



Gourmet Pidy

Sinds 1967



01.01.2023

specialist in vulklare deegproducten



Beste chefs, bakkers en ambassadeurs,

We hebben samen weer een hectisch jaar achter de rug. Iedereen bleef koken, we bleven chefs worden voor een dag, elke dag - voor altijd - samen.

Wij blijven u graag begeleiden op de weg van «in de keuken, in de productie of thuis gemaakt», want in het huidige klimaat maakt het bereiden van gerechten en maaltijden op deze manier het mogelijk - meer dan ooit - om geld te besparen en uzelf te verwennen tegen een redelijke prijs.

Wij houden nooit op met bereiden, innoveren en dus met het maken van nieuwe producten om de smaakpapillen van uw klanten te verwennen.

Vandaag presenteren wij met trots onze nieuwe catalogus, die u hopelijk opnieuw in staat zal stellen uw culinaire creativiteit de vrije loop te laten, maar vooral tijd te besparen om steeds meer lekkere, verrassende en goede hapjes, gerechten en desserts te maken.

Elk jaar streven wij ernaar om op een verantwoorde en duurzame manier te innoveren door hoge kwaliteitsnormen te handhaven, zodat u uw gasten, nieuwe smaakervaringen kunt bieden.

Pak je gardes, spuitzakken en ovens,
Verwen jezelf en uw klanten!

Jérôme Haussoullier
CEO Pidy Gourmet

4	nieuwigheden	
16	hapjes	
28	maaltijd	
38	dessert	
60	diepvries	
68	accessoires	

pictogrammen



Met boter



Eieren vrije uitloop



Met coating



Clean Recept



Glutenvrij



Vegan

media

INSPIRATIE

<https://www.pidy.be/recepten/>



Originele ideeën bedenken kan soms erg moeilijk zijn en daarom willen we je zoveel mogelijk inspiratie geven door regelmatig nieuwe recepten aan onze website toe te voegen!

Bezoek regelmatig onze website en volg ons op sociale media voor:

- inspirerende en creatieve recepten
- nieuwe producten
- receptenvideo's
- beursdeelnames, advies, tips, ...



DE TACO CUPS!

Nieuw in ons aperitief-assortiment:

**De Tacocups,
ons nieuwe aanbod
in het aperitief-
assortiment
op basis van maïs,
lekker en krokant!**

Heerlijk met
een tapenade vulling,
Tex-Mex en perfect
om als tapas te serveren!

Meer info op p. 25

DE KØN ❄️

NIEUWKOMER IN DE STREET FOOD WERELD!

De KØN® is het eerste kegelvormige broodje dat gevuld kan worden om warme of koude, hartige of zoete sandwiches te maken.

- Origineel en lekker broodje!
- Snack/meeneemgerechten
- Kan worden verwarmd in de oven
- Vochtbestendig
- Voor zowel warme als koude bereidingen zoals salades, pizzatoppings, pita recepten, soep etc...
- Zonder palmolie en additieven
- Geschikt voor vegetariërs
- Diepvries assortiment ❄️

Meer info op p. 65

babas ❄️

KLAAR-OM-TE DECOREREN

De baba, een must voor elke banketbakker!

Een traditioneel gebakje gedrenkt in een siroop van rum! Deze grote Franse klassieker is terug bezig aan een opmars in de wereld van de patisserie dankzij de vele processen gebaseerd op de ontwikkeling van siropen en/of alcoholen, in verschillende formaten met gevarieerde smaken als koffie, vanille,...

Voordelen:

- Diepvries assortiment
- Gemaakt volgens een traditioneel recept met boter
- Gedrenkt in een kwaliteitsvolle siroop van rum
- Zonder additieven
- Met of zonder alcohol verkrijgbaar
- Verkrijgbaar in verschillende formaten voor vele toepassingen: bij de koffie, dessert, buffet,...
- Tijdsbesparing in voorbereiding en kostenbeheersing

**Ontdek ons uitgebreid
Baba assortiment !**

Meer info op p. 65

NIEUW

NIEUW

Biscuit Madeleine ❄️

Nieuw in onze Génoise-familie!

Breid uw dessertaanbod uit met onze Biscuit Madeleine!
Zonder toevoeging van additieven, met een zachte, dichte textuur en een lichte amandelsmaak.
Heerlijk met een citroencrème of abrikozenjam!

Meer info op p. 62

Selection by Pidy

Nieuw in ons Selection assortiment! De diepgevroren **TRENDY ÉCLAIR**!

Een verfijnde éclair
met een moderne look

- ✓ Elegant gestroomlijnd design dankzij het langzame bakproces
- ✓ Recept van hoge kwaliteit, gemaakt met scharreleieren en pure boter (29 % boter)
- ✓ Diepgevroren
- ✓ Gemakkelijk te vullen



Nieuw
TRENDY ÉCLAIR

Meer info op p. 64



WIJ BAKKEN HET VERSCHIL

Ontdek ons assortiment Délös, volledig ontwikkeld op basis van het traditionele recept van 'biscuit à la cuillère'!

- **Koekjes** = lange vingers/boudoirs, lepelbiscuit,...
- **Gebakhulpmiddelen** = Charlotte banden, Charlottes,...



Meer info op p. 58



c l e a n



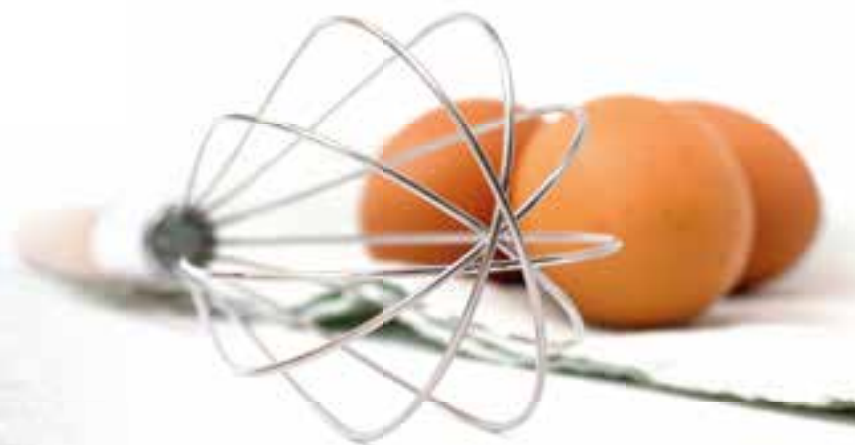
Kwaliteit heeft altijd centraal gestaan en omvat ook de continue verbetering van onze recepten. Zo gaat ons Research & Development team nog verder met **het verbeteren en vereenvoudigen van onze ingrediëntenlijsten.**

En omdat uw klanten steeds meer vragen naar de samenstelling en kwaliteit van hun producten, reageren wij **zonder wijzigingen te doen aan smaak, textuur of houdbaarheidsdatum.**

Het programma **"Clean"** bestaat uit het ontwikkelen of verbeteren van onze recepten met hoogwaardig, streng geselecteerde grondstoffen, waarbij ze worden **ontdaan van hun toevoegingen en andere E-nummers.**

Na 2 jaar sinds de start betreft het ons volledig gamma: blader-zand- en soezendeeg, etc.

Uiteindelijk zullen al onze productsamenstellingen worden ontdaan van toevoegingen, om ons te concentreren op de basisprincipes van de banketbakkerij en de authentieke knowhow die ons dierbaar zijn.



g r e e n



Gebruik van zonnepanelen



Gebruik van gerecycleerde materialen en recyclebare verpakkingen



Gebruik van vrije uitloopeieren



Ontwikkeling van Vegan assortiment



Voorkeur geven aan bloem zonder opslag insecticide



100 % RSPO palmolie (segregated) gecertificeerd

Omdat onze planeet kostbaar is en haar hulpbronnen beperkt zijn, is het onze plicht om als individuen en als bedrijf op de meest duurzame en respectvolle manier zaken te doen.

Als onderdeel van ons **'Green'**-programma, verbeteren we voortdurend onze productiemethoden, onze inkoop, ons assortiment, ons dagelijks leven, met als doel hun impact op het milieu en de menselijke gezondheid te verminderen.

SAMEN MAKEN WE HET VERSCHIL OM DE WERELD BETER DOOR TE GEVEN AAN DE VOLGENDE GENERATIES.





VOLG HET PICTOGRAM

vegan

Ons veganistisch assortiment begint met de Veggie Cups.

Wortelen, bieten, spinazie, uien: de Veggie Cups zijn lekker en bereid **zonder palmolie**, aroma's of kleurstoffen!

Wist je dat een groot deel van ons assortiment ook geschikt is voor vegetarische bereidingen?

Meer info op p. 25 | 47



VOLG HET PICTOGRAM

gluten v r i j

Een ruim assortiment tarteletten, van cocktailformaat tot maaltijdtartjes (**neutraal**) en desserts (**zoet**). Heerlijke smaak en **knapperige structuur**. Een moderne look met mooi afgewerkte rechte randen.

Meer info op p. 20 | 34 | 40 | 43

Mini Cash & Carry Apero

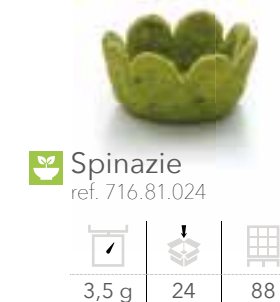
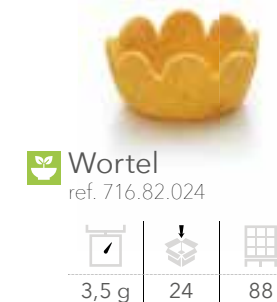
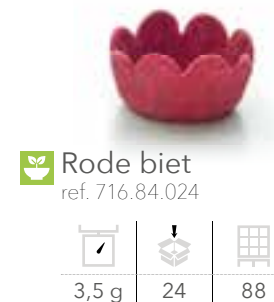
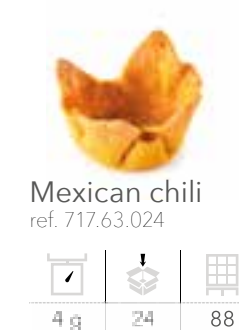
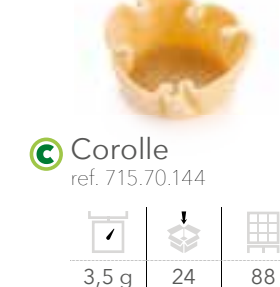
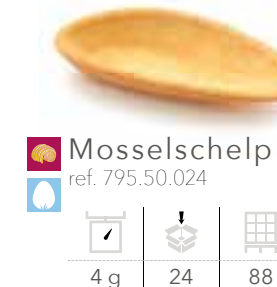
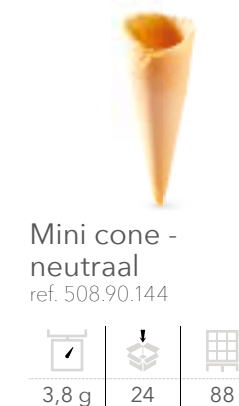
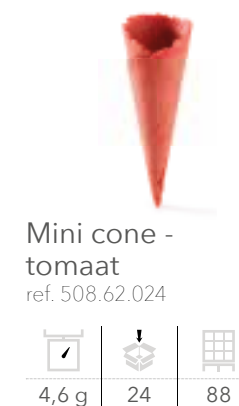
Ready to fill
anytime
anywhere



Formaat: 200 x 40 x 300 mm
Bevat 24 (2 X 12) producten per doos.

Speciaal ontwikkeld voor kleine recepties & kleine opbergruimtes!

Voor meer info contacteer:
benelux@pidy.com





hapjes



hapjes

MINI BLADERDEEGHAPJES	P18
MINI TAARTJES	P20
CREATIEF IN MINIATUUR	P22
MACARONS	P24
TACO CUPS	P25
VEGGIE CUPS	P25
SPICY CUPS	P25
MINI CONES	P26



Zakouski
p. 18



Amusette
p. 22



Mosselschelp
p. 24



Taco Cups
p. 25



Veggie Cups
p. 25



Mini Cones
p. 26

mini
blader
deeg
hapjes



advies
van
onze
chef

- Licht, krokant en luchtig.
- Gemaakt volgens de Franse methode.
- Voor een optimale smaak adviseer ik u om de mini bladerdeeghapjes 3 tot 4 minuten in een voorverwarmde oven te plaatsen op 170° C.
- Kan na het vullen worden ingevroren.



Mini pasteitje
effen rand
ø 3,5 x h 2,5cm
ref. 658.50

5,5 g	480	48



Mini pasteitje
effen rand
ø 4,2 x h 2,8cm
ref. 662.50

8,5 g	105 350	136 168



Mini pasteitje
effen rand
ø 4,8 x h 3,5cm
ref. 210.50

11 g	72 96	88 88



Fishka
6 x 3 x h 1,7cm
ref. 090.49

5 g	84 336	168 48



Beschikbaar
Sept./Dec.

Mini ster
ø 2,9 x h 2,7cm
ref. 659.50

6 g	96 480	192 48



Beschikbaar
Sept./Dec.

Mini
dennenboom
6 x 4,1 x h 2,1cm
ref. 085.50

8 g	320	48



Mini carré
□ 3,2 x h 2,3cm
ref. 010.49

5 g	96 192	168 112



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm
ref. 020.50

4,5 g	96 192 480	168 96 48



Apéricœur
3,5 x 4,2 x h 2,5cm
ref. 080.50

5,5 g	96 480	168 48



Mini hoorntje
ø 2,7 x 6,2cm
ref. 360.02

8 g	56 112	168 112



Apériquiche
ø 4,5 x h 1,1cm
ref. 160.29

6 g	90	168



Assortiment
Mini bladerdeeg
12 Mini carré /
12 Zakouski /
12 Gourmande /
12 Apéricœur
ref. 047.50

48	360

mini taartjes



GAMMA TRENDY advies van onze chef

- Hard geperst zanddeeg: beter bestendig tegen de opname van vocht.
- Krokante textuur.
- Recept op basis van vrije uitloop eieren.
- Beschikbaar in neutrale, zoete of choco smaak.
- Voor een warm hapje adviseer ik u om de Trendy's max. 10 min. op te warmen in een voorverwarmde oven op 170° C.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

ZANDDEEG



 **Mini croustade neutraal**
ø 4,2 x h 1,7cm
ref. 315.80

		
5 g	192	160



 **Mini telline neutraal effen rand**
ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.20

		
6 g	96	200
	480	80



 **Mini telline neutraal gekartelde rand**
ø 4,5 x h 1,7cm
ref. 882.20

		
6 g	120	176
	480	72



 **Mini trendy rond neutraal**
ø 4 x h 1,6cm
ref. 647.20

 + coating
ref. 637.20

		
6,5 g	96	168
	240	120

		
6,8 g	240	120



Mini trendy rond neutraal
ø 5 x h 1,7cm
ref. 305.80

		
11,5 g	96	160



 **Mini trendy vierkant neutraal**
□ 3,5 x h 1,6cm
ref. 646.20

		
7 g	96	168
	240	120

GLUTENVRIJ



 **Mini tartelet**
ø 4 x h 2cm
ref. 725.01

		
4 g	96	200



 **Mini tartelet**
ø 5 x h 2cm
ref. 730.01

		
7,5 g	70	320



Gourmande
ø 4 x h 2cm
ref. 710.20

		
3 g	96	200
	192	200
	480	80



 **Mignardise**
ø 6 x h 2cm
ref. 720.86

		
8 g	80	168
	240	88
	360	72

BLADERDEEG



 **Assortiment 96 Mini Trendy neutraal**
48 Mini Trendy rond /
48 vierkant
ref. 648.20

	
96	168



 **Assortiment 152 zanddeeg neutraal**
48 Mini Trendy vierkant /
48 rond /
56 Mini schuitje
ref. 351.80

	
152	160



creatieve
hapjes



Iris
ø 3 x h 1,5cm
ref. 717.70

4 g	96	168
	192	112
	480	48

Corolle
ø 3 x h 1,5cm
ref. 715.70

3,5 g	96	168
	192	112
	480	48



Mini coquille
ø 5 x h 1cm
ref. 792.75

3,5 g	90	168
	480	72



Amusette
3,6 x 7,5cm
ref. 790.77

3,5 g	84	168
	252	184



Canapé cuppy
ø 5 x h 1cm
ref. 719.70

3,5 g	140	320
	280	184



Flower cuppy
ø 5,5 x h 1,2cm
ref. 718.70

3,4 g	140	320
	280	184



Mini barquette
6,5 x 2,5 x h 1,2cm
ref. 350.80

3,8 g	280	120



Mini cocotte
ø 5,1 x h 1,1cm
ref. 794.77

3,5 g	90	168
	192	184



Duobelle
3 x 6 x h 1,1cm
ref. 793.77

3,5 g	84	320
	168	160



**Assortiment
356 Creatief I**
96 Iris / 120 Mini telline
neutraal gekartelde rand /
140 Flower cuppy
ref. 074.00

356	80



**Assortiment
226 Creatief II**
48 Iris / 48 Gourmandes /
60 Mini coquilles /
70 Flower cuppy
ref. 076.00

226	104

creatieve
hapjes



 **Zwarte mosselschelp**
6,7 x 3,2 x h 1cm
 ref. 795.59

		
4 g	84	320
	435	100



 **Mosselschelp**
6,7 x 3,2 x h 1cm
 ref. 795.50

		
4 g	84	320
	435	100



 **Mosselschelp met peterselieboter**
6,7 x 3,2 x h 1cm
 ref. 795.51

		
4 g	84	320
	435	100

HARTIGE MACARONS



**Assortiment
192 Hartige
macarons**
96 Curry
96 Spicy
ø 3,5cm
ref. 460.99

		
2,1 g	192	200

NIEUW

TACO CUPS



Taco Flower cuppy
ø 5,4 x h 1,2cm
ref. 718.37

		
3,5 g	140	320



Taco Iris
ø 3,2 x h 2,2cm
ref. 717.89

		
4,5 g	96	168



Taco Mini telline
ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.72

		
4,5 g	96	168

VEGGIE CUPS



 **Rode biet**
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.84

		
3,5 g	96	168



 **Wortel**
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.82

		
3,5 g	96	168



 **Spinazie**
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.81

		
3,5 g	96	168



 **Gegrilde ui**
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.85

		
3,5 g	96	168

 **Assortiment
96 Veggie cups**
24 Rode biet
24 Wortel
24 Spinazie
24 Gegrilde ui
ref. 716.79

	
96	168

SPICY CUPS



Southern pepper
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.64

		
4 g	96	168



African falafel
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.61

		
4 g	96	168



Mexican chili
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.63

		
4 g	96	168



Asian curry
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.62

		
4 g	96	168

**Assortiment
96 Spicy cups**
24 Southern pepper
24 African falafel
24 Mexican chili
24 Asian curry
ref. 717.65

	
96	168

mini
cones



recept
i d e e

Duobelle met gerookte zalm en mango

De moderne en originele vorm van de Duobelle is op zich al een feest voor het oog, voeg daar wat heerlijke gerookte zalm en mangostukjes aan toe en laat de party maar beginnen!

Voor meer recepten bezoek onze website pidy.be

 **Mini cone tomat**
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.82

4,6 g	90	152

 **Mini cone spinazie**
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.83

4,6 g	90	152

 **Mini cone curry**
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.81

4,6 g	90	152

 **Mini cone plantaardige koolstof**
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.85

4,6 g	90	152

 **Mini cone neutraal**
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.80

4,6 g	90	152

 **Mini cone neutraal**
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.90

3,8 g	112	200
	144	88
	286	176

 **Mini cone neutraal**
+ schilderspallet
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.90

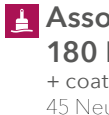
3,8 g	112	200
	286	176

 **Mini cone sesam**
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.79

3,8 g	112	200

Stand up tray

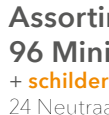


 **Assortiment 180 Mini cones**
+ coating + stand up tray
45 Neutraal /
45 plantaardige koolstof /
45 Tomaat / 45 Spinazie
ref. 508.99

180	72

schilderspallet
38 x 29cm
36 ▼



 **Assortiment 96 Mini cones**
+ schilderspallet
24 Neutraal /
24 plantaardige koolstof /
24 Tomaat / 24 Spinazie
ref. 508.98

96	200

Ingrediënten

24 Duobelles Pidy

- 250 g gerookte zalm
- 1 mango
- 1 witte ui
- 2 eetlepels limoensap
- 1 eetlepel druivenpitolie
- zout
- witte peper
- koriander

Vorbereiding

1. Snijd de mango in kleine blokjes en snijd de ui in kleine snippers. Meng door elkaar.
2. Meng het limoensap samen met de olie, het zout en de witte peper.
3. Leg de mangoblokjes en een plakje gerookte zalm op de Duobelles.
4. Bestrooi met uiensnippers.
5. Besprenkel met de citroenmarinade en garneer met gehakte korianderblaadjes.



24 porties



maaltijd



maaltijd

BOUCHÉES	P30
CREATIEVE BOUCHÉES	P34
QUICHES	P35
BLADERDEEGBODEMS	P37



Vol au vent
p. 30



Glutenvrije tartelet neutraal
p. 34



Quiche
p. 35

bouchées



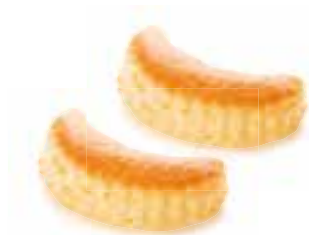
advies
van onze
chef

- Pastei opwarmen in voorverwarmde oven voor 8 min. op 170° C.
- Kan gebruikt worden voor zowel hartige als zoete gerechten.
- Kan na het vullen worden ingevroren.



**Bouchée / Pasteitje
Vast deksel**
ø 5,7 x h 4cm
ref. 190.49

17 g	40	88
	60	88



Fleuron
6,2 x 2,1 x h 1,6cm
ref. 100.50

5,5 g	84	168



**Bouchée
Vast deksel**
ø 7 x h 4,5cm
ref. 230.50

25 g	24	120
	96	40



**Zonder
deksel**
ref. 220.50

27 g	24	120
	96	40



Los deksel
ref. 220.50.924
ref. 220.50.960

27 g	24	120
	60	48



**Vol au vent
Vast deksel**
ø 8 x h 4,5cm
ref. 240.52

32 g	24	120
	72	48

ref. 240.05

33 g	72	48



**Zonder
deksel**
ref. 240.53

33 g	72	48



Los deksel
ref. 240.53.972

33 g	72	40



**Vol au vent
rechte rand**
ø 8 x h 4,5cm
ref. 681.50

35 g	72	48



Quatro
□ 8 x h 3,2cm
ref. 222.49

33 g	48	48



**Ambachtelijk
Bouchée / Pasteitje**
ø 8,5 x h 5,5cm
ref. 241.27

40 g	72	40



**Bouchée / Pasteitje
vierkant**
□ 6 x h 4,5cm
ref. 200.49

25 g	48	72



Vol au vent Repas
ø 9,5 x h 4,5cm
ref. 682.01

44 g	48	48



**Bouchée / Pasteitje
vierkant**
□ 8 x h 4,8cm
ref. 242.05

44 g	18	64

groot
formaat

creatieve
bouchées



recept
i d e e

Bouchée met Sint-Jacobsnoten en Witloof

Kan het nog feestelijker dan een krokant en luchtig pasteitje met gebakken Sint-Jakobsvruchten en witloof in een witte wijnsaus? Plaats dan zeker deze topper op je menukaart. Uitstekend als voor- of hoofdgerecht waarbij iedere fruits de mer fanaat aan zijn of haar trekken komt!

Voor meer recepten bezoek onze website pidy.be

nieuw
recept
'CLEAN'



Bouchée / Pasteitje visvormig
9 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 244.49

30 g	54	48

nieuw
recept
'CLEAN'



Beschikbaar
Sept./Dec.

Bouchée / Pasteitje dennenboom
10 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 249.49

30 g	54	48

nieuw
recept
'CLEAN'



Bladerdeegschijf
ø 12,5 x h 1,3cm
ref. 255.15

40 g	75	48

Ingrediënten

2 Pidy Visvorm
bladerdeeg-
pasteitjes

- 6 Sint-Jakobsnoten
 - 2 stuks witloof
 - 1 sjalot
- 400 g pastinaak
- 100 ml witte wijn
 - 300 ml room
 - 300 ml melk
- 300 ml kippebouillon
 - Boter
 - Peper
 - Zout

Vorbereiding

1. Snijd het witloof in fijne schijfjes en hak de sjalot fijn.
2. Laat de sjalot uitzweten in een pannetje met boter en doe hetzelfde met het witloof.
3. Voeg er de witte wijn aan toe en laat tot de helft inkoken.
4. Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken tot de saus dikker wordt.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Verwarm de bladerdeegpasteitjes gedurende 7 minuten op in een voorverwarmde oven van 170 graden .

7. Bak de Sint-Jakobsnoten ondertussen heel kort in een hete pan zonder vetstof.
8. Kruid met peper en zout.
9. Haal de pasteitjes uit de oven, vul met de pastinaakpuree, het witloof en werk af met de gebakken coquilles.

Pastinaak puree

1. Schil de pastinaak en snijd in stukken.
2. Doe de stukjes in een kom en voeg 1/3 melk, 1/3 room en 1/3 kippenbouillon aan toe.
3. Laat 20 minuten koken.
4. Gebruik 1/3 van het sap en mix samen met de stukken pastinaak.
5. Voeg wat boter, zout en peper aan toe.



2 pers.

tarteletten-
bodems



TRENDY



 Trendy zanddeegtartelet
vierkant neutraal
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.20

		
30 g	36	168
	96	88



 Trendy zanddeegtartelet
rond neutraal
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.20

		
22 g	36	168
	96	88



Trendy zanddeegtartelet
driehoek neutraal
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.80

		
19 g	36	168
	96	88

GLUTENVRIJ



 Tartelet neutraal
glutenvrij
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.01

		
19 g	27	200



 Zanddeegtartelet
neutraal
ø 8,5 x h 1,5cm
ref. 890.42

		
24 g	135	56

ZANDDEEG

quiches



advies
van onze
chef

- Regelmatige structuur van het bladerdeeg wat zorgt voor een goede vochtbestendigheid.
- Krokante textuur.

Advies voor de
uitvoering

- Baktijd voor gevuld product: 20 minuten op 170° C, daarna 15 minuten op 150° C.
- Kan na het vullen of na het bakken worden ingevroren.



Mini quiche
ø 7 x h 2cm
ref. 740.20

		
12,5 g	90	120
	180	48



Quiche
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20

		
18,2 g	24	168
	72	120
	144	56



Quiche met lage boord
ø 11 x h 2,5cm
ref. 758.00

		
29 g	48	56



Quiche
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00

		
46 g	42	48



Quiche met volkorentarwe
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.73

		
46 g	42	48

quiches



Quiche
+ alu
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.00

85 g	10	100
	36	36



Quiche met volkorentarwe
+ alu
ø 22 x h 3,2cm
ref. 780.73.406

130 g	6	84



Quiche
+ alu
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.442

46 g	42	56



Quiche artisaanaal
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20.560

130 g	60	88



Quiche artisaanaal
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.542

46 g	42	48



Quiche artisaanaal
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.00.508

85 g	8	100

bladerdeegbodems



Bladerdeegbodem
+ alu
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.03

112 g	10	100



Bladerdeegbodem
ø 11 x h 2,5cm
ref. 758.03

36 g	48	56





dessert



dessert

MINI ZANDEEGTAARTJES	P40
MINI TRENDY TAARTJES	P41
TRENDY TARTELETTEN	P42
GLUTENVRIJE TARTELETTEN	P43
PIDY SELECTION	P44
ZANDEEGTAARTEN	P46
SOEZENDEEG	P48
BLADERDEEG MET SUIKER	P49
WAFEL CUPS	P50
CHOCOLADE CUPS	P51
SAVARINS	P52
BISCUIT	P53
MACARONS	P54
MERINGUES	P56
DECORATIE	P57
DÉLOS	P58



Mini taartje zanddeeg
p. 40



Micro trendy
p. 41



Zanddeegtaart
p. 46



Profiterole
p. 48



Savarin carré
p. 52



Macaron
p. 54

mini-
zanddeeg
taartjes



ZANDDEEG

GLUTENVRIJ



Mini taartje zanddeeg
zoet gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,2cm
ref. 885.47

6 g	90	176	
	180	112	
	480	48	



Mini taartje
zoet
ø 4 x h 2cm
ref. 725.02

4 g	96	200	



Mini taartje
zoet
ø 5 x h 2cm
ref. 730.02

7,5 g	70	320	

RUSTIEK



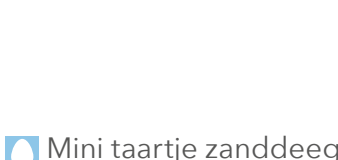
Mini taartje zanddeeg
gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 882.23

6 g	120	176	
	480	72	



ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 882.23

6 g	120	176	
	480	80	



Mini taartje zanddeeg
effen rand
ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 713.23

6,5 g	96	200	



ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 713.12

6,5 g	96	200	
	480	80	

MODERN



Micro Trendy
rond zoet
ø 3 x h 1,7cm
ref. 316.74

5,2 g	63	320	
	189	160	



Mini Trendy
rond zoet
ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.23

7,5 g	96	168	
	240	120	
	480	64	



Mini Trendy
rond zoet
ø 5 x h 1,7cm
ref. 305.74

12,5 g	96	160	



Mini Trendy
vierkant zoet
□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.23

7 g	96	168	
	240	120	
	480	64	



Mini Trendy
rond chocolade
ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.27

6,5 g	96	168	
	240	120	



Mini Trendy
vierkant chocolade
□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.27

7 g	96	168	
	240	120	



Assortiment
96 Mini trendy zoet
48 Mini Trendy vierkant /
48 Mini Trendy rond
ref. 648.23

96	168



Assortiment
96 Mini trendy chocolade
48 Mini Trendy vierkant /
48 Mini Trendy rond
ref. 648.27

96	168

zanddeeg
taartjes



MODERN



 Trendy
vierkant zoet
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.23

		
33 g	36	168
	96	88



 Trendy
rond zoet
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.23

		
22 g	36	168
	96	88



 Trendy
rond zoet
ø 8 x h 2cm
ref. 641.23

		
31 g	36	168
	96	88



 Trendy
driehoek zoet
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.74

		
19 g	36	168
	96	88



 Assortiment
36 Trendy
zoet 7 cm
12 Trendy vierkant /
24 Trendy rond
ref. 644.23



	
36	168



 Trendy
rechthoek
9,6 x 3,4 x 1,6cm
ref. 640.23

		
24 g	54	168
	108	104



 Trendy
laag zoet
ø 8 x h 1,1cm
ref. 306.74

		
20,1 g	36	168
	96	72

MODERN



 Trendy vierkant
chocolade
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.27

		
33 g	36	168
	96	88



 Trendy rond
chocolade
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.27

		
23,5 g	36	168
	96	88



 Trendy rond
chocolade
ø 8 x h 2cm
ref. 641.27

		
31 g	36	168
	96	88



 Trendy driehoek
chocolade
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.64

		
19 g	96	88

 Assortiment
36 Trendy chocolade 7 cm
24 Trendy carré /
12 Trendy rond
ref. 644.27

	
36	168



RUSTIEK



 Zanddeegtarlelet
zoet effen rand
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 751.23

		
29 g	72	96

ref. 751.12

		
29 g	36	200

GLUTENVRIJ



 Tartelet
zoet
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.02

		
19 g	27	200

advies
van
onze
chef

- Bakmethode: hard geperst zanddeeg.
- Smaak: neutraal, zoet en choco.
- Past perfect bij koude en warme toepassingen.
- Voor warme toepassingen: max 20 min. op 170° C.
- Textuur: krokant.

Selection by Pidy

Een reeks **eersteklas** vulklare zanddeegbodems die voldoen aan de verwachtingen van professionals om uitzonderlijke desserts te creëren.

Praktisch:

- ✓ Uitstekende vochtbestendigheid na het vullen door onze plantaardige coating.
- ✓ Verpakt in stevige dozen, in transparante trays en een sterke flowpack voor een lange houdbaarheid.

Recepten:

- ✓ 3 recepten: neutraal, zoet met een vleugje vanille en chocolade.
- ✓ Op ambachtelijke wijze gemaakt met geselecteerde ingrediënten: scharreleieren & pure boter.
- ✓ Superieure textuur en knapperig.

Formaat:

- ✓ Verschillende formaten: mini & individuele maat.
- ✓ Een modern en eigentijds design met loodrechte randen.

Een eigentijds assortiment gemaakt van
de hoogste kwaliteit.

NIEUW

NEUTRAAL



ø 4 x h 1,5cm ref. 647.81			
6,5 g	210	96	



ø 8 x h 1,7cm ref. 641.81			
28 g	36	152	



□ 3,5 x h 1,5cm ref. 646.81			
7,0 g	210	96	



□ 7 x h 1,7cm ref. 642.81			
30 g	36	152	

ZOET



ø 3 x h 1,7cm ref. 316.25			
21 g	189	152	



ø 4 x h 1,5cm ref. 647.82			
7,5 g	210	96	



ø 5 x h 1,7cm ref. 305.27			
12,5 g	90	152	



ø 8 x h 1,1cm ref. 306.25			
18,1 g	60	96	



ø 8 x h 1,7cm ref. 641.82			
32 g	36	152	



□ 3,5 x h 1,5cm ref. 646.82			
7,0 g	210	96	



□ 7 x h 1,7cm ref. 642.82			
33 g	36	152	



9,8 x 3,5 x h 1,8cm ref. 640.82			
25 g	90	96	

CHOCOLADE



ø 3,8 x h 1,5cm ref. 647.83			
6,8 g	210	96	



ø 8 x h 1,7cm ref. 641.83			
32 g	36	152	



□ 3,5 x h 1,5cm ref. 646.83			
7,0 g	210	96	



□ 7 x h 1,7cm ref. 642.83			
33 g	36	152	

zanddeeg
taarten



MET EFFEN RAND



	ø 8,5 x h 1,6cm ref. 894.14			
		23 g	135	56

	ø 9,5 x h 1,6cm + coating ref. 945.14			
		34,3 g	108	48

	ø 11 x h 1,6cm ref. 946.47			
		38 g	72	72

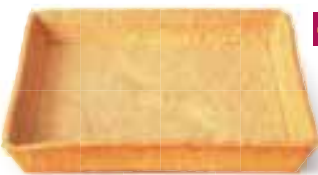
	+ coating ref. 947.47			
		38 g	72	56

	ø 18 x h 2cm ref. 928.14			
		130 g	12	90

	ø 22 x h 2,3cm ref. 904.14			
		220 g	10	48



op aanvraag		Hartvormige taart ø 14,9 x h 2,2cm ref. 378.74			
			110 g	12	88



	Vierkante taart □ 17,5 x h 2,2cm ref. 389.74			
		175 g	12	80

advies
van
onze
chef

- Traditioneel recept met echte boter of margarine.
 - Krokante textuur.
 - Geschikt voor warme en koude vullingen.
- Advies voor de uitvoering**
- Gevuld bakken voor 10 min. op maximaal 170° C.
 - Kan na het vullen worden ingevroren.

MET GEKARTELDE RAND

	ø 8,5 x h 1,6cm ref. 890.47			
		24 g	54	88
			135	56

	+ coating ref. 889.47			
		25 g	135	48

	ref. 890.46			
		24 g	135	56

	ø 22 x h 2,3cm ref. 900.47			
		200 g	10	48

	+ coating ref. 901.47			
		203 g	10	48

	ref. 900.46			
		200 g	10	48

	ø 9,5 x h 1,6cm ref. 892.47			
		31 g	108	48

	+ coating ref. 893.47			
		33,5 g	108	48

	ref. 892.46			
		31 g	108	48

	ø 24 x h 2,3cm ref. 906.47			
		250 g	10	48

	ref. 906.46			
		250 g	10	48

	ø 11 x h 1,8cm ref. 895.47			
		38 g	72	72

	+ coating ref. 897.47			
		41 g	72	72

	ref. 895.46			
		38 g	72	72

	ø 28 x h 2,3cm ref. 910.47			
		350 g	10	48

	+ coating ref. 909.47			
		360 g	10	48

	ref. 910.46			
		350 g	10	48

	ø 18 x h 2cm ref. 898.47			
		128 g	12	90

	ref. 898.46			
		128 g	12	90

VEGAN

	ø 9,5 X 1,6cm ref. 892.35			
		31 g	108	48



soezen
deeg



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm
ref. 820.50

2,4 g	75	192	88



Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm
ref. 825.50

5 g	250	48	



Chou / Soes
ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.50

8,5 g	40	88	48



Grote chou / Soes
ø 8 x h 5,8cm
ref. 835.50

13 g	80	48	



Grote éclair
16 x 4,5 x h 4cm
ref. 865.50

12 g	100	48	

ref. 865.52

12 g	100	48



Éclair
13 x 4 x h 3,4cm
ref. 860.50

8,5 g	30	192	48

ref. 860.52

8,5 g	140	48



Mini éclair
6 x 3 x h 2,5cm
ref. 849.50

2,2 g	80	192	112



Paris Brest
ø 10 x h 2,5cm
ref. 841.50

14,5 g	100	48	

bladerdeeg met suiker



Mini hoorn met suiker
ø 2,8 x 7cm
ref. 360.11

ref. 360.10

10 g	112	112

10 g	56	168
	112	112



Hoorn met suiker
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm
ref. 630.34

ref. 630.38

38 g	80	36

38 g	24	120
	80	36

Jockeytaart 6 stukken
ø 22 x h 2,3cm
ref. 272.03

170 g	12	44



Jockeytaart 8 stukken
ø 25,5 x h 2,3cm
ref. 274.03

220 g	12	40



Tartelet bladerdeeg met suiker
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 534.10

24 g	27	160
	81	80



Tulp bladerdeeg met suiker
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 524.10

18 g	36	112



Taart bladerdeeg met suiker
ø 23 x h 3,8cm
ref. 536.10

144 g	14	28

wafelcups



NIEUW

Wafeltulp
ø 5,5 x h 6,5cm
ref. LC400.400A.20061

30 g	60	44



Mini wafeltulp
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.93

3,4 g	120	168



Wafeltulp
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.93

11 g	24 96	180 54



Lotus wafeltulp
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.93

13 g	96	72



Mini wafeltulp
choco
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.94

7,4 g	100	168



Wafeltulp
choco
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.94

21 g	12 72	168 42



Lotus wafeltulp
choco
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.94

18 g	96	72



Mini cone zoet
ø 2,5 x 6cm
ref. 508.93.228

4 g	228	200

+ 10 clips
ref. 508.93.112

4 g	112	168



Mini cone zoet
+ coating choco
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.50

5,8 g	90	152



Likeurkuipje
(15ml)
ø 3,8 x h 2,3cm
ref. 517.93

1,1 g	96 288	168 88



Mini canneloni
choco & coco
ø 2 x 5cm
ref. 465.13

110	168



Mini wafeltulp
choco
ø 4,8 x h 2,6cm
ref. 522.94

6 g	70	168



Koffie cup
ø 5,4 x h 4cm
ref. 516.94

13 g	140	88



Choco cup
ø 7,5 x h 5cm
ref. 512.94

19 g	48 96	120 56

chocolade cups



Mini koffiekopje
melkchocolade
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.78

4,2 g	120	240



Mini koffiekopje
fondant chocolade
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.79

4,2 g	120	240



Mini cup
melkchocolade
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.78

4,2 g	72	240



Mini cup
fondant chocolade
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.79

4,2 g	72	240

savarins



 **Mini savarin**
+ schaalpje
ø 3,5 x h 2cm
ref. LC010.002A.10301

		
5 g	300	90



 **Savarin**
+ schaalpje
ø 6,5 x h 3cm
ref. LC000.000A.10121

		
17 g	120	72



 **Savarin**
ø 6,5 x h 3cm
ref. LC000.000A.00121

		
17 g	120	72



 **Savarin carré**
+ schaalpje
□ 5,8cm
ref. LC006.001A.30113

		
17 g	112	44

biscuit en biscuitvellen



NIEUW



Ronde biscuit
Natuur
ø 22cm
ref. LC122.100A.50013

		
250 g	12	40

Ronde biscuit
Choco
ø 22cm
ref. LC122.130A.50013

		
270 g	12	40



NIEUW



Ronde biscuit
Natuur
ø 28cm
ref. LC128.100A.50007

		
450 g	6	60

Ronde biscuit
Choco
ø 28cm
ref. LC128.130A.50007

		
490 g	6	60



NIEUW

1/2 biscuitblok
Natuur
25 x 35cm
ref. LC135.100A.50007

		
700 g	6	44



NIEUW

1/2 biscuitblok
Choco
25 x 35cm
ref. LC135.130A.50007

		
700 g	6	44



Biscuitvellen
Natuur
580 x 380 x 7mm
ref. 571.53

		
360 g	12	60
	6	112

Choco
580 x 380 x 7mm
ref. 571.54

		
360 g	12	60
	6	112

macarons

advies
van
onze
chef

- Eens de macarons zijn gevuld, plaats ze in de koelkast voor minimum 2 uur.
- Haal ze uit de koelkast 15 à 20 minuten voor het serveren.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

recept
i d e e

Trendy taartje met bosvruchten

Voor meer recepten bezoek onze website pidy.be



Mini macaron
aardbeienkleur
ø 3,5cm
ref. 460.64

2,5 g	120	168



Mini macaron
vanillekleur
ø 3,5cm
ref. 460.65

2,5 g	120	168



Mini macaron
chocoladekleur
ø 3,5cm
ref. 460.66

2,5 g	120	168



Assortiment
160 Mini macarons
4 kleuren
40 Vanille / 40 Chocolade /
40 Aardbei / 40 Pistache
ø 3,5cm
ref. 460.97

2,5 g	160	168



Macaron
frambozen-
smaak
ø 6,9cm
ref. LC269.230A.30065

14 g	64	105



Macaron
natuur
ø 6,9cm
ref. LC269.200A.30065

14 g	64	105



Macaron
chocolade-
smaak
ø 6,9cm
ref. LC269.210A.30065

14 g	64	105

Ingrediënten

4 Pidy Trendy
taartjes (7 of 8 cm)

- 50 cl frambozen coulis
- 200 g mascarpone
- 50 g suiker
- 20 cl room
- 250 g Frambozen
- 125 g Braambessen
- 125 g Bosbessen

Decoratie:

- Eetbare bloemen
- Basilicumblaadje

Vorbereiding

1. Voeg de suiker bij de room en klop op.
2. Spatel de frambozen coulis door de mascarpone.
3. Meng de opgeklopte room bij de mascarpone.
4. Breng de mix in een spuitzak en verdeel over de taartjes.
5. Decoreer met verschillende vruchten en werk af met een klein blaadje basilicum.

4 pers.



meringues



Meringue schijf
ø 21 x h 2,2cm
ref. 497.65

70 g	10	60



Meringue schijf
ø 22 x h 2,2cm
ref. 498.65

115 g	18	40

Meringue schijf
ø 26 x h 2,2cm
ref. 487.65

170 g	12	40

decoratie



Meringuette
ø 4,5 x h 2cm
ref. 491.65

3,5 g	144	104
	320	88



Meringue
ø 6,5 x h 2,2cm
ref. 495.65

8 g	60	104
	132	88
	330	40



Meringue
ø 7 x h 2,8cm
ref. 496.65

11 g	50	88



Macaronparels framboos
ref. 462.49

200 g	6	160



Macaronparels choco
ref. 462.66

200 g	6	160



Meringueparels
ref. 488.65

200 g	6	160



Crumble van American cookies
ref. 489.67

550 g	6	160



Meringue Pavlova
ø 7,5cm
ref. 493.65

15 g	48	88



Meringue torsadée
9 x 6,5 x h 2,5cm
ref. 492.65

11,5 g	48	112
	96	56



Meringue schelp
ø 6,5cm
ref. 484.65

15 g	150	60



Crumble van meringue neutraal
ref. 489.65

180 g	6	160



Crumble van aardbeienmeringue
ref. 489.64

190 g	6	160



Crumble van meringue 3 soorten chocolade
ref. 489.66

575 g	6	160



Crumble van speculoos
ref. 430.26

400 g	6	160



NIEUW

Lepelbiscuit
Degustatie
L 9,5 x 3,5cm
ref. 570.01.183

10 g	180	24



Lepelbiscuit
Resto
L 9,7 x B 3,5cm
ref. 568.07.195

8,33 g	192	35



Lepelbiscuit
Patisserie
L 10 x 4cm
ref. 469.07.131

12,5 g	128	35



Charlotte
band
L 37 x 6cm
ref. 595.08.037

59 g	34	60



Kit Charlotte
Individueel
ø 7,5 x h 4cm
ref. 597.11.033

25 g	30	64



Kit Charlotte
Rond
ø 22 x h 4,5cm
ref. 599.11.009

200 g	6	36



Kit Charlotte
Rechthoekig
L 30,5 x H 4,5cm
ref. 567.11.012

190 g	9	30



Savourine
ø 6,8cm
ref. 596.10.123

10 g	120	54



NIEUW

Traditioneel
Charlotte vel
58 x 38 x 1,2cm
ref. 598.04.009

560 g	6	72



Lange Vingers
L 10 x 2,2cm
ref. 563.02.193

5,83 g	190X2	32



NIEUW

Lange Vingers
L 10 x 2,2cm
ref. 563.02.283

5,83 g	280	54



NIEUW

Kattentongen
ref. 573.02.027

100 g	24x100g	48



NIEUW

Cantoline
ø 8cm
ref. 576.03.027

22 g	24	48



diepvries



BISCUIT	P62
JOCONDE	P63
SOEZENDEEG	P64
BABAS	P65
ZANDEEGTAARTEN	P66
RAUW BLADERDEEG	P67



Biscuit
p. 62



Profiterole
p. 64



Baba
p. 65



Zanddeegtartelet
p. 66

biscuit





NIEUW



Madeleine

580 x 380 x 7mm

ref. 576.58.908



650 g

8

72



Biscuit
natureur

380 x 580 x 5mm

ref. 572.53.912



380 x 580 x 7mm

ref. 571.55.909



297 g

12

72



NIEUW

Biscuitblok
natureur

600 x 400 x 45mm

ref. LC140.100C.00003



1670 g

2

40



choco

600 x 400 x 45mm

ref. LC140.130C.00003



1985 g

2

40





Biscuit
choco

380 x 580 x 5mm

ref. 572.54.912



380 x 580 x 7mm

ref. 571.56



297 g

12

72



360 g

9

72

joconde

Joconde frambozensmaak
380 x 580 x 5mm
ref. 574.49.910

		
342 g	10	72

Joconde pistachesmaak
380 x 580 x 5mm
ref. 574.57.910

		
342 g	10	72

Joconde naturel
380 x 580 x 5mm
ref. 574.53.910

		
342 g	10	72

Joconde cacao met 3 noten
380 x 580 x 5mm
ref. 574.60.910

		
405 g	10	72

advies
van onze
chef

De garnituur over het blad smeren, de randen vermijden. Daarna oprollen met bakpapier om een regelmatig dessert te verkrijgen.

Kunnen perfect als bodem, tussenlaag of bovenop een dessert gebruikt worden. De textuur van de vellen is smeug, geen extra bevochtiging nodig.

Het mooie kleur en het regelmatige uitzicht maken ze ideaal voor sublieme desserts, als taart of tartelet of voor stronken / bûche.

Optimaal gebruik:
binnen de 48 uur na het ontdoien.

62

63

soezen deeg



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm
ref. 820.95

4,5 g	250	88



Chou / Soes lunch
ø 5,5 x h 4cm
ref. 825.95

5,5 g	250	48



Chou / Soes
ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.95

8,5 g	120	48



Grote chou / Soes
ø 8 x h 5,5cm
ref. 835.85

ref. 830.85

8,5 g	120	48

13 g	80	48

Mini éclair
3 x 5 x h 2,5cm
ref. 849.95

2 g	250	112

Grote éclair
16 x 4,5 x h 4cm
ref. 865.95

10,5 g	100	48

ref. 865.85

10,5 g	100	48

Selection
by **Pidy**

Trendy éclair
13 x 3,2 x 2,7cm
ref. 866.78

18 g

80

72

babas



Baba met rum
+ schaalkje
ø 8cm x h 4cm
ref. LC300.300S.30049

85 g	48	56



Baba (Irish Coffee)
met whisky en koffie
+ schaalkje
ø 8cm x h 4cm
ref. LC300.330S.30049

85 g	48	56



Baba met vanille-aroma
+ schaalkje
ø 8cm x h 4cm
ref. LC300.340S.30049

85 g	48	56



Baba carré met rum
+ schaalkje
□ 5,8cm x h 4cm
ref. LC306.300S.30049

80 g	48	56



Mini baba met rum
+ schaalkje
ø 4,3cm x h 2,5cm
ref. LC310.300S.30071

23 g	70	105



Køn
15cm
ref. LC410.410S.00031

80 g	30	120

de KØN

zanddeegtaarten

GEKARTELDE RAND

op
aanvraag



ø 11 cm
ref. 895.95

38 g	72	72



ø 18 cm
ref. 898.95

128 g	12	90



ø 22 cm
ref. 900.95

200 g	10	48



ø 28 cm
ref. 910.95

350 g	10	48

EFFEN RAND

op
aanvraag



ø 9,5 cm
ref. 944.95

32,5 g	108	48



ø 18 cm
ref. 928.95

130 g	12	90



ø 22 cm
ref. 904.95

220 g	10	48

rauwe bladerdeeg



Vel bladerdeeg
29 x 37cm x h 3mm
MG 23%
ref. 282.91

325 g	15	108

MG 24%
ref. 282.80

325 g	15	108

57 x 37cm x h 2,5mm
ref. 287.90

	660 g	20	60

ref. 287.80

660 g	20	60

57 x 37cm x h 3,5mm
ref. 288.91

870 g	15	60



Schijf bladerdeeg
ø 11cm
ref. 254.96.082

	31 g	80	126

ø 25cm
ref. 257.91

119 g	20	152

ø 28cm
ref. 267.84

208 g	30	60



Bouchée
ø 7 x 0,7cm
ref. 190.88

21,5 g	170	56



toebe
horen



WITTE CLIPS	P70
PIPETJE	P70
DISPLAYS	P70
SCHILDERSPALET	P70



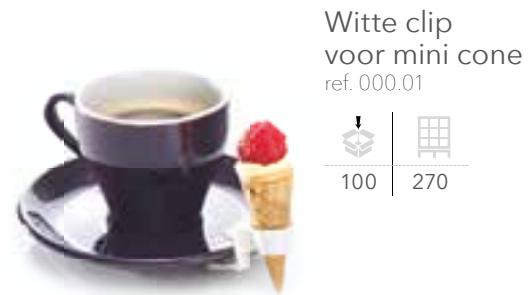
Witte clip
p. 70



Pipetje
p. 70

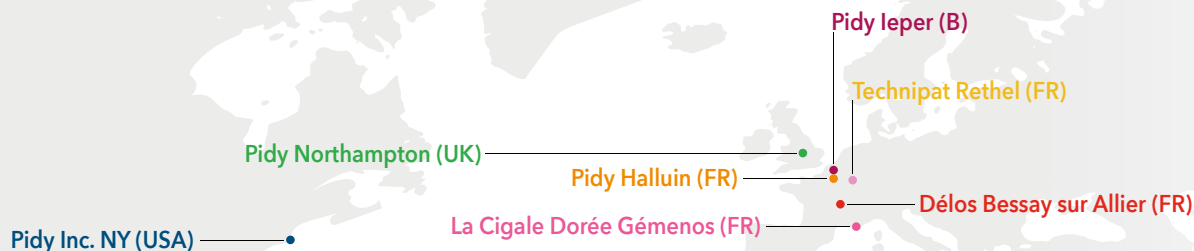


Display
p. 70



notities

[illegible]



Pidy Inc. NY (USA)

PIDY IEPER (B)

Bladerdeeg

Jaagpad 2,
B-8900 Ieper - Belgium
Phone: +32 57 49 01 01
Fax: +32 57 49 01 00
benelux@pidy.com
export@pidy.com

PIDY HALLUIN (FR)

**Zanddeeg - Soezendeeg - Glutenvrij -
Bladerdeeg - Quiches**

Z.I. de la Rouge Porte,
Avenue de Menin 32,
CS 60153 - 59250 Halluin - France
Phone: +33 3 20 23 70 05
Fax: +33 3 20 23 80 39
france@pidy.com

TECHNIPAT RETHEL (FR)

Biscuit - Joconde - Succès

Rue Bitburg,
08300 Rethel
France
Phone: +33 4 24 39 35 00

LA CIGALE DORÉE (FR)

**Babas - Savarins -
Macarons - Biscuit**

475 Avenue du Garlaban
13420 Gémenos
France
Phone: +33 4 42 32 00 90
contact@lacigaledoree.com

PIDY NORTHAMPTON (UK)

4 Sterling Business Park,
Salthouse Road, Brackmills,
Northampton NN4 7EX
United Kingdom
Phone: +44 1604 705666
Fax: +44 1604 702666
uk@pidy.com

DÉLOS BESSAY SUR ALLIER (FR)

**Charlotte - Boudoirs -
Biscuits à la cuillère**

46, rue de Moulins
03340 Bessay sur Allier - France
Phone: +33 4 70 46 84 40

Pidy Ieper (B)

Technipat Rethel (FR)

Délos Bessay sur Allier (FR)

PIDY INC. NY (USA)

**Zanddeeg - Grahamdeeg -
Mini-hoorn met suiker**

90 Inip Drive - Inwood,
New York 11096 - USA
Phone: +1 516/239-6057
Fax: +1 516/239-9306
salesusa@pidy.com