

Innovatiecampagne
2025 – Q1

SEIZOENSTRENDS

Q1 2025

Dit jaar is er lekkers op komst! En zoals gebruikelijk zijn we er snel bij: we presenteren ze nu al in deze seizoensvoorbeschouwing.

Met zuurdesem graag.

Zuurdesem is steeds belangrijker in de gedachten van onze klanten. Het is dan ook het basisingrediënt van speciale broden als de Vintage baguette Saint Honoré of de drie nieuwe producten uit het Gran Reserva-assortiment – let op: twee ervan zijn al gebakken voor nog meer gemak. We hebben zuurdesem zelfs verwerkt in onze Croissant Sophie met zuurdesem.

Snacks die uitnodigen tot reizen.

Meer dan naar andere landen, naar andere tijden. Zoals het Kip Champignon Bladerdeeg, dat ons terugvoert naar de keuken van onze grootmoeders. Of de Ham & Kaas Rayati, die ons herinnert aan lekkernijen uit onze kindertijd maar dan in een verbeterde versie.

Het moet kraken als je het eet!

De crunch is de favoriete textuur van alle soorten consumenten. Daarom bieden we je alles van knapperige zoete specialiteiten zoals die van Lion, die zo knapperig zijn dat ze zelfs lijken te brullen, of de White Chocolate Bar Croissant, die zelfs van binnen knapperig is, tot brood zoals de GR Multizaden baguette met de heerlijk knapperige korst.



Inhoudsopgave

BROOD	Vintage baguette Saint Honoré · p. 5 Mini baguette · p. 7 Broden Saint Honoré · p. 9 GR Brood Kurkuma Mais · p. 11 GR Brood en Gourmet Fully Baked · p. 13 Assortiment Gran Reserva Fully Baked · p. 15 GR Multizaden baguette · p. 17 Cristallino Zaden Meergranen · p. 19 Focaccia's Cristallino · p. 21 Mini Ciabatta's Cristallino · p. 23 Mini Rond Cristallino · p. 25 Flutes Cristallino · p. 27
LE BRIÓ	Burger bun rood · p. 29 Assortiment Brioche Beach · p. 31
HARTIGE GEBAKJES	Burger Croissant · p. 33 Kaas Twist · p. 35 Ham & Kaas Rayati · p. 37 Kip Champignon Bladerdeeg · p. 39 Cheesepies · p. 41 Croissant Brioche Ham-Kaas · p. 43
ZOETE GEBAKJES	Croissant Paris Excellence · p. 45 Croissant Sophie met zuurdesem · p. 47 Sophie Rayatis · p. 49 White Chocolate Bar Croissant · p. 51 Cinnamon Mini Palmier · p. 53 Kaneel Twister · p. 55 Diamant Croissant · p. 57
AMERICAN BAKERY	Muffins · p. 59 Specialiteiten Pistache · p. 61 Specialiteiten Lion® · p. 63
DOTS®	Specialiteiten BISCOFF® · p. 65 Sneeuw BerliDots® · p. 67 MiniDots® Gevuld · p. 69 QuadraDots® Gouden Karamel · p. 71 Yuzu Bloem Dots® · p. 73 Matcha Dots® · p. 75
LYKKE	Plumcakes · p. 77 Mokka Cake van AA · p. 79
	Overzicht · p. 81

SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés

Pere Gallés



VINTAGE BAGUETTE SAINT HONORÉ

Met dit nieuwe artikel breiden we het assortiment van Saint Honoré uit.

Met zijn puntige afwerking valt het op door de **onregelmatige grigne**, de licht bebloemde nerven en de **dunne, stevige en smaakvolle korst**.



67552

Vintage baguette Saint Honoré

20 st / 280 g / 6x5 / 20-30 min. ontdooien
190-210° / 15-20 min. oven / 39 cm

Breid je assortiment Saint Honoré-broden uit met:



68445

Baguette Santa Inés



61245

Baguette Ancienne

Troeven:



100% NATUURLIJK



MET ZUURDESEM



HOGHE HYDRATATIE



LANGE GISTING



GEBAKKEN IN STEENOVEN



HANDMATIG UITGEREKT

Nieuw Q1 2025 - Europastry - 5



DOOR ZIJN ORIGINELE KARAKTER IS
HET DE PERFECTE BASIS VOOR JE MEEST
VERRASSENDE CREATIES.



MAAK MET DIT ARTIKEL DE LEKKERSTE
MINIBROODJES.

MINI BAGUETTE

We breiden het assortiment kant-en-klare broden van Saint Honoré uit met dit **voorgebakken rustieke halve brood**.

Je zult er dol op zijn, want je hoeft het alleen maar 30 minuten te ontdooien en daarna kun je er belegde broodjes of brood voor maaltijden mee bereiden. Ideaal om je klanten **snel te helpen tijdens piekmomenten**.



60441
Mini baguette

24 st / 130 g / 6x13
30 min. ontdooien / 25 cm

Combineer je broodassortiment met:



60445
Aqua Fully Baked
Saint Honoré

Troeven:



MET DEEGBASIS



HOGHE HYDRATATIE



HANDMATIG UITGEREKT



GEBAKKEN IN STEENOVEN



ONTDOOIEN EN SERVEREN



5 MIN. OPWARMEN VOOR EEN EXTRA KNAPPERIG RESULTAAT



TIJDWINST, MAXIMALE ROTATIE



GROEI-PROGNOSE VAN FULLY BAKED-PRODUCTEN +5,9%



CREËER EEN SNACKHOEK MET
KARAKTER.



MIDDAG- EN AVONDMAAL:
BREID JE AFHAALDIENSTEN UIT.

SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés

Ynnis

BRODEN SAINT HONORÉ

Zoals alles in het Saint Honoré-assortiment hebben deze broden unieke kenmerken:

- **Hoge hydratatie.**
- **Dubbele gisting.**
- **Handmatige omkering.**
- Gebakken in **steenoven.**



62040

Le Noir Saint Honoré

12 st / 505 g / 6x6 / 45 min. ontdooien
190-200° / 15-20 min. oven / 27 cm



62039

Kombucha Brood Saint Honoré

12 st / 500 g / 6x6 / 45 min. ontdooien
180-200° / 20-25 min. oven / 27 cm

Troeven:



100% NATUURLIJK



SPECIALE MEELSOORTEN



MET VOLKOREN ZUURDESEM



INGREDIËNTEN DIE VERRASSEN



HOGE HYDRATATIE



TRENDY BRODEN



SPECIALE BRODEN ZIJN GOED VOOR 50%
VAN HET MARKTAANDEEL VAN BROOD



GEBUIK DEZE BRODEN ALS BASIS VOOR
JE MEEST ORIGINELE TOASTS.



DE BLIKVANGERS VAN JE ETALAGE.



GR BROOD KURKUMA MAIS

Met **maïsmeel**, **kurkuma** en **pompoenpitten**, en omhuld met **maïsgriesmeel**.

Gran Reserva-proces:

- **Drievoudige gisting.**
- **Hoge hydratatie.**
- Met **zuurdesem** en **lokale meelsoorten.**



63427
GR Brood Kurkuma Mais

16 st / 425 g / 4x7 / 25-30 min. ontdooien
170-180° / 30-35 min. oven / 25 cm

Vul je broden aan met:



63515
GR Brood Haver &
Zaden



20025
GR Brood Kalamata
Olijven

Troeven:



100% NATUURLIJK



MET MAÏSMEEL



HOGHE HYDRATATIE



BINNENKANT MET ZAADJES



MET ZUURDESEM



POPULAIRE BRODEN



SPECIALE BRODEN ZIJN GOED VOOR 50%
VAN HET MARKTAANDEEL VAN BROOD



TASTY TOASTS. CREËER VERSCHILLENDE
COMBINATIES MET INGREDIËNTEN DIE GOED
BIJ DE SMAAKNUANCES PASSEN.



VOEG KLEUR TOE AAN JE TOONBANK.

GR BROOD EN GOURMET FULLY BAKED

Door het succes van het Gran Reserva fully baked-assortiment breiden we dit uit met twee nieuwe specialiteiten. Deze zijn ook **voorgebakken**, zodat je ze **snel kunt gebruiken** wanneer de vraag toeneemt.

- **GR Brood Fully Baked.** Kwaliteit en snelheid in één.
- **GR Gourmet Fully Baked.** Even in de oven en je hebt een baguette die al je broodbehoeften oplost.

63433
Brood Gran Reserva
Fully Baked
16 st / 405 g / 4x7
30-45 min. ontdooien / 25 cm



63428
Gourmet Gran Reserva
Fully Baked
75 st / 90 g / 4x7
30-45 min. ontdooien / 17,5 cm



Troeven:

-  100% NATUURLIJK
-  HOGE HYDRATATIE
-  ONTDOOIEN EN SERVEREN
-  EVEN OPWARMEN VOOR EEN BETER RESULTAAT
-  AMBACHTELIJKE LOOK
-  TIJDWINST, MAXIMALE ROTATIE
-  GROEI-PROGNOSE VAN FULLY BAKED-PRODUCTEN +5,9%



BROOD OM TE DIPPEN.
JE ZULT NOOIT MEER ZONDER BROOD ZITTEN!



BROODJES OP BESTELLING,
DE HELE DAG DOOR.



ASSORTIMENT GRAN RESERVA FULLY BAKED

Het Gran Reserva-proces is een garantie voor succes:

- **Drievoudige gisting.**
- **Hoge hydratatie.**
- Met **zuurdesem en lokale meelsoorten.**

Je beschikt nu ook over een hele reeks 'ontdooi-en-klaar'-opties, zodat je je favoriete brood razendsnel voor je hebt staan.

68325
Baguette GR Fully Baked
26 st / 265 g / 4x7 / 20-25 min. ontdooien / 53 cm



68335
GR Homestead brood fully baked
16 st / 250 g / 4x7 / 20-25 min. ontdooien / 40 cm



67325
GR Fully baked medium Baguette
40 st / 160 g / 4x7 / 20-25 min. ontdooien / 28 cm



65325
GR Sandwich baguette fully baked
40 st / 125 g / 4x7 / 20-25 min. ontdooien / 26 cm



66325
GR Petit pain fully baked
60 st / 70 g / 4x7 / 20-25 min. ontdooien / 17 cm



Troeven:

-  100% NATUURLIJK
-  HOGE HYDRATATIE
-  ONTDOOIEN EN SERVEREN
-  AMBACHTELIJKE LOOK
-  EVEN OPWARMEN VOOR EEN BETER RESULTAAT
-  SPECIAAL HORECA
-  GROEI-PROGNOSE VAN FULLY BAKED-PRODUCTEN +5,9%



**IDEAAL OM SNEL TE REAGEREN OP
ONVOORZIENE GEBEURTENISSEN.**



**ASSORTIMENT RESERVA ORIGEN,
DE AUTHENTICITEIT VAN DE HERKOMST.**

**Gran
Reserva**
ORIGEN
DEL CAMPO A LA MESA

GR MULTIZADEN BAGUETTE

Multizaden baguette met drie sneden
en een heerlijk knapperige korst met **zes zaden**; maar ook luchtig en dus een vlotte hap.



63432
Multizaden baguette

24 st / 215 g / 6x6 / 15-20 min. ontdooien
190-210° / 15-18 min. oven / 39 cm

Zet dit nieuwe artikel op je toonbank samen met:



80028
Vegan meergranen baguette



27861
Kornspitz

Troeven:



MET ZAADJES IN KORST EN KRUIM



VOOR JE GEZONDE BROODJES



VEELZIJDIGHEID



AMBACHTELIJKE LOOK

6
ZADEN

GOUDEN LIJNZAAD
BRUIN LIJNZAAD
MAANZAAD
GEPELDE GIERST
ZONNEBLOEMPITTEN
POMPOENPITTEN



TUSSENDOORTJE: IN SNEETJES + THEE,
SAP OF INFUSIE.



**MAAK HIERMEE DE LEKKERSTE BELEGDE
BROODJES.**

Cristallino
100% NATURAL



CRISTALLINO ZADEN MEERGRANEN

De aantrekkelijke mix van zaden in de korst staat in voor een **unieke textuur**.

Met **extra vierge olijfolie, wholegrain meel en zuurdesem, rode quinoa, gepelde zonnebloempitten en gierstzaadjes en goudbruin en bruin lijnzaad**.



65431
Cristallino Zaden
Meergranen
12 st / 250 g / 4x11
30-40 min. ontdooien / 36 cm



65249
Cristallino Zaden Meergranen
Voorgesneden
14 x 6 st / 60 g / 4x11
30 min. ontdooien / 11 cm



Troeven:

- 100% NATUURLIJK
- MET ZUURDESEM
- MET EEN VERScheidenHEID AAN ZAADJES IN KORST EN KRUIM
- HOGE HYDRATATIE
- ONTDOOIEN EN SERVEREN
- AMBACHTELIJKE LOOK
- EVEN OPWARMEN VOOR EEN EXTRA KNAPPERIG RESULTAAT
- GROEIPROGNOSE VAN FULLY BAKED-PRODUCTEN +5,9%



OM OP ELK MOMENT VAN TE GENIETEN.



ALS BEGELEIDING BIJ HOOFDGERECHTEN OF OM DE WACHTTIJD VAN JE GASTEN TE VERAANGENAMEN.

5
ZADEN

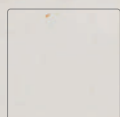
RODE QUINOA
ZONNEBLOEMPITTEN
GIERST
GOUDEN LIJNZAAD
BRUIN LIJNZAAD

Cristallino
100% NATURAL



Maximale
veelzijdigheid,
maximale
opbrengst

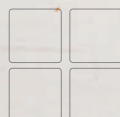
In één stuk



In reepjes



In vierkanten



In driehoeken



Miniporties



FOCACCIA'S CRISTALLINO

Deze drie rechthoekige focaccia's met een luchtige kruim worden bereid met behulp van **zuurdesem**, **extra vierge olijfolie** en **griesmeel**. Dit doen we deels met de hand volgens een **dubbel gistingsproces**, waarna we ze bakken in een **oven met stenen vloer**.

Dikke, rechthoekige focaccia's worden gepresenteerd in een **aluminium vorm**, waardoor ze gemakkelijk te hanteren zijn.

67902
Focaccia Cristallino Tomaat
6 st / 660 g / 4x11
35-45 min. ontdooien / 26 cm



67897
Cristallino Focaccia Olijf
6 st / 660 g / 4x11
30-45 min. ontdooien / 26 cm



67896
Focaccia Cristallino Klassiek
6 st / 550 g / 4x11
30-45 min. ontdooien / 26 cm



☐ Inclusief aluminium bakje voor beter verwarmen en serveren

Troeven:

- 100% NATUURLIJK
- MET ZUURDESEM
- HANDMATIGE VORMING EN DECORATIE
- EENVOUDIGE HANTERING
- MAXIMALE VEELZIJDIGHEID
- EVEN OPWARMEN VOOR EEN EXTRA KNAPPERIG RESULTAAT
- SPECIAAL HORECA
- GROEI-PROGNOSE VAN FULLY BAKED-PRODUCTEN +5,9%



**PERSONALISEER ZE DOOR NOG ANDERE
INGREDIËNTEN TOE TE VOEGEN.**



**SNIJD ZE IN REEPJES EN MAAK ER EEN HAPJE
OF VOORGERECHT VAN.**

Cristallino
100% NATURAL

MINI CIABATTA'S CRISTALLINO

Ultralicht, extra knapperig, 100% natuurlijk
en superhandig: ontdooien, in de oven of
broodrooster zetten en genieten!

Mini Ciabatta Cristallino met Pompoenpitten.
Met tarwemeel, mout en lijn-, sesam-,
zonnebloem- en boekweitzaadjes, versierd met
pompoenpitten.

Mini Ciabatta Cristallino met Zaden. Met
tarwe-, mout- en boekweitmeel en lijnzaad,
sesamzaad, zonnebloempitten en maanzaad in
het deeg en in de versiering.



63027
Mini Ciabatta Cristallino
met Pompoenpitten

60 st / 55 g / 8x7
15 min. ontdooien / 8,5 cm



63028
Mini Ciabatta Cristallino
met Zaden

60 st / 55 g / 8x7
15 min. ontdooien / 8,5 cm

Troeven:

-  100% NATUURLIJK
-  HOGE HYDRATATIE
-  DUBBELE GISTING
-  MET ZAADJES BINNEN EN BUITEN
-  GEBAKKEN IN STEENOVEN
-  ONTDOOIE EN SERVEREN
-  EVEN OPWARMEN VOOR EEN EXTRA
KNAPPERIG RESULTAAT
-  IMPULSFORMAAT
-  SPECIAAL HORECA
-  GROEI-PROGNOSE VAN FULLY BAKED-
PRODUCTEN +5,9%



DE KNAPPERIGE TEXTUUR CONTRASTEERT
MET DE ROMIGE VULLING.



HEERLIJKE SNACKS VOOR
JE CATERINGDIENSTEN.

Cristallino
100% NATURAL

MINI ROND CRISTALLINO

Ultralicht, extra knapperig, 100% natuurlijk, superpraktisch en klaar om te serveren.

Mini Rond Meergranen.

Met volkorenmeel.

Mini Rond Spinaziebroodje.

Met spinazie en stukjes maïs in de korst.

Mini Rond Johannesbroodje.

Met johannesbroodmeel en gepelde sesamzaadjes als topping.



67675
Mini Rond
Volkorenbroodje
85 st / 45 g / 8x8
15 min. ontdooien
7,4 cm



63029
Mini Rond
Spinaziebroodje
70 st / 47 g / 8x7
15 min. ontdooien
9 cm



63031
Mini Rond
Johannesbroodje
70 st / 47 g / 8x7
15 min. ontdooien
9 cm

Troeven:

-  100% NATUURLIJK
-  HOGE HYDRATATIE
-  DUBBELE GISTING
-  MET ZAADJES BINNEN EN BUITEN
-  GEBAKKEN IN STEENOVEN
-  ONTDOOIEN EN SERVEREN
-  EVEN OPWARMEN VOOR EEN EXTRA KNAPPERIG RESULTAAT
-  IMPULSFORMAAT
-  SPECIAAL HORECA
-  GROEI-PROGNOSE VAN FULLY BAKED-PRODUCTEN +5,9%



**STEL EEN MENU VAN PREMIUM MINIBROODJES
MET KLEURRIJKE OPTIES SAMEN.**



**JE TAFELBROODJES, NU NOG
AANTREKKELIJKER.**

Cristallino
100% NATURAL



FLUTES CRISTALLINO

Ze zijn **ultralicht, extra knapperig, %100 natuurlijk en superpraktisch**. Bovendien vallen ze op door hun aantrekkelijke formaat, waardoor ze gemakkelijk te eten zijn.

Flutes Olijf.

Met Kalamata-olijven (%12), tijm, lijnzaad, oregano en sumak.

Flutes Haver.

Met stukjes en vlokken haver, havermeel en olijfolie.

Flutes Meerzaden.

Met zonnebloempitten, lijn-, sesam- en boekweitzaad.



64057 Flutes Olijf

75 st / 40 g / 8x7
30-40 min.
ontdooien
12 cm

64055 Flutes Haver

80 st / 35 g / 8x7
30-40 min.
ontdooien
11 cm

64056 Flutes Zaden

80 st / 35 g / 8x7
30-40 min.
ontdooien
11 cm

Troeven:

-  100% NATUURLIJK
-  HOGE HYDRATATIE
-  DUBBELE GISTING
-  MET ZAADJES BINNEN EN BUITEN
-  GEBAKKEN IN STEENOVEN
-  ONTDOOIEN EN SERVEREN
-  EVEN OPWARMEN VOOR EEN EXTRA KNAPPERIG RESULTAAT
-  IMPULSFORMAAT
-  SPECIAAL HORECA
-  GROEI-PROGNOSE VAN FULLY BAKED-PRODUCTEN +5,9%



IDEAAL VOOR OP JE CATERINGSCHALEN:
EENVOUDIG TE MAKEN EN TE ETEN.



TUSSENDOORTJES VOOR ALLE SMAKEN.
SELECTEER DE INGREDIËNTEN AFHANKELIJK
VAN DE FLUTE.

BURGER BUN ROOD

Vergelijken is zinloos: met dit hamburgerbroodje zit je zeker goed.

Zijn **moderne en informele uitstraling** trekt je meest nieuwsgierige klanten aan.

De **sesamzaadjes** zorgen voor de onmiskenbare smaak.



63429

Burger bun rood

60 st / 75 g / 4x8 / 30 min. ontdooien / 11 cm

Maak gebruik van het reclamemateriaal dat we ter beschikking stellen.



Troeven:



ONTDOOIEN EN KLAAR



VEELZIJDIGHEID



MAXIMALE ZACHTHEID



AL VOORGESNEDEN



AANTREKKELIJK FORMAAT



SPECIAAL VOOR HORECA



ALLES OP ROOD. STEL EEN MENU MET DRANKEN EN INGREDIËNTEN IN DIE KLEUR SAMEN.



SPECIAAL ONTWERPEN VOOR JE MEEST INNOVATIEVE VULLINGEN.



ASSORTIMENT BRIOCHE BEACH

Onze familie van Beach-briochebroodjes groeit:
zacht en stevig, nu in miniformaat!

- Met een intense kleur en gepresenteerd in plakken. En met een **uitzonderlijke malsheid**: doordat ze allemaal **aan elkaar kleven, blijft ze vochtig**.
- Hun **textuur is zacht en licht chewy**.
- **Gemakkelijk te hanteren**: omdat de plakken al in porties zijn verdeeld, hoeft u alleen maar elk stuk uit elkaar te halen, ze naar smaak aan te snijden en te vullen.



63454
Mini Hot Dog Beach
6 plakken van 18 st
530 g / 4x14
50 min. ontdooien / 36 cm



63475
Burger bun Beach
4 plakken van 15 st
1.425 g / 4x8
30-35 min. ontdooien /
11,5 cm



63240
Hot Dog Beach
6 plakken van 8 st
600 g / 4x14
50-60 min. ontdooien /
36,5 cm

Troeven:



PRAKTISCH: ONTDOOIEN EN SERVEREN



MET ZUURDESEM



MAXIMALE ZACHTHEID



GLANZENDE KORST



EENVOUDIGE HANTERING



GROEI CATEGORIE BRIOCHE 15%



GESCHIKT VOOR ALLE SOORTEN VULLINGEN,
ZOWEL ZOET ALS HARTIG.



CONSISTENTE MALSHED.
KAN ALLES AAN!

sélection
D'OR



BURGER CROISSANT

Deze croissant is niet gevouwen, **maar opgerold tot een spiraal**.

We zijn dol op de sierlijke groeven die de **glanzende, goudbruine lagen van het bladerdeeg met margarine benadrukken**.

Het is zo **makkelijk te snijden** dat je aan duizend-en-één vullingen gaat denken.



84062
Burger Croissant

24 st / 75 g / 8x15
40 min. ontdooien / 9,1 cm

Presenteer dit nieuwe artikel samen met:



86041
New York Roll Plain

Troeven:

-  ONTDOOIEN EN SERVEREN
-  MAXIMALE ZACHTHEID
-  EENVOUDIGE HANTERING
-  GROTE VEELZIJDIGHEID
-  AL VOORGESNEDEN
-  INNOVATIEF PRODUCT
-  SPECIAAL HORECA



DIT PRODUCT IS ZO VEELZIJDIG
DAT DE VULLING DIE JE ERBIJ SERVEERT
NOG LEKKERDER WORDT.



GEEF ER EEN FEESTELIJKE TOUCH AAN. VOEG
HET TOE AAN DE HAPJES VAN JE CATERING.

CAPRICE

VIENNOISERIE



KAAS TWIST

Deens boterdeeg met een spiraalvorm en een hart van roomkaas, met **48% vulling** en een topping van **geraspte Emmentaler kaas** die tijdens het bakken gegratineerd wordt.



67903
Kaas Twist

36 st / 110 g / 8x10 / 20-30 min. ontdooien
175-180° / 15-20 min. oven / 10 cm

Vul je assortiment snacks aan met:



67048
Vierkant Caprese



44952
Vierkant Midi Kaas en Spinazie

Troeven:



BEREID MET BOTER



MET ECHTE KAAS



VOORGEIST EN VERSIERD



BEREID MET KWALITEITSINGREDIËNTEN



IMPULSPRODUCT



GROEI-PROGNOSE VAN PRODUCTEN IN DE ZOUTE CATEGORIE +6,6%



IDEAAL GRAB&GO



IDEAAL VOOR **GRAB&GO**, ALTIJD KLAAR OM MEE TE NEMEN.



SAMEN MET EEN BIJGERECHT IS HET EEN **FASTFOODOPTIE**.

VIENNOISERIE
SOPHIE
PUR
BEURRE

HAM & KAAS RAYATI

Deens gebakje met **Emmentaler kaas, hamblokjes, boter en scharreleieren.**

Onder de **aantrekkelijke gestreepte korst** schuilt een verfijnd en verleidelijk hart.

Gemaakt om jouw zaak te laten slagen!

- Smaak **nummer één in verkoop.**
- **40% vulling.**



61945

Ham & Kaas Rayati

70 st / 100 g / 8x9 / 20-30 min. ontdooien
170-180° / 15-20 min. oven / 10,5 cm

Vul je assortiment snacks aan met:



60807
Driehoek Spinazie



40297
Pretzel Kaas

Troeven:



BEREID MET BOTER



MAXIMALE ZACHTHEID



AL VERSIERD



GEVULD MET KWALITEITSINGREDIËNTEN



IMPULSAANKOOP



GROEI-PROGNOSE VAN PRODUCTEN IN DE
ZOUTE CATEGORIE +6,6%



INNOVATIEF PRODUCT



IDEAAL GRAB&GO



HET ORIGINEELSTE COMBIBROODJE.
BIED HET AAN IN PLAATS VAN DE KLASIEKE
HAM-KAAS SANDWICH.



BEREID HET ZOALS JIJ HET LEKKER VINDT:
IN DE OVEN, IN JE SALAMANDER, OP DE
BAKPLAAT, OP DE GRILL...

sélection
D'OR

KIP CHAMPIGNON BLADERDEEG

We presenteren je oma's **kippenstoofpot** verpakt in **bladerdeeg met margarine**, waar je altijd en overal van kunt genieten.



60809 Kip Champignon Bladerdeeg

42 st / 157 g / 8x17 / 20-30 min. ontdooien
180° / 15-20 min. oven / 13 cm

Maak gebruik van het
reclamemateriaal dat
we ter beschikking
stellen.



Troeven:



AMBACHTELIJKE LOOK



MAXIMALE ZACHTHEID



IMPULSCONSUMPTIE



GROEI-PROGNOSE VAN PRODUCTEN IN DE
ZOUTE CATEGORIE +6,6%



INNOVATIEF PRODUCT



IDEAAL GRAB & GO



KLAAR OM MEE TE NEMEN.
PLAATS EEN AANTAL STUKS OP KARTONNEN
DIENBLADEN OF IN PAPIERTJES.



SNELLE SNACK. SERVEER HET MET EEN LICHT,
GEMAKKELIJK TE ETEN BIJGERECHT.

CHEESEPIES

Cheeseburger Pie

Gerookte kaas in het deeg en kalfsvlees, spek, ketchup, mosterd, augurk, zilveruitjes en cheddarkaas in de vulling.

69555

Cheeseburger Pie

27 st / 100 g / 8x17

200° / 10-15 min. oven / 12x7 cm



Kip Sicilie Pie

Emmentaler en oude kaas in het deeg en kippendij, verse basilicum, gedroogde tomaten en mozzarella in de vulling.

69534

Kip Sicilie Pie

27 st / 100 g / 8x17

200° / 10-15 min. oven / 12x7 cm



Cheddar Jalapeño Pie

Cheddarkaas in het deeg, en room en cheddarkaas, spek, bechamelsaus en jalapeño in de vulling.

69553

Cheddar Jalapeño Pie

27 st / 100 g / 8x17

200° / 10-15 min. oven / 12x7 cm



Troeven:



AMBACHTELIJKE LOOK



EXTRA VEEL KAAS



IMPULSCONSUMPTIE



GROEI-PROGNOSE VAN PRODUCTEN IN DE ZOUTE CATEGORIE +6,6%



INNOVATIEF PRODUCT



IDEAAL GRAB & GO



SMAKEN VAN DE WERELD. MARKEER ZE MET VLAGGETJES VAN MEXICO, ITALIË EN DE VS.



PER DRIE. MAAK COMBO'S MET DE DRIE SMAKEN.

CROISSANT BRIOCHE HAM-KAAS

Een bijzondere mix: de basis is een brioche-croissant die we bereiden met **boter, ei en melk**. Dit vullen we dan met **plakjes ham en kaas**.



68886
Croissant Brioche Ham-Kaas
24 st / 120 g / 8x9
40-50 min. ontdooien / 14 cm

Het wordt aanbevolen het even op te warmen voordat je het serveert:

Warm het even op in de salamander na het ontdooien.



Troeven:

-  BEREID MET BOTER
-  ONTDOOIEN EN VERKOPEN
-  EENVOUDIGE HANTERING
-  LOS VERPAKT
-  AANTREKKELIJK FORMAAT
-  IMPULSPRODUCT



EVEN ROOSTEREN EN KLAAR!
WARM IS HET NOG LEKKERDER.



HET ALTERNATIEF VOOR BELEGDE BROODJES,
SPECIAAL VOOR ZOETEKAUWEN.

CROISSANTS PARIS EXCELLENCE

We presenteren twee rechte croissants uit de *boulangerie*, op Franse wijze, die drie onderscheidende kenmerken gemeen hebben:

- Ze bevatten **25% boter**.
- We bereiden ze volgens het **proces van *double pointage***, cruciaal om een vochtige en extreem luchtige kruim te verkrijgen.
- De **balans van de ingrediënten** zorgt voor een subtiel zoete smaak en een dunne, knapperige, gekarameliseerde korst.



68872
Croissant Paris Excellence 60 g
80 st / 60 g / 8x7 / 30 min. ontdooien
165-170° / 15-17 min. oven / 15 cm



68871
Croissant Paris Excellence 90 g
50 st / 90 g / 8x7 / 30 min. ontdooien
165-170° / 15-17 min. oven / 15 cm

Troeven:

-  TRADITIONELE RUSTTIJDEN EN LAAGVORMING
-  25% BOTER
-  FRANS RECEPT
-  AMBACHTELIJKE LOOK
-  PREMIUM CROISSANT



COMBINEER ZE MET EEN FRANSE KOFFIE EN
CREËER EEN BISTROMENU.



TWEE VERSCHILLENDE FORMATEN VOOR
EEN BETERE AFSTEMMING OP JE BEDRIJF.

VIENNOISERIE
SOPHIE
PUR
BEURRE

CROISSANT SOPHIE MET ZUURDESEM

Bereid met **boter en scharreleieren**; het geheim zit in de **zuurdesem**, die het bijzondere eigenschappen geeft:

- Het **versterkt de smaak** van de boter.
- Het zorgt voor een **delicate en knapperige korst**.
- Het geeft de kruim **vocht en zachtheid**.
- Na het bakken blijven de **eigenschappen langer behouden**.



62506

Croissant Sophie met zuurdesem

40 st / 90 g / 8x9 / 30-40 min. ontdooien
170° / 18-22 min. oven / 14 cm

Presenteer dit nieuwe Sophie-artikel samen met:



67898

Amandelcroissant

Troeven:



ZUURDESEM VAN ZUIVEL



25% BOTER



GAAT LANG MEE



UNIFORME STUKKEN



AMBACHTELIJKE LOOK



PREMIUM CROISSANT



DE BESTE COMBINATIE.
HET PAST HEEL GOED BIJ EEN KOPJE THEE
OF EEN KOFFIE MET MELK.



VERLICHT HET GOED. ZET DE RUITVORM
EN OPVALLENDE LAGEN IN DE KIJKER.

VIENNOISERIE
SOPHIE
PUR
BEURRE

SOPHIE RAYATIS

Crème Rayati

De **boter** zorgt voor interessante nuances. De **banketbakkersroom van gourmetkwaliteit** wordt erg gewaardeerd.

Opvallend is de versiering met **suikerparels**.



61947 Crème Rayati

70 st / 100 g / 8x9 / 20-30 min. ontdooien
170-180° / 15-20 min. oven / 10,5 cm

Cocoa Hazelnoot Rayati

Deens gebakje gevuld met **cacaocrème en hazelnoten**. De **boter** zorgt voor een interessante smaaknuance.

19% cacaocrème met hazelnoten.



61946 Cocoa Hazelnoot Rayati

70 st / 100 g / 8x9 / 20-30 min. ontdooien
170-180° / 15-20 min. oven / 10,5 cm

Troeven:

-  BEREID MET BOTER
-  GEVULD MET KWALITEITSINGREDIËNTEN
-  AL VERSIERD
-  INNOVATIEF PRODUCT
-  IMPULSAANKOOP
-  IDEAAL GRAB&GO



ALLEEN MET DE BESTE KOFFIE.
SERVEER HET MET EEN KOFFIE DIE PAST
BIJ DE ORGANOLEPTISCHE KWALITEITEN.



GEEF HET MAXIMALE AANDACHT OP JE
MEEST ELEGANTE ONTBIJTBUFFETTEN.

sélection
D'OR



WHITE CHOCOLATE BAR CROISSANT

We hebben ons laten inspireren door de tussendoortjes uit onze kindertijd en hebben het broodje vervangen door een **margarine-croissant versierd met stukjes amandel en suikerparels**, en de bonbon door een knapperige **reep van witte chocolade**.



69282
White Chocolate Bar Croissant
46 st / 105 g / 8x9 / 15-30 min. ontdooien
170-180° / 15-20 min. oven / 12 cm

Zet dit nieuwe product op je toonbank, samen met andere artikelen uit de Caprice-familie:



67460
Cacao en Hazelnoten
Croissant



67430
Meerzaden
Croissant

Troeven:

- 40% VULLING
- AL VERSIERD
- AANTREKKELIJK FORMAAT EN VULLING
- INNOVATIEF PRODUCT
- IMPULSCONSUMPTIE



EEN NIEUWE WIND IN JE AANBOD. COMBINEER
DIT ARTIKEL MET ANDERE CROISSANTS.



JE MEEST VERFIJNDE VOORSTEL. COMBINEER
HET MET JE PERSOONLIJKE SELECTIE VAN
KWALITEITSKOFFIES.

CAPRICE
VIENNOISERIE



CINNAMON MINI PALMIER

Deze palmier is een ware **concentratie van smaak**.

Het zachte bladerdeeg bevat **22% boter**.

Het ingrediënt in de mode **kaneel** verbetert de textuur, smaak en aroma.



61950
Cinnamon Mini Palmier

278 st / 18 g / 8x14 / 10-15 min. ontdooien
180-190° / 10-15 min. oven / 2,1 cm



Maak gebruik van het reclamemateriaal dat we ter beschikking stellen.

Troeven:



AL VERSIERD



22% BOTER



AMBACHTELIJKE LOOK



KANEEL IS IN DE MODE



FORMAAT DAT SMAAKT NAAR MEER



IMPULSPRODUCT



STEL EEN MINI-ONTBIJTMENU SAMEN:
KOFFIE OF ANDERE DRANK EN VERSCHILLENDE PALMIERS.



BELEEFDHEDSGEBAAR. SERVEER JE
THEE OF KOFFIE MET EEN KLEINE PALMIER.

CAPRICE

VIENNOISERIE

KANEEL TWISTER

We draaien deze **stick van botercroissantdeeg** met de hand om het zijn bijzondere en opvallende vorm te geven.

Het aantrekkelijke uiterlijk nodigt je uit om het te proeven en de **explosie van botersmaak** werkt verslavend.



67677

Kaneel Twister

65 st / 55 g / 8x19 / 15-20 min. ontdooien
175-180° / 10-15 min. oven / 25 cm

Vul je Caprice-assortiment aan met:



60151
Caprice Twist



21800
Mini Torsade Caprice

Troeven:



BEREID MET BOTER



EENVOUDIGE HANTERING



AANTREKKELIJK FORMAAT



INNOVATIEF PRODUCT



IMPULSAANKOOP



IDEAAL GRAB&GO



GENIET VAN DIT ZEER ORIGINELE STUK
BIJ JE WARME CHOCOLADEMELK.



PRESENTEER MEERDERE EXEMPLAREN OM JE
TOEVALLIGE KLANTEN TE VERLEIDEN.

DIAMANT CROISSANT

Onze heerlijke Diamant Croissant zal je Z-klanten verleiden.

Het **gebakken boterbrochedeeg** is rijkelijk gevuld met **banketbakkersroom** en bedekt met suiker.

Met **boter, eieren, melk, room en suiker** van de hoogste kwaliteit.



61406
Diamant Croissant
30 st / 164 g / 8x8
30-45 min. ontdooien / 12 cm



Maak gebruik van het reclamemateriaal dat we ter beschikking stellen.

Troeven:

-  BEREID MET BOTER
-  45% ROOM
-  ZORGVULDIG GESELECTEERDE INGREDIËNTEN
-  PRAKTISCH: ONTDOOIEN EN SERVEREN
-  GOURMET RECEPT
-  BRIOCHEDEEG ZIJN GOED VOOR 26% VAN HET MARKTAANDEEL VAN GEBAK
-  POPULAIR PRODUCT



PRESENTEER EEN DIENBLAD MET
VERSCHILLENDE EXEMPLAREN VOOR
BIJENKOMSTEN MET VRIENDEN.



GEEF JE BRUNCHIDEËN EEN
KOSMOPOLITISCHE TOUCH.

MUFFINS

Met **frambozenjam, witte bonbon, bloem, eieren, melk** en suiker.

61299

Muffin Framboos

30 st / 110 g / 8x10

30-60 min. ontdooien / 8 cm



Met **stukjes witte en cacaobonbon, cacaocrème, koffie, bloem, eieren, melk** en suiker.

63482

Muffin Capuccino

30 st / 120 g / 8x10

30-60 min. ontdooien / 8 cm



Met **appel, kaneel, bloem, eieren, melk** en suiker.

60681

Muffin Appel Kaneel

32 st / 110 g / 8x10

30-60 min. ontdooien / 8 cm



Met **abrikozenjam, stukjes abrikoos, bloem, eieren, melk** en suiker.

61298

Muffin Abrikoos

24 st / 136 g / 8x10

30-60 min. ontdooien / 8 cm



Troeven:



PRAKTISCH: ONTDOOIEN EN SERVEREN



AL VERSIERD



MAXIMALE ZACHTHEID



POPULAIRE SMAKEN



IMPULSCONSUMPTIE



GROEI-PROGNOSE VAN AMERICAN BAKERY +2,9%



BINNEN AMERICAN BAKERY
VERTEGENWOORDIGEN MUFFINS 37%
VAN HET MARKTAANDEEL



SPECIAAL VOOR LUNCHROOMS EN
AMBACHTELIJKE ZAKEN



VOEG NIEUWE SMAKEN TOE AAN JE
VOORSTELLEN, OM TER PLAATSE OP
TE ETEN OF AF TE HALEN.



SERVEER ELKE SMAAK MET VERSCHILLENDE
DRANKEN EN CREEËR ORIGINELE COMBINATIES.

SPECIALITEITEN PISTACHE

Bij deze drie specialiteiten wordt **pistache** verwerkt in de vulling, in de **topping** en in de **decoratie**.

Onze nieuwe Tûlpe Pistache is gevuld met **pistachecrème** en bedekt met **witte en pistachepraliné** en stukjes pistache.

Ruth's
American Style Recipe

65051
Muffin Pistache
20 st / 106 g / 8x17
30 min. ontdooien / 7,2 cm



DOTS
ORIGINAL

68226
PopDots® Pistache
88 st / 24 g / 8x20
40 min. ontdooien / 4,6 cm



67056
Dots® Pistache
36 st / 73 g / 8x16
20-25 min. ontdooien / 9,5 cm



Troeven:



PRAKTISCH: ONTDOOIEN EN SERVEREN



AL VERSIERD



MAXIMALE ZACHTHEID



POPULAIRE SMAAK



IMPULSCONSUMPTIE



SPECIAAL VOOR LUNCHROOMS EN
AMBACHTELIJKE ZAKEN



**KLAAR OM MEE TE NEMEN. IDEAAL VOOR
TOEVALLIGE KLANTEN.**



**ZET HET BELANGRIJKSTE INGREDIËNT IN DE
KIJKER.**
VERSIER JE TOONBANK MET PISTACHENOTEN.

SPECIALITEITEN LION®

We bereiden onze Muffin Lion met **authentieke Lion-chocoladereep** – zowel in de crème van de vulling, die ook stukjes Lion bevat, als in de decoratie, die een dubbele laag Lion-chocolade met stukjes Lion heeft.

Ruth's
American Style Recipe

65061
Muffin Lion

20 st / 106 g / 8x17
30 min. ontdooien / 7,2 cm



DOTS®
ORIGINAL

62515
Dots® gemaakt met Lion
36 st / 85 g / 16x8
20/30 min. ontdooien / 9,5 cm



Troeven:



PRAKTISCH: ONTDOOIEN EN SERVEREN



AL VERSIERD



MAXIMALE ZACHTHEID



ICONISCH MERK VAN NESTLÉ: KNAPPERIGE WAFEL, KAREMEL EN CHOCOLADE



IMPULSCONSUMPTIE



SPECIAAL VOOR LUNCHROOMS EN AMBACHTELIJKE ZAKEN



BENADRIJK DAT HET BEREID IS MET LION®.



GEBRUIK DE PRIKKERS EN WIKKELS ALS DECORATIE.

DOTS®
ORIGINAL



SPECIALITEITEN BISCOFF®

Wat hebben deze drie heerlijke specialiteiten gemeen?

- Het deeg is gevuld met een originele **crème van Biscoff Lotus-biscuit**.
- En de topping van witte bombon wordt afgerond met **stukjes Biscoff Lotus-biscuit**.

63052 MiniDots® Lotus

54 st / 41 g / 8x16
25 min. ontdooien / 7,5 cm
Prikkers inbegrepen



68225 PopDots® BISCOFF®

88 st / 25 g / 8x16
15-20 min. ontdooien / 4,2 cm



65401 Dots® met Lotus BISCOFF®

36 st / 76 g / 8x14
20-30 min. ontdooien / 9,5 cm
Prikkers en wikkels inbegrepen



Troeven:



PRAKTISCH: ONTDOOIEN EN VERKOPEN



AL VERSIERD



MAXIMALE ZACHTHEID



AANTREKKELIJK FORMAAT



IMPULSPRODUCT



+20% GROEI VAN HET MERK BISCOFF



ZET DE OORSPRONG IN DE KIJKER. MAAK
GEBRUIK VAN HET MEEGELEVERDE MATERIAAL.



COMBINEER DE NIEUWE MINI DOTS LOTUS
MET ONZE DOTS® MET LOTUS BISCOFF®.

DOTS[®]
ORIGINAL



SNEEUW BERLIDOTS[®]

Gevuld met heerlijke **witte bonboncrème**.

Bedekt met witte bombon en versierd met fijne witte streepjes die het een opvallende textuur geven.



60376
Sneeuw BerliDots[®]

36 st / 88 g / 8x12
20-30 min. ontdooien / 9,2 cm



**Maak gebruik van het
reclamemateriaal dat we
ter beschikking stellen.**

Troeven:



PRAKTISCH: ONTDOOIEN EN VERKOPEN



AANTREKKELIJK FORMAAT



IMPULSPRODUCT



IDEAAL GRAB&GO



KLAAR OM DE WERELD TE ONTDEKKEN!
BALLDOTS + DRANK OM MEE TE NEMEN



WIT EN ZWART.
SERVEER HET MET EEN STERKE, ZWARTE KOFFIE.

DOTS®
ORIGINAL

GEVULDE MINIDOTS®

MiniDots® Witte noten crème

Volledig **gedompeld in sneeuw witte bombon**. Gewoonweg verbluffend!

Het allerleukste is de verrassing binnenin: een **hart van hazelnootcrème**.

60577

MiniDots® Witte noten crème

60 st / 49 g / 8x12

25 min. ontdooien / 7,5 cm



MiniDots® Black&Back

Met opvallende **strepen van witte bombon** die de **topping van zwarte bombon** opfleuren.

Gevuld met cacao crème, waardoor het dubbel zo onweerstaanbaar is.

60578

MiniDots® Black

60 st / 49 g / 8x12

25 min. ontdooien / 7,5 cm



Troeven:



PRAKTISCH: ONTDOOIEN EN VERKOPEN



FORMAAT DAT SMAAKT NAAR MEER



AANTREKKELIJK FORMAAT



IMPULSPRODUCT



COMBINEER HET MET ONZE SMAKEN
VAN DE MEEST GEWAAGDE DOTS.



DOE MEERDERE EXEMPLAREN IN EEN
VERPAKKING OM JE KLANTEN TE VERLEIDEN.

DOTS®
ORIGINAL



QUADRADOTS® GOUDEN KARAMEL

Origineel formaat en indrukwekkend volume, iets groter dan de andere Quadradots.

Met half karamelkleurig glazuur, **stukjes gezouten karamel**, strepen van **cacaobonbon** en **vulling van gezouten karamelcrème**.



65052
QuadraDots® Gouden Karamel
36 st / 86 g / 8x14
15-20 min. ontdooien / 9,5 cm

Presenteer dit nieuwe artikel samen met:



60115
QuadraDots® Pink

Troeven:



ONTDOOIEN EN VERKOPEN



MAXIMALE ZACHTHEID



AANTREKKELIJK EN COOL



INNOVATIEF FORMAAT



IMPULSPRODUCT



MAAK EEN COMBINATIE MET KOFFIE
OF APPELSAP.



PAST GOED BIJ ALLERLEI SOORTEN
MILKSHAKES, BIJVOORBEELD MET VANILLE.

DOTS[®]
ORIGINAL



YUZU BLOEM DOTS[®]

Gevuld met **jam van yuzu**, de oosterse citrusvrucht met drie keer zoveel vitamine C als citroen.

Bedekt met witte bombon en versierd met een **zigzagpatroon van 12 lijnen**.



61521
Yuzu Bloem Dots[®]

38 st / 84 g / 8x11
15-20 min. ontdooien / 9,5 cm



Maak gebruik van het reclamemateriaal dat we ter beschikking stellen.

Troeven:



MAXIMALE ZACHTHEID



EXOTISCHE EN INNOVATIEVE SMAAK



INSTAGRAMVRIENDELIJK



NIEUW FORMAAT



IMPULSPRODUCT



MAAK COMBINATIES MET JASMIJNTHEE OF FRISDRANKEN MET GEMBER.



GEBRUIK EEN GEKLEURDE BASIS VOOR NOG MEER CONTRAST.

DOTS®
ORIGINAL



MATCHA DOTS®

Onze meest oosterse Dots doet denken aan de Japanse theehuizen, maar ook aan de dappere samurai, die dol waren op matcha-thee.

Volledig bedekt met een laagje bonbon van matcha-thee en versierd met elegante witte bonbonstrepen.



67676
Matcha Dots®

36 st / 76 g / 8x14
15-20 min. ontdooien / 9,5 cm



Groen glazuur
smaak van matcha-thee

Presenteer dit nieuwe artikel samen met:



60051
Prime Dots® Blueberry



65144
Dots® Kokos

Troeven:



ONTDOOIEN EN SERVEREN



MAXIMALE ZACHTHEID



IMPULSPRODUCT



+8% GROEI VAN MATCHA-THEE



IDEAAL GRAB&GO



MAAK EEN RUIMTE VRIJ VOOR JE MEEST
GEKLEURDE DOTS.



FLEUR JE THEEKAART OP MET DEZE
SPECIALITEIT.



PLUMCAKES

Plumcake Bananen Brood*

Met **8% volkorenmeel**, banaan in drie texturen (puree, stukjes en gedroogd), een paar druppels **chocolade** en bruine suiker. Het deeg is luchtig en smeugig dankzij de bananenpuree.



67546

Plumcake Bananen Brood

4 st / 450 g / 7x24 / 6u ontdooien kamertemp. / 21x10x6 cm

Plumcake Appel Kaneel*

Met **appel, walnoten, meel van drie oude graansorten** (spelt, een- en tweekoren), die gemakkelijker te verteren zijn en een hogere voedingskwaliteit hebben, afgerond met **een vleugje kaneel**.



67545

Plumcake Appel Kaneel

4 st / 500 g / 7x24 / 6u ontdooien kamertemp. / 21x10x6 cm



(*) Ongeveer 8 plakjes per plumcake.

Troeven:



PRAKTISCH: ONTDOOIEN EN SERVEREN



AL VERSIERD



KWALITEITSINGREDIËNTEN



AMBACHTELIJKE LOOK



VERKOOP ZE IN HUN GEHEEL OF IN PORTIES



VERKOOP ZE IN ÉÉN STUK OF
IN PLAKJES EN ZAKJES.



SERVEER EEN PAAR STUKJES VAN BEIDE
SMAKEN OM JE VERKOOP TE STIMULEREN.

Lykke



MOKKA CAKE VAN AA

De nieuwste creatie van de innovatieve chef **Albert Adrià** is deze *Basque cheesecake* met **mokkasmaak**, een intense smaak die zorgt voor interessante nuances en een aangename en evenwichtige ervaring.

De **geselecteerde ingrediënten** en het meesterlijke recept maken het tot een uniek genot.



62462
Mokka Cake van AA
1st / 1.000 g / 15x26
12u ontdooien in de koelkast / 20 cm



Maak gebruik van het reclamemateriaal dat we ter beschikking stellen.

Troeven:

-  CHEF MET INTERNATIONALE PRESTIGE
-  GOURMET RECEPT
-  UNIEK PRODUCT
-  AANTREKKELIJK FORMAAT
-  VERKOCHT IN PORTIES OF ZIJN GEHEEL



BREID JE KAAFT VAN KAASTAARTEN UIT.



IDEAAL VOOR ELK MOMENT.
ALS DESSERT, TUSSENDOORTJE OF ALS
ZOETE LEKKERNIJ IN DE OCHTEND.

BROOD



67352
Vintage baguette Saint Honoré
20 st / 280 g / 6x5 / 20-30 min.
ontdooien
190-210° / 15-20 min. oven / 39 cm



60441
Mini baguette
24 st / 150 g / 6x15
30 min. ontdooien / 23 cm



62040
Koolbrood Saint Honoré
12 st / 505 g / 6x6 / 45 min. ontdooien
180-200° / 20-25 min. oven / 27 cm



62059
Kombucha Brood Saint Honoré
12 st / 500 g / 6x6 / 45 min. ontdooien
180-200° / 20-25 min. oven / 27 cm



65427
GR Brood Kurkuma Mais
16 st / 425 g / 4x7 / 25-30 min.
ontdooien
170-180° / 30-35 min. oven / 25 cm



65455
GR Brood Fully Baked
16 st / 405 g / 4x7
30-45 min. ontdooien / 25 cm



65428
GR Gourmet Fully baked
75 st / 90 g / 4x7
30-45 min. ontdooien / 17,5 cm



68325
GR Baguette fully baked
26 st / 265 g / 4x7
20-25 min. ontdooien / 33 cm



68355
GR Homestead brood fully baked
16 st / 250 g / 4x7
20-25 min. ontdooien / 40 cm



67325
GR Fully baked medium baguette
40 st / 160 g / 4x7
20-25 min. ontdooien / 28 cm



65325
GR Sandwich baguette fully baked
40 st / 125 g / 4x7
20-25 min. ontdooien / 26 cm



66325
GR Petit pain fully baked
60 st / 70 g / 4x7
20-25 min. ontdooien / 17 cm



63432
GR Multizaden baguette
24 st / 215 g / 6x6 / 15-20 min. ontdooien
190-210° / 15-18 min. oven / 39 cm



65451
Cristallino Zaden Meergranen
12 st / 250 g / 4x11
30-40 min. ontdooien / 36 cm



65249
Cristallino Zaden Meergranen Voorgesneden
14 z x 6 st / 60 g / 4x11
30 min. ontdooien / 11 cm



67902
Focaccia Cristallino Tomaat
6 st / 660 g / 4x11
35-45 min. ontdooien / 26 cm



67897
Cristallino Focaccia Olijf
6 st / 660 g / 4x11
30-45 min. ontdooien / 26 cm



67896
Focaccia Cristallino Klassiek
6 st / 550 g / 4x11
30-45 min. ontdooien / 26 cm



65027
Mini Ciabatta Cristallino met Pompoenpitten
60 st / 55 g / 8x7
15 min. ontdooien / 8,5 cm



65028
Mini Ciabatta Cristallino met Zaden
60 st / 55 g / 8x7
15 min. ontdooien / 8,5 cm



67675
Mini Rond Volkorenbroodje
85 st / 45 g / 8x8
15 min. ontdooien / 7,4 cm



65029
Mini Rond Spinaziebroodje
70 st / 47 g / 8x7
15 min. ontdooien / 9 cm



65051
Mini Rond Johannesbroodje
70 st / 47 g / 8x7
15 min. ontdooien / 9 cm



64057
Flutes Olijf
75 st / 40 g / 8x7
30-40 min. ontdooien / 12 cm



64055
Flutes Haver
80 st / 35 g / 8x7
30-40 min. ontdooien / 11 cm



64056
Flutes Zaden
80 st / 35 g / 8x7
30-40 min. ontdooien / 11 cm



65429
Burger bun rood
60 st / 75 g / 4x8
30 min. ontdooien / 11 cm



61945
Ham & Kaas Rayati
70 st / 100 g / 8x9 / 20-30 min.
ontdooien
170-180° / 15-20 min. oven / 10,5 cm



60809
Kip Champignon Bladerdeeg
42 st / 137 g / 8x17 / 20-30 min.
ontdooien
180° / 15-20 min. oven / 15 cm



69555
Cheeseburger Pie
27 st / 100 g / 8x17
200° / 10-15 min. oven / 12x7 cm



69555
Kip Sicilie Pie
27 st / 100 g / 8x17
200° / 10-15 min. oven / 12x7 cm



69554
Cheddar Jalapeño Pie
27 st / 100 g / 8x17
200° / 10-15 min. oven / 12x7 cm



68886
Croissant Brioche Ham-Kaas
24 st / 120 g / 8x9
40-50 min. ontdooien / 14 cm

LE BRIÓ



65434
Mini Hot Dog Beach
6 plakken van 18 st / 530 g / 4x14
50 min. ontdooien / 36 cm



65475
Burger bun Beach
4 plakken van 15 st / 1.425 g / 4x8
30-35 min. ontdooien / 11,5 cm



65240
Hot Dog Beach
6 plakken van 8 st / 600 g / 4x14
50-60 min. ontdooien / 36,5 cm

HARTIGE GEBAKJES



84062
Burger Croissant
24 st / 75 g / 8x15
40 min. ontdooien / 9,1 cm



67905
Kaas Twist
36 st / 110 g / 8x10 / 20-30 min.
ontdooien
175-180° / 15-20 min. oven / 10 cm

ZOETE GEBAKJES



68872
Croissant Paris Excellence 60 g
80 st / 60 g / 8x7 / 30 min. ontdooien
165-170° / 15-17 min. oven / 15 cm



68871
Croissant Paris Excellence 90 g
50 st / 90 g / 8x7 / 30 min. ontdooien
165-170° / 15-17 min. oven / 15 cm



62306
Croissant Sophie met zuurdesem
40 st / 90 g / 8x9 / 30-40 min.
ontdooien
170° / 18-22 min. oven / 14 cm



61947
Crème Rayati
70 st / 100 g / 8x9 / 20-30 min.
ontdooien
170-180° / 15-20 min. oven / 10,5 cm



61946
Cocoa Hazelnoot Rayati
70 st / 100 g / 8x9 / 20-30 min.
ontdooien
170-180° / 15-20 min. oven / 10,5 cm



69282
White Chocolate Bar Croissant
46 st / 105 g / 8x9 / 15-30 min. ont-
dooien
170-180° / 15-20 min. oven / 12 cm



61950
Cinnamon Mini Palmier
278 st / 18 g / 8x14 / 10-15 min. ont-
dooien
180-190° / 10-15 min. oven / 2,1 cm



67677
Kaneel Twister
65 st / 55 g / 8x19 / 15-20 min. ont-
dooien
175-180° / 10-15 min. oven / 25 cm



61406
Diamant Croissant
30 st / 164 g / 8x8
30-45 min. ontdooien / 12 cm

AMERICAN BAKERY



61299
Muffin Framboos
30 st / 110 g / 8x10
30-60 min. ontdooien / 8 cm



63482
Muffin Capuccino
30 st / 120 g / 8x10
30-60 min. ontdooien / 8 cm



60681
Muffin Appel Kaneel
32 st / 110 g / 8x10
30-60 min. ontdooien / 8 cm



61298
Muffin Abrikoos
24 st / 136 g / 8x10
30-60 min. ontdooien / 8 cm



65051
Muffin Pistache
20 st / 106 g / 8x17
30 min. ontdooien / 7,2 cm



65061
Muffin Lion
20 st / 106 g / 8x17
30 min. ontdooien / 7,2 cm

DOTS®



68226
PopDots® Pistache
88 st / 24 g / 8x20
40 min. ontdooien / 4,6 cm



67056
Dots® Pistache
36 st / 73 g / 8x16
20-25 min. ontdooien / 9,5 cm



62515
Dots® gemaakt met Lion
36 st / 85 g / 16x8
20/30 min. ontdooien / 9,5 cm



63052
MiniDots® Lotus
54 st / 41 g / 8x16
25 min. ontdooien / 7,5 cm



68225
PopDots® BISCOFF®
88 st / 25 g / 8x16
15-20 min. ontdooien / 4,2 cm



65401
Dots® met Lotus BISCOFF®
36 st / 76 g / 8x14
20-30 min. ontdooien / 9,5 cm



60376
Sneeuw BerliDots®
36 st / 88 g / 8x12
20-30 min. ontdooien / 9,2 cm



60377
MiniDots® Witte notencrème
60 st / 49 g / 8x12
25 min. ontdooien / 7,5 cm



60378
MiniDots® Black&Black
60 st / 49 g / 8x12
25 min. ontdooien / 7,5 cm



65052
QuadraDots® Gouden Karamel
36 st / 86 g / 8x14
15-20 min. ontdooien / 9,5 cm



61321
Yuzu Bloem Dots®
38 st / 84 g / 8x11
15-20 min. ontdooien / 9,5 cm



67676
Matcha Dots®
36 st / 76 g / 8x14
15-20 min. ontdooien / 9,5 cm

LYKKE



67346
Plumcake Bananen Brood
4 st / 450 g / 7x24
6 uur ontdooien kamertemp. / 21x10 cm



67345
Plumcake Appel Kaneel
4 st / 500 g / 7x24
6 uur ontdooien kamertemp. / 21x10 cm



62462
Mokka Cake van AA
1 st / 1.000 g / 15x26
12u ontdooien in de koelkast / 20 cm



Tel. 900 118 888 _ contact@europastry.com _ www.europastry.com