerde
 tomatenschijfjes
 44446

P.429

Rode cheddar sneetjes
 841768

P.375

Ronde hamburger op
 slagerswijze 13% VG 50 g
 831399



Scan hier voor
meer ideeën
 om uw snacking
 aanbod te
 ontwikkelen.



Vlees en
 gevogelte

Stukjes kalfsvlees



Araignée van kalf

840083



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk van 50/100 g ong. Karton van 4 kg.



Kalfsstukjes (schouder, met de hand gesneden)

832962



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk van 60/80 g. Karton van 5 kg.



Kalfsrumsteak pave (met de hand gesneden)

841770



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk (vacuüm) van 140 g ong. Karton van 5 kg.



Gekonfijt schouderstuk van kalf in eendenvet

841687



Oorsprong (kalfsvlees) : Europese Unie.
Stuk (vacuüm) van 1,5 kg. Karton van 2 stuks.



Gebraad van kalfscarré

841817



Oorsprong (kalfsvlees) : Europese Unie.
Stuk (vacuüm) van 2 kg ong. Karton van 6 kg (3 stuks).



Kalfsschenkel (zonder been) gegaard op lage temperatuur

841689



Oorsprong (kalfsvlees) : Frankrijk.
Kalfsschenkel gegaard op lage temperatuur gedurende 18 uren.
Stuk (vacuüm) van 2,1 kg. Karton van 3 stuks.



Kalfsschenkel «osso bucco»

825490



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk van 180/220 g. Karton van 5 kg.



Kalfspaupiette van de chef

832963



Oorsprong (kalfs en varkensvlees) : Europese Unie.
Bevat varkensvlees.
Stuk van 150 g. Karton van 3 kg (20 stuks).

Stukjes kalfsvlees



Lamsschenkel bereid met tijm (individuele portie)

841387



Oorsprong (lamsvlees) : Europese Unie en buiten EU.
Stuk (vacuüm) van 450 g ong. Karton van 5,4 kg (12 stuks).



Lamsschenkel

833808



Oorsprong : Chili, Uruguay, Argentinië.
Stuk van 350/450 g. Karton van 5 kg (11 tot 14 stuks).



Lamsbout zonder been

840995



Oorsprong : Zuid-Amerika.
Stuk (vacuüm) van 1,6 kg. Karton van 20 kg (10 stuks).



Lamsstukjes (Met de hand gesneden, schouder, zonder been)

832925



Oorsprong : Nieuw-Zeeland, Europese Unie, Zuid-Amerika.
Stuk van 60/80 g. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Lamskroontje op Franse wijze (8 stuks)

833809



Oorsprong : Ierland.
8 schoongemaakte stukken
Stuk van 750/850 g. Zakje (vacuüm) van 2 stuks. Karton van 3 zakjes.

Stukjes varkenvlees

NIEUWIGHEID APRIL



Brochette van varkensschouder barbecue

70067



Oorsprong (varkensvlees) : Europese Unie.
Varkensschouder gemarineerd in barbecuekruiden
Brochette van 180 g ong. (op inox spiesje). Karton van 4 kg ong. (22 stuks).

NIEUWIGHEID APRIL



Brochette van varkensschouder uit Argoat

70068



Oorsprong (varkensvlees) : Frankrijk.
Varkensvlees Label Rouge.
Varkensschouder, gerookt buikspek, groene paprika's en gele uien.
Brochette van 195 g ong. (op inox spiesje). Karton van 4 kg ong. (20 stuks).



Varkensvlees (pulled porc) met barbecue saus

841455



Oorsprong (varkensvlees) : Frankrijk.
Zakje van 1 kg. Karton van 4 kg.



Varkensraignée op Toscaanse wijze

818825



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk van 50 g ong. Karton van 4 kg.



Gekonfijte varkenswang in eendenvet

833228



Oorsprong (varkensvlees) : Europese Unie.
Stuk van 75 g ong. Zakje (vacuüm) van 1,5 kg (20 stuks). Karton van 3 zakjes.



Varkenswang

831426



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk van 40/60 g. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.

Stukjes varkenvlees

NIEUWIGHEID APRIL



Varkensribbetjes vacuum gegaard en gemaarineerd op Mexicaanse wijze

70072



Oorsprong (varkensvlees) : Frankrijk.
Stuk (vacuüm) van 600 g ong. Karton van 6 kg (10 stuks).



Varkensstukjes (schouder)

832949



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 60/80 g. Karton van 5 kg.



Filet mignon van varken (zonder vetrand)

841453



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk (vacuüm) van 450 g. Karton van 5 kg (11 stuks).



Gebakken varkensribbetje superieur

832952



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk (vacuüm) van 750 g ong. Karton van 3,75 kg (5 stuks).



Varkensschenkel

826982



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje (vacuüm) van 1,1 kg. Karton van 3 zakjes.

Worsten



Weense varkenworst gerookt

821562*



Oorsprong : Europese Unie.
Lengte 22 cm ong.
Stuk van 80 g (zonder vel). Karton van 5 kg.



Weense varkenworst

44053*



Oorsprong : Europese Unie.
Lengte 28 cm ong.
Stuk van 100 g (zonder vel). Zakje van 1 kg (10 stuks). Karton van 4 zakjes.



Mini worst van kalfsvlees en gevogelte

833196*



Oorsprong : Europese Unie.
Natuurlijke darm.
Stuk van 30 g. Karton van 5 kg (167 stuks ong.).



Worst uit Toulouse

832950










































































Oorsprong : Frankrijk (Cantal en Margeridebergen).
Bergvarken.
Stuk van 160 g ong. Karton van 3,2 kg (20 stuks).



*Beschikbaarheid volgens uw lokale verdeler

Ons aanbod

van kippenreepjes

Referentie	Omschrijving	Kenmerken	Oorsprong	Verpakking		
 831401	Gebraden & voorgesneden kippenfilet	   	Frankrijk 	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.	Filets	
 44385	Gebraden & voorgesneden kippenfilet halal	   	Europese Unie en buiten EU	Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.		
 841563	Gebraden & voorgesneden kippenfilet	   	Europese Unie en buiten EU	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.		
 832196	Gebraden & voorgesneden kippenfilet halal	   	Europese Unie en buiten EU	Zakje van 1 kg. Karton van 4 zakjes.		
 826983	Gebraden & voorgesneden kippenfilet	   	Europese Unie en buiten EU	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.		
 828851	Gebraden en voorgesneden kip aiguillettes halal	   	Europese Unie en buiten EU	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.		Aiguillettes
 833845	Voorgesneden en gebraden kippenbout halal	   	Europese Unie	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.		
 840441	Voorgesneden kippenbout halal	   	Europese Unie	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.	Bovendijen en dijnen	
832297	Oosterse kipkebab halal	   	Europese Unie	Zakje van 1 kg. Karton van 4 zakjes.	Gekruid	
831402	Voorgesneden kippenbout kebab	   	Frankrijk 	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.		
831403	Voorgesneden kippenbout Tex Mex	   	Frankrijk 	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.		
833844	Voorgesneden kippenbout Tex Mex halal	   	Europese Unie	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.		
833842	Voorgesneden kippenbout kebab halal	   	Europese Unie	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.		
822952	Gebakken & voorgesneden kippenbout gemarineerd in curry halal	   	Europese Unie	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.		
841558	Voorgesneden kippenbout barbecue halal	   	Europese Unie	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.		Vlees en gevogelte

Ons aanbod

Kippenreepjes natuur



Gebraden & voorgesneden kippenfilet



831401



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Gebraden en voorgesneden kip aiguillettes
halal

828851



Oorsprong : Europese Unie en buiten EU.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Voorgesneden en gebraden kippenbout
halal

833845



Oorsprong : Europese Unie.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Gebraden & voorgesneden kippenfilet halal

44385



Oorsprong : Europese Unie en buiten EU.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.

Gebraden & voorgesneden kippenfilet

841563



Oorsprong : Europese Unie en buiten EU.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Gebraden & voorgesneden kippenfilet halal

832196



Oorsprong : Europese Unie en buiten EU.
Zakje van 1 kg. Karton van 4 zakjes.

Voorgesneden kippenbout halal

840441



Oorsprong : Europese Unie.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Gebraden & voorgesneden kippenfilet

826983



Oorsprong : Europese Unie en buiten EU.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Ons aanbod

gekruide kippenreepjes



Oosterse kipkebab halal

832297



Oorsprong : Europese Unie.
Zakje van 1 kg. Karton van 4 zakjes.

Voorgesneden kippenbout kebab

831402



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Voorgesneden kippenbout Tex Mex

831403



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Voorgesneden kippenbout Tex Mex halal

833844



Oorsprong : Europese Unie.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Voorgesneden kippenbout kebab halal

833842



Oorsprong : Europese Unie.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Gebakken & voorgesneden kippenbout
gmarineerd in curry halal

822952



Oorsprong : Europese Unie.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Voorgesneden kippenbout barbecue halal

841558



Oorsprong : Europese Unie.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Kippenfilet



Gebraden kippenfilet halal

835592



Oorsprong : Europese Unie en buiten EU.

Stuk van 110 g ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Kippenfilet 140/160 g

831420



Oorsprong : Frankrijk.

Stuk van 140/160 g. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Kippenfilet 190 g rauw

841579



Oorsprong : Europese Unie.

Stuk van 190 g (en +). Karton van 5 kg.



Kippenfilet halal 190 g rauw

841578



Oorsprong : Europese Unie.

Stuk van 190 g (en +). Karton van 5 kg.

Andere stukken kip



Kippenburger op slagerswijze

840082



Oorsprong : Frankrijk.
Product zonder bewaarmiddelen of additieven.
Diameter 115 mm ong. Stuk van 120 g.
Zakje van 1,8 kg (15 stuks ong.). Karton van 2 zakjes.



Malse kip gevuld met eekhoortjesbrood

832992



Oorsprong (kip) : Europese Unie.
Bovendien gevuld met kalkoenvlees, kalfsvet, eend en eekhoortjesbrood.
Stuk van 160 g ong. Karton van 4,8 kg (30 stuks ong.).



Kippenboutje

828750



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 80/120 g. Karton van 5 kg.



Kippenbovendijen

832990



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 140/160 g. Karton van 5 kg.



Kippenstukjes (bovendijen zonder vel, zonder been)

837437



Oorsprong : Europese Unie.
Stuk van 40/60 g. Karton van 5 kg.



Suprême van gele kip
(met vel, zonder been)

832989



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 200/220 g. Karton van 5 kg.



Witte kippenbout

832988



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 180/200 g. Karton van 5 kg.



Kippenbout van hoevekip

831404



Oorsprong : Frankrijk.
Hoevekip gekweekt in open lucht.
Stuk van 250/300 g. Zakje van 2 kg.
Karton van 5 zakjes.

Stukjes kip en gepaneerde kip

NIEUWIGHEID APRIL



Gepaneerde kippenvleugels

70071



Oorsprong (kip) : Frankrijk.

Stuk van 45 g ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Gebraden kip aiguillettes

40028



Oorsprong : Europese Unie en buiten EU.

Stuk van 15 g ong. Zakje van 1 kg. Karton van 4 zakjes.



Gebakken gemarineerde kippenbout op Mexicaanse wijze

832987



Oorsprong : Europese Unie.

Karton van 5 kg.



Gebraden kip medaillons halal

832296



Oorsprong : Europese Unie en buiten EU.

Stuk van 12 g ong. Zakje van 1 kg. Karton van 4 zakjes.



Gebraden kippenbout halal

19401



Oorsprong : Europese Unie en buiten EU.

Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Brochettes van kip

Kippenfiletbrochette halal met kruiden en citroen

833803



Oorsprong (kip) : Europese Unie.
Halal kippenfilet gemarineerd in kruiden en citroen.
Brochette van 150 g ong. (op inox spiesje). Karton van 3 kg (20 stuks).



Kippenfiletbrochette halal met uien en paprika's

833494



Oorsprong (kip) : Europese Unie.
Brochette van 190 g ong. (op inox spiesje). Karton van 3 kg (16 stuks).



Kippenfiletbrochette halal met kerstomaten op Provençaalse wijze

841393



Oorsprong (kip) : Europese Unie.
Halal kippenfilet gemarineerd op Provençaalse wijze met kerstomaten.
Brochette van 150 g ong. (op inox spiesje). Karton van 3 kg (20 stuks).



Gepaneerde kip



Gepaneerde kippenfilet burgerformaat halal

841559



Oorsprong (kip) : Europese Unie en buiten EU.
Afmetingen 90x95 mm.
Stuk van 116 g ong. Zakje van 930 g. Karton van 10 zakjes.



Gepaneerde kip aiguillettes natuur

40011



Oorsprong (kip) : Frankrijk.
Stuk van 43 g ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Kip aiguillettes gepaneerd met meergranen halal

831406



Oorsprong (kip) : Europese Unie.
Kip aiguillettes gepaneerd met lijnzaad, zonnebloempitten, amarant, haver en chiazaaden.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Gebraden kippenhamburger

832298



Oorsprong (kip) : Frankrijk.
Afmetingen 90x95 mm.
Stuk van 125 g. Zakje van 1 kg. Karton van 4 zakjes.



Kip aiguillettes gepaneerd met cornflakes halal

44062



Oorsprong (kip) : Europese Unie.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Gepaneerde kip



Kip cordon bleu «Authentieke»

831407



Oorsprong (kip) : Frankrijk.

Product zonder varkensvlees. Kippenfilet, gerookt kalkoenspek en gesmolten Emmental kaas.

Stuk van 150 g. Karton van 5 kg.



NIEUWIGHEID APRIL



Mini donut van kippenfilet met stukjes kaas halal

70069



Oorsprong (kip) : Europese Unie.

Stuk van 40 g ong. Zakje van 800 g. Karton van 7 zakjes.



«Authentieke» kippenuggets

840081



Oorsprong (kip) : Frankrijk.

Zonder additieven en bewaarmiddelen.

Stuk van 30 g ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Kippenfilet nuggets

832991



Oorsprong (kip) : Frankrijk.

Stuk van 20 g ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Gepaneerde kippenstukjes met cornflakes halal

835147



Oorsprong (kip) : Europese Unie en buiten EU.

Stuk van 25 g ong. Zakje van 1 kg (28 stuks mini.). Karton van 5 zakjes.



Gepaneerde kippenfilet

40017



Oorsprong (kip) : Frankrijk.

Stuk van 100 g ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Kalkoen, parelhoen en kwartel

Kalkoenlapje (zonder vel, zonder been)

840728



Oorsprong : Frankrijk.

Stuk van 130/150 g. Zakje van 5 kg. Karton van 1 zakje.



Gekonfijt kalkoenboutje

840727



Oorsprong : Frankrijk.

Eendenbout gekonfijt in eendenvet.

Stuk van 220 g ong. Zakje (vacuüm) van 1,6 kg. Karton van 4 zakjes.



Parelhoen suprême

822939



Oorsprong : Frankrijk.

Stuk van 180/220 g. Karton van 5 kg.



Eend



Burger van eendenmagret

833225



Oorsprong (eend) : Frankrijk.
Bereiding op basis van gemalen en gekruid eendenvlees.
Diameter 100 mm.
Stuk van 120 g. Zakje van 1,2 kg (10 stuks). Karton van 2 zakjes.



Eendenfilet tournedos

832975



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 140/160 g. Karton van 3 kg (20 stuks).



Stukjes eend (met vel, zonder been)

841506



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 50/80 g. Karton van 5 kg.



Eendenbout

832970



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 330/380 g. Zakje (vacuüm) van 2 stuks. Karton van 7 zakjes.



Eendenmagret

832973



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk (vacuüm) van 380 g ong. Karton van 12 stuks.



Gekonfijte eendenbout

841813



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 266 g ong. Zakje (vacuüm) van 1,6 kg (6 stuks).
Karton van 6 zakjes.



Gekonfijt eendenvlees

835311



Oorsprong (eend) : Frankrijk.
Zakje (vacuüm) van 800 g ong. Karton van 6 zakjes.

Garnituren en Culinair hulpen

Dit gamma bevat
155 producten waaronder 3 nieuwigheden





Inhoud

- **Groenten** : p. 397
- **Bereide groenten** : p. 405
- **Vegetarische bijgerechten** : p. 408
- **Individuele porties** : p. 409
- **Zetmeelrijke voeding** : p. 412
- **Champignons** : p. 419
- **Culinaire hulpen** : p. 420

Recept

Creëer zelf uw hapjes

- Ref. 834575 : Hartige mini hoorntjes te garneren assortiment (p.246),
 - Ref. 841652 : Mini gebakken kruimeldeegbodem met ui ø 38 (p.229),
 - Ref. 22416 : Multikleurige mini blini assortiment ø 45 (p.242),
 - Ref. 828937 : Mini bol d'Hubert® (p.242),
 - Ref. 22305 : Gebakken mini bretzel meergranen broodje (p.278),
 - Ref. 840118 : Stokbrood Fleur de Solène® meergranen (p.281),
 - Ref. 841682 : Kikkererwten (p.399),
 - Ref. 831416 : Humus natuur extra (p.423),
 - Ref. 831424 : Vitelotte aardappelpuree (p.406),
 - Ref. 42612 : Tartaar van halfgedroogde tomaten (p.422),
 - Ref. 837421 : Gepelde tuinbonen (p.398),
 - Ref. 837422 : Peultjes (p.399),
 - Ref. 837415 : Erwtjes extra fijn (p.399),
 - Ref. 42606 : Tapenade van olijven en tomaten (p.422),
 - Ref. 840065 : Gemarineerde zalmblokjes (p.349),
 - Ref. 833002 : Gepelde scampi's 16/20 (p.356),
- Verse kruiden, rose bessen, slaharten, geraspte parmigiano Reggiano AOP, gele en rode peperbolletjes.

Nieuwigheden



Trio van groentenfrietten
70063
S [Icon] [Icon] [Icon]
Wortelen, pastinaak en rode biet
Zakje van 2 kg. Karton van 4 zakjes.



Curry crème
70058
S [Icon] [Icon]
Spuitzak van 500 g. Karton van 8 zakken.



Tex mex crème
70059
S [Icon] [Icon]
Spuitzak van 500 g. Karton van 8 zakken.

Geblancheerde groenten “minuut”



Sperziebonen extra fijn - Minuut

832873



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Wortelschijven - Minuut

841484



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Groenten macedoine - Minuut

820934



Wortelen, erwten, sperziebonen, witte bonen en rapen.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Groene en boterboontjes duo - Minuut

832865



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Courgetteschijfjes duo - Minuut

832885



Groene en gele courgettes.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.

Geblancheerde mono groenten



Bloemkoolrosjes ø 45/60 mm

837423



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Romanescoroosjes ø 40/60 mm

832883



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Broccolirosjes ø 35/55 mm

841818



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Crosnes

834812*



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Edamame boontjes

835109



Soja bonen.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Gepelde tuinbonen

837421



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Beschikbaarheid volgens uw lokale verdeler.

Geblancheerde mono groenten



Sperziebonen extra fijn - classic

825493



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Sperziebonen extra fijn Kenia

834670



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Erwtjes extra fijn

837415



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Peultjes

837422



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Kikkererwten

841682



Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.



Bladspinazie palet

832870



Oorsprong : Frankrijk.
Stuk van 125 g ong. Zakje van 2,5 kg.
Karton van 4 zakjes.



Groene asperges klasse L

834760



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Mini groenten

Ontdek ons
nieuw gamma van 3 mini groenten
van La Carte Création.

Onze babygroenten worden gekweekt onder de Portugese zon, geselecteerd en zorgvuldig geoogst om hun kwaliteiten te behouden en al hun smaken af te geven. Kwaliteit is onze prioriteit, al onze teelten zijn **milieuvriendelijk**.



Kleine bakjes
praktisch
en economisch !



Groenten reeds
gegaard en klaar
voor gebruik !



Beschikbaar
gedurende het hele jaar
voor meer gemak !



Mini wortelen

841473



Mini wortelen voorgedaard.
Doosje van 200 g ong. (12 stuks).
Karton van 4 doosjes.



Mini bietjes

841472



Mini bietjes voorgedaard.
Doosje van 300 g ong. (12 stuks).
Karton van 4 doosjes.



Mini raapjes






























































841480



Mini raapjes voorgedaard.
Doosje van 280 g ong. (12 stuks).
Karton van 4 doosjes.

Ons aanbod

Gesneden groenten

Referentie	Omschrijving	Kenmerken	Verpakking
832855	Artisjokbodems ø 50-70 mm	   	Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.
821565	Butternut in blokjes	    	Blokje van 15 mm ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.
820967	Gesneden prei	    	Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.
834815	Aardpeer in blokjes	    	Blokje van 10 mm ong. Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.
841820	Groene en rode paprikareepjes	    	Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.
837414	Groentenjulienne	    	Wortel, selder en prei. Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.
832862	Mediterraanse brunoise	   	Tomaten, courgettes, aubergines, uien, rode en groene paprika's. Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.
819749	Avocado in blokjes	   	Zakje van 500 g. Karton van 12 zakjes.
44018	Avocado in partjes	   	Zakje van 500 g. Karton van 12 zakjes.
832293	Halve avocado (zonder schil)	    	Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.
820933	Primavera garnituur	    	Sperziebonen, tuinerwt en gegrilde groene courgettes, bereid in olijfolie extra vierge. Zakje van 180 g. Karton van 14 zakjes.
826980	Gegrilde maïs op Mexicaanse wijze	    	Gekruide, gegrilde maïsmengeling, gegrilde rode paprika's en rode bonen. Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.
821549	Mix van vergeten groentjes	    	Pastinaak, selder, gele en oranje wortelen, pompoeen, aardpeer en rode uien. Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Gesneden groenten



Artisjokbodems ø 50-70 mm

832855



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Butternut in blokjes

821565



Blokje van 15 mm ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Aardpeer in blokjes

834815



Oorsprong : Frankrijk.
Blokje van 10 mm ong. Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Gesneden prei

820967



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Groene en rode paprikareepjes

841820



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.

Gesneden groenten



Groentenjulienne

837414



Wortel, selder en prei.

Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Avocado in blokjes

819749



Zakje van 500 g. Karton van 12 zakjes.



Avocado in partjes

44018



Zakje van 500 g. Karton van 12 zakjes.



Mediterraanse brunoise

832862



Tomaten, courgettes, aubergines, uien, rode en groene paprika's.

Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Halve avocado (zonder schil)

832293



Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.

Groentenmengelingen



Mix van groenten en granen

841490



Mix van parelgerst, erwten, spelt, maïs, wortel, rode rijst, zwarte rijst en gegrilde courgettes.

Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.



Mengeling van girolles, vijgen en kastanje

841637



Mengeling van Parijse champignons, wortelen, vijgen, chips van kastanje en girolles bereid in room.

Zakje van 1 kg. Karton van 3 zakjes.



Primavera garnituur

820933



Sperziebonen, tuinerwten en gegrilde groene courgettes, bereid in olijfolie extra vierge.

Zakje van 180 g. Karton van 14 zakjes.



Gegrilde maïs op Mexicaanse wijze

826980



Gekruide, gegrilde maïsmengeling, gegrilde rode paprika's en rode bonen.

Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.



Mix van vergeten groentjes

821549



Pastinaak, selder, gele en oranje wortelen, pompoen, aardpeer en rode uien.

Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Mix van wortelen, kerstomaten en spinazie

832893*



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.

* Beschikbaarheid volgens uw lokale verdeler

Roerbakgroenten



Camarguaise mix

841520



Groentenmengeling (paprika's, tomaten, courgettes, uien) met rijst en saus.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Italiaanse mix

841509



Groentenmengeling (sperziebonen, romanesco, spinazie, wortelen) met oesterzwammen en saus.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Spaanse mix

841508



Groentenmengeling (tuinerwten, courgettes, rode en gele paprika's, uien) met een saus op basis van olijfolie en kruiden.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Bereide ratatouille met olijfolie

841507



Tomaten, courgettes, aubergines, rode paprika's, uien en olijfolie extra vierge.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Gegrilde groenten mix

832900



Courgettes, rode en gele paprika's, peultjes en aubergines.
Zakje van 1 kg. Karton van 4 zakjes.



Groenten mix met puntasperges

832894



Courgettes, aubergines, romanesco, groene puntasperges en rode paprika's.
Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.

De gebakken aardappelen en puree



Sarladaise roerbak

834805*



Aardappelschijven in eendenvet.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Krielaardappeltjes met grof zout uit Gu erande

835174



Zakje van 1,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Gratin van pompoen, aardappelen en wortelen met mascarpone

833195



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Gratin dauphinois

841581



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Aardappelpuree

832901



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.
Advies : voeg 400 ml melk toe voor 1 kg puree.



Zoete aardappelpuree

825498



100 % zoete aardappelen.
Stuk van 4   6 g ong. Zakje van 1 kg.
Karton van 10 zakjes.



Vitelotte aardappelpuree

831424



Stuks van 8 tot 16 g ong.
Zakje van 1,5 kg. Karton van 2 zakjes.

* Beschikbaarheid volgens uw lokale verdeler

Gemarineerde, gegrilde en/of gedroogde groenten



Gemarineerde artisjokharten

18480



Doosje van 1 kg. Karton van 4 doosjes.



Gegrilde en gearomatiseerde aubergines (halve maantjes)

43052



Doosje van 1 kg. Karton van 2 doosjes.



Halfgedroogde, gearomatiseerde tomatenschijfjes

44446



Zakje van 500 g. Karton van 6 zakjes.



Halfgedroogde, gearomatiseerde tomaten in kwartjes

44513



Zakje van 500 g. Karton van 6 zakjes.



Gemarineerde tomaten

43011



Doosje van 1 kg. Karton van 4 doosjes.



Gegrilde paprikareepjes

43054



Rode en gele paprika's.
Doosje van 1 kg. Karton van 2 doosjes.

Gegrilde en gemarineerde gele en rode paprikareepjes

43009



Rode en gele paprika's.
Doosje van 1 kg. Karton van 4 doosjes.



Gemarineerde, gegrilde en halfgedroogde groentenmix

43007



Tomaten, courgettes, paprika's en aubergines.
Doosje van 1 kg. Karton van 4 doosjes.

Vegetarische bijgerechten



Vegetarische nugget - Garden Gourmet®

841561



Bereiding op basis van van plantaardige eiwitten afkomstig uit soja en kruiden. Rijk aan proteïnen en vezels. Geschikt voor vegetariërs.
Stuk van 20 g. Zakje van 2 kg (100 stuks).
Karton van 2 zakjes.



Deluxe vegetarische burger - Garden Gourmet®

840100



Gekruide bereiding op basis van plantaardige eiwitten afkomstig uit soja en tarwe. Rijk aan proteïnen en vezels. Geschikt voor vegetariërs.
Stuk van 90 g. Zakje van 2 kg (22 stuks).
Karton van 2 zakjes.



Gepaneerd vegetarisch lapje - Garden Gourmet®

841560



Gekruide bereiding op basis van plantaardige eiwitten afkomstig uit soja. Rijk aan proteïnen. Bron van vezels. Geschikt voor vegetariërs.
Stuk van 90 g. Zakje van 2 kg (22 stuks).
Karton van 2 zakjes.



Veggieburger van spelt en Provolone ø 90 mm ong.

818824



Gepaneerde vegetarische bereiding op basis van spelt, tomaten, uien, courgettes en Provolone.
Stuk van 125 g ong. Zakje van 1,75 kg (14 stuks ong.). Karton van 3 zakjes.



Veggieburger van zoete aardappelen ø 90 mm

826964



Burger op basis van zoete aardappel, linzen, kikkererwten en uien.
Stuk van 100 g. Karton van 2,4 kg (24 stuks).



Veggieburger met linzen ø 90 mm

826963



Burger op basis van linzen, sojascheuten, tomatenpuree, uien, wortelen en prei.
Stuk van 100 g. Karton van 2,4 kg (24 stuks).



Gepaneerde burger van graan, kaas en spinazie

835148



Bereiding op basis van plantaardige proteïnen, kaas en spinazie.
Stuk van 100 g ong. Zakje van 2,5 kg ong. Karton van 2 zakjes (47 stuks ong.).

Individuele bijgerechten



Millefeuille van wortelen, courgettes en gekarameliseerde uien

840736



Oranje en gele wortelen, courgettes en gekarameliseerde uien.
Stuk van 90 g ong. Karton van 2,5 kg (28 stuks).



Finger van aardappelen en champignons

840735



Aardappelen, bereide bundelzwammen, oesterzwammen, Parijse champignons en eekhoornjesbrood.
Stuk van 90 g ong. Karton van 2,3 kg ong. (26 stuks).



Polenta staafje met zuiderse groenten

840101



Oorsprong (room) : Frankrijk.
Polenta bereid, courgettes, uien, halfgedroogde tomaten en paprika's.
Stuk van 90 g. Karton van 3,15 kg (35 stuks).



Tatintaartje van gekonfijte tomaten en gekarameliseerde uien

840730



Bladerdeeg met pure boter. Gekonfijte tomaten, gekarameliseerde uien en Espelette peper.
Stuk van 90 g ong. Karton van 1,8 kg (20 stuks).

La Carte
CRÉATION



Bonenbundel

832845



Groententouwte.
Stuk van 35 g ong. Doosje van 315 g (9 stuks).
Karton van 12 dozen.



Pommes Anna

832909



Stuk van 60 g ong. Zakje van 300 g (5 stuks).
Karton van 8 zakjes.



Pommes darphin

841742



Stuk van 100 g ong. Zakje van 1,5 kg.
Karton van 2 zakjes.

Individuele bijgerechten



Aardappelbloemetje met Emmental, boter en grof zout uit Guérande

840731



Oorsprong (aardappelen, boter en Emmental) : Frankrijk.
Met grof zout uit Guérande (IGP).
Stuk van 90 g ong. Karton van 2,16 kg (24 stuks).



Aardappelstoempje met Isigny AOP boter en grof zout uit Guérande

840729



Oorsprong (aardappel, melk, boter) : Frankrijk.
Aardappelen, Isigny AOP boter, grof zout uit Guérande IGP en nootmuskaat.
Stuk van 90 g. Karton van 2,2 kg (24 stuks).



Aardappelstoempje, puree van zoete aardappelen en pompoenpitten

821537



Stuk van 70 g. Karton van 1,68 kg (24 stuks).



Zoete aardappelkubus, gekonfijte uien en quenelle van vitelotte

834824



Zoete aardappelpuree, chutney van gekonfijte uien met gele rozijnen en cranberries en vitelotte aardappelpuree.
Stuk van 75 g. Karton van 1,5 kg (20 stuks).



Groenten crumble

821536



Wortelen, prei en uien.
Stuk van 75 g. Karton van 1,8 kg (24 stuks).



Bodem van aardappel

832806



Stuk van 75 g. Karton van 1,8 kg (24 stuks).



Bodem van polenta

832808



Stuk van 75 g. Karton van 1,8 kg (24 stuks).

Individuele gratins



Aardappelgratin dauphinois

832853



Stuk van 100 g ong. Zakje van 1,5 kg (14 stuks ong.). Karton van 2 zakjes.



Aardappelgratin sarladaise

832665



Stuk van 100 g ong. Zakje van 1,5 kg (14 stuks ong.). Karton van 2 zakjes.



Aardappelgratin met chorizo

832849



Stuk van 100 g ong. Zakje van 1,5 kg (14 stuks ong.). Karton van 2 zakjes.



Aardappelgratin met eekhoortjiesbrood

832852



Stuk van 100 g ong. Karton van 2 kg (20 stuks).

Frieten



Fry'n Dip frieten

832903



Zakje van 2,5 kg. Karton van 5 zakjes.



Frieten crispy 9/9 gezouten

841688



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Frieten 10/10 (met schil)

835110



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Frieten Xtra+ - 7/7 bi-temperatuur

832904



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Frieten Xtra+ - 10/10 Bi-temperatuur

832902



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.

Frieten



Bio frieten 12/12 Bi-temperatuur

831412



Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.



Pom'quartier (met schil)

832689



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Trio van groentefrieten

70063



Wortelen, pastinaak en rode biet
Zakje van 2 kg. Karton van 4 zakjes.



Pom'Steak Xtra+ - 10/18 Bi-temperatuur

832907



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Zoete aardappelfrieten

831423



Zakje van 2 kg. Karton van 4 zakjes.



Garnituren en
Culinaire hulpen

Specialiteiten op basis van aardappel



Rösti natuur ong. ø 52 mm (ui smaak)

832908



Stuk van 30 g ong. Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.



Rösti natuur voor burger ø 88 mm ong. (ui smaak)

841580



Stuk van 100 g ong. Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Pommes dauphine

840721



Zakje van 1 kg. Karton van 10 zakjes.



Belgische aardappelkroketten

840097



Stuk van 25 g. Zakje van 2,5 kg (100 stuks). Karton van 4 zakjes.



Potatoes Roty Easy oven

832905



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Aardappelen gnocchi

832910



Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.

Granen



Bulgur

818829



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Quinoa

840132



Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.



Bulgur en quinoamengeling met groenten

833226



Bulgur, courgettes, paprika's, olijven, kikkererwten en quinoa.
Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.



Mediterraanse bulgur en quinoasalade

835107



Bulgur, quinoa, gegrilde courgettes, kikkererwten, kerstomaten, gegrilde rode paprika's, gefrituurde aubergines en krokante erwten.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Taboulé

840820



Couscous, tomaten, rode paprika's, komkommer, groene paprika's, uien, zwarte olijven, rozijnen, munt en koriander.
Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Mengeling van witte en wilde rijst

832891



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Risotto met groene groenten

840293



Rijst, groene asperges, spinazie, uien, wit van prei en selder.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Risotto met champignons

840296



Oorsprong : Frankrijk.
Rijst, champignons, bundelzwam, room, girolles en witte wijn.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.

Musthave recepten, eenvoudig en snel!

Penne 4 kazen



P417
Penne
832823



P421
4 kazen saus
833846



P427
Blauwe kaas blokjes
841753

Spirelli kip pesto

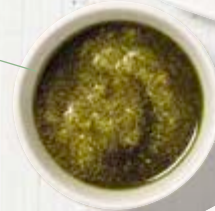


P417
Spirelli
832822

P390
Kip aiguillettes gepaneerd met
meergranen halaf
831406



P430
Mozzarella mini blokjes
841762



P423
Pesto basilicum 34 %
42602



Scan hier voor
meer ideeën
om uw snacking
aanbod te
ontwikkelen.



Deegwaren



Lasagnevellen

825507



50 lasagne vellen ong.
Afmeting 475x255 mm.
Stuk van 200 g ong. Karton van 10 kg.



Farfalle

40034



Zakje van 2 kg. Karton van 4 zakjes.



Penne

832823



Zakje van 2 kg. Karton van 4 zakjes.



Spirelli

832822



Zakje van 2 kg. Karton van 4 zakjes.



Vers tagliatelle nestje

821539



Stuk van 50 g ong. Karton van 5 kg.

Deegwaren



Tortellini vlees

832919



Pasta gevuld met rundsvlees.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 2 zakjes.



Tortellini zalm

837993



Pasta gevuld met zalm.
Zalm uit duurzame visvangst.
Zakje van 2 kg. Karton van 2 zakjes.



Tortellini ricotta spinazie

835163



Pasta gevuld met ricotta en spinazie.
Zakje van 1 kg. Karton van 3 zakjes.



Raviolacci met eekhoortjesbrood

840737



Verse pasta van scharreleieren.
Stuk van 28/30 g. Zakje van 1 kg. Karton van 3 zakjes.



Ravioli met kaas

835161



Pasta gevuld met ricotta en Provolone.
Zakje van 1 kg. Karton van 3 zakjes.



Ravioli forestière

841587



Oorsprong (bloem, Emmental en eieren) : Frankrijk.
Gevulde pasta met Emmental, Parijse champignons,
eekhoortjesbrood en gele boleet.
Zakje van 2 kg. Karton van 3 zakjes.



Ravioli met orgineel recept van Marie-Louise

74582



Oorsprong (bloem, verse kaas, Emmental, Comté,
peterselie, eieren) : Frankrijk.
Pasta gevuld met verse kaas, Emmental en Comté AOP.
Zakje van 2 kg. Karton van 3 zakjes.



Traditionele ravioli

841665



Oorsprong (bloem, Emmental, verse kaas, eieren,
peterselie) : Frankrijk.
Pasta gevuld met verse kaas en Emmental.
Zakje van 2 kg. Karton van 3 zakjes.

Champignons en mengelingen van champignons



Girolles

837418



Cantharellus cibarius.

Zakje van 1 kg. Karton van 3 zakjes.



Girolles super babies

821550



Cantharellus cibarius.

Zakje van 1 kg. Karton van 3 zakjes.



Eekhoortjesbrood bouchon

837001



Boletus edulis, aereus, pinicola, reticulatus.

Zakje van 1 kg. Karton van 3 zakjes.



Eekhoortjesbrood blokjes

837417



Boletus edulis, aereus, pinicola, reticulatus.

Zakje van 1 kg. Karton van 3 zakjes.



Morilles

837419



Morchella.

Zakje van 1 kg. Karton van 3 zakjes.



Champignons de Paris gesneden

832835



Oorsprong : Frankrijk - *Agaricus bisporus.*

Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Gegaarde champignons in persillade

841638



Mengeling van shiitake, Parijse champignons, oesterzwammen en bundelzwammen gegaard in persillade.

Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Champignons mix (Gastronomisch)

837420



Oesterzwam, gele boleet, shiitake, bundelzwam.

Zakje van 1 kg. Karton van 3 zakjes.

Specerijen en aromatische kruiden



Look versnipperd

832674



Blokje van 4 à 6 mm. Zakje van 250 g. Karton van 8 zakjes.



Sjalot versnipperd

832676



Blokje van 4 à 6 mm. Zakje van 250 g. Karton van 8 zakjes.



Uien versneden

835165



Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Persillade

831219



Peterselie en look
Zakje van 250 g. Karton van 8 zakjes.



Bieslook

832675



Stukje van 3 tot 5 mm.
Zakje van 250 g. Karton van 8 zakjes.



Peterselie

832677



Oorsprong : Frankrijk.
Zakje van 250 g. Karton van 8 zakjes.



Warme sauzen



Napolitaanse saus

833293



Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.

Curry saus

833294



Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.

Carbonara saus

833295



Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.

Forestière saus

833296



Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.

Bolognese saus

833850



Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.

4 kazen saus

833846



Emmental, parmezaan, roquefort en geitenkaas.
Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.

Saus met gerookte zalm, dille en peterselie

833889



Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.

Rode pesto saus

833891



Zakje van 1 kg. Karton van 6 zakjes.

Tapenades

Tapenade van olijven en tomaten

42606



Potje van 500 g. Karton van 6 potjes.

Tapenade van rode paprika's

42608



Potje van 500 g. Karton van 6 potjes.

Aubergine «kaviaar»

825510



Potje van 450 g. Karton van 6 potjes.

Tomatade®

42604

Bereiding op basis van gedroogde tomaten.
Potje van 500 g. Karton van 6 potjes.

Tartaar van halfgedroogde tomaten

42612



Doosje van 900 g. Karton van 4 doosjes.

Groententartaar

42610

Tomaten, courgettes, paprika's en aubergines.
Doosje van 900 g. Karton van 4 doosjes.

Crèmes



Crème van cheddar

840085



Spuitzak van 500 g. Karton van 8 zakken.



Bechamelsaus

841685



Spuitzak van 1,2 kg. Karton van 4 zakken.

NIEUWIGHEID APRIL



Curry crème

70058



Spuitzak van 500 g. Karton van 8 zakken.

NIEUWIGHEID APRIL



Tex mex crème

70059



Spuitzak van 500 g. Karton van 8 zakken.



Guacamole

18479



Specialiteit op basis van avocado.
Potje van 500 g. Karton van 12 potjes.



Hummus natuur extra

831416



Bereiding op basis van kikkererwten.
Potje van 450 g. Karton van 6 potjes.



Pesto basilicum 34 %

42602



Potje van 400 g. Karton van 6 potjes.

Zuivel, Desserten, Vruchten & Roomijs

Dit gamma bevat
171 producten waaronder 2 nieuwigheden





Inhoud

- **Kaas** : p. 427
- **Kaas en eieren** : p. 430
- **Vruchten** : p. 431
- **Patisseriehulp** : p. 434
- **Vruchtencoulis en purees** : p. 435
- **Desserten** : p. 436
- **Individuele ijsdesserten** : p. 438
- **Ijsdesserten** : p. 444
- **Roomijs “Les glaces d’Artisan”** : p. 445

Recept

Ijsscoupes

- Ref. 837613 : Roomijs koffie (p. 445),
- Ref. 837689 : Roomijs chocolade (p. 445),
- Ref. 837745 : Sorbet aardbei (p.447),
- Ref. 837703 Sorbet abrikoos bergeron (p.446),

Cookie crumble, stukjes pistache, amandelen, chocolade koffiebonen, gedroogde abrikozen, Isigny Ste-Mère- room met vanille uit Madagascar en chocoladecrème.

Nieuwigheden



Smoothie green reviver

70061



Banaan, boerenkool, mango en citroengras
Zakje van 150 g. Karton van 15 zakjes.



Smoothie tropical carrot

70062



Mango, wortel, kiwi, banaan en puree van
guave
Zakje van 150 g. Karton van 15 zakjes.

Blokjes en bolletjes



Fourme d'Ambert AOP blokjes

841752



Oorsprong (melk) : Frankrijk.
Blokjes van 1,4x1,4 cm ong. Doosje van 1,3 kg. Karton van 8 doosjes.



Blauwe kaas blokjes

841753



Oorsprong (melk) : Frankrijk.
Blokjes van 1,4x1,4 cm ong. Doosje van 1,3 kg. Karton van 8 doosjes.



Roquefort AOP blokjes

841755*



Oorsprong (melk) : Frankrijk.
Blokjes van 1x1 cm ong. Doosje van 1,3 kg. Karton van 8 doosjes.



Verse geitenkaas blokjes

835453



Blokjes van 1x1 cm ong. Doosje van 750 g. Karton van 8 doosjes.



Mimolette blokjes

841764



Blokjes van 1,4x1,4 cm. Doosje van 1,3 kg.
Karton van 8 doosjes.



Feta AOP blokjes

841766



Oorsprong (melk) : Griekenland.
Blokjes van 1,4x1,4 cm ong. Doosje van 1,3 kg.
Karton van 8 doosjes.



Mozzarella bolletjes

841763



Bolletje van 5 g ong. Doosje van 1,3 kg.
Karton van 8 doosjes.

Sneetjes



Mozzarella sneetjes voor panini's

841760



Sneetjes van 25 g ong. (12x6 cm). Doosje van 1,1 kg. Karton van 8 doosjes.



Mozzarella sneetjes

18478



Oorsprong (melk) : Frankrijk.

Diameter 68 mm ong.

Sneetjes van 13 g. Doosje van 500 g. Karton van 8 dozen.



Sneetje Emmental in stokbroodformaat

841751



Sneetjes van 20 g ong. Doosje van 1 kg (33 sneetjes). Karton van 8 doosjes.



Comté AOP sneetjes

841767



Oorsprong (melk) : Frankrijk.

Sneetjes van 5x10 cm ong. Doosje van 1,1 kg. Karton van 8 doosjes.



Blauwe kaas sneetjes

841759



Oorsprong (melk) : Frankrijk.

Sneetjes van 12 g ong. (4,5x8,5 cm ong.).

Doosje van 1,1 kg. Karton van 8 doosjes.



Verse geitenkaas sneetjes

40007



Diameter 42 mm.

Schijsjes van 7 g ong. Doosje van 500 g.

Karton van 8 dozen.



Gerijpte geitenkaas sneetjes

42306



Diameter 55 mm ong.

Sneetjes van 10 g ong. Doosje van 500 g.

Karton van 8 dozen.

Sneetjes



Rode cheddar sneetjes

841768



Sneetjes van 15 g ong. (9x9 cm ong.). Doosje van 1 kg.
Karton van 8 doosjes.



Camembert sneetjes

841765



Oorsprong (melk) : Frankrijk.
Doosje van 1 kg. Karton van 8 doosjes.



Sneetje Reblochon AOP rond

841686



Oorsprong (melk) : Frankrijk.
Diameter 80 mm. Sneetjes van 25 g ong. (44 sneetjes).
Doosje van 1,1 kg. Karton van 8 doosjes.



Raclette sneetjes

841758



Oorsprong (melk) : Frankrijk.
Sneetjes van 18 g ong. Doosje van 1,1 kg. Karton van 8 doosjes.



Sneetjes van Cantal jeune AOP

841754



Oorsprong (melk) : Frankrijk.
Sneetjes van 20 g ong. (9,5x5 cm ong.). Doosje van 1 kg (32 sneetjes ong.).
Karton van 8 doosjes.



Sneetjes van Munster AOP

841761



Oorsprong (melk) : Frankrijk.
Sneetjes van 20 g ong. Doosje van 1 kg.
Karton van 8 doosjes.



Maroilles AOP sneetjes

841756



Oorsprong (melk) : Frankrijk.
Sneetjes van 20 g ong. Doosje van 1,1 kg.
Karton van 8 doosjes.



Reblochon AOP sneetjes

841582



Oorsprong (melk) : Frankrijk.
Doosje van 1 kg. Karton van 8 doosjes.

Geraspte kaas en eiproducten



Mozzarella mini blokjes

841762



Oorsprong (melk) : Europese Unie.
Doosje van 1,5 kg. Karton van 8 doosjes.



Culinaire omelet natuur

833229



Oorsprong (eieren) : Frankrijk.
Stuk van 90 g. Karton van 50 stuks.



Geraspte Emmental

841769



Zakje van 1 kg. Karton van 8 zakjes.



Schijfjes gekookt ei

43500



Rol van 300 g. Karton van 3 kg (10 rollen).



Mimollette julienne

841757



Doosje van 1,5 kg. Karton van 8 doosjes.

Hele vruchten



Hele Mecker frambozen grootte 18-21 mm

841503



Doosje van 500 g. Karton van 8 doosjes.



Wilde bosbessen

39690



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Griot kersen ontsleed & ontpit

39682



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Mango in partjes

841585



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Halve abrikozen

841386



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Exotische fruitsla met sap van passievruchten

18481



Ananas, papaya, druiven, mango, mandarijnen, kiwi, groene en oranje meloen met sap van passievruchten. Zakje van 2,5 kg (2,5 kg zonder sap).



Mix van 6 bosvruchten

833702



Ontsteelde aalbessen, wilde braambessen, ontsleedde cassis, griotkers, wilde bosbessen en frambozen. Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Rode vruchtenmix

44115



Ontsteelde cassis en aalbessen, frambozen en wilde braambessen. Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Vruchtenstukjes



Brunoise van fruit

841681



Aardbei, ananas, perzik en mango.
Zakje van 2,5 kg. Karton van 4 zakjes.



Ananas in blokjes

841584



Blokjes van 10x10 mm. Karton van 5 zakjes.



Mango in blokjes

841586



Blokjes van 10x10 mm. Karton van 5 zakjes.



Appel in blokjes

39692



Blokjes van 10x10 mm. Karton van 5 zakjes.



Appel in partjes

828835



Karton van 10 kg.



Appelgarnituur voor taartjes

828834



Stuk van 45 g ong. Karton van 10,8 kg.



Appelgarnituur in schijf ø 270 mm

828833



Appel in schijf van ø 250 mm ong.
Stuk van 340 g ong. Karton van 6,12 kg.



Frambozen in stukjes

841505



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.



Rabarber in blokjes

39696



Zakje van 1 kg. Karton van 5 zakjes.

Vruchten en groenten voor smoothies

Praktisch, economisch en klaar voor gebruik,
ontdek ons gloednieuw gamma van **vruchtenmengelingen voor smoothies** !

La Carte d'Hubert® introduceert 6 assortimenten van vruchten in **individuele zakjes**,
om **heel eenvoudig** een heerlijke smoothie te bereiden.

Bereidingsadvies

1 portie
=
1 zakje
=
150g vruchten
en groenten



1

Open het zakje met vruchten
en giet het in de blender.



2

Voeg 250 ml vruchtensap
(lieft sinaasappel- of appelsap),
melk of water toe.



3

Mix
gedurende 60 seconden de
mengeling.



4

Serveer
in een glas of smoothiebeker
(p 457).
En klaar !



NIEUWIGHEID APRIL

Smoothie green reviver

70061



Banaan, boerenkool, mango en citroengras
Zakje van 150 g. Karton van 15 zakjes.

NIEUWIGHEID APRIL

Smoothie tropical carrot

70062



Mango, wortel, kiwi, banaan en puree van guave
Zakje van 150 g. Karton van 15 zakjes.

Smoothie coconut crush

841583



Ananas en kokosmelk.
Zakje van 150 g. Karton van 15 zakjes.

Smoothie pineapple sunset

835114



Ananas, mango en papaya.
Zakje van 150 g. Karton van 15 zakjes.

Smoothie raspberry heaven

835115



Appel, framboos, mango en bosbessen.
Zakje van 150 g. Karton van 15 zakjes.

Smoothie strawberry fantasy

835116



Aardbei en banaan.
Zakje van 150 g. Karton van 15 zakjes.

Spuitzakken



Frangipane

832810



Spuitzak van 1 kg. Karton van 6 zakken.



Amandelcrème

18422



Spuitzak van 1 kg. Karton van 4 zakken.



Citroencrème

833193



Bereiding om taarten te garneren.
Spuitzak (doypack) de 1 kg. Karton van 6 zakken.



Crème patissière

833221



Spuitzak van 1 kg. Karton van 6 zakken.



Crème cheesecake

841451



Spuitzak van 500 g. Karton van 6 zakken.



Bereiding voor tiramisu

840080



Oorsprong (mascarpone) : Italië.
Spuitzak van 700 g. Karton van 6 zakken.



Ganache van chocolade

841462



Spuitzak van 500 g. Karton van 6 zakken.



Mousse van mascarpone met vanille

835111



Oorsprong (melk, room) : Frankrijk.
Spuitzak van 800 g. Karton van 6 zakken.

Ons aanbod

Vruchtencoulis en purees

Referentie	Omschrijving	Kenmerken	Verpakking
39743	Frambozencoulis	S 	Fles van 500 g. Karton van 6 flessen.
39745	Rode vruchtencoulis	S 	Aardbeien, frambozen, aalbessen, braambessen en griotkers. Fles van 500 g. Karton van 6 flessen.
39747	Exotische coulis	S 	Mango en passievruchten Fles van 500 g. Karton van 6 flessen.
39869	Aardbeienpuree gesuikerd	S 	Doosje van 1 kg. Karton van 6 doosjes.
836969	Frambozenpuree zonder toegevoegde suiker	S 	Doosje van 1 kg. Karton van 6 doosjes.
837040	Rode vruchtenpuree zonder toegevoegde suiker	S 	Aardbeien, frambozen, aalbessen, braambessen en griotkers. Doosje van 1 kg. Karton van 6 doosjes.
39849	Citroenpuree gesuikerd	S 	Doosje van 1 kg. Karton van 6 doosjes.
39879	Mangopuree zonder toegevoegde suiker	S 	Doosje van 1 kg. Karton van 6 doosjes.
837044	Passievruchtenpuree zonder toegevoegde suiker	S 	Doosje van 1 kg. Karton van 6 doosjes.
836967	Kokospuree ongezeefd zonder toegevoegde suiker	S 	Doosje van 1 kg. Karton van 6 doosjes.

Vruchtencoulis

Vruchtencoulis



Sauzen en toppings

Ontdek ons gamma van
sauzen en toppings La Carte d'Hubert® !

Samengesteld uit 7 referenties, biedt dit gamma u de mogelijkheid om **uw desserts** voor op het bord alsook voor afhaal verder te **personaliseren**.

Twee sauzen met een **romige structuur** en 4 **zoete knapperige** toppings. **Klaar voor gebruik** en dankzij hun praktisch en economisch formaat, komen zij uw behoefte tegemoet om mooie **verwendesserts** te creëren: ijscoupes, pannenkoeken, patisserie of taartjes, fruitbereidingen of om een dessertbord af te werken.

Praktisch, ludiek en kleurrijk !



Crunchy chips CRUNCH®

840112



Zakje van 400 g. Karton van 16 zakjes.



Crunchy chips LION®

840111



Zakje van 400 g. Karton van 12 zakjes.



Crunchy chips KITKAT®

840110



Zakje van 400 g. Karton van 16 zakjes.



Chocolade pastilles SMARTIES®

840113



Fles van 771 ml. Karton van 6 flessen.



NESTLÉ DOCELLO® koude chocoladesaus

840109



Fles van 771 ml. Karton van 6 flessen.



NESTLÉ DOCELLO® saus melkkaramel

840108*



Fles van 754 ml. Karton van 6 flessen.



Gesuikerde room in spuitbus

79570



Stuk van 718 g. Karton van 6 stuks.



*Beschikbaarheid volgens uw lokale verdeler

NIEUW CONCEPT GLACES D'HUBERT®

Kwalitatieve ingrediënten
"Made in France*"
Ambachtelijke wijze

La Carte d'Hubert® ging in zee met het Franse familiebedrijf ERHARD om u een volledig nieuw gamma van roomijs en ijsdesserten te kunnen aanbieden dat helemaal inspeelt op de verwachtingen van de consumenten van vandaag: meer individuele ijsdesserten en desserts om te delen, maar ook een nieuwe kwaliteit... een nieuwe kwaliteit van roomijs en sorbets, alsook nieuwe services om uw verkoop te boosten in dit dynamisch segment.



De kleurstoffen en aroma's die essentieel zijn in ons roomijs zijn 100% natuurlijk**. Plantaardige vetstoffen (geheel of gedeeltelijk) mogen niet gebruikt worden.



Ons roomijs is 100% vervaardigd met room dat in Frankrijk geproduceerd wordt en volle melk van een boerderij, op nog geen 20 km afstand van het productie-atelier.

*met uitzondering van 30054, 30030 et 831247

**met uitzondering van 30054, 30030, 831247, Gamma 'Mon Bio Gourmand' en gamma 'Sundays'



DE KUNST VAN OP FRANSE WIJZE TE PRODUCEREN SINDS 1960

Een onafhankelijke onderneming, gestructureerd, modern en innovatief, ERHARD Pâtissier Glacier is nu een belangrijke Europese speler in de wereld van de desserts, dankzij de aanwezige knowhow bij zijn banketbakkers, chocolatiers, biscuitiers en roomijsbereiders, verdeeld over zijn productie-ateliers in de Elzas en Franche Comté.

De sterktes van dit familiebedrijf sinds 1960 zijn kwaliteit, knowhow, respect voor de consument van vandaag en het milieu.

L'atelier



Vacherin vanille framboos

837570



Bourbon vanille roomijs, sorbet framboos, omhuld met een frambozencoating, afgewerkt met toefjes slagroom en meringue.

Stuk van 85 g (155 ml). Karton van 8 stuks.



Vacherin vanille karamel

837569



Roomijs Bourbon vanille en karamel gezouten boter roomijs, omhuld met karamel, afgewerkt met toefjes slagroom en meringue.

Stuk van 85 g (145 ml). Karton van 8 stuks.



Vanille frambozentaartje

837571



Bourbon vanille roomijs, sorbet framboos, zanddeegbodem, omhuld met een frambozencoating.

Stuk van 100 g (140 ml). Karton van 8 stuks.



Peer Chocoladetaartje

837572



Sorbet peer, zwarte chocolade roomijs, zanddeegbodem, omhuld met zwarte chocolade.

Stuk van 100 g (140 ml). Karton van 8 stuks.



Douceur choco karamel bio

837568



Roomijs van zwarte chocolade, roomijs karamel gezouten boter met stukjes karamel, karamelsaus. Biologische landbouw.

Stuk van 70 g (105 ml). Karton van 8 stuks.



Mango

837553



Sorbet mango Alphonso, kokos roomijs met een midden van meringue met kokos.

Stuk van 90 g (150 ml). Karton van 8 stuks.



Frisson

837554



Sorbet mango Alphonso en sorbet framboos volle vruchten.

Stuk van 100 g (150 ml). Karton van 8 stuks.



Douceur vanille aardbei bio

837567



Bourbon vanille roomijs, sorbet aardbei. Biologische landbouw.

Stuk van 75 g (125 ml). Karton van 8 stuks.



Premiums



Peer karamel

837581



Sorbet peer, omhuld met een perencoating, roomijs van karamel met gezouten boter (Guérande), afgewerkt met een steeltje van zwarte chocolade. Stuk van 70 g (100 ml). Karton van 8 stuks.

Aardbei citroen verveine

837580



Sorbet aardbei, sorbet citroen met verveine, afgewerkt met stervormig snoepgoed. Stuk van 60 g (90 ml). Karton van 8 stuks.

Exotique Isigny

837577



Sorbet banaan/passievrucht, dacquoise met kokos, roomijs Isigny AOP, omhuld met een laagje mango. Stuk van 85 g (130 ml). Karton van 8 stuks.



Finger citroentaart

837575



Roomijs citroen met stukjes biscuit, omhuld met een citroenlaagje, afgewerkt met afgebrande meringue. Stuk van 65 g (110 ml). Karton van 8 stuks.

Finger opera

837576



Roomijs koffie van Brazilië met stukjes cacaobiscuit, omhuld met zwarte chocoladesaus, afgewerkt met slagroom. Stuk van 85 g (110 ml). Karton van 8 stuks.



Eclair choco karamel

837573



Roomijs van zwarte chocolade met karamelstukjes, glazuur van chocolade en melkkaramel, afgewerkt met chocoladebolletjes en granen in een chocoladelaaigje. Stuk van 65 g (95 ml). Karton van 8 stuks.

Eclair Paris -Best

837574



Praliné roomijs, glazuur van hazelnootchocolade, saus van hazelnootchocoladepasta, afgewerkt met gekarameliseerde hazelnootjes. Stuk van 65 g (95 ml). Karton van 8 stuks.



Soufflé Grand Marnier®

837601**



Roomijs Grand Marnier® en biscuit gedrenkt in Grand Marnier®. Afgewerkt met cacao-poeder.
Stuk van 90 g (145 ml). Karton van 8 stuks.



Nougat glacé

837552



Roomijs van nougat uit Montélimar met stukjes gekarameliseerde hazel- en pistachenoten, rozijnen en gekonfijte bigarreaux kersen en zeste van sinaasappel.
Stuk van 84 g (150 ml). Karton van 8 stuks.



Profiterole

30054*



Vanille roomijs.
Stuk van 22 g. Karton van 60 stuks.
Advies : Met chocolade napperen voor degustatie.



Croquantin® vanille

837548



Roomijs vanille met extract Bourbon vanille uit Madagascar, stukjes hazelnoten en gekarameliseerde amandelen.
Stuk van 80 g (135 ml). Karton van 8 stuks.



Ijscoupe Limoncello

30030**



Champagneglas.
Stuk van 150 ml. Karton van 8 stuks.
Advies : Onmiddellijk te consumeren.



Ijscoupe van rode vruchten

831247



Champagneglas. Roomijs van rode vruchten met aardbeien en frambozensmaak.
Stuk van 150 ml. Karton van 8 stuks.
Advies : Onmiddellijk te consumeren.



Kouglof marc de Gewurztraminer

837549**



Roomijs van marc de Gewurztraminer met geweekte rozijnen.
Stuk van 75 g (145 ml). Karton van 8 stuks.



Kouglof rum rozijnen

837556**



Roomijs met Saint-James® rum en geweekte rozijnen.
Stuk van 75 g (145 ml). Karton van 8 stuks.

*Beschikbaarheid volgens uw lokale verdeler. **Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid.

Les P'tits Gourmands



Pinda en karamel

837605



Roomijs met pinda en chocolade, gegrilde gezouten pinda's en karamelsaus van gezouten boter.

Individueel potje met houten lepel

Potje van 62 g (100 ml). Karton van 12 stuks.



Banaan 'Sensatie'

837602



Roomijs met banaan uit Costa Rica, karamelsaus van boter en stukjes biscuit.

Individueel potje met houten lepel.

Potje van 63 g (100 ml). Karton van 12 stuks.



Vanille Macadamia crunch

837604



Roomijs met vanille, karamelsaus van gezouten boter en gekarameliseerde macadamia noten.

Individueel potje met houten lepel.

Potje van 61 g (100 ml). Karton van 12 stuks.



Chocolade Dynamite

837603



Sorbet van zwarte chocolade uit Santo Domingo, chocoladesaus en stukjes zwarte chocolade.

Individueel potje met houten lepel.

Potje van 71 g (100 ml). Karton van 12 stuks.

Mon Bio Gourmand



Laat uw klanten kennis maken met dit aanbod van **100 % biologisch geproduceerd roomijs** met typische Franse ingrediënten.

De roomijsjes zijn vervaardigd van melk, room (concentratie 20 %) en eieren van **Franse, biologische landbouw**. De sorbets bevatten een concentratie van 55 %, **biologisch geteeld fruit uit Frankrijk**. Deze producten bevatten **geen kleurstoffen of bewaarmiddelen*** en zijn verpakt in een potje met deksel van recycleerbaar karton.



Sorbet aardbei - Mon Bio Gourmand

835118



Oorsprong (aardbei) : Frankrijk.
Individueel potje met houten lepel.
Potje van 65 g. Karton van 12 potjes.

Sorbet citroen - Mon Bio Gourmand

835121



Oorsprong (citroen) : Frankrijk.
Individueel potje met houten lepel.
Potje van 65 g. Karton van 12 potjes.

Sorbet peer - Mon Bio Gourmand

835117



Oorsprong (peer Williams) : Frankrijk.
Individueel potje met houten lepel.
Potje van 65 g. Karton van 12 potjes.

Roomijs koffie - Mon Bio Gourmand

835123



Oorsprong (room, melk en eieren) : Frankrijk.
Individueel potje met houten lepel.
Potje van 65 g. Karton van 12 potjes.

Roomijs vanille - Mon Bio Gourmand

835122



Oorsprong (room, melk en eieren) : Frankrijk.
Individueel potje met houten lepel.
Potje van 65 g. Karton van 12 potjes.

Roomijs chocolade - Mon Bio Gourmand

835125



Oorsprong (room, melk en eieren) : Frankrijk.
Individueel potje met houten lepel.
Potje van 65 g. Karton van 12 potjes.

Roomijs met karamel van gezouten boter - Mon Bio Gourmand

835124



Oorsprong (room, melk en eieren en karamel) : Frankrijk.
Individueel potje met houten lepel.
Karamel met Guérandezout.
Potje van 65 g. Karton van 12 potjes.

Sundays



Deze 6 Sundays, **produceerd in Bretagne**, zijn vervaardigd **van Franse volle melk, zonder kleurstoffen of bewaarmiddelen**.

Deze lekkere ijsjes, verpakt in transparante potjes zijn **perfect voor de "take-away" verkoop** en gemakkelijk herkenbaar voor uw klanten.



Sunday natuur

30009



Vanille roomijs.
Stuk van 140 ml. Karton van 24 stuks.



Sunday chocolade

30061



Vanille roomijs met chocoladesaus en stukjes noten.
Stuk van 140 ml. Karton van 24 stuks.



Sunday rode vruchtencoulis

30057



Vanille roomijs met coulis van aardbeien en stukjes noten.
Stuk van 140 ml. Karton van 24 stuks.



Sunday met karamel van gezouten boter

30059



Vanille roomijs, met karamel van gezouten boter en stukjes noten.
Stuk van 140 ml. Karton van 24 stuks.



Sunday 3 chocolades

30062



Vanille roomijs met chocoladesaus en chocolade schilfers.
Stuk van 140 ml. Karton van 24 stuks.



Sunday tiramisu

30060



Koffie roomijs, koffiecoulis, meringue brisures met cacao-poeder.
Stuk van 140 ml. Karton van 24 stuks.

Om te delen



16 / 18 porties

Omelette norvégienne vanille

837600**



Roomijs Bourbon vanille uit Madagascar, afgebrande, Italiaanse meringue en in rumsiroop gedrenkte genoise.

Stuk van 900 g (2000 ml). Karton van 6 stuks.



16 / 20 porties

Stronk Croquantin®

837585



Vanille roomijs met vanille-extract van Bourbon vanille uit Madagascar, een vulling van meringue, afgewerkt met stukjes gekarameliseerde amandelen en hazelnoten.

Stuk van 1100 g (2300 ml). Karton van 1 stuk.



8 / 10 porties

Stronk nougat glacé

837597



Nougat uit Montélimar roomijs met stukjes gekarameliseerde hazelnoten en pistache, rozijnen, gekonfijte bigarreaux kers en zeste van sinaasappel.

Stuk van 600 g (1150 ml). Karton van 1 stuk.



8 / 10 porties

Vacherin lang vanille-framboos

837592



Roomijs vanille met extract van Bourbon vanille uit Madagascar, sorbet framboos, een vulling van meringue, afgewerkt met slagroom en frambozencoulis.

Stuk van 800 g (1700 ml). Karton van 1 stuk.

**Misbruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid.



Roomijs



**Roomijs
koffie**

837613

Koffie 100% arabica uit Colombia
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
kaneel**

837614

Kaneel uit Madagascar
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
karamel van gezouten
boter**

837616

Met karamel van gezouten boter uit
Guérande
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
witte chocolade**

837623

Belgische witte chocolade
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
chocolade**

837689

Met Belgische zwarte chocolade
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
chocolade**

840182

Met Belgische zwarte chocolade
Doos van 5 L. Karton van 2 dozen.



**Roomijs
Milka®**

837701

Roomijs met melkchocolade uit de
Alpen
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
cookies**

837627

Met stukjes cookie, chocoladeschilfers,
hazelnootstukjes en gekarameliseerde
amandelen.
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
van room Isigny AOP**

840184

Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
gemarmerd met
amarena**

837646

Gemarmerd met amarenasaus en
stukjes kers.
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
kastanje**

837691

Met kastanje crème uit de Ardèche
Clement Faugier®
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
munt-chocolade**

837650

Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
hazelnoot**

837652

Met hazelnootpasta
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



**Roomijs
Oreo®, met stukjes Oreo®**

837702

Roomijs met stukjes Oreo®
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.





Roomijs en sorbets



Roomijs pistache

837659

Met pistaches uit Californie
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Roomijs rum-rozijnen

837687

Met Rum Saint-James® uit de Franse Antillen
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Roomijs wijze rocher

837665

Roomijs met melkchocolade en hazelnoten met gekarameliseerde hazelnoten en stukjes chocolade
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Roomijs stracciatella

837674

Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Roomijs vanille bio

837697

Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Roomijs Bourbon vanille

837688

Met Bourbon vanille extract uit Madagascar
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Roomijs Bourbon vanille

837698

Met Bourbon vanille extract uit Madagascar
Doos van 5 L. Karton van 2 dozen.



Roomijs met yoghurt

837680

Uit de melkerij van Saint Malo
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet abrikoos bergeron

837703

57 % abrikoos Bergeron uit de Rhônevallei
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet ananas

837704

55 % ananassap uit Costa Rica
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet banaan

837705

45 % banaan uit Costa Rica
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet cassis

837706

46 % cassis van Bourgogne
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet citroen

837751

27 % citroensap uit Sicilië
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet limoen

837710

21 % limoensap uit de Caraïben op basis van geconcentreerde limoen en stukjes limoen.
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.





De sorbets



Sorbet
aardbei

837745
55 % aardbei Senga Sengana
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet
aardbei

837752
55 % aardbei Senga Sengana
Doos van 5 L. Karton van 2 dozen.



Sorbet volle vruchten
aardbei bio

837761
40 % aardbei
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet
framboos

837744
49 % framboos
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet
passievrucht

837718
40 % passievruchtensap uit Equador op basis van geconcentreerde passievrucht.
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet
mango

837722
45 % mango Alphonso uit Indië
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet
meloen

837724
50 % meloen Cavailon
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet
mirabellen

837726
60 % mirabellen uit Lorraine
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet volle vruchten
mojito

837759
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet
bosbessen

837729
59 % bosbessen
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet volle vruchten
kokosnoot

837730
25 % kokosnoot uit de Filipijnen
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet volle vruchten
gele perzik

840299
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet
peer

837735
59 % Williams peer uit 'coteaux du Lyonnais'
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet
groene appel

837736
57 % Granny Smith appel
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Sorbet
rabarber

837738
53 % rabarber
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Zuivel, desserts,
vruchten
& roomijs

Collectie Charly



Om goesting en budget te verzoenen.

Deze ijsjes met vergelijkende smaken zijn gemakkelijk te bollen en zeer toegankelijk.



Koffie

837533

Doos van 5 L. Karton van 2 dozen.



Chocolade

837534

Met chocoladestukjes
Doos van 5 L. Karton van 2 dozen.



Aardbei

837535

20 % aardbei Senga Sengana
Doos van 5 L. Karton van 2 dozen.



Vanille

837538

Met natuurlijk vanille aroma
Doos van 5 L. Karton van 2 dozen.

Collectie Restaurant



Ijs met stukjes.

Collectie Restaurant is een keuze van ijssmaken en sorbets, met aanwezige stukjes voor meer smaak.



Koffie

837774

Met koffiebonen
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Chocolade

837776

Met chocoladestukjes
Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Pistache

837781

Doos van 2,5 L. Karton van 4 dozen.



Vanille groot aroma

837786

Doos van 5 L. Karton van 2 dozen.

WE MIKKEN NOG HOGER

Wenst u een specifieke smaak aan te bieden aan uw klanten?

We kunnen op uw vraag een waaier van smaakkeuzes aanbieden, van de meest klassieke tot meer gedurfde smaken, zodat u uw creativiteit kan laten zegevieren !



Onze diensten

ALLES OM U TE BEGELEIDEN

Van een diepvriezer tot een gepersonaliseerde ijsdessertenkaart, alsook coupes en lepels, wij helpen u met een aanbod van diensten om uw ijsaanbod van ERHARD op te starten en de impact ervan te optimaliseren.



Professioneel materiaal ter beschikking

Eutectische ijsschep om eenvoudig ijsbollen te maken. Klassieke of meer gesofisticeerde ijscoupes.



Een kartonnen potje en houten lepel voor de meeneemijesjes.

Houten lepel

840486



Zakje van 100 stuks.
Karton van 50 zakjes.

Kartonnen potje

840487



Inhoud: 15 cl ong.
Zakje van 50 stuks. Karton van 40 zakjes.



Diepvriezers om eenvoudig, maar zichtbaar uw roomijs aan te bieden.

Twee formaten mogelijk.



Communicatiebord



Verpakkingen

Dit gamma bevat
47 producten



Solène



Inhoud

- **Keukenbenodigdheden** : p. 453

- **Doosjes** : p. 454

- **Andere verpakkingen** : p. 456

- **Zakjes** : p. 458

- Ref. 840882 : Croissant zakje Hubert® (1-2 stuks) (p.461),
- Ref. 840885 : Bruin kraft zakje voor 1/2 stokbrood (p.459),
- Ref. 840560 : Stokbrood zakje met venster Solène® torsade (p.458)
 - Ref. 833482 : Donut cheesecake (p.81),
- Ref. 25772 : Donut gevuld met chocolade-hazelnoot (p.81),
 - Ref. 836789 : Stokbrood Solène® torsade (p.278),
 - Ref. 25092 : Croissant Le Tourier® 70 g (p.27)

Ons gamma past zich aan...

Omdat we op een verantwoorde en milieuvriendelijke manier willen omgaan met onze omgeving hebben wij onze verpakkingen aangepast.

Zo voldoen we beter aan de wettelijke bepalingen om het gebruik van kunststoffen te beperken.

Onze aanpak :

We verkiezen ecologische en recycleerbare verpakkingen.

DIVERSE MATERIALEN :

Papier en karton	Recycleerbaar plastic	Suikerrietpulp
 <p>Deze bieden een ecologisch alternatief tegenover kunststof en zijn 100% afbreekbaar en recycleerbaar.</p>	 <p>Polytheleen of PET is een materie die gebruikt wordt voor de fabricatie van doorzichtige verpakkingen zoals flessen en bekertjes. Deze materie is resistent tegen schokken en waterdicht.</p>	 <p>Suikerrietpulp is een biologische materiaal, afkomstig van suikerriet. Deze verpakkingen zijn robuust en opwarmbaar, en mogen bij het huishoudelijk groenafval.</p>

HITTEBESTENDIG :

Referentie	Omschrijving		
819747	Hamburgerdoosje		X
827028	Pasta box		X
841802	Salade box 'kraft' bruin		X
835551	Soeppotje		X
835553*	Vierkant doosje uit suikerrietpulp		X
835555*	Rechthoekig doosje uit suikerrietpulp		X
841804	Salade box 'kraft' bruin		X
840095	Doosje met doorzichtig deksel	X	X
840096	Doosje met doorzichtig deksel	X	X
18421	Bakpapier	X	
828764	Zakje voor grill sandwich	X	X

*Beschikbaarheid volgens uw lokale verdeler

Keukenbenodigdheden



Bakpapier

18421



Blad van 600x400 mm. Doos van 500 bladen.



Witte servietten | plooi

40035



Stuk van 300x300 mm. Zakje van 200 stuks. Karton van 15 zakjes.



Bestek set 4/1 in hout

835552



Mes, vork, lepel en serviette.
Karton van 250 sets (individueel verpakt).



Vershoudfolie

44208



Rol van 45 cm x 300 m.
Snijmes inbegrepen.
Karton van 6 dozen.



Papieren rietje

835559



Individuele verpakking.
Zakje van 100 stuks. Karton van 50 zakjes.



Doosjes



Vierkant doosje uit suikerrietpulp

835553*



Inhoud 80 cl. Geschikt voor microgolf.
Stuk van 180x180 mm.
Zakje van 50 stuks. Karton van 8 zakjes.

Deksel voor vierkant doosje

835554*



Geschikt voor microgolf.
Zakje van 50 stuks. Karton van 8 zakjes.



Rechthoekig doosje uit suikerrietpulp

835555*



Inhoud 50 cl. Geschikt voor microgolf.
Stuk van 198x143 mm.
Zakje van 50 stuks. Karton van 8 zakjes.

Deksel voor rechthoekig doosje

835556*



Geschikt voor microgolf.
Zakje van 50 stuks. Karton van 8 zakjes.



Bruin doosje met doorzichtig deksel

840686



Vetvrij papier. Formaat voor 1 stuk.
Stuk van 13x12x5 mm. Karton van 50 stuks.



Bruin doosje met doorzichtig deksel

840687



Vetvrij papier. Formaat voor 3-4 stuks.
Stuk van 24x24x6 mm. Karton van 50 stuks.

*Beschikbaarheid volgens uw lokale verdeler.

Doosjes



Salade box 'kraft' bruin

841804



Inhoud van 1100 cl.
100 % recycleerbaar.
Zakje van 50 stuks. Karton van 6 zakjes.

Deksel voor salade box

841810



100 % recycleerbaar.
Zakje van 50 stuks. Karton van 6 zakjes.



Salade box 'kraft' bruin

841802



Inhoud van 750 cl.
100 % recycleerbaar.
Zakje van 50 stuks. Karton van 6 zakjes.

Deksel voor salade box

841803



100 % recycleerbaar.
Zakje van 50 stuks. Karton van 6 zakjes.



Doosje met doorzichtig deksel

840095



Inhoud van 50 cl.
Hittebestendig (oven en microgolf).
Stuk van 80x125x60 mm. Karton van 210 stuks.



Doosje met doorzichtig deksel

840096



Inhoud van 75 cl.
Hittebestendig (oven en microgolf).
Stuk van 125x125x60 mm. Karton van 140 stuks.

Andere verpakkingen



Wrap cup

42003



Inhoud van 32 cl.
Zakje van 50 stuks. Karton van 20 zakjes.



Hamburgerdoosje

819747



Stuk van 118x117 mm. Zakje van 100 stuks. Karton van 4 zakjes.



Pasta box

827028



Inhoud van 80 cl.
Zakje van 50 stuks. Karton van 9 zakjes.



Soeppotje

835551



Inhoud van 45 cl.
Bruin 'kraft'potje met deksel.
Zakje van 50 stuks. Karton van 5 zakjes.

Andere verpakkingen



Doorzichtige beker

42015



Inhoud van 17 cl.
Diameter 81 mm. Hoogte 64 mm.
Zakje van 50 stuks. Karton van 20 zakjes.

Deksel voor doorzichtige beker

42017



Diameter 81 mm.
Zakje van 100 stuks.
Karton van 10 zakjes.



Wit kartonnen schaalteje quiche/croque

840298



Wit kartonnen schaalteje met plooibare randen.
Ideaal voor quiches, croques en taartjes.
Stuk van 190x190 mm. Karton van 250 stuks.



Papier voor hamburger 'Newspaper'

840091



Vetvrij papier.
Stuk van 400x305 mm. Karton van 500 stuks.



Smoothiebeker

840928



Inhoud van 40 cl.
Zakje van 50 stuks. Karton van 16 zakjes.

Koepeldeksel met opening

831038



Diameter 95 mm.
Zakje van 100 stuks.
Karton van 20 zakjes.



Puntzakje 'Newspaper'

840094*



100 % recycleerbaar.
Stuk van 138x151 mm. Karton van 1000 stuks.

*Beschikbaarheid volgens uw lokale verdeler.

Zakjes



Stokbrood zakje met venster Fleur de Solène®

840527



Stokbrood zakje met centraal venster, speciaal ontwikkeld voor het stokbrood Fleur de Solène® (ref. 835319) van het merk Coup de pates®. Opening van 27,5 mm. Afmetingen 490x100 mm. Karton van 1000 stuks.



Stokbrood zakje la Florentine

840564



Stokbrood zakje met centraal venster, speciaal ontwikkeld voor het stokbrood la Florentine (ref. 834604) van het merk Coup de pates®. Opening van 20 mm. Afmetingen 490x100 mm. Karton van 1000 stuks.



Stokbrood zakje met venster Solène® met speltgranen

840529



Stokbrood zakje met centraal venster, speciaal ontwikkeld voor het stokbrood Solène® met speltgranen (ref. 832356) van het merk Coup de pates®. Opening van 22,5 mm. Afmetingen 640x100 mm. Karton van 1000 stuks.



Stokbrood zakje met venster Solène® torsade

840560



Stokbrood zakje met centraal venster, speciaal ontwikkeld voor het stokbrood Solène® torsade (ref. 836789) van het merk Coup de pates®. Opening van 22,5 mm. Afmetingen 490x100 mm. Karton van 1000 stuks.



Stokbrood zakje met venster Solène® punt stokbrood

840528



Stokbrood zakje met centraal venster, speciaal ontwikkeld voor het Solène® punt stokbrood (ref. 18463) van het merk Coup de pates®. Opening van 27,5 mm. Afmetingen 490x100 mm. Karton van 1000 stuks.



Stokbrood zakje met venster biseau du Fournil

840561



Stokbrood zakje met centraal venster, speciaal ontwikkeld voor het stokbrood biseau du Fournil (ref. 824814) van het merk Coup de pates®. Opening van 20 mm. Afmetingen 490x100 mm. Karton van 1000 stuks.



Zakjes



Stokbrood zakje met venster biseau du Fournil meergranen

840562



Stokbrood zakje met centraal venster, speciaal ontwikkeld voor het stokbrood biseau du Fournil meergranen (ref. 29087) van het merk Coup de pates®. Opening van 20 mm. Afmetingen 490x100 mm. Karton van 1000 stuks.



Stokbrood zakje met venster Fournil bûche

840563



Stokbrood zakje met centraal venster, speciaal ontwikkeld voor het stokbrood Fournil bûche (ref. 29077) van het merk Coup de pates®. Opening van 20 mm. Afmetingen 490x100 mm. Karton van 1000 stuks.



Bruin kraft zakje voor 1/2 stokbrood

840885



Opening van 27,5 mm. Afmetingen 340x100 mm. Karton van 1000 stuks.



Bruin kraft zakje voor stokbrood

840886



Opening van 20 mm. Afmetingen 610x100 mm. Karton van 1000 stuks.



Broodzak 'kraft'

21012



Opening van 80 mm. Stuk van 500x120 mm. Karton van 1000 stuks.



Bruin kraft zakje voor batard/bolbrood

840887



Opening van 30 mm. Afmetingen 300x220 mm. Karton van 1000 stuks.

Zakjes

Zakje met L-opening 'Newspaper'

840092



100 % recycleerbaar. Vetvrij papier.
Stuk van 140x140 mm. Karton van 2000 stuks.



Zakje voor grill sandwich

828764



Vetvrij zakje voor warme sandwich uit de grill of oven. T° max : 10 min/300°C of 30 min/220°C.
Opening van 40 mm.
Stuk van 320x105 mm. Karton van 600 stuks.



Draagzakje 'kraft'

832668



Opening van 200 mm. Dikte 80 g.
Stuk van 260x250 mm. Karton van 250 stuks.



Zakjes



Croissant zakje Hubert® (1-2 stuks)

840882



Opening van 50 mm.

Stuk van 210x120 mm. Karton van 1000 stuks.

Croissant zakje Hubert® (4 stuks)

840883



Opening van 70 mm.

Stuk van 300x170 mm. Karton van 1000 stuks.

Croissant zakje Hubert® (6-8 stuks)

840884



Opening van 70 mm.

Stuk van 350x250 mm. Karton van 1000 stuks.



Zakje viennoiserie Isigny AOP (2-3 stuks)

835433



Opening van 70 mm. Afmetingen 210x140 mm.

Stuk van 210x140 mm. Karton van 1000 stuks.

A

840151	Aardbei 'Illusie'	120
27816	Aardbeientaart ø 220	134
841725	Aardbeientaartje ø 100	112
841722	Abrikozentaartje ø 100	112
26206	Acras de morue	186
841729	Allumette bladerdeeg Emmental	167
28113	Amandel croissant	67
833485	Amandel dacquoise plaat	248
25137	Amandeldriehoek boter	48
25044	Amandeltuiles	61
27158	Amandinetaartje ø 100	105
28421	Appel croustade ø 220	151
28424	Appel croustade ø 280	151
25132	Appel frambozenflap 100 g	45
841492	Appel 'Illusie'	120
27485	Appel karamel met gezouten boter aumônière	119
822925	Appelcarré met appels uit de Rhône Vallei	48 & 105
25130	Appelflap 100 g	45
25417	Appelflap Hubert® 120 g	45
25115	Appelflap Isigny AOP boter 100 g	44
25139	Appelflap met stukjes 100 g	44
25288	Appelflap met stukjes 120 g	44
840144	Appeltaartje Le Tourier® ø 90	108
70034	Appeltaartje lunch ø 50	199
841724	Appeltaartje ø 100	112
835395	Assortiment van mini taco's	182

B

27757	Baba bouchon met Negrita® rum	249
27025	Baba met Negrita® rum te garneren ø 80	249
27440	Baba slagroom ø 65	126
834560	Bacon cocktail burger	173
29409	Bagel maanzaad ø 120	275
29407	Bagel natuur ø 120	275
29021	Bagel sesam-en maanzaad ø 120	275
29408	Bagel sesamzaad ø 120	275
22082	Bagnat brioche ø 140	276
833083	Bagnat brioche ø 140	276
70079	Bagnat ø 120	276
833479	Banana Bread	88
28413	Baskische delicatessen individueel ø 90	150
27297	Baskische delicatessen ø 260	150
27330	Baskische kers delicatessen ø 260	150
18451	Baskische taart ø 260	150
29050	Batard bio	290
29049	Batard bio meergranen	290
835441	Batard super fruit	290
27660	Bavarois 3 chocolade in band	145
27661	Bavarois bosaardbeien citroen in band	144
22123	Bavarois cheesecake in band	144
822885	Bavarois krokant chocolade in band	145
22447	Bavarois peer chocolade individueel	125
27778	Bavarois rode vruchten individueel ø 70	125
27639	Bavarois vanille karamel individueel ø 70	125
29534	Bebloemd 1/2 campagne stokbrood	266
29518	Bebloemd campagnebrood 55 g	296
833580	Beignet appel 75 g	64
833582	Beignet chocolade-hazelnoot 75 g	64
833578	Beignet framboos 75 g	64
833579	Beignet natuur 55 g	64
29051	Bio bolbrood	290
840187	Bio broodje Solène®	293
822796	Bio granen stokbrood	285
29392	Bio stokbrood	285
824814	Biseau du Fournil	282
29087	Biseau du Fournil meergranen	282
22443	Blad cuiller biscuit	248
22426	Bladerdeeg taartbodem met hoge boord ø 100	228
22423	Bladerdeeg taartbodem met hoge boord ø 270	226
70047	Bladerdeeg twist om te delen 250 g	46 & 265
27112	Bladerdeegband abrikoos	130
22214	Bladerdeegband appel	130
27211	Bladerdeegband multivruchten	130
27114	Bladerdeegband peer	130
27160	Bladerdeegklomp (4 getourneerd)	225

840124	Bladerdeegkroon met chocoladestukjes ø 200	42 & 51
27875	Bladerdeegplaat boter niet geprikt 2,8 mm	225
826115	Bladerdeegplaat boter niet geprikt 2,8 mm n°2	225
825588	Bladerdeegplaat Charentes-Poitou boter AOP 3,5 mm	225
27215	Bladerdeegplaat geprikt 3 mm	225
27869	Bladerdeegplaat Isigny® AOP boter 3,5 mm	225
27870	Bladerdeegplaat margarine 2,5 mm	225
27214	Bladerdeegplaat niet geprikt 3 mm	225
27940	Bladerdeegschijf ø 120 niet geprikt te garneren	224
27130	Bladerdeegschijf ø 180 niet geprikt te garneren	224
27136	Bladerdeegschijf ø 230 niet geprikt te garneren	224
840128	Bladerdeegschijf ø 260 niet geprikt te garneren	224
27139	Bladerdeegschijf ø 290 niet geprikt te garneren	224
831315	Bladerdeegschijf ø 320 niet geprikt te garneren	224
841744	Bodega glas tiramisu	117
836780	Boekweitpannenkoek ø 310	247
835427	Boekweitpannenkoek ø 340	247
26022	Bol pizzadeeg 160 g	255
840847	Bolletje van foie gras met compote van rode ui	246
27266	Bosbessentaart ø 260	134
841723	Bosbessentaartje ø 100	112
838686	Boterham te garneren	279
28122	Bottereaux	67
26232	Bouchée surprise	179
27119	Bourdaloue perentaartje ø 100	105
832354	Bretoens koekje cru ø 95	61 & 232
25001	Bretzel beignet 70 g	66
836781	Bretzel burgerbrood met sesamzaad ø 110	273
840123	Bretzel gevuld met chocoladecrème	49
25273	Bretzel gevuld met crème afgewerkt met suiker en amandel	49
26962	Briochain® assortiment ø 45	241
841787	Briochain® foie gras blokje vijgen	164
841650	Briochain® lunch ø 65	241
26107	Briochain® ø 45	241
841703	Brioche Babka (gemarmerde brioche)	51
841442	Brioche meergranen	52
28193	Brioche perdue	51
840846	Brioche schijf cru ø 220	230
841483	Briochebrood voor 'Lobster roll'	277
25144	Briochette bol	51
25077	Briochette tête	50
29079	Broodje zonder zout	293
833477	Brookie	85
25086	Brownie	86
25198	Brownie chocolade in plaat	85
25036	Brownie chocolade pecannoten	86
25197	Brownie chocolade pecannoten in plaat	85
840135	Brownie chocolade, karamel en gedroogde vruchten	85
70057	Brownie crispy popcorn	85
25015	Brownie puur chocolade	86
25083	Brusselse wafel	56
833822	Brusselse wafel	56
70048	Brusselse wafel 45 g	56
27584	Brut van chocolade	127
28223	Bugne de carnaval	66
28226	Bugne oranjebloesemsmak	66
841778	Bun's lunch zwart ø 55	222 & 241
841698	Burgerbroodje Bistro ø 110	273

C

835418	Cake met geconfijte vruchten	54
29063	Campagne batard	289
26161	Campagne verrassingsbrood te garneren	246
22292	Canapain® assortiment plaat pain de mie	237
835423	Canapain® Bio plaat van pain de mie	238
26072	Canapain® campagne plaat pain de mie	237
22315	Canapain® meergranen plaat pain de mie	237
833406	Canapain® peperkoek	237
822886	Canapain® pesto plaat pain de mie	237
18439	Canapain® plaat pain de mie	237
22326	Canapain® selection plaat pain de mie	237
26073	Canapain® tomaat plaat pain de mie	237
22227	Canapain® wraps	238
26071	Canapain® zwarte plaat pain de mie	237
837951	Canapain® Zweeds	238
26036	Canapés cocktail	162

26142	Canapés excellence	157	27709	Coeur coulant karamel van gezouten boter	127
26278	Canapés gedroogde ham	163	822928	Coeur fondant karamel van gezouten boter	127
26279	Canapés gerookte zalm	163	25082	Cookie chocoladestukjes ø 65	80
26225	Canapes gourmets	160	841693	Cookie dough	87
26281	Canapés lunch	160	840826	Cookie met karamel chips van halfgezouten Isigny boter en cacao-hazelnoot vulling ø 100	78
838196	Canapés malicette zalm met foreleitjes	163	451103	Cookies assortiment ø 70	80
841658	Canapés Méditerranéens	159	841449	Cookie' Soes ø 80	87
841731	Canapés receptie	162	27688	Crème brûlée koepel	122
26031	Canapés smaken selectie	160	834592	Crème brûlée taartje Le Tourier® ø 90	109
841732	Canapés terroir	161	25116	Croissant boter 60 g	33
26121	Canapés traiteur	161	833583	Croissant boter abrikoos 115g	41
26275	Canapés traiteur selection	162	18435	Croissant Charentes-Poitou AOP boter 70 g	23
25169	Canelé	59	25025	Croissant Hubert® 65 g	37
25247	Canelé bouchée	59 & 214	25112	Croissant Isigny AOP boter 70 g	21
835417	Canelé bouchée bio	59 & 214	828294	Croissant Le Mitron® 65 g	31
25243	Canelé bouchée Grand Marnier®	59 & 213	25090	Croissant Le Tourier® 60 g	27
22159	Canelé bouchée Grand Siècle	59 & 213	25096	Croissant Les Secrets du Fournil® 70 g	25
838206	Canelé bouchée zonder alcohol	214	70028	Croque-monsieur bacon cheddar cocktail	180
25476	Canelé Grand Siècle	59	840837	Crumble appel rode vruchten	117
822919	Canelé lunch	213	27791	Crumble appeltaartje ø 100	111
835287	Carrot cake	88	27793	Crumble rode vruchtentaartje ø 100	111
27459	Charlotte chocolade ø 180	148	841564	Cup chocolademousse	117
27461	Charlotte peer ø 180	148	D		
27462	Charlotte rode vruchten ø 180	148	27122	Daim® chocoladetaartje ø 100	110
27656	Charlottine bosaardbeien ø 80	113	840115	De burger buns : de Everything ø 105	272
27469	Charlottine cappuccino ø 80	113	840114	De burger buns : de natuur ø 105	272
27467	Charlottine chocolade ø 80	113	841699	De burger buns : de Paprika ø 110	272
27451	Charlottine framboos ø 80	113	840116	De burger buns : de spiraal ø 100	272
27460	Charlottine peer ø 80	113	826088	De burger buns : voorgesneden zwart ø 110	272
27463	Charlottine rode vruchten ø 80	113	834604	De Florentine	284
27657	Charlottine tiramisu ø 80	113	26354	De gourmet	156
832361	Cheeseburger cocktail	173	822892	De Hubert® bol	247
70027	Cheeseburger cocktail kip barbecue	173	840843	De petits gourmands	206
841445	Cheesecake aardbei voorgesneden ø 260	89	838166	De rustique Solène®	287
34501	Cheesecake individueel	119	826118	De végétariër	157
841463	Chiazaad met kokosmelk en coulis van rode vruchten	117	841647	De zoete groententaartjes 'Legum'n'sweet' : wortel, appelsien en noten ø 100	107
27103	Chibousttaartje ø 100	111	841646	De zoete groententaartjes 'Legum'n'sweet' : zoete aardappel en gekarameliseerde pecannoten ø 100	107
27090	Chocolade ballotin groot formaat	217	25177	Donut	83
833407	Chocolade ballotin klein formaat	217	25347	Donut aardbei	83
838207	Chocolade ballotin middenformaat	217	833482	Donut cheesecake	81
22257	Chocolade cœur coulant	127	25180	Donut chocolade	83
822932	Chocolade cœur fondant	127	70054	Donut citroen met stukjes meringue	82
27941	Chocolade feuillantine individueel	124	25342	Donut fiesta	83
27317	Chocolade flan ø 270	128	840831	Donut gesuikerd	83
27894	Chocolade lepeltje	253	70056	Donut gevuld met aardbei	82 & 90
27544	Chocolade mandarijn koepel	122	22074	Donut gevuld met chocolade	81
27115	Chocolade moelleux ø 260	136	25772	Donut gevuld met chocolade-hazelnoot	81
27635	Chocolade moelleux ø 300	136	25007	Donut gevuld met crème	82
27376	Chocolade passievrucht delicate ø 60	121	25774	Donut gevuld met karamel	81
27448	Chocolade petits fours	204	840827	Donut KITKAT®	91
840122	Chocolade roll	43	841697	Donut natuur	83
841651	Chocolade zanddeeg bodem met rechte boord ø 82	231	840832	Donut Oreo®	91
833821	Chocoladepalet zwarte chocolade	218	22020	Douceur tiramisu	117
25043	Chocoladestrik boter	46	27345	Drie chocolade delicate ø 60	121
27284	Chocoladetaart ø 260	134	26052	Duo mini briochettes ø 35	243
70033	Chocoladetaart voorgesneden mini ø 180	197	26259	Duo van Sint-Jacobsvruchten en zalmartaar	176
27293	Chocoladetaartje Le Tourier® ø 90	109	E		
841672	Chocoladetaartje lunch ø 50	199	27418	Eclair chocolade	102
835390	Chocoladetaartje ø 80	110	840147	Eclair chocolade Les Secrets du Fournil® 80 g	101
26268	Chouquette Comté	166	841454	Eclair craquelin te garneren	250
26269	Chouquette Emmental	166	70012	Eclair framboos	102
25010	Chouquette selection	60	27416	Eclair koffie	102
25173	Chouquette suiker	60	840148	Eclair koffie Les Secrets du Fournil® 80 g	101
25050	Chouquette suiker chocoladestukjes	60	70010	Eclair mango passievrucht	102
70078	Ciabatta sandwich 140 g	269	832584	Eclair Paris Brest wijze	104
29384	Ciabatta sandwich 160 g	269	70005	Eclair pistache	104
854659	Ciabatta sandwich 160 g n°2	269	28201	Eclair te garneren	250
29641	Ciabatta sandwich voorgesneden	269	27420	Eclair vanille	102
853091	Cinnamon roll	87	840149	Eclair vanille Les Secrets du Fournil® 80 g	101
822930	Citroen meringuetaart ø 240	133	27343	Elegance chocolade	121
27435	Citroen meringuetaartje ø 100	110	832464	Emmental maanzaad chouquettine	167
840145	Citroen meringuetaartje ø 80	110	841535	Entremets 3 chocolade	147
840121	Citroen roll	43	841534	Entremets 3 chocolade individueel	121
27287	Citroentaartje Le Tourier® ø 90	108	832581	Escabeche van rivierkreeftjes in glaasje	176
840839	Citroentaartje met meringue lunch ø 50	199	70032	Exotisch taartje lunch ø 50	199
27272	Citroentaartje ø 95	110			
26676	Cocktail feuilletés	167			
841660	Cocktail malicette zalm	178			
841661	Cocktail sandwich Méditerranéens	178			
834590	Coeur coulant chocoladetaartje Le Tourier® ø 90	109			

F

29472	Fantasie broodjes assortiment.....	297
27071	Feuilleté hazelnoot fondant chocolade.....	219
29625	Figotte® meergranen broodje.....	294
29580	Figotte® natuur broodje.....	294
29497	Figotte® Solène® meergranen.....	294
29599	Figotte® Solène® natuur.....	294
29488	Figotte® Solène® natuur 80 g.....	294
27111	Fijn appeltaartje ø 130.....	106
25510	Fijne pannenkoek natuur ø 270 (in twee gevouwen).....	57
25518	Fijne pannenkoek natuur ø 310 (in twee gevouwen).....	57
25513	Fijne pannenkoek natuur oranjebloesemsmak ø 270 (in twee gevouwen).....	57
18458	Financier.....	55
840146	Finger cake chocolade hazelnoot.....	55 & 126
840801	Finger cake rode vruchten.....	55 & 126
18452	Flan individueel ø 100.....	105 & 128
835383	Flan natuur bio ø 265.....	128
27310	Flan natuur ø 270.....	128
27341	Florentin® karamel van gezouten boter ø 40.....	217
27447	Florentin® ø 40.....	217
22022	Focaccia hartje met gerookte zalm.....	163
29475	Focaccia met Provençaalse kruiden.....	269
29474	Focaccia natuur.....	269
841489	Focaccia plaat.....	238
27610	Fondant chocolade ø 265.....	136
27075	Fondant chocolade truffel.....	219
29077	Fournil bûche.....	282
29487	Fournil bûchette natuur.....	295
29481	Fournil bûchetten assortiment.....	297
29078	Fournil lang brood.....	288
70002	Fournil notenbroodje.....	292
29041	Fournil ruitbroodje maanzaad.....	295
853219	Fournil ruitbroodje natuur.....	295
29040	Fournil ruitbroodje sesamzaad.....	295
826188	Fournil vierkant broodje.....	295
27342	Fraisier individueel.....	124
22017	Fraisier individueel selectie.....	124
833337	Framboisier entremets in band.....	144
27286	Framboisier individueel.....	124
834593	Framboos chiboustaartje ø 100.....	111
27262	Frambozentaart ø 260.....	134
840840	Frambozentaartje met pistachesmaak lunch ø 50.....	199
27294	Frambozentaartje met witte chocoladeschilfers Le Tourier® ø 90.....	108
841726	Frambozentaartje ø 100.....	112
841383	Fripous in aumôniers.....	171
822910	Fruitage mignardises.....	206

G

834562	Garnaal gepaneerd met panko.....	185
26586	Garnaal in aardappeltasje.....	185
26344	Garnaal in Aziatische tempura.....	185
26173	Garnaal in groentetasje.....	185
26340	Garnaal in Japanse tempura.....	185
26126	Garnaalbeignet.....	185
828980	Gebakken appel rabarbertaart ø 240.....	133
22306	Gebakken bretzel brood.....	278
22307	Gebakken bretzel sandwichbrood.....	278
25354	Gebakken brioche mousseline met parelsuiker.....	52
833155	Gebakken brioche mousseline met pralines.....	52
834829	Gebakken briochette tête.....	50
834573	Gebakken cake met ham kaas.....	189
834585	Gebakken citroen cake.....	54
27379	Gebakken citroentaart ø 230.....	133
25066	Gebakken cookie chocolade ø 83.....	79
25065	Gebakken cookie chocoladestukjes ø 83.....	79
841657	Gebakken en gevouwen Pinsa Romana te garneren.....	254 & 270
841495	Gebakken fijn appeltaartje ø 130.....	106
841494	Gebakken fijn vijgentaartje ø 130.....	106
27323	Gebakken flan Le Tourier® ø 270.....	129
70006	Gebakken flan met karamel van gezouten boter Les Secrets du Fournil® ø 215.....	129
834578	Gebakken gekarameliseerde hazelnooten taartbodem ø 90.....	233
822890	Gebakken gekarameliseerde mini bladerdeegplaat.....	234
834586	Gebakken gemarmerde cake.....	54
838179	Gebakken genappeerde appeltaart ø 240.....	132
836772	Gebakken gesuikerd zandkoekje ø 95.....	233
826109	Gebakken gesuikerde taartbodem in stick.....	234
838189	Gebakken gesuikerde vierkante taartbodem.....	233
838190	Gebakken gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 100.....	233
834577	Gebakken gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 90.....	233
70018	Gebakken knapperige chocoladebodem stick.....	223 & 234
25264	Gebakken maxi cookie 3 chocolade ø 110.....	78
838235	Gebakken maxi cookie 3 chocolade ø 110.....	78
25265	Gebakken maxi cookie met Daim® stukjes ø 120.....	79
25294	Gebakken maxi cookie met stukjes fondant chocolade ø 110.....	78
25032	Gebakken maxi cookie witte chocoladestukjes macadamianoten ø 105.....	78
25411	Gebakken maxi vlecht brioche.....	52
22305	Gebakken mini bretzel meergranen broodje.....	239 & 278
25052	Gebakken mini cookies assortiment ø 60.....	79 & 209
838188	Gebakken mini kruimeldeegbodem ø 40.....	229
822936	Gebakken mini navette.....	239
26082	Gebakken mini navette maanzaad.....	240
26083	Gebakken mini navette Provençaalse kruiden.....	240
26081	Gebakken mini navette sesamzaad.....	240
828938	Gebakken mini taartbodem gesuikerd ø 38.....	235
835431	Gebakken mini taartbodem van chocolade ø 38.....	235
26684	Gebakken mini videe ø 35.....	236
26735	Gebakken navette 25 g.....	239
828979	Gebakken Normandische appeltaart ø 240.....	132
834610	Gebakken peperkoek cake.....	54
841656	Gebakken Pinsa Romana bodem ø 320.....	254
27311	Gebakken pruimen far.....	129
833249	Gebakken romige flan Les Secrets du Fournil® ø 215.....	129
832688	Gebakken Solène® broodje.....	291
832287	Gebakken tweekleurige maxi cookie ø 110.....	79
26953	Gebakken vierkante mini bodems.....	245
26952	Gebakken vierkante multikleurige mini bodems.....	245
25281	Gebakken vlecht brioche.....	52
27509	Gebakken voorgesneden flan natuur ø 265.....	129 & 135
826111	Gebakken zwarte mini navette met sesamzaad.....	240
828912	Gebladerd sandwichbrood driehoek.....	274
831294	Gebogen croissant margarine 70 g.....	38
70049	Gebogen croissant margarine 85 g.....	38
26199	Gegarneerde mini bågels.....	179
834625	Gegarneerde mini tortilla's.....	158
29642	Gegrilde en voorgesneden panini.....	267
822904	Gekleurde mini burgers assortiment.....	173
26059	Gemarineerde mini rundsbrochette.....	183
26058	Gemarineerde mini varkensbrochette.....	184
841704	Gemarmerde cake met 'rocher' glazuur.....	53
27884	Genoise blad chocolade.....	248
27886	Genoise blad natuur.....	248
26180	Gesneden meergranen verrassingsbrood te garneren.....	246
828836	Gesuikerde driehoek taartbodem cru.....	231
25514	Gesuikerde fijne pannenkoek met Negrita® rum ø 270 (in vier gevouwen).....	57
833527	Gesuikerde gourmandises.....	215
28108	Gesuikerde kouglof.....	67
25235	Gesuikerde mini beignet.....	63
22275	Gesuikerde mini beignet aardbei.....	63
22274	Gesuikerde mini beignet abrikoos.....	63
25236	Gesuikerde mini beignet appel.....	63
25241	Gesuikerde mini beignet chocolade-hazelnoot.....	63
25239	Gesuikerde mini beignet karamel.....	63
25237	Gesuikerde mini beignet rode vruchten.....	63
26250	Gesuikerde mini bodem ø 40.....	232
25385	Gesuikerde mini pannenkoek ø 100.....	58
18441	Gesuikerde mini taartbodem ø 55.....	232
25517	Gesuikerde pannenkoek ø 240.....	58
838692	Gesuikerde pannenkoek ø 240 n°2 (in 4 gevouwen).....	58
831281	Gesuikerde pannenkoek ø 340.....	57
838187	Gesuikerde taartbodem in stick cru.....	232
835429	Gesuikerde taartbodem ø 180.....	230
841459	Gesuikerde taartdeegbodem kroon ø 230.....	230
835452	Gesuikerde vierkante zanddeeg taartbodem.....	232
22044	Gesuikerde zanddeeg taartbodem gevuld met frangipane ø 100.....	231
840845	Gesuikerde zanddeeg taartbodem met recht boord ø 82.....	231
27145	Gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 100.....	231
27146	Gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 220.....	230
27148	Gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 260.....	230

27142	Gesuikerde zanddeeg taartbodem ø 85	231
822908	Gevogelte op Teriyaki wijze mini brochette	184
22255	Gevulde micro donuts assortiment	84 & 209
22013	Gevulde mini donuts assortiment	84
25283	Gevulde mini muffins	77 & 210
834628	Gevulde mini navetten	178
70051	Gianduja chocoladebroodje 80 g	42
841664	Glaasje met parmentier van eend	177
70031	Glaasje met zalm en vitelotte puree	177
27596	Gland met kirsch	103
841720	Glutenvrij broodje	293
841385	Gourmet broodjes Les Secrets du Fournil®	297
837288	Granen en goji bessen cake	54
831313	Groenten mini lenterolletjes	181
835440	Groot Solène® brood met gedroogde vruchten	288
27583	Grote macaron chocolade ø 70	116
27585	Grote macaron framboos ø 70	116
27587	Grote macaron pistache ø 75	116
27588	Grote macaron vanille ø 75	116
18450	Grote macaronschelp chocolade ø 75	252
27222	Grote macaronschelp framboos ø 75	252
27223	Grote macaronschelp vanille ø 75	252
27616	Guimauve in band assortiment	216 & 253

H

70015	1/2 chocoladebol ø 58	252
29395	1/2 energie stokbrood	265
29009	1/2 Hubert® stokbrood maanzaad	266
29008	1/2 Hubert® stokbrood meergranen	266
27521	1/2 kader aardbei	138
835385	1/2 kader appel mojito	140
27504	1/2 kader bitter chocolade	142
27487	1/2 kader bosaardbeien	138
833359	1/2 kader chocolade praliné rocher	142
840150	1/2 kader chocolade vanille	143
27533	1/2 kader feuillantine chocolade	141
27511	1/2 kader framboisier	138
838180	1/2 Kader framboos passievruucht krokant	139
27516	1/2 kader karamel peer	143
833339	1/2 kader krokant drie chocolade	141
833376	1/2 kader macaron framboos kokosnoot	139
27502	1/2 kader mandarijn Cointreau®	140
27513	1/2 kader mango passievruucht	139
841435	1/2 kader muesli roomkaas	139
841728	1/2 kader normand	140
833540	1/2 kader opera chocolade koffie	142
27510	1/2 kader opera chocolade/koffie	142
27762	1/2 kader passievruucht panacotta	140
27506	1/2 kader praliné krokant	141
27539	1/2 kader speculoos	143
841727	1/2 kader tiramisu	143
840833	1/2 kader vanille rode vruchten	138
27334	1/2 kader zwarte woud	141
29441	1/2 sandwich stokbrood	264
29388	1/2 Solène® stokbrood	263
832597	1/2 stokbrood	264
835318	1/2 stokbrood Fleur de Solène®	261 & 263
840849	1/2 stokbrood Fleur de Solène® meergranen	261 & 265
835325	1/2 stokbrood Les Secrets du Fournil® voorgesneden	264
29018	1/2 stokbrood saveur	263
840848	1/2 stokbrood saveur meergranen	265
841434	1/2 stokbrood saveur'n crack	265
841702	1/2 stokbrood Solène® bio	265
826183	Hamburger sandwichbrood ø 125	273
22203	Hartige douceur	175
825756	Hartige macaron met vijg, geitenkaas en tijm	165
821450	Hartige macarons foie gras appel	165
821451	Hartige macarons witte truffel hazelnoot	165
834619	Hartige mini aperitiefhapjes	169
828953	Hartige mini aperitiefhapjes premium	169
26248	Hartige mini bladerdeegbodem te garneren ø 40	229
826120	Hartige mini canelés	168
834575	Hartige mini hoortjes te garneren assortiment	246
22585	Hartige mini muffins assortiment	168
26930	Hartige mini zandkoekjes ø 30	244
27104	Hazelnoot moelleux ø 260	136
27686	Heerlijke éclair chocolade	99
27457	Heerlijke éclair chocolade-hazelnoot	99
27687	Heerlijke éclair koffie	99
27466	Heerlijke éclair speculoos	99
18446	Heerlijke éclair vanille	99

27196	Heerlijke religieuze chocolade	100
27195	Heerlijke religieuze koffie	100

J-K

25326	Jalousie appel	48
840816	Jalousie framboos	48
25079	Jezuïet 180 g	49
833535	Kaascromesqui met Provençaalse kruiden en tomaat	186
22482	Karamel met fleur de sel melkchocolade	219
840158	Keizerin koepel	122
27172	Kers clafoutis ø 105	126
26303	Kit chocoladeversiering	253
29098	Klein zacht broodje	277
28798	Kleine rondsbrochette	183
70007	Knapperige chocolade karamel lingot	123
70008	Knapperige litchi rode vruchten lingot	123
27316	Kokosnoot flan ø 270	128
836840	Kokosnoottaart ø 260	134
28450	Kouign amann natuur individueel ø 60	149
28452	Kouign amann natuur ø 180	149
28454	Kouign amann natuur plaat 320 x 260 mm	149
26675	Krokant mini bloemkroontje te garneren ø 35	245
841642	Krokant taartje met abrikoos en amandel ø 105	106
841643	Krokant taartje met appel ø 110	106
841440	Krokante bouchee met ham	166
841441	Krokante bouchee met kaas	166
841439	Krokante bouchee met tomaat en room	166
70009	Krokante entremets citroen slagroom in band	144
841644	Krokante taart met abrikoos en amandel ø 240	131
841645	Krokante taart met appel ø 240	131
26301	Krokantje escargot van Bourgogne	171
26122	Krokodil verrassingsbrood	187
822891	Kruimeldeeg taartbodem cru in stick	227
838185	Kruimeldeeg taartbodem met hoge boord ø 100	228
27228	Kruimeldeeg taartbodem met hoge boord ø 280	226
27454	Kruimeldeeg taartbodem ø 100	228
27815	Kruimeldeeg taartbodem ø 120	228
27818	Kruimeldeeg taartbodem ø 220	227
27821	Kruimeldeeg taartbodem ø 260	227
28014	Kwartelmignonette	183

L

26009	Lang verrassingsbrood	189
841705	Lemon Poppy Seed Cake Les Secrets du Fournil® 1000 g	53
828985	Linzen geroekte zalm glaasje	176
25999	Luikse wafel	56
28200	Lunch soes te garneren ø 54	251

M

840164	Macaron excellence chocolade met karamel coeur coulant ø 75	115
27436	Macaron hazelnoot	115
838236	Macaron hazelnoot selectie	115
841648	Macaron vanille chocolade karamel	115
835387	Macaron vanille framboos	115
826168	Madeleine Commercys met citrusvruchten en sinaaseste	62
826166	Madeleine Commercys natuur	62
841466	Madeleine gevuld met aardbei	62
840803	Madeleine gevuld met chocolade-hazelnoot	62
838234	Madeleine natuur	62
25064	Madelinetten assortiment	62 & 207
826095	Maïs batard	290
26831	Mandarijn hapjes	186
840808	Mascotte 140 g	64
841707	Mascotte chocolade-hazelnoot 140 g	65
831180	Mascotte foraine	64
841708	Mascotte framboos 140 g	65
841566	Maxi appelflap Charentes-Poitou AOP boter 150 g	44
25373	Maxi beignet chocolade-hazelnoot 125 g	66
25377	Maxi beignet met stukjes appel 125 g	66
25371	Maxi beignet natuur 95 g	66
841468	Maxi beignut's® chocolade-hazelnoot 135 g	65
841469	Maxi beignut's® framboos 135 g	65
841467	Maxi beignut's® natuur 100 g	65
25269	Maxi cookie chocoladestukjes ø 70	80
25268	Maxi cookie met chocoladestukjes en witte chocolade chunks ø 70	80
25267	Maxi cookie witte chocoladestukjes macadiannoten ø 70	80
27191	Maxi éclair chocolade	98
27190	Maxi éclair koffie	98
27303	Maxi moelleux chocolade ø 270	136
841692	Maxi muffin banoffee	73
831297	Maxi muffin bosbessen	73

841470	Maxi muffin carrot Cake-wijze	74	26618	Mini cheeseburger	172
25031	Maxi muffin chocolade	75	838210	Mini cheesecake met Corsicaanse clementine en basilicum ø 40	198
840139	Maxi muffin chocolade gevuld met cacao en hazelnoot	72	22622	Mini cheesecake met karamel en chocolade ø 40	198
840828	Maxi muffin chocolade gevuld met dulce de leche	72	22546	Mini cheesecake met vanille ø 40	198
831295	Maxi muffin chocolade intens	72	27924	Mini chocolade coeur coulant ø 30	197
831296	Maxi muffin citroen	72	27212	Mini chocolade moelleux	197
841691	Maxi muffin cookí' choc	72	22280	Mini chocolademousse	215
840829	Maxi muffin crumble exotisch	73	25256	Mini chocoladestrik boter	46
840138	Maxi muffin crumble op cheesecake wijze met stukjes framboos	73	27037	Mini chocoladetaartje ø 38	202
838226	Maxi muffin gevuld met chocolade-hazelnoot	72	841734	Mini chou lunch met fruitsmaken	208
840137	Maxi muffin met appel crumble op tatin wijze	73	841735	Mini chou met slagroom	194
18434	Maxi muffin natuur met chocoladestukjes	75	841671	Mini choux lunch	208
841741	Maxi muffin rode vruchten	73	29549	Mini ciabatta	296
25103	Maxi palmier gourmand 120 g	50	833360	Mini citroentaartje met meringue ø 33	201
29067	Maxi panini	268	27642	Mini citroentaartje ø 38	202
29055	Maxi panini meergranen	268	26271	Mini club sandwiches assortiment	180
29066	Maxi panini sesamzaad	268	26975	Mini cocktailrolletjes trio	168
822797	Maxi pavé Solène®	288	26732	Mini cocktailworstje feuilleté	166
22337	Maxi polka brood Solène®	288	27366	Mini crème brûlée te karameliseren	196
27194	Maxi religieuse chocolade	100	25252	Mini croissant 25 g	35
27193	Maxi religieuse koffie	100	841474	Mini croque met Comté en witte zomertruffel	180
29500	Maxi Solène® brood	288	25689	Mini donut	84
833338	Maxi tatintaart ø 280	132	25358	Mini donut chocolade	84
828984	Mediterraans glaasje	176	25295	Mini donuts assortiment	84
29062	Meergranen batard	289	26041	Mini dubbele cheeseburger	172
841437	Meergranen stokbrood met geroosterde tarwe Fleur de Solène®	262 & 281	835512	Mini éclair chocolade	194
29228	Meergranenbrood	287	835436	Mini éclair koffie	194
25171	Melkbroodje	51	22286	Mini éclair te garneren	250
834570	Melkchocolade gevuld met praliné	219	841475	Mini empanada rund tex mex	182
834571	Melkchocolade hartje gevuld met karamel-vanille	218	841476	Mini empanada tonijn en groentjes	182
831302	Melkchocolade hartje met framboos	218	841477	Mini entremets krokante chocolade karamel	197
27072	Melkchocolade malakoff	219	840152	Mini far met pruimen	195
27295	Meringue citroentaartje Le Tourier® ø 90	108	18440	Mini feuilletés korfjes	167
25721	Meringue patissier	60	826132	Mini financier	196
25011	Meringue patissier assortiment	60	826179	Mini financiers assortiment	207
27495	Merveilleux chocolade	118	823032	Mini flammkuchen	170
840834	Merveilleux chocolade om te delen	146	837366	Mini framboos crèmeux taartje	200
27494	Merveilleux kokos	118	27643	Mini framboostaartje ø 38	202
835398	Micro tropezienne ø 40	137 & 195	835394	Mini garnalenroosjes	164
27446	Mignardises	204	841653	Mini gebakken chocoladebodem rechthoekig	235
27002	Milka® chocoladetaartje ø 100	110	841654	Mini gebakken gesuikerde bodem rechthoekig	235
27162	Millefeuille crème diplomaat zonder alcohol	114	841652	Mini gebakken kruimeldeegbodem met ui ø 38	229
27241	Millefeuille pâtissier	114	833492	Mini gegarneerde tortilla met gerookte zalm	165
27165	Millefeuille pâtissier crème diplomaat	114	70052	Mini gesuikerde beignet Carambar®	63 & 90
27647	Millefeuille pâtissier crème diplomaat met karamel van gezouten boter	114	828892	Mini gevouwen pizza	170
27242	Millefeuille pâtissier zonder alcohol	114	826121	Mini groenten tatintaartjes assortiment	170
27415	Millefeuille vanille	114	26664	Mini ham kaas croque	180
27315	Millefeuille chocolade	114	835392	Mini hartige cookies met chorizo	165
835420	Millionaire's shortbread	87	835397	Mini hartige fusion aperitiefquiches	169
833382	Mini aardappelkorfje om te garneren ø 50	242	26216	Mini hotdog kip	172
833528	Mini ananastaartje ø 38	201	841479	Mini hotdog met ketchup en mosterd	172
826135	Mini appel tatintaartje ø 45	195	22209	Mini jezuïet	49
25275	Mini appelflap boter 40 g	45	833538	Mini kaasbolletje met gerookte zalm	174
22166	Mini baba met Negrita® rum te garneren ø 43	249	22437	Mini kabeljauw pastel de nata ø 55	168
831279	Mini baba mojito crème ø 40	194	26348	Mini kapoenbrochette	184
27140	Mini baba slagroom ø 40	194	838213	Mini karamel met fleur de sel taartje	200
26276	Mini bagel maanzaad ø 35	243	833351	Mini kers clafoutis	196
26260	Mini bagel sesamzaad ø 35	243	841485	Mini kip champignon vol au vent	168
822893	Mini bagel sesamzaad ø 50	240	70029	Mini koepel excellence zalm en pistache	164
26658	Mini bagnat kip Provençaals	172	27475	Mini kouign amann ø 45	195
22592	Mini banaan karameltaartje (banoffee) ø 38	201	840841	Mini krokantje chocolade passievrucht	197
837365	Mini Belgisch fondant chocoladetaartje	200	26267	Mini kruimeldeegbodem ø 55	229
26253	Mini blini ø 38	243	841662	Mini lolly met blokje foie gras en chocolade	164
22422	Mini blini ø 45	242	841737	Mini macaron chocolade ø 43	211
828937	Mini bol d'Hubert®	242	841674	Mini macaron citroen ø 43	211
26154	Mini brioche escargot	171	841675	Mini macaron framboos ø 43	211
70023	Mini brochette van gemarineerde garnalen	183	841676	Mini macaron pistache ø 43	211
70021	Mini brochette van gemarineerde Sint-Jacobsvruchten	183	841736	Mini macaron van gezouten karamel ø 43	211
25051	Mini brownies	86 & 209	841673	Mini macaron vanille ø 43	211
26662	Mini bruschetta	182	832588	Mini macarons klassiek ø 38	212
822903	Mini bruschetta groenten	182	27401	Mini macarons ø 38	212
832315	Mini buns assortiment ø 50	241	27095	Mini macarons ontdekking assortiment ø 40	212
70073	Mini caroline foie gras blokje	163	27030	Mini macarons selection ø 40	212
22448	Mini caroline zalm	163	70076	Mini macaronschelp assortiment ø 39	252
			18433	Mini meringues assortiment	60
			27797	Mini millefeuille met crème diplomaat	207

26023	Mini moelleux bodem citroen dille ø 38	244
26284	Mini moelleux bodem groene groenten ø 38	244
26282	Mini moelleux bodem paprika ø 38	244
26024	Mini moelleux bodem zwarte olijven ø 38	244
841663	Mini moelleux in een poëzie van smaken	158
832340	Mini muffin excellence gevuld met chocolade-hazelnoot	77 & 210
832339	Mini muffin excellence gevuld met karamel van gezouten boter	77 & 210
22277	Mini muffins assortiment	77 & 210
25415	Mini muffins assortiment	77 & 209
832341	Mini muffins pâtissier	77 & 210
26019	Mini navette selection	239
26297	Mini nems assortiment	181
27641	Mini operas	197
25048	Mini palmier gourmand 20 g	50
22115	Mini pannenkoekjes plezier	159
22055	Mini Paris Brest ø 40	194
22435	Mini Paris-Brest te garneren ø 40	250
22430	Mini pastel de nata ø 55	196
26978	Mini pastilla kip	182
840153	Mini pavlova ø 42	195 & 253
22591	Mini pistache griotkers moelleux	196
825765	Mini pita brood ø 60	240
22036	Mini pomme d'amour taartje ø 38	202
27349	Mini religieuses	103
25263	Mini rocher kokosnoot	61 & 196
828949	Mini rösti burger	172
26607	Mini samossas assortiment	181
26655	Mini sandwiches	179
22267	Mini sesamzaad burgerbroodje ø 35	243
22547	Mini Siciliaans citroentaartje	200
22043	Mini Sint-Jacobsvrucht op zijn Bretoens	171
835435	Mini soes te garneren ø 45	251
834555	Mini spiegelei	165
831286	Mini spiesje kip Tandoori	184
27741	Mini taartje met karamel van gezouten boter ø 38	202
26643	Mini tapas sandwiches	179
26068	Mini tartaar trio	175
27121	Mini tropezienne ø 60	137 & 195
826119	Mini vegan bokalen	175
835396	Mini vegetarische aperitiefquiches	169
828905	Mini vlecht met pecannoten	47
25284	Mini wafeltje met parelsuiker	56
841746	Mirabellen taart ø 220	133
70014	Moelleux chocolade zelf te garneren ø 70	223 & 249
29048	Moissonneurs® brood	287
27498	Moka chocolade	118
27497	Moka koffie	118
841540	Mont-Blanc individueel ø 70	120
841539	Mont-Blanc om te delen ø 160	147
28150	Mouna	67
841452	Mousse van abrikoos en oranjeblaesem	120
27368	Mousseline tropezienne ø 220	137
27369	Mousseline tropezienne ø 260	137
27346	Mousseline tropezienne ø 320	137
840824	Muffin bosbessen	76
840823	Muffin chocolade	76
18430	Muffin chocolade extreem	74
25055	Muffin chocolade gevuld met chocolade-hazelnoot	75
22088	Muffin chocolade-hazelnoot	74
840825	Muffin citroen	76
22037	Muffin gevuld met bosbessen	74
22072	Muffin karamel pecannoten	74
841694	Muffin Milka®	91
25070	Muffin natuur gevuld met karamel	75
25071	Muffin natuur gevuld met rode vruchten	76
841482	Muffin Oreo®	91
834201	Multigranen boterham te garneren	279
22416	Multikleurige mini blini assortiment ø 45	242
27582	Mysterieux koffie	118

N

26135	Noors verrassingsbrood	188
834624	Noorse cocktail sandwiches	180
27289	Normandisch appeltaartje Le Tourier® ø 90	108
27135	Normandisch appeltaartje ø 100	105
841481	Nutella® muffin	91

O

831285	Omgekeerde millefeuille abrikoos rozemarijn	114
826098	Omgekeerde millefeuille met karamel van gezouten boter	114

22083	Oosterse delicatessen	207
70081	Opera broodje selection 55 g	296
27102	Opera individueel	124
22247	Operas foie gras	157
27607	Orangetten fondant chocolade	218

P

28130	Paille	50
29432	Pain parisien 440 g	286
29113	Pain parisien 64 cm	283
29001	Pain parisien Solène®	286
22379	Paletino	164
832350	Palmier gourmand 80 g	50
841565	Pancake natuur ø 100	58
25047	Pancake ø 90	58
29544	Panini	267
822941	Panini 130 g	267
29046	Panini selection	267
840850	Panini selection gegrild en voorgesneden	267
840838	Panna cotta mango	117
25519	Pannenkoek neutraal ø 270	57
835507	Paris Brest ø 100	104
70013	Paris-Brest ø 215	148
22149	Paris-Brest te garneren ø 90	250
27156	Pastel de nata ø 70	105
822931	Pastis gascon ø 214	151
822933	Pastis gascon ø 270	151
822929	Pastis gascon ø 95	151
27601	Pâtes de fruits assortiment	216
835320	Pavé Fleur de Solène®	262 & 286
826105	Pavlova vanille individueel	119 & 253
835434	Pecannotentaartje ø 100	112
27271	Peer amandeltaart ø 230	131
841491	Peer 'Illusie'	120
822911	Petits fours collectie	205
27425	Petits fours confiseurs	206
27445	Petits fours excellence	205
832596	Petits fours feuilleté	167
26033	Petits fours feuilleté selection	167
27427	Petits fours gesuikerd	203
27239	Petits fours gesuikerd selectie	203
822912	Petits fours kindertijd	205
822914	Petits fours met chocolade	204
822909	Petits fours traditie	203
26629	Pic'apero champêtre	174
27527	Piramide 3 chocolade	121
27023	Piramide carrousel	121
841706	Pistache cake met chiazaad en amandelen Les Secrets du Fournil® 1000 g	53
22197	Pita brood voor kebab	270
26389	Pizzadeeg plaat 570 x 370 mm	254
26074	Pizzadeeg plaat 585 x 390 mm	254
840126	Plaat van kruimeldeeg	226

R

18453	Religieuze chocolade	103
27423	Religieuze koffie	103
27424	Religieuze vanille	103
840603	Rocher hazelnoot-karamel 160 mm	146
840604	Rocher hazelnoot-karamel 240 mm	146
828959	Rocher kokosnoot	61
29047	Rogge batard	289
70053	Roll karamel met Isigny Saint-Mère boter voorgerezen 100 g	43
22092	Ronde pizzabodem ø 270	255
835426	Ronde pizzabodem ø 300	255
25220	Ronde suisse Le Tourier® 130 g	29
26175	Roodbaars in aardappeltasje	186
27609	Rose des sables	216
832362	Rossini cocktail burger	173
840159	Royal koepel	122
840160	Rubis koepel	122
27099	Rustiek crumble appeltaartje ø 100	111
27249	Rustieke appeltaart crumble ø 270	132

S

25168	Sacristain glace royale	49
841649	Saint-Honoré individueel	104
27412	Salambo Grand Marnier®	103
29057	Sandwichbrood 6 granen	266
29095	Sandwichbrood met lijnzaad	266
22161	Savoy kruis met banketbakkersroom	67

A

840731	Aardappelbloemetje met Emmental, boter en grof zout uit Guérande.....	410
832910	Aardappelen gnocchi.....	414
832853	Aardappelgratin dauphinois.....	411
832849	Aardappelgratin met chorizo.....	411
832852	Aardappelgratin met eekhoortjesbrood.....	411
832665	Aardappelgratin sarladaise.....	411
832901	Aardappelpuree.....	406
840729	Aardappelstoempje met Isigny AOP boter en grof zout uit Guérande.....	410
821982	Aardappelstoempje van vergeten groenten.....	410
821537	Aardappelstoempje, puree van zoete aardappelen en pompoenpitten.....	410
837535	Aardbei.....	448
837580	Aardbei citroen verveine.....	439
39869	Aardbeienpuree gesuikerd.....	435
834815	Aardpeer in blokjes.....	401 & 402
39661	Abricot oreillons.....	431
26206	Acras de morue.....	343
827066	Aloyau rundsstuk gerijpt.....	370
18422	Amandelcrème.....	434
841584	Ananas in blokjes.....	432
39692	Appel in blokjes.....	432
828835	Appel in partjes.....	432
828833	Appelgarnituur in schijf ø 270 mm.....	432
828834	Appelgarnituur voor taartjes.....	432
840083	Araignée van kalf.....	378
832855	Artisjokbodems ø 50-70 mm.....	401 & 402
841809	Atlantische zalmfilet (met vel, zonder graten).....	358 & 359
825510	Aubergine 'kaviaar'.....	422
840081	'Authentieke' kipnuggets.....	391
819749	Avocado in blokjes.....	43 & 401
44018	Avocado in partjes.....	401 & 403

B

18421	Bakpapier.....	453
837602	Banaan 'Sensatie'.....	441
841685	Bechamelsaus.....	423
828760	Beignet van wilde koolvis uit Alaska.....	365
840097	Belgische aardappelkroketten.....	414
841507	Bereide ratatouille met olijfolie.....	405
840080	Bereiding voor tiramisu.....	434
835552	Bestek set 4/1 in hout.....	453
832675	Bieslook.....	420
831412	Bio frieten 12/12 Bi-temperatuur.....	413
832870	Bladspinazie palet.....	399
841753	Blauwe kaas blokjes.....	427
841759	Blauwe kaas sneetjes.....	428
837423	Bloemkoolrosjes ø 45/60 mm.....	398
18473	Blokjes DD ham standaard.....	350
40604	Blokjes DD ham standaard.....	350
832806	Bodem van aardappel.....	410
832808	Bodem van polenta.....	410
841716	Boeuf bourguignon.....	330
833850	Bolognese saus.....	421
832845	Bonenbundel.....	409
28178	Bretzel.....	329
841818	Broccoliroosjes ø 35/55 mm.....	398
831172	Brochette van rundskraai.....	371
70067	Brochette van varkensschouder barbecue.....	380
70068	Brochette van varkensschouder uit Argoat.....	380
21012	Broodzak 'kräft'.....	459
840686	Bruin doosje met doorzichtig deksel.....	454
840687	Bruin doosje met doorzichtig deksel.....	454
840885	Bruin kraft zakje voor 1/2 stokbrood.....	459
840887	Bruin kraft zakje voor batard/bolbrood.....	459
840886	Bruin kraft zakje voor stokbrood.....	459
841681	Brunoise van fruit.....	432
818829	Bulgur.....	415
833226	Bulgur en quinoamengeling met groenten.....	415
833225	Burger van eendenmagret.....	393
821565	Butternut in blokjes.....	401 & 402

C

841589	Calamares op z'n Romaans.....	344
841520	Camarguaise mix.....	405
831476	Camembert bouchee.....	342
841765	Camembert sneetjes.....	429
833295	Carbonara saus.....	421
841780	Carpaccio van zalm.....	348
70041	Catalaanse calamares.....	330
832835	Champignons de Paris gesneden.....	419
837420	Champignons mix (Gastronomisch).....	419
841389	Charolais rundscarpaccio.....	348
40018	Cheeseburger voor microgolfoven.....	326
837534	Chocolade.....	448
837776	Chocolade.....	448
837603	Chocolade Dynamite.....	441
840113	Chocolade pastilles SMARTIES®.....	436
833193	Citroencrème.....	434
39849	Citroenpuree gesuikerd.....	435
841767	Comté AOP sneetjes.....	428
832885	Courgetteschijfjes duo - Minuut.....	397
841451	Crème cheesecake.....	434
833221	Crème patissière.....	434
840085	Crème van cheddar.....	423
832507	Crispy baconsneetje.....	351
840882	Croissant zakje Hubert® (1-2 stuks).....	461
840883	Croissant zakje Hubert® (4 stuks).....	461
840884	Croissant zakje Hubert® (6-8 stuks).....	461
837548	Croquantin® vanille.....	440
26369	Croque geitenkaas tomaat.....	325
22129	Croque groenten.....	325
26321	Croque kip.....	325
26308	Croque-monsieur.....	324
840856	Croque-monsieur aardappel & spekblokjes.....	325
840129	Croque-monsieur gourmet premium 250 g (gemaakt in Frankrijk).....	324
835314	Croque-monsieur premium.....	324
26312	Croque-monsieur selection.....	324
26317	Croque-monsieur traiteur.....	324
834812	Crosnes.....	398
831282	Crumbletaart met ricotta, courgettes en spinazie Le Tourier® ø 120 mm (vegetarisch).....	316
840112	Crunchy chips CRUNCH®.....	436
840110	Crunchy chips KITKAT®.....	436
840111	Crunchy chips LION®.....	436
833229	Culinaire omelet natuur.....	430
70058	Curry crème.....	423
833294	Curry saus.....	421

D

841667	De Bocaux d'Hubert® : cassoulet.....	334
831306	De bocaux d'Hubert® : de tajine.....	334
826136	De bocaux d'Hubert® : koolvis met groenten.....	334
826137	De bocaux d'Hubert® : orecchietti met zalm.....	334
826146	De bocaux d'Hubert® : parmentier van eend.....	334
826150	De bocaux d'Hubert® : penne bolognese.....	334
841668	De Bocaux d'Hubert® : rundswangetjes en puree.....	334
826147	De bocaux d'Hubert® : tagliatelli carbonara.....	334
836148	De doosjes van Hubert® : gratin van Crozets (afgewerkt met Abondance, Comté en gerookte ham).....	335
840853	De doosjes van Hubert® : gratin van kabeljauw & groenten.....	335
836230	De doosjes van Hubert® : parmentier van eend.....	335
836147	De doosjes van Hubert® : parmentier van rund.....	335
840851	De doosjes van Hubert® : crumble ricotta spinazie & granen.....	335
840852	De doosjes van Hubert® : tartiflette met Reblochon.....	335
840862	De hartige twisten: kaas, uien.....	322
840863	De hartige twisten: tomaat, zwarte olijven en champignons.....	322
840063	De kleine Bocaux d'Hubert® : crumble van groenten en geitenkaas.....	333
840062	De kleine Bocaux d'Hubert® : parmentier van eend.....	333
840061	De kleine Bocaux d'Hubert® : parmentier van rund.....	333
840060	De kleine Bocaux d'Hubert® : parmentier van zalm en kabeljauw.....	333
840049	De kleine Bocaux d'Hubert® : risotto kip en champignons.....	333
833937	De pizzetta snack d'Hubert® : 3 kazen.....	321
20464	De Pizzetta snack d'Hubert® : Ham-paprika.....	321
20475	De Pizzetta snack d'Hubert® : Hawaiï.....	321
840858	De ronde croques d'Hubert® : burger cheddar wijze.....	326
840857	De ronde croques d'Hubert® : de Montagnard.....	326
42017	Deksel voor doorzichtige beker.....	457

835556	Deksel voor rechthoekig doosje	454	834573	Gebakken cake met ham en kaas	329
841803	Deksel voor salade box	455	832987	Gebakken gemarineerde kippenbout op Mexicaanse wijze	388
841810	Deksel voor salade box	455	832952	Gebakken varkensribbetje superieur	381
835554	Deksel voor vierkant doosje	454	841817	Gebraad van kalfscarré	378
840100	Deluxe vegetarische burger - Garden Gourmet®	408	826983	Gebraden & voorgesneden kippenfilet	383 & 384
42015	Doorzichtige beker	457	831401	Gebraden & voorgesneden kippenfilet	383 & 384
840095	Doosje met doorzichtig deksel	455	841563	Gebraden & voorgesneden kippenfilet	383 & 384
840096	Doosje met doorzichtig deksel	455	44385	Gebraden & voorgesneden kippenfilet halal	383 & 384
833614	Doradefilet (met vel, zonder graten)	358 & 360	832196	Gebraden & voorgesneden kippenfilet halal	383 & 384
837568	Douceur choco karamel bio	438	828851	Gebraden en voorgesneden kip aiguillettes halal	383 & 384
837567	Douceur vanille aardbei bio	438	40028	Gebraden kip aiguillettes	388
832668	Draagzakje 'kraft'	460	832296	Gebraden kip medaillons halal	388
833022	Duo brochette van zwaardvis en wilde tonijn uit de Pacifische Oceaan	364	19401	Gebraden kippenbout halal	388
E			835592	Gebraden kippenfilet halal	386
837573	Eclair choco karamel	439	832298	Gebraden kippenhamburger	390
837574	Eclair Paris -Best	439	841638	Gegaarde champignons in persillade	419
835109	Edamame boontjes	398	43052	Gegrilde en gearomatiseerde aubergines (halve maantjes)	407
837417	Eekhoortjesbrood blokjes	419	43009	Gegrilde en gemarineerde gele en rode paprikareepjes	407
837001	Eekhoortjesbrood bouchon	419	832900	Gegrilde groenten mix	405
832970	Eendenbout	393	826980	Gegrilde maïs op Mexicaanse wijze	401 & 404
832975	Eendenfilet tournedos	393	43054	Gegrilde paprikareepjes	407
832973	Eendenmagret	393	835311	Gekonfijt eendenvlees	393
840131	Empanada d'Hubert : Rund Tex mex	323	840727	Gekonfijt kalkoenboutje	392
841669	Empanada d'Hubert® : kip curry	323	841687	Gekonfijt schouderstuk van kalf in eendenvet	378
837415	Erwtjes extra fijn	399	841813	Gekonfijt eendenbout	393
837577	Exotique Isigny	439	833228	Gekonfijte varkenswang in eendenvet	380
39747	Exotische coulis	435	832816	Gekruide zalm-tartaar express	349
18481	Exotische fruitsla met sap van passievruchten	431	18480	Gemarineerde artisjokhart	407
F			840067	Gemarineerde rundscarpaccio in individuele sneetjes	348
833270	Falafel	343	43011	Gemarineerde tomaten	407
40034	Farfalle	417	840065	Gemarineerde zalmblokjes	349
841766	Feta AOP blokjes	427	43007	Gemarineerde, gegrilde en halfgedroogde groentemix	407
841456	Feuilleté geitenkaas spinazie	323	841560	Gepaneerd vegetarisch lapje - Garden Gourmet®	408
26535	Feuilleté hot-dog	323	833005	Gepaneerd wilde kabeljauw (zonder vel)	365
841457	Feuilleté margherita	322	835148	Gepaneerde burger van graan, kaas en spinazie	408
26511	Feuilleté met kaas 110 g	322	44270	Gepaneerde geitenkaas	342
70074	Feuilleté met vlees	322	831411	Gepaneerde inktvisreepjes	344
26516	Feuilleté met worst en ouderwetse mosterd	322	40011	Gepaneerde kip aiguillettes natuur	390
841458	Feuilleté worst en mosterd	322	40017	Gepaneerde kippenfilet	391
841453	Filet mignon van varken (zonder vetrand)	381	841559	Gepaneerde kippenfilet burgerformaat halal	390
832803	Filet van trekzalm (met vel, zonder graten)	358 & 359	835147	Gepaneerde kippenstukjes met cornflakes halal	391
837575	Finger Citroentaart	439	70071	Gepaneerde kippenvleugels	344 & 388
837576	Finger opera	439	841446	Gepaneerde koolvis uit Alaska 'fish and chips'-wijze	365
840735	Finger van aardappelen en champignons	409	40032	Gepaneerde koolvis uit Alaska met citroen (zonder graten)	365
832983	Foie gras extra van eend, ontaderd - IGP Zuid-Westen	346	70064	Gepaneerde zalmburger ASC	365
825744	Foie gras van eend, ontaderd	346	832998	Gepelde scampi's 'papillon' 26/30	356
832980	Foie gras van eend, plakjes	346	833002	Gepelde scampi's 16/20	356
841819	Foie gras van eend, schijfjes ø 36 mm	346	833000	Gepelde scampi's 21/25	356
841808	Forelfilet (met vel, zonder graten)	358 & 359	837421	Gepelde tuinbonen	398
833296	Forestière saus	421	833001	Gepelde wilde scampi's 80/120	356
841752	Fourme d'Ambert AOP blokjes	427	841769	Geraspte Emmental	430
841505	Frambozen in stukjes	432	841774	Gerijpte entrecote	370
39743	Frambozen coulis	435	42306	Gerijpte geitenkaas sneetjes	428
836969	Frambozenpuree zonder toegevoegde suiker	435	841772	Gerijpte runderribstuk	370
832810	Frangipane	434	840019	Gerookte Atlantische zalm in band voorgesneden	347
835110	Frietten 10/10 (met schil)	412	841436	Gerookte bacon van rund (halal)	351
841688	Frietten crispy 9/9 gezouten	412	40752	Gerookte spekblokjes	350
832902	Frietten Xtra+ - 10/10 Bi-temperatuur	412	841784	Gerookte spekjes van gevogelte halal	350
832904	Frietten Xtra+ - 7/7 bi-temperatuur	412	837436	Gesneden gerookte eendenfilet (zonder vel, zonder been)	351
837554	Frisson	438	820967	Gesneden prei	401 & 402
28310	Frita/Baskische flap	323	79570	Gesuikerde room in spuitbus	436
832903	Fry'n Dip frieten	412	22034	Gevouwen pizza ham kaas	321
G			22046	Gevouwen pizza margherita	321
833605	Gamba's Black Tiger 13/15	356	837418	Girolles	419
833606	Gamba's Black Tiger 16/20	356	821550	Girolles super babies	419
833607	Gamba's Black Tiger 21/30	356	841581	Gratin dauphinois	406
841462	Ganache van chocolade	434	833195	Gratin van pompoen, aardappelen en wortelen met mascarpone	406
834562	Garnaal gepaneerd met pankó	345	39682	Griot kersen ontsteeld & ontpit	431
26340	Garnaal in Aziatische tempura	345	834760	Groene asperges klasse L	399
26344	Garnaal in Japanse tempura	345	832865	Groene en boterboontjes duo - Minuut	397
26126	Garnaalbeignet	345	841820	Groene en rode paprikareepjes	401 & 402
822952	Gebakken & voorgesneden kippenbout gemarineerd in curry halal	383 & 385	821536	Groenten crumble	410
			820934	Groenten macedoine - Minuut	397
			832894	Groenten mix met puntasperges	405
			837414	Groentenjulienne	43 & 401
			42610	Groententartaar	422
			18479	Guacamole	423

H

44513	Halfgedroogde, gearomatiseerde tomaten in kwartjes	407
44446	Halfgedroogde, gearomatiseerde tomatenschijfjes	407
832293	Halve avocado (zonder schil)	401 & 403
831398	Hamburger Black Angus op slagerswijze 20% VG 150 g	373 & 375
836855	Hamburger Charolais op slagerswijze 15% VG 150 g	373 & 374
44277	Hamburger Grand Cru 15% VG 100 g	373 & 375
841666	Hamburger halal 15% VG 80 g	373 & 375
832938	Hamburger op slagerswijze 15% VG 120 g	373 & 374
832942	Hamburger op slagerswijze 15% VG 150 g	373 & 374
832943	Hamburger op slagerswijze 15% VG 180 g	373 & 374
831396	Hamburger op slagerswijze 15% VG 200 g	373 & 374
840724	Hamburger rond op slagerswijze halal 20% VG 150 g	373 & 375
40006	Hamburger stobbroodformaat 20% VG 38 g	373 & 376
819747	Hamburgerdoosje	456
841447	Hartige clafoutis ø 120 mm	316
841503	Hele Mecker frambozen grootte 18-21 mm	431
841504	Hele Willamette frambozen	431
831416	Hummus natuur extra	423

I

30030	Ijscoupe Limoncello	440
831247	Ijscoupe van rode vruchten	440
841509	Italiaanse mix	405

K

833535	Kaascromesqui met Provençaalse kruiden en tomaat	343
833347	Kalfsblanquette	330
832963	Kalfspaupiette van de chef	378
841770	Kalfsrumsteak pave (met de hand gesneden)	378
825490	Kalfsfschenkel 'osso bucco'	378
841689	Kalfsfschenkel (zonder been) gegaard op lage temperatuur	378
832962	Kalfsstukjes (schouder, met de hand gesneden)	378
840728	Kalkoenlapje (zonder vel, zonder been)	392
841682	Kikkererwt	399
44062	Kip aiguillettes gepaneerd met cornflakes halal	390
831406	Kip aiguillettes gepaneerd met meergranen halal	390
70044	Kip burger	326
831407	Kip cordon bleu 'Authentieke'	391
70045	Kip hot-dog	326
70042	Kip koriander gember	331
833348	Kip op Baskische wijze	331
831404	Kippenbout van hoevekip	387
828750	Kippenboutje	387
832990	Kippenbovendijen	387
840082	Kippenburger op slagerswijze	387
831420	Kippenfilet 140/160 g	386
841579	Kippenfilet 190 g rauw	386
841578	Kippenfilet halal 190 g rauw	386
832991	Kippenfilet nuggets	391
841393	Kippenfiletbrochette halal met kerstomaten op Provençaalse wijze	389
833803	Kippenfiletbrochette halal met kruiden en citroen	389
833494	Kippenfiletbrochette halal met uien en paprika's	389
833346	Kippenreepjes op Normandische wijze	331
837437	Kippenstukjes (bovendijen zonder vel, zonder been)	387
831038	Koepeldeksel met opening	457
837533	Koffie	448
837774	Koffie	448
836967	Kokospuree ongezeefd zonder toegevoegde suiker	435
837549	Kouglof marc de Gewurztraminer	440
837556	Kouglof rum rozijnen	440
835174	Krielaardappeltjes met grof zout uit Guérande	406
841440	Krokante bouchee met ham	343
841441	Krokante bouchee met kaas	343
841439	Krokante bouchee met tomaat en room	343

L

840995	Lamsbout zonder been	379
833809	Lamskroontje op Franse wijze (8 stuks)	379
833808	Lamsschenkel	379
841387	Lamsschenkel bereid met tijd (individuele portie)	379
832925	Lamsstukjes (Met de hand gesneden, schouder, zonder been)	379
840861	Lamstajine	332
840103	Lasagne bolognese (houten schaalte)	336
825507	Lasagnevellen	417
832674	Look versnipperd	420

M

832992	Malse kip gevuld met eekhoortjesbrood	387
837553	Mango	438
841586	Mango in blokjes	432

841585	Mango in partjes	431
39879	Mangopuree zonder toegevoegde suiker	435
841756	Maroilles AOP sneetjes	429
70046	Maxi bladerdeeg met rundsvlees op Mexicaanse wijze	323
26592	Maxi feuilleté comté	323
835107	Mediteraanse bulgur en quinoasalade	415
826144	Mediterraans tatintaartje ø 100	316
832862	Mediterraanse brunoise	401 & 403
841637	Mengeling van girolles, vijgen en kastanje	404
832891	Mengeling van witte en wilde rijst	415
840723	Mexicaanse bouchee	344
840736	Millefeuille van wortelen, courgettes en gekarameliseerde uien	409
841764	Mimolette blokjes	427
841757	Mimolette julienne	430
841472	Mini bietjes	400
26662	Mini bruschetta	345
822903	Mini bruschetta met groenten	345
70069	Mini donut van kippenfilet met stukjes kaas halal	391
841475	Mini empanada rundsvlees tex mex	344
841476	Mini empanada tonijn met groenten	344
44028	Mini hamburger 15% VG 30 g	373 & 376
26297	Mini nems assortiment	345
26978	Mini pastilla van kip	344
841480	Mini raapjes	400
26607	Mini samossas assortiment	345
835395	Mini taco's assortiment	345
833196	Mini worst van kalfsvlees en gevogelte	382
841473	Mini wortelen	400
833702	Mix van 6 bosvruchten	431
841490	Mix van groenten en granen	404
821549	Mix van vergeten groentjes	401 & 404
832893	Mix van wortelen, kerstomaten en spinazie	404
835128	Mootje van goudmakreel (met vel, zonder graten)	362
841618	Mootje van heek 'blanc du Cap' (met vel, zonder graten)	362
841796	Mootje van wilde snoekbaars (met vel)	362
833043	Mootje van wilde zeevolf (zonder vel, zonder graten)	362
831613	Mootje van zalm 140/160 (met vel, zonder graten)	362
831616	Mootje van zalm 180/200 (met vel, zonder graten)	362
837419	Morilles	419
831605	Mosselen in schelp (Pacifische Oceaan) 60/80	355
835111	Mousse van mascarpone met vanille	434
841763	Mozzarella bolletjes	427
841762	Mozzarella mini blokjes	430
18478	Mozzarella sneetjes	428
841760	Mozzarella sneetjes voor panini's	428
831474	Mozzarella sticks	342
841641	Mozzarella sticks met gekonfijte tomaat	342

N

840786	Nacho cheese	342
833293	Napolitaanse saus	421
840109	NESTLE DOCELLO® koude chocoladesaus	436
840108	NESTLÉ DOCELLO® saus melkkaramel	436
28339	Nomade Box® : penne bolognese	337
831314	Nomade Box® : penne spekblokjes champignons	337
28377	Nomade Box® : penne zalm	337
26984	Nomade pizza sandwich 3 kazen	321
26983	Nomade pizza sandwich royale	321
837552	Nougat glacé	440

O

837600	Omelette norvégienne vanille	444
833617	Ontzoute wilde kabeljauwfilet (met vel)	358 & 360
44273	Oosters puur rundsgehakt Halal 20% VG	373 & 376
832297	Oosterse kipkebab halal	383 & 385

P

840186	Panini 3 kazen voorgegrild (niet verpakt)	327
833233	Panini met gedroogde ham mozzarella basilicum voorgegrild (niet verpakt)	327
840091	Papier voor hamburger 'Newspaper'	457
835559	Papieren rietje	453
822939	Parelhoen suprême	392
837044	Passievruchtenpuree zonder toegevoegde suiker	435
827028	Pasta box	456
837572	Peer Chocoladetaartje	438
837581	Peer karamel	439
832823	Penne	417
831219	Persillade	420
42602	Pesto basilicum 34 %	423
832677	Peterselie	420
837422	Peultjes	399

837605	Pinda en karamel	441	837650	Roomijs munt-chocolade	445
841738	Pissaladière 1/2 plaat	320	837702	Roomijs Oreo®, met stukjes Oreo®	445
837781	Pistache	448	837659	Roomijs pistache	446
26987	Pizza 4 kazen ø 260 mm	319	837665	Roomijs rocher	446
26706	Pizza chorizo ø 260 mm	319	837687	Roomijs rum-rozijnen	446
841677	Pizza margherita 1/2 plaat	320	837674	Roomijs stracciatella	446
841678	Pizza regina 1/2 plaat	320	840184	Roomijs van room Isigny AOP	445
26876	Pizza royale ø 260 mm	319	835122	Roomijs vanille - Mon Bio Gourmand	442
841670	Pizza spinazie Pecorino Romano AOP ø 260	319	837697	Roomijs vanille bio	446
841679	Pizza spinazie ricotta 1/2 plaat	320	837623	Roomijs witte chocolade	445
822923	Pizza Tartiflette ø 260 mm	319	841755	Roquefort AOP blokjes	427
841680	Pizza zalm ø 260	319	832908	Rösti natuur ong. ø 52 mm (ui smaak)	414
840101	Polenta staaftje met zuidere groenten	409	841580	Rösti natuur voor burger ø 88 mm ong. (ui smaak)	414
832909	Pommes Anna	409	821532	Rumsteak	371
841742	Pommes darphin	409	832947	Rundsballetjes	371
840721	Pommes dauphine	414	835146	Rundscarpaccio	348
832689	Pom'quartier (met schil)	413	821238	Rundsfilet Wellington	370
832907	Pom'Steak Xtra+ - 10/18 Bi-temperatuur	413	832824	Rundsgeslacht 15% VG	373 & 376
832905	Potatoes Roty Easy oven	414	827065	Rundskraai bûchette	370
820933	Primavera garnituur	401 & 404	832813	Rundstartaar (mes gesneden)	349
30054	Profiterole	440	825408	Rundsvlees in reepjes (met de hand gesneden)	371
70039	Provençalse fijne taart 1/2 plaat	320	70043	Rundsvlees met paprikasaus	330
840102	Provençalse lasagne (houten schaalte)	336	832929	Rundswang (met de hand gesneden)	371
840094	Puntzakje 'Newspaper'	457			

Q

26333	Quiche 3 kazen Le Tourier® ø 120 mm	314
840859	Quiche butternut Comté Le Tourier® ø 200 mm	312
70038	Quiche champignons Le Tourier® ø 120 mm	313
26328	Quiche geitenkaas tomaat Le Tourier® ø 120 mm	314
70037	Quiche indische kip Le Tourier® ø 120 mm	312
841493	Quiche kabeljauw en groenten Le Tourier® ø 120 mm	313
26101	Quiche kip Le Tourier® ø 120 mm	312
26335	Quiche lorraine Le Tourier® ø 120 mm	312
26982	Quiche op mediterrane wijze Le Tourier® ø 120 mm	313
26336	Quiche prei parmezaan Le Tourier® ø 120 mm	314
26329	Quiche spinazie pijnboompitten Le Tourier® ø 120 mm	314
26331	Quiche zalm broccoli Le Tourier® ø 120 mm	313
840132	Quinoa	415

R

39696	Rabarber in blokjes	432
841758	Raclette sneetjes	429
840737	Raviolacci met eekhoortjesbrood	418
841587	Ravioli forestière	418
835161	Ravioli met kaas	418
74582	Ravioli met orgineel recept van Marie-Louise	418
841582	Reblochon AOP sneetjes	429
835555	Rechthoekig doosje uit suikerrietpulp	454
833236	Reepjes gerookte Atlantische zalm	347
840296	Risotto met champignons	415
840293	Risotto met groene groenten	415
841768	Rode cheddar sneetjes	429
833891	Rode pesto saus	421
39745	Rode vruchtencoulis	435
44115	Rode vruchtenmix	431
837040	Rode vruchtenpuree zonder toegevoegde suiker	435
832883	Romanescoroosjes ø 40/60 mm	398
841659	Ronde hamburger 15% VG 45 g	373 & 376
837435	Ronde hamburger 15% VG 50 g	373 & 376
831399	Ronde hamburger op slagerswijze 13% VG 50 g	373 & 375
837688	Roomijs Bourbon vanille	446
837698	Roomijs Bourbon vanille	446
837689	Roomijs chocolade	445
840182	Roomijs chocolade	445
835125	Roomijs chocolade - Mon Bio Gourmand	442
837627	Roomijs cookies	445
837646	Roomijs gemarmerd met amarena	445
837652	Roomijs hazelnoot	445
837614	Roomijs kaneel	445
837616	Roomijs karamel van gezouten boter	445
837691	Roomijs kastanje	445
837613	Roomijs koffie	445
835123	Roomijs koffie - Mon Bio Gourmand	442
835124	Roomijs met karamel van gezouten boter - Mon Bio Gourmand	442
837680	Roomijs met yoghurt	446
837701	Roomijs Milka®	445

S

841802	Salade box 'kraf' bruin	455
841804	Salade box 'kraf' bruin	455
834805	Sarladaise roerbak	406
833889	Saus met gerookte zalm, dille en peterselie	421
833984	Scampi's 'body peeled' (gepeld) 21/30	356
840717	Schelp met Sint-Jacobsvruchten op Bretoense wijze	364
43500	Schijfjes gekookt ei	430
837934	Schoongemaakte wilde zeekat	355
841562	Sint-jacobsvruchten met koraal 10/20	357
841792	Sint-jacobsvruchten zonder koraal 18/28	357
832676	Sjalot versnipperd	420
841811	Slagers faux filet	370
841583	Smoothie coconut crush	433
70061	Smoothie green reviver	433
835114	Smoothie pineapple sunset	433
835115	Smoothie raspberry heaven	433
835116	Smoothie strawberry fantasy	433
70062	Smoothie tropical carrot	433
840928	Smoothiebeker	457
841751	Sneetje Emmental in stokbroodformaat	428
841686	Sneetje Reblochon AOP rond	429
840020	Sneetjes gerookte Atlantische zalm	347
841754	Sneetjes van Cantal jeune AOP	429
841761	Sneetjes van Munster AOP	429
835551	Soeppotje	456
835118	Sorbet aardbei - Mon Bio Gourmand	442
837761	Sorbet aardbei bio	447
837703	Sorbet abrikoos bergeron	446
835121	Sorbet citroen - Mon Bio Gourmand	442
840299	Sorbet gele perzik	447
837730	Sorbet kokosnoot	447
837759	Sorbet mojito	447
835117	Sorbet peer - Mon Bio Gourmand	442
837745	Sorbet volle vruchten aardbei	447
837752	Sorbet volle vruchten aardbei	447
837704	Sorbet volle vruchten ananas	446
837705	Sorbet volle vruchten banaan	446
837729	Sorbet volle vruchten bosbessen	447
837706	Sorbet volle vruchten cassis	446
837751	Sorbet volle vruchten citroen	446
837744	Sorbet volle vruchten framboos	447
837736	Sorbet volle vruchten groene appel	447
837710	Sorbet volle vruchten limoen	446
837722	Sorbet volle vruchten mango	447
837724	Sorbet volle vruchten meloen	447
837726	Sorbet volle vruchten mirabellen	447
837718	Sorbet volle vruchten passievrucht	447
837735	Sorbet volle vruchten peer	447
837738	Sorbet volle vruchten rabarber	447
837601	Soufflé Grand Marnier®	440
841508	Spaanse mix	405
825493	Sperziebonen extra fijn - classic	399

832873	Sperziebonen extra fijn - Minuut	397
834670	Sperziebonen extra fijn Kenia	399
832822	Spirelli	417
26370	Stokbrood Comté en spekblokjes (niet verpakt)	328
26296	Stokbrood flambée	328
26294	Stokbrood geitenkaas amandelen	328
832594	Stokbrood hot-dog	328
26383	Stokbrood Italiaanse wijze	328
26013	Stokbrood kebab	328
26288	Stokbrood tartiflette	328
26044	Stokbrood tomaten mozzarella	328
840564	Stokbrood zakje la Florentine	458
840561	Stokbrood zakje met venster biseau du Fournil	458
840562	Stokbrood zakje met venster biseau du Fournil meergranen	459
840527	Stokbrood zakje met venster Fleur de Solène®	458
840563	Stokbrood zakje met venster Fournil bûche	459
840529	Stokbrood zakje met venster Solène® met speltgranen	458
840528	Stokbrood zakje met venster Solène® punt stokbrood	458
840560	Stokbrood zakje met venster Solène® torsade	458
837585	Stronk Croquantin®	444
837597	Stronk nougat glacé	444
841506	Stukjes eend (met vel, zonder been)	393
30062	Sunday 3 chocolades	443
30061	Sunday chocolade	443
30059	Sunday met karamel van gezouten boter	443
30009	Sunday natuur	443
30057	Sunday rode vruchtencoulis	443
30060	Sunday tiramisu	443
832989	Suprême van gele kip (met vel, zonder been)	387
833050	Surimi in julienne	349

T

840820	Taboulé	415
42606	Tapenade van olijven en tomaten	422
42608	Tapenade van rode paprika's	422
42612	Tartaar van halfgedroogde tomaten	422
835130	Tartaar van Sint-Jacobsvruchten gemarineerd in citroen en koriander	349
835145	Tartaar van zalm gemarineerd in citroen en dille	349
26924	Tarti' pizza geitenkaas	318
26911	Tarti' pizza napolitaine	318
26845	Tarti' pizza 4 kazen	318
26935	Tarti' pizza royale	318
22388	Tart' Tiflette Le Tourier® ø 120 mm	314
840730	Tatintaartje van gekonfijte tomaten en gekarameliseerde uien	409
70059	Tex mex crème	423
18442	Tielle à la sétoise ø 110	323
42604	Tomatade®	422
835129	Tonijnhaasje listao (zonder vel, zonder graten)	363
835163	Tortellini ricotta spinazie	418
832919	Tortellini vlees	418
837993	Tortellini zalm	418
841665	Traditionele ravioli	418
70063	Trio van groentenfrieten	413

U

835165	Uien versneden	420
835106	Uienringen	344
832321	Uientaartje	316

V

837592	Vacherin lang vanille-framboos	444
837570	Vacherin vanille framboos	438
837569	Vacherin vanille karamel	438
837538	Vanille	448
837571	Vanille frambozentaartje	438
837786	Vanille groot aroma	448
837604	Vanille Macadamia crunch	441
818825	Varkensaraignée op Toscaanse wijze	380
70072	Varkensribbetjes vacuüm gegaard en gemarineerd op Mexicaanse wijze	381
826982	Varkensschenkel	381
832949	Varkensstukjes (schouder)	381
841455	Varkensvlees (pulled porc) met barbecue saus	380
831426	Varkenswang	380
840860	Vegetarische chili	332
841561	Vegetarische nugget - Garden Gourmet®	408
833230	Vegetarische panini voorgegrild (niet verpakt)	327
822924	Vegetarische pizza ø 260 mm	319
826963	Veggieburger met linzen ø 90 mm	408
818824	Veggieburger van spelt en Provolone ø 90 mm ong.	408
826964	Veggieburger van zoete aardappelen ø 90 mm	408

821539	Vers tagliatelle nestje	417
835453	Verse geitenkaas blokjes	427
40007	Verse geitenkaas sneetjes	428
44208	Vershoudfolie	453
833846	4 kazen saus	421
835553	Vierkant doosje uit suikerrietpulp	454
831424	Vitelotte aardappelpuree	406
26464	Voorgebakken quiche lorraine ø 120 mm	315
26574	Voorgebakken quiche lorraine ø 250 mm	317
26474	Voorgebakken quiche met geitenkaas en tomaat ø 120 mm	315
26570	Voorgebakken quiche met geitenkaas en tomaat ø 250 mm	317
26466	Voorgebakken quiche met prei ø 120 mm	315
26452	Voorgebakken quiche met zalm ø 120 mm	315
26757	Voorgegrilde panini met ham en kaas	327
26754	Voorgegrilde panini met kip	327
833845	Voorgesneden en gebraden kippenbout halal	383 & 384
841814	Voorgesneden gerookte eendenborstfilet	351
831391	Voorgesneden kalkoengebraad	351
841558	Voorgesneden kippenbout barbecue halal	383 & 385
840441	Voorgesneden kippenbout halal	383 & 384
831402	Voorgesneden kippenbout kebab	383 & 385
833842	Voorgesneden kippenbout kebab halal	383 & 385
831403	Voorgesneden kippenbout Tex Mex	383 & 385
833844	Voorgesneden kippenbout Tex Mex halal	383 & 385
838791	Voorgesneden meesterlijke DD ham	351
44330	Voorgesneden mini rosbeef	351
44286	Voorgesneden rundspastrami	351
826977	Voorgesneden varkensgebraad superieur met kruiden	351

W

44053	Weense varkenworst	382
821562	Weense varkenworst gerookt	382
833030	Wild kabeljauwhaasje 140/160 g (zonder vel, zonder graten)	363
841805	Wild kabeljauwhaasje 170/190 g (met vel, zonder graten)	363
831597	Wild koolvishaasje (zonder vel, zonder graten)	363
840470	Wild koolvishaasje uit Alaska (zonder vel, zonder graten)	363
39690	Wilde bosbessen	431
841790	Wilde gamba's uit Argentinië 10/20	356
840189	Wilde gepelde inktvis	355
831410	Wilde inktvisringen	355
841639	Wilde kabeljauwfilet (met vel, zonder graten)	358 & 360
841588	Wilde roggenvleugel (getrimd, zonder vel)	358 & 361
841795	Wilde roggenvleugel (zonder vel)	358 & 361
840157	Wilde roodbaarsfilet cinnabare 40/60 g (met vel)	358 & 359
841773	Wilde schelvisfilet (zonder vel, zonder graten)	363
841640	Wilde sint-jacobsvruchten met koraal 20/40	357
841806	Wilde sint-jacobsvruchten zonder koraal 10/20	357
841807	Wilde sint-jacobsvruchten zonder koraal 20/30	357
831611	Wilde sint-jacobsvruchten zonder koraal 80/120	357
833021	Wilde sint-pietersvisfilet (met vel)	358 & 360
841794	Wilde snoekbaarsfilet (met vel)	358 & 360
841797	Wilde snoekfilet (zonder vel, zonder graten)	358 & 361
841791	Wilde tongfilet (zonder vel, zonder graten)	358 & 361
833044	Wilde tonijnlende Albacore	364
833031	Wilde tonijnsteak Albacore	364
840297	Wilde zeeduivelfilet (zonder vel, zonder graten)	358 & 361
840298	Wit kartonnen schaalte quiche/croque	457
832988	Witte kippenbout	387
40035	Witte servietten 1 plooi	453
832950	Worst uit Toulouse	382
841484	Wortelschijven - Minuut	397
42003	Wrap cup	456

Z

840092	Zakje met L-opening 'Newspaper'	460
835433	Zakje viennoiserie Isigny AOP (2-3 stuks)	461
828764	Zakje voor grill sandwich	460
833613	Zeebaarsfilet (met vel, zonder graten)	358 & 360
841793	Zeevruchten cocktail	355
831423	Zoete aardappelfrieten	413
834824	Zoete aardappelkubus, gekonfijte uien en quenelle van vitelotte	410
825498	Zoete aardappelpuree	406

Algemene verkoopvoorwaarden voor leveringen in België

Geldig vanaf 1 april 2023

1. TOEPASSING - AFDWINGBAARHEID VAN DE ALGEMENE VERKOOPSVOORWAARDEN

Elke bestelling bij onze vennootschap voor levering in België houdt de aanvaarding in van deze algemene verkoopvoorwaarden, die voorrang hebben op alle bepalingen van koper, in het bijzonder zijn inkoopvoorwaarden, zijn aankooporders of andere documenten die niet uitdrukkelijk door ons zijn aanvaard. Alle afwijkingen vereisen de uitdrukkelijke schriftelijke bevestiging van de vennootschap om geldig te zijn, en dergelijke afwijkingen gelden alleen voor het specifieke punt in kwestie. Geen enkele afwijking van de toepassing van de bepalingen van deze algemene voorwaarden kan worden geïnterpreteerd als een verklaring van afstand van ons recht om er op een later tijdstip gebruik van te maken.

2. BESTELLINGEN

Onze bestellingen worden telefonisch of per fax of internet geplaatst. Ze zijn bindend voor koper zodra deze in ons computersysteem worden ingevoerd. Vervolgens worden geen annuleringen of wijzigingen van de bestelling aanvaard. Bestellingen dienen uiterlijk om 12.00 uur op de dag voor de geplande leveringsdatum te worden geplaatst. De aanbiedingen van onze vennootschap worden gedaan binnen de grenzen van de beschikbare voorraden. De niet-beschikbaarheid van een product, om welke reden dan ook, geeft geen recht op enige vergoeding door ons. Het voordeel van een bestelling is persoonlijk voor koper en kan niet worden overgedragen zonder onze uitdrukkelijke voorafgaande toestemming.

3. PRIJZEN

Onze producten worden gefactureerd op basis van de vastgestelde prijzen van de prijslijst die van kracht is op de datum van de bestelling. De verkoopprijzen worden vermeld in onze producten catalogi maar kunnen gewijzigd worden afhankelijk van de marktomstandigheden.

Onze prijzen gelden franco voor elke bestelling met een minimumbedrag van 200 € (vertrekprijzen voor elke bestelling onder dit bedrag met een deelname van 20 € voor een bestelling van minder dan 100 € en 10 € voor een bestelling van minder dan € 200). Exclusief BTW en andere belastingen die bovendien worden gefactureerd. Als onderdeel van onze MVO aanpak (Maatschappelijke Verantwoord Ondernemen), wordt voor elke levering een forfaitaire bijdrage toegepast.

De aangeboden en/of overeengekomen prijzen tussen de partijen en de prijskortingen vormen vertrouwelijke informatie die niet meegedeeld kunnen worden en/of bekendgemaakt onder het bedrijfsgeheim dat voortvloeit uit de artikelen L.151-3 en volgende het Wetboek van Koophandel aan derden, zonder toestemming van de rechtmatige eigenaar.

4. BETALINGSTERMIJNEN EN -VOORWAARDEN

Facturen worden binnen 7 dagen betaald aan de woonplaats van hun verstrekker via automatische afschrijving, tenzij uitdrukkelijk anders vermeld. Er wordt geen korting verleend in geval van vroege betaling. In geval van niet-betaling van een factuur op de vervaldag behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande ingebrekestelling en onverminderd eventuele te vorderen schadevergoedingen:

- de verkoopovereenkomst betreffende de gefactureerde producten en, indien van toepassing, van alle andere verkoopovereenkomsten van rechtswege te ontbinden, en/of
- onmiddellijke betaling van enig aan ons verschuldigd bedrag te eisen, en/of
- de uitvoering van lopende bestellingen of leveringen op te schorten.

- contante betaling voor alle nieuwe facturen te eisen.

Elke laattijdige betaling geeft bovendien, zonder voorafgaande ingebrekestelling, aanleiding tot toepassing van vertragingsrente tegen de geldende rentevoet overeenkomstig de wet van 2 augustus 2002 betreffende de bestrijding van betalingsachterstand bij handelstransacties, alsook tot toepassing van een vergoeding voor betalingsachterstand ten belope van 10% van het factuurbedrag met een minimum van 250 EUR. De vergoedingen worden toegepast per dag vertraging en berekend vanaf de oorspronkelijke vervaldatum van de betreffende factuur. Alle kosten in verband met de invordering, met inbegrip van met name de kosten voor het retourneren van onbetaalde producten, het honorarium van advocaten en deurwaarders, zullen eveneens bij koper in rekening worden gebracht. Gedeeltelijke betalingen worden geacht met voorrang te worden verrekend ten aanzien van de oudste boetes voor betalingsachterstand, rente en vorderingen.

5. LEVERINGEN - KLACHTEN

Onder levering wordt verstaan het lossen van de producten uit de vrachtwagen van de vervoerder of, in geval van afhaling door koper, het vertrek van de producten uit de magazijnen. De levertijden worden slechts bij wijze van indicatie gegeven. Tenzij sprake is van een tekortkoming van onze vennootschap, kan de niet-naleving van de leveringstermijnen niet leiden tot annulering of beëindiging van de bestelling of lopende bestellingen en geeft dit koper geen recht op enige schadevergoeding. In geval van niet-beschikbaarheid van een of meerdere bestelde producten stellen wij koper hiervan op de hoogte en zijn wij bevoegd over te gaan tot deelliveringen. De hoeveelheid geleverde producten kan meer bedragen binnen de grenzen van onze catalogi of prijzen voor producten die per gewicht, volume of stuk zijn besteld. Er wordt geen claim op gedeeltelijke levering of wijziging van de geleverde hoeveelheden binnen de bovenstaande grenzen aanvaard. Koper is verplicht alle noodzakelijke onderzoeken en tests uit te voeren bij levering om eventuele schade, ontbrekende producten, temperatuurs- of andere zichtbare gebreken of het niet voldoen van de geleverde producten aan de vrachtbrief of de bestelling vast te stellen. Onverminderd de bepalingen die ten aanzien van de vervoerder in acht moeten worden genomen vanaf de datum van ontvangst van de producten in overeenstemming met de bepalingen van de wet van 3 mei 1999 betreffende het vervoer van goederen over de weg, moet elk voorbehoud of elke weigering van levering om de hierboven vermelde redenen door onze vennootschap schriftelijk worden geformuleerd op de factuur die de pakbon vervangt waarvan een afschrift aan de vervoerder wordt verstrekt. In afwijking van bovenstaande bepalingen, moet in verband met alle schade of gebreken (andere dan die verband houden met de temperatuur) die redelijkerwijs niet kunnen worden vastgesteld bij levering om door onze vennootschap in aanmerking te worden genomen, binnen een termijn van maximaal 48 uur na levering, per fax en aangetekende brief met ontvangstbewijs een klacht worden ingediend bij onze maatschappelijke zetel. Het is de verantwoordelijkheid van koper om alle bewijzen te verstrekken met betrekking tot het bestaan van de aangegeven gebreken of schade en om ons alle medewerking te verlenen om deze gebreken of schade vast te stellen. De producten worden door ons verpakt (bijvoorbeeld in een kartonnen doos). Koper dient zich van de genoemde productverpakking te ontdoen in overeenstemming met de geldende voorschriften.

6. PRODUCTGARANTIE

Wij garanderen dat de geleverde producten voldoen aan de in onze catalogi, gebruiksaanwijzingen, instructies of verpakkingen beschreven kenmerken. Wij garanderen tevens dat de geleverde producten tot aan levering op de gewenste temperatuur (2° tot 4° voor verse producten en -18° voor diepvriesproducten) zijn opgeslagen en voldoen aan de geldende gezondheids- en veterinaire normen. De garantie is niet van toepassing en wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld in gevallen waarin het defect van onze producten het gevolg is van, (I) een gebruik dat niet voldoet aan de voorwaarden beschreven in onze gebruikershandleidingen, instructies voor gebruik of op de verpakking van de producten, (II) het gebruik van de producten buiten de houdbaarheidsdatum, (III) het niet bewaren van de producten, na levering, op de vereiste temperatuur of onder de vereiste voorwaarden, (IV) een wijziging van welke aard dan ook (in het bijzonder door opname in of vermenging met een ander product) die door koper aan onze producten is aangebracht en die niet uitdrukkelijk is toegestaan in onze gebruikershandleidingen, instructies of verpakkingen. Onze garantie is van toepassing op het gebruik van onze producten zoals dat uitdrukkelijk in onze documentatie is gedefinieerd. Elk ander gebruik wordt overgelaten aan de vrije beoordeling van koper, die in zijn hoedanigheid van beroepsbeoefenaar als enige bevoegd is tot en verantwoordelijk is voor de keuze van de bestelde producten en het gebruik dat hij ervan wenst te maken. Elke claim op de garantie van onze producten, en behalve in de gevallen bedoeld in artikel 5, dient ons, om in behandeling te worden genomen, per fax en per aangetekende brief met ontvangstbewijs te worden toegezonden binnen een termijn van ten hoogste 48 uur na de ontdekking van het gebrek - deze termijn vormt de korte termijn in de zin van artikel 1648 van het Burgerlijk Wetboek. Opdat de vordering in behandeling wordt genomen, dient koper alle bewijzen te verstrekken met betrekking tot de gegrondheid van de ingediende vorderingen en ons alle medewerking te verlenen zodat wij de gegrondheid ervan kunnen verifiëren, bij gebreke waarvan koper alle gevolgen zal dragen.

7. GEVOLGEN VAN CLAIMS - AANSPRAKELIJKHEID

Onze aansprakelijkheid voor claims, geformuleerd in overeenstemming met de bepalingen van de artikelen 5 en 6, is in alle gevallen en met uitsluiting van elke andere schadevergoeding, naar onze keuze, beperkt tot de terugbetaling van de prijs van de producten of hun vervanging, en zulks tegen het op ons verzoek retourneren van defecte of niet-conforme producten. Wij zijn niet aansprakelijk voor de vergoeding van indirecte schade, in het bijzonder winstderving of mogelijk exploitatie-, omzet-, klanten- of reputatieverlies. Deze beperking is van toepassing op elke aansprakelijkheid voor onze producten, ongeacht of deze voortvloeit uit de Belgische of buitenlandse wetgeving, met inbegrip van de wettelijke garantie voor verborgen gebreken of de aansprakelijkheid voor producten met gebreken zoals voorzien in de Europese richtlijn 85/374 van 25 juli 1985 en haar interne omzettingen.

8. RETOURZENDINGEN

Behalve in de gevallen voorzien in artikel 5 hierboven, kunnen de producten niet worden teruggestuurd zonder onze uitdrukkelijke en voorafgaande aanvaarding daarvan. Aanvaarde retourzendingen moeten binnen een termijn van maximaal 7 dagen na aanvaarding worden verzonden. Overigens wordt het bepaalde in artikel 9 zijn alle retourzendingen na een weigering van de levering of na uitdrukkelijke en voorafgaande aanvaarding door ons, voor onze rekening en risico. In geval van onrechtmatige retourzendingen behouden wij ons het recht voor om van koper een forfaitaire schadevergoeding te eisen die overeenkomt met de prijs van de ten onrechte geretourneerde producten. Onrechtmatige retourzendingen zijn I) retourzendingen van producten na een weigering van de levering door een koper die het bestaan van de op zijn pakbon geformuleerde afwijkingen niet kan bewijzen, II) retourzendingen van producten die niet uitdrukkelijk en vooraf door ons zijn aanvaard of die na het verstrijken van de termijn zijn verzonden, III) retourzendingen van producten die niet zijn bewaard door koper onder de vereiste voorwaarden, met name met betrekking tot de temperatuur, en die niet zijn geretourneerd in hun originele verpakking. Onrechtmatige retourzendingen geven geen recht op terugbetaling of vervanging van de producten. De producten zullen dan gedurende maximaal 7 dagen ter beschikking van koper worden gehouden, na afloop waarvan wij gerechtigd zijn deze te vernietigen.

9. EIGENDOMSVOORBEHOUD - OVERDRACHT VAN RISICO'S

Wij behouden ons de eigendom van de verkochte producten voor tot de volledige betaling van de verkoopprijs en de rente, kosten en bijkomende kosten. In dit verband vormt de overlegging van een wissel, cheque of ander waardepapier dat een verplichting tot betaling doet ontstaan geen betaling in de zin van dit artikel. Betaling wordt pas geacht te zijn geschied op het moment waarop de prijs daadwerkelijk is ontvangen. Het risico gaat echter over op koper zodra de producten zijn geleverd zoals gedefinieerd in artikel 3. Koper is verantwoordelijk voor de verkochte producten, onder voorbehoud van het eigendomsvoorbehoud en draagt het risico van verlies of schade, ongeacht de oorzaak daarvan. Koper is derhalve aansprakelijk voor de vernietiging of verslechtering van de producten, of voor elk ander verlies of schade die door de producten wordt veroorzaakt, met name tijdens de opslag, de behandeling of het vervoer, in het bijzonder vanaf de vrachtwagen naar het verkooppunt of de opslagplaats van koper. Koper verbindt zich er dan ook toe om alle nodige zorg te dragen voor de bewaring en het behoud van de producten en om een verzekering af te sluiten die de schade en vorderingen die aan of door de producten kunnen worden veroorzaakt, dekt vanaf het moment dat deze worden geleverd. Koper verbindt zich er tevens toe om, onder zijn verantwoordelijkheid, alle nodige middelen ter beschikking te stellen om de behandeling van de producten van de vrachtwagen van de vervoerder op zijn verkooppunt of opslagplaats te verzekeren onder voorwaarden die het mogelijk maken de producten onder de vereiste voorwaarden op te slaan. Zolang de prijs niet volledig is betaald, zal koper de producten niet verpanden of op enigerlei wijze als zekerheid gebruiken. Bovendien moet koper ons in geval van inbeslagneming of andere interventie door derden ten aanzien van de producten onverwijld op de hoogte brengen, zodat wij ons daartegen kunnen verzetten en onze rechten kunnen behouden. In ieder geval blijft het beding van eigendomsvoorbehoud ook in geval van inbeslagneming van toepassing. In geval van niet-betaling van een factuur op de vervaldag of een gedeelte van de prijs, moeten de producten, op ons verzoek, onmiddellijk aan ons worden teruggestuurd op kosten en risico van koper. Bij gebrek aan een retourzending door koper kunnen wij de producten zelf op zijn

kosten en voor zijn risico terughalen bij koper. Koper verbindt zich er uitdrukkelijk toe om ons of elke persoon die daartoe door ons is gemachtigd, toegang te verlenen tot zijn bedrijf om de producten terug te halen. In geval van gerechtelijke reorganisatie, ontbinding of vereffening van de klant kunnen de producten of de prijs ervan, in geval van wederverkoop, worden gevorderd in overeenstemming met de geldende wettelijke en reglementaire bepalingen. In geval van een claim voor de producten behouden wij ons het recht voor om een inventarisatie te laten opmaken en/of de onbetaalde producten van koper in bewaring te houden. In geval van gehele of gedeeltelijke niet-betaling van de producten, worden de producten in voorraad geacht overeen te komen met de onbetaalde vorderingen. Het eventueel eerder betaalde bedrag blijft bij wijze van boetebeding bij ons.

10. OVERMACHT

In geen geval kunnen wij aansprakelijk worden gesteld voor een schending van onze contractuele verplichtingen als gevolg van een geval van overmacht. Onder overmacht wordt verstaan elke gebeurtenis die buiten onze macht ligt, zoals brand, overstroming, storm, aardbeving en andere natuurrampen, oorlog, oproer en revoluties, staking, werkonderbrekingen of andere sociale bewegingen onder onze medewerkers of die van onze leveranciers of dienstverleners, bezetting van fabrieken of gebouwen, administratieve beslissingen, overheidsmaatregelen, onderbreking van transportmiddelen of de onmogelijkheid om producten of grondstoffen te leveren. In het geval dat het door overmacht onmogelijk is om geheel of gedeeltelijk aan onze verplichtingen te voldoen, zullen wij kopers daarvan zo spoedig mogelijk op de hoogte stellen. Wij kunnen dan, afhankelijk van de omstandigheden, ofwel de bestelling annuleren, de uitvoering ervan opschorten of de levering uitstellen zonder dat koper hiervoor enige schadevergoeding kan eisen of zijn bestelling kan annuleren, tenzij wij dit uitdrukkelijk van tevoren zijn overeengekomen. In geval van opschorting van de bestelling verbindt koper zich ertoe alle nodige maatregelen te nemen om, op zijn kosten, de geldigheid van zijn betaalmiddelen te verlengen tijdens de periode van opschorting van de bestelling en tot het moment waarop de levering kan worden uitgevoerd.

11. NIETIGHEID

Indien enige bepaling of een deel van een bepaling van deze algemene voorwaarden of de overeenkomst waarop deze algemene voorwaarden van toepassing zijn, ongeldig is, blijven de overige bepalingen van deze algemene voorwaarden of de overeenkomsten waarop zij van toepassing zijn, van kracht.

11. PERSOONLIJKE GEGEVENS

Wij zijn verantwoordelijk voor het verwerken van de persoonsgegevens van de managers, bedienden, medewerkers of agenten van de cliënt, die in naam en voor zijn rekening met ons in contact komen (hierna de "Betrokkenen"), voor de doeleinden in het bijzonder in het kader van uitvoeringen van bestellingen, betalingen van facturen, beheer van commerciële prospectie, rechten en eventuele geschillen. De betrokkenen hebben recht op toegang, verzet, rectificatie, beperking, intrekking, wissing van gegevens die op hen betrekking hebben, het recht om richtlijnen vast te stellen met betrekking tot het lot van hun persoonsgegevens na hun dood, het recht om niet het onderwerp uit te maken van een individueel geautomiseerd besluit, het recht op de overdraagbaarheid van hun gegevens en de mogelijkheid om een klacht in te dienen bij de bevoegde gegevensbeschermingsautoriteit. De cliënt verbindt zich ertoe om, uiterlijk bij het verzamelen van hun gegevens, de betrokkenen de informatie in dit artikel en in het vertrouwelijkheidsbeleid ter beschikking te stellen, deze informatie kan per e-mail worden toegezonden op eenvoudig verzoek. De cliënt gaat ermee akkoord om ons bedrijf te vrijwaren voor elke veroordeling of schade die het kan lijden als gevolg van het niet nakomen van zijn verplichtingen.

12. BEVOEGDE RECHTBANK - TOEPASSELIJK RECHT - TAAL

Deze algemene verkoopsvoorwaarden en alle overeenkomsten die in het kader daarvan worden gesloten, zijn onderworpen aan Belgisch recht. Alle geschillen die tussen verkoper en koper ontstaan, vallen onder de exclusieve bevoegdheid van de Franstalige rechtbanken van Brussel. Koper behoudt echter de mogelijkheid om de zaak aanhangig te maken bij de bevoegde rechter in plaats van de woonplaats van koper. In geval van een geschil over de interpretatie van deze algemene voorwaarden, geldt de Franstalige versie daarvan.



Martin Diffusion
51, Rue Principale
90110 Saint Germain
Le Chatelet FRANCE
Tél. 03 84 23 04 93



HOOFDZETEL
Boulevard St Michel, 47
1040 Bruxelles
BELGIQUE

BESTELLINGEN
Tél. 02/ 402 00 02
Fax. 02/ 402 00 22
belgagel1@coupdepates.fr

LOGISTIEK
Rue du Traité de Rome
59160 Lomme
FRANCE

Coup de pates®

TRADITION & INNOVATION

Viennoiserie

Amerikaanse Viennoiserie en Patisserie

Patisserie

Hartige Hapjes

Zoetigheden

Basisproducten

Broden

La Carte

D'HUBERT®

Snacking

Voorgerechten en Charcuterie

Producten uit de zee

Vlees en Gevogelte

Garnituren en Culinaire hulpen

Zuivel Desert en Vruchten

Verpakkingen

Met uitzondering van drukfout. Prijzen geldig vanaf 01 april 2023 zolang de voorraad strekt. Het is verboden om geheel of gedeeltelijk de huidige catalogus te reproduceren. COUP DE PATES® SNC - 402 616 094 RCS - Siret: 402 636 094 00032. Ontwerp : COUP DE PATES® Paris : Agence bis Art / Philippe Marinneau / Nicolas Réchez / Patrick Rougierau / S'curiz / Dominance & Associés / Fotolia / Shutterstock. Photos non contractuelles.



LUXEMBOURG



BelgaGEL

