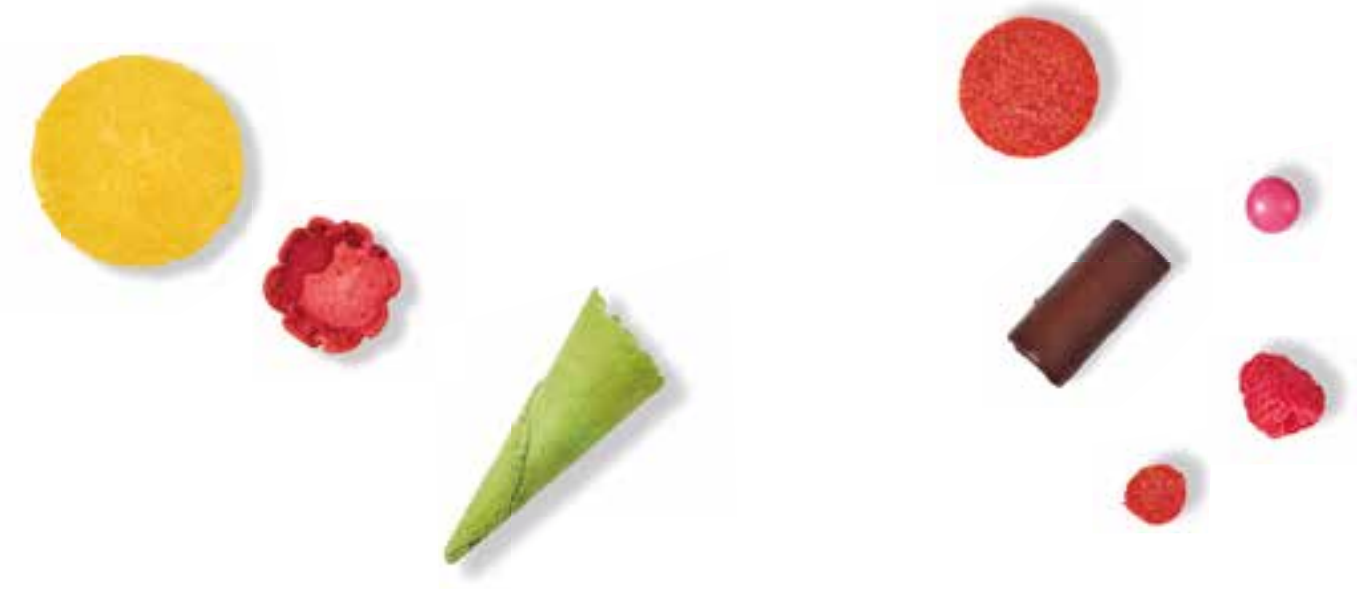




Bring **colours** to your plate



Specialist in vulklare deegproducten sinds 1967



Nog meer kleuren in 2026



Inleiding

Al meer dan 50 jaar vindt Pidy het dagelijkse leven van professionals in de keuken opnieuw uit met vulklare deegproducten die kwaliteit, creativiteit en gebruiksgemak combineren. Jaar na jaar verleggen wij de grenzen van het mogelijke met innovatieve oplossingen, ten dienste van al uw inspiratie, van zoet tot hartig.

In **2026** durft Pidy nog meer smaak, kleur en lef te brengen met een collectie die uw creaties in een oogwenk subliem maakt:

- Trendy taartbodems, met sprinkelende kleuren en subtiele smaken, om desserts een nieuwe dimensie te geven,
- Iris aperitiefcups, met toetsen van knoflook met peterselieboter en tomaten met Provençaalse kruiden, perfect voor een aperitief dat even elegant als smaakvol is,
- Volkoren bladerdeegpasteitjes, die krokante luchtigheid met pure natuurlijke smaken verenigen.



Pidy biedt meer dan producten: wij geven u een complete toolbox voor uw creativiteit. Welkom in de wereld van Pidy 2026, waar elke innovatie is ontwikkeld om u tijd te besparen en u te laten schitteren, zonder ook maar één compromis op kwaliteit en verfijning.

Op het menu

08 HAPJES

Kleurrijke mini creatieve hapjes NEW	10
Kleurrijke mini bladerdeeghapjes NEW	12
Mini cones NEW	14
Mini bladerdeeghapjes	16
Mini taartjes	18
Creatief in miniatuur	20

22 MAALTIJDEN

Bladerdeegpasteitjes NEW	24
Bladerdeegschijven en -vellen	28
Neutrale bodems	29
Quichebodems	30

32 DESSERTS

Kleurrijke Trendy taartjes NEW	34
Zoete Trendy taartjes NEW	36
Mini rustieke zanddeegtaartjes	42
Zanddeegtaarten	43
Soezendeeg	46
Bladerdeeg met smaken	48
Bladerdeeg	49
Artisanale tulpen	50
Zachte cake-tartelet	50
Savarins	51
Macaronsschelpen	52
Biscuit	54
Biscuit- en jocondevellen	56
Meringues	58
Toppings	59
Wafelcups NEW	60



62 DIEPVRIES

Rauw bladerdeeg	64
Soezendeeg	65
Zachte cake-tarteletten	65
Biscuit	66
Joconde	67

68 GLUTEN FREE & VEGAN **NEW**

70 'SELECTION BY PIDY' GAMMA

74 DÉLOS GAMMA

	64
	65
	65
	66
	67
	68
	70
	74



Legende



Met boter



Plantaardige vetstoffen



Met coating



Clean recept



Glutenvrij



Vegan recept



Diepvries



Selection by Pidy



+ 380

beschikbare referenties



Vervaardigd in
**Frankrijk,
België en
de V.S.**



6 productiesites

14 productielijnen en
1 werkatelier

Gecertificeerd BRC, IFS of SQF



**19
technologieën**

beheerst en erkend
door onze partners in de
voedingsindustrie.



▼ Intelligent produceren

- Implementatie van **hernieuwbare energie**.
- Evolutie van management-praktijken met de Kaizen-methode.
- Geen verspilling, maar **nieuwe grondstof voor diervoeding**.
- Bewustwording van **biodiversiteit** met 5 geplaatste bijenkorven.

▼ De mens staat voorop

- **Veiligheid:** onze hoogste prioriteit.
- **Carrière:** continue ontwikkeling.
- **Samenwerking:** sterke teams en maatschappelijke betrokkenheid.



Voor meer informatie, bezoek de website pidy.com.

▼ Nadenken over de producten van morgen

- **Onze kwaliteitsstandaarden:** gecertificeerd met toonaangevende audits en labels zoals Smeta & Ecovadis.
- **Onze gezonde recepten:** met ons «Clean Label»-programma streven we naar puurheid en minder toevoegingen, met de beste grondstoffen als basis.
- **Onze productinnovatie:** we ontwikkelen nieuwe producten die aansluiten bij de behoeften van morgen, zoals glutenvrije en veganistische recepten.
- **Onze toeleveringsketen:** we kiezen bewust voor duurzame ingrediënten, zoals eieren van vrije uitloop kippen, meel zonder pesticiden en gecertificeerde palmolie en cacao.

► Onze inkoopstrategie

- **Lokaal:** onze voorkeur gaat uit naar lokale leveranciers.
- **Transparant:** we werken volgens ons duurzaamheidscharter en delen kennis via MVO-webinars.
- **Ecologisch:** we bieden verantwoorde verpakkingsopties.
- **Klimaatbewust:** we meten jaarlijks onze CO²-uitstoot en hebben een SBTi-gevalideerd plan om onze impact te verkleinen.



HAPJES

KLEURRIJKE MINI CREATIEVE HAPJES	10
KLEURRIJKE MINI BLADERDEEGHAPJES	12
MINI CONES	14
MINI BLADERDEEGHAPJES	16
MINI TAARTJES	18
CREATIEF IN MINIATUUR	20



Specialist in vulklare deegproducten
sinds 1967

kleurrijke mini creatieve hapjes

MEDITERRANE CUPS

NEW



Tomaten & Provençaalse kruiden
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.90.096	96	168

NEW



Knoflook & peterselieboter
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.91.096	96	168



OM U TE HELPEN MET UW PRESENTATIE



Display 35 vakjes
37,1 x 29,3 x 6,5cm

ref.		
000.10.001	1	168



Piramide display
39 x 35cm

ref.		
000.09.001	1	112

VEGGIE CUPS



Rode biet
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.84.024	6 x 24	88
716.84.096	96	168



Wortel
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.82.024	6 x 24	88
716.82.096	96	168



Spinazie
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.81.024	6 x 24	88
716.81.096	96	168



Gegrilde ui
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.85.024	6 x 24	88
716.85.096	96	168

Assortiment 96 Veggie cups
24 Rode biet
24 Wortel
24 Spinazie
24 Gegrilde ui

ref.		
716.79.048	48	320
716.79.096	96	168

SPICY CUPS



Southern pepper
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.64.024	6 x 24	88
717.64.096	96	168



African falafel
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.61.024	6 x 24	88
717.61.096	96	168



Mexican chili
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.63.024	6 x 24	88
717.63.096	96	168



Asian curry
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.62.024	6 x 24	88
717.62.096	96	168

Assortiment 96 Spicy cups
24 Southern pepper
24 African falafel
24 Mexican chili
24 Asian curry

ref.		
717.65.048	48	320
717.65.096	96	168

HARTIGE MACARONS



Assortiment 192 Hartige macarons
96 Curry
96 Épicé
ø 3,5cm
2,1g

ref.		
460.99.192	192	200

kleurrijke
mini
creatieve
hapjes

Productvoordelen

- Traditionele Franse bladerdeegbereiding
- Luchtige, knapperige textuur
- Clean Label receptuur
- Nog rijker aan vezels
- Zonder aroma's
- Zonder kleurstoffen
- Zonder conserveermiddelen
- Geschikt voor vegetarische en halal diëten

Gebruiksgemak

- Geschikt voor zowel hartige als zoete creaties
- Kan na vullen opnieuw worden ingevroren
- Voor een extra krokante afwerking: kort opwarmen op 170 °C
- Uitstekende vochtbestendigheid



NEW



Volkoren mini pasteitje
ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g

ref.



658.71.480

480

48



Vierkant mini pasteitje -
Tomaat en Provençaalse kruiden
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.



010.61OR.098

96

168



Vierkant mini pasteitje -
Rode biet en peper
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.



010.66RE.098

96

168



Vierkant mini pasteitje -
Pesto
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.



010.60GR.098

96

168

mini cones

NEW



Mini cone tomaat
+ sleeve + **stand up tray**
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.	↓	📦
508.82.093	90	152



Mini cone tomaat
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.	↓	📦
508.62.024	6 x 24	88

+ coating + **stand up tray**
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.	↓	📦
508.82.090	90	152

NEW



Mini cone met
Provençaalse kruiden
+ coating + **stand up tray**
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.	↓	📦
508.87.090	90	152



Mini cone sesam
ø 2,5 x 7,5cm - 4g

ref.	↓	📦
508.79.112	112	200

NEW



Mini cone
plantaardige
koolstof
+ sleeve + **stand up tray**
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.	↓	📦
508.85.093	90	152



Mini cone
plantaardige
koolstof
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.	↓	📦
508.65.024	6 x 24	88

+ coating + **stand up tray**
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.	↓	📦
508.85.090	90	152

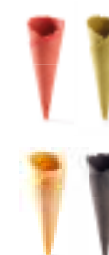
Plateau



Assortiment
180 Mini cones
+ coating + **stand up tray**
+ **schilderspallet**

45 Neutraal / 45 plantaardige koolstof
/ 45 Tomaat / 45 basilicum

ref.	↓	📦
508.99.284	180	72



Assortiment
96 Mini cones
+ **schilderspallet**
24 Neutraal /
24 plantaardige koolstof /
24 Tomaat / 24 basilicum

ref.	↓	📦
508.98.052	48	320
508.98.200	96	200

NEW



Mini cone
basilicum
+ sleeve + **stand up tray**
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.	↓	📦
508.86.093	90	152



Mini cone
basilicum
+ coating + **plateau**
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.	↓	📦
508.86.090	90	152



Mini cone display
13,5 x 13,5 x 8cm - 9 gaten

ref.	↓	📦
000.06.008	8	42



Schilderspallet
38 x 29cm - 35 gaten

ref.	↓	📦
000.02.015	15	120

NEW



Mini cone
neutraal
+ sleeve + **stand up tray**
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.	↓	📦
508.80.093	90	152



Mini cone neutraal
+ coating + **plateau**
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.	↓	📦
508.80.090	90	152

Mini cone neutraal
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.	↓	📦
508.90.144	6 x 24	88
508.90.112	112	200
508.90.286	286	176

Mini cone neutraal
+ **schilderspallet**
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.	↓	📦
508.90.212	112	200
508.90.386	286	176



mini blader deeg hapjes



Mini pasteitje
effen rand klein
ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
658.50.480	480	48



Mini pasteitje
effen rand groot
ø 4,2 x h 2,8cm - 8,5g

ref.		
662.50.105	105	136
662.50.350	350	48



Mini pasteitje
effen rand
ø 4,8 x h 3,5cm - 11g

ref.		
210.50.072	72	88
210.50.096	96	88



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.50.096	96	168
020.50.192	192	96
020.50.480	480	48



Apériquiche
ø 4,5 x h 1,1cm - 6g

ref.		
160.29.090	90	168



Vierkant mini pasteitje
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
010.49.096	96	168
010.49.192	192	112



Apéricœur
3,5 x 4,2 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
080.50.096	96	168
080.50.480	480	48



Mini ster
ø 2,9 x h 2,7cm - 6g

ref.		
659.50.096	96	192
659.50.480	480	48

Beschikbaar
Sept./Dec.



Mini dennenboom
6 x 4,1 x h 2,1cm - 8g

ref.		
085.50.320	320	48

Beschikbaar
Sept./Dec.



Fishka
6 x 3 x h 1,7cm - 5g

ref.		
090.49.084	84	168



- Pasteitje opwarmen in voorverwarmde oven voor 7 min. op 170 °C.
- Kan gebruikt worden voor zowel hartige als zoete gerechten.
- Kan na het vullen worden ingevroren.



Assortiment
Mini bladerdeeg

12 Mini pasteitje / 12 Zakouski /
12 Gourmande / 12 Apéricœur

ref.		
047.50.048	48	360

mini taartjes



TRENDY



**Mini Trendy
rond neutraal**
ø 4 x h 1,5cm - 6,5g

ref.	↓	🚚
647.81.210	210	96



**Mini Trendy
rond neutraal**
ø 5 x h 1,6cm - 13g

ref.	↓	🚚
645.20.090	90	168



**Mini Trendy
vierkant neutraal**
□ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.	↓	🚚
646.81.210	210	96

**Mini Trendy
rond neutraal**
ø 4 x h 1,6cm - 6,5g

ref.	↓	🚚
647.20.096	96	168
647.20.240	240	120

**Mini Trendy
vierkant neutraal**
□ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.	↓	🚚
646.20.096	96	168
646.20.240	240	120



**Assortiment
96 Mini Trendy neutraal**
48 Mini Trendys rond /
48 vierkant

ref.	↓	🚚
648.20.096	96	168



**Assortiment
152 Mini zanddeeg
neutraal**
48 Mini Trendys vierkant /
48 rond /
56 Mini barquettes

ref.	↓	🚚
351.80.152	152	160



GLUTENVRIJ



**Mini
tartelet**
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.	↓	🚚
725.01.096	96	200



**Mini
tartelet**
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.	↓	🚚
730.01.070	70	320

BLADERDEEGTAARTJES



Gourmande
ø 4 x h 2cm - 3g

ref.	↓	🚚
710.20.096	96	200
710.20.192	192	200
710.20.480	480	80



Mignardise
ø 6 x h 2cm - 8g

ref.	↓	🚚
720.86.080	80	168
720.86.240	240	88

ZANDDEEGTAARTJES



**Mini telline
neutraal effen rand**
ø 4 x h 1,5cm - 6g

ref.	↓	🚚
713.20.096	96	200
713.20.480	480	80



**Mini telline
Taco**
ø 4 x h 1,5cm - 4,5g

ref.	↓	🚚
713.72.096	96	168



**Mini croustade
neutraal**
ø 4,2 x h 1,7cm - 5g

ref.	↓	🚚
315.80.192	192	160



**Mini telline
neutraal gekartelde
rand**
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.	↓	🚚
882.20.120	120	176
882.20.480	480	72

creatieve
hapjes



 Mini coquille ø 5 x h 1cm  3,5g	ref.		
792.75.090	90	168	
792.75.480	480	72	



 Amusette 3,6 x 7,5cm  3,5g	ref.		
790.77.444	6 x 24	88	
790.77.084	84	168	
790.77.252	252	184	



 Mini canapé ø 5 x h 1cm - 3,5g 	ref.		
719.70.140	140	320	
719.70.280	280	184	



 Flower cuppy ø 5,5 x h 1,2cm - 3,4g 	ref.		
718.70.140	140	320	
718.70.280	280	184	



 Mini barquette 6,5 x 2,5 x h 1,2cm - 3,8g	ref.		
350.80.280	280	120	



 Mini cocotte ø 5,1 x h 1,1cm  3,5g	ref.		
794.77.090	90	168	
794.77.192	192	184	



 Mosselschelp met plantaardige koolstof 6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g	ref.		
795.59.024	6 x 24	88	
795.59.084	84	320	
795.59.435	435	100	



 Mosselschelp 6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g	ref.		
795.50.024	6 x 24	88	
795.50.084	84	320	
795.50.435	435	100	



 Mosselschelp met peterselieboter 6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g	ref.		
795.51.084	84	320	
795.51.435	435	100	



 Iris ø 3,2 x h 1,5cm  4g	ref.		
717.70.144	6 x 24	88	
717.70.096	96	168	
717.70.192	192	112	
717.70.480	480	48	



 Corolle ø 3 x h 1,5cm  3,5g	ref.		
715.70.144	6 x 24	88	
715.70.096	96	168	
715.70.192	192	112	
715.70.480	480	48	



 Assortiment 356 Creatief I 96 Iris / 120 Mini tellines neutraal gekarteld/ 140 Flower cutppies	ref.		
074.00.356	356	80	



 Assortiment 226 Creatief II 48 Iris / 48 Gourmandes / 60 Mini coquilles / 70 Flower cuppies	ref.		
076.00.226	226	104	



MAALTIJDEN

BLADERDEEGPASTEITJES	24
BLADERDEEGSCHIJVEN EN -VELLEN	28
TARTELETENBODEMS	29
QUICHEBODEMS	30



Specialist in vulklare deegproducten
sinds 1967

bladerdeeg-
pasteitjes



Bouchée / Pasteitje
Vast deksel
ø 5,7 x h 4cm - 17g

ref.		
190.49.040	40	88
190.49.060	60	88



Bouchée / Pasteitje
Vast deksel
ø 7 x h 4,5cm - 25g

ref.		
230.50.026	24	120
230.50.096	96	40



Vol au vent
Vast deksel
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
240.05.072	72	48



Ambachtelijk
Bouchée / Pasteitje
ø 8,5 x h 5,5cm - 40g

ref.		
241.27.072	72	40



Fleuron
6,2 x 2,1 x h 1,6cm
5,5g

ref.		
100.50.084	84	168



Bouchée / Pasteitje
Hol
ø 7 x h 4,5cm - 27g

ref.		
220.50.024	24	120
220.50.096	96	40



Vol au vent
Hol
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
240.53.072	72	48



Vol au vent
repas
ø 9,5 x h 4,5cm - 44g

ref.		
682.01.048	48	48



Bouchée / Pasteitje
Los deksel
ø 7 x h 4,5cm - 27g

ref.		
220.50.924	24	120
220.50.960	60	48



Vol au vent
Los deksel
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
240.53.972	72	40



- Pastei opwarmen in voorverwarmde oven voor 7 min. op 170 °C.
- Kan gebruikt worden voor zowel hartige als zoete gerechten.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

OOK VERKRIJGBAAR MET VLAKKE ZIJDE



Vol au vent effen rand
Vast deksel
ø 8 x h 4,5cm - 35g

ref.		
681.50.072	72	48



bladerdeegpasteitjes



Bouchée / Pasteitje vierkant
 □ 6 x h 4,5cm - 25g

ref.		
200.49.048	48	72



Quatro
 □ 8 x h 3,2cm - 33g

ref.		
222.49.048	48	48



Bouchée / Pasteitje vierkant
 □ 8 x h 4,8cm - 44g

ref.		
242.05.018	18	64



NEW

(Paas) Konijnpasteitje
 10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
247.50.054	54	48



Bouchée / Pasteitje visvormig
 9 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
244.49.054	54	48



Beschikbaar
Sept./Dec.

Bouchée / Pasteitje dennenboom
 10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
249.49.054	54	48



Roulé
ø 5 x 11,5 x h 4,5cm - 27g

ref.		
550.30.090	90	40



NEW

Volkoren bouchée / pasteitje
 ø 7 x h 4,5cm - 30g

ref.		
230.70.096	96	40



bladerdeegschijven en -vellen

BLADERDEEGSCHIJVEN



Bladerdeegschijf
ø 12,5 x h 1,3cm - 40g

ref.		
255.15.075	75	48



Bladerdeegschijf
ø 25cm

119g		
ref.		
257.91.020	20	152

ø 28cm
208g

ref.		
267.91.034	30	60

BLADERDEEGVELLEN



Bladerdeegvel
29 x 37cm x h 3mm
325g

ref.		
282.91.015	15	108

57 x 37cm x h 2,5mm
660g

ref.		
287.90.020	20	60

57 x 37cm x h 3,5mm
870g

ref.		
288.91.015	15	60

tartelettenbodems

TRENDY



Trendy vierkant neutraal

+ coating
□ 7 x h 1,8cm - 30g

ref.		
642.81.036	36	152



Trendy rond neutraal

ø 7 x h 1,8cm - 22g

ref.		
643.20.036	36	168
643.20.096	96	88



Trendy rond neutraal

+ coating
ø 8 x h 1,8cm - 28g

ref.		
641.81.036	36	152

Trendy vierkant neutraal

□ 7 x h 1,8cm - 30g

ref.		
642.20.036	36	168
642.20.096	96	88

GLUTENVRIJ



Tartelet neutraal
glutenvrij

ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.01.027	27	200

ZANDDEEG



Zanddeegtartelet
neutraal

ø 8,5 x h 1,5cm - 24g

ref.		
890.42.135	135	56

quiches

+ punt

- 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	ref.		
	ø 7 x h 2cm	740.20.090	90	120
	12,5g	740.20.180	180	48



	Quiche	ref.		
	ø 8,5 x h 2,1cm	750.20.024	24	168
	18,2g	750.20.072	72	120
		750.20.144	144	56



	Quiche met lage boord	ref.		
	ø 11 x h 2,5cm	758.03.052	48	56
	35g			



	Quiche met lage boord	ref.		
	ø 11 x h 2,5cm	758.00.048	48	56
	29g			



	Quiche met hoge boord	ref.		
	ø 11 x h 3,7cm	760.00.042	42	48
	46g			



	Quiche met volkorentarwe	ref.		
	ø 11 x h 3,7cm	760.73.042	42	48
	46g			



	Quiche + alu	ref.		
	ø 11 x h 3,7cm - 46g	760.00.442	42	56



	Quiche + alu	ref.		
	ø 18 x h 3,2cm	770.03.014	10	100
	100g			

	Quiche + alu	ref.		
	ø 18 x h 3,2cm	770.00.010	10	100
	85g	770.00.036	36	36



	Quiche met volkorentarwe + alu	ref.		
	ø 22 x h 3,2cm - 130g	780.73.406	6	84



	Quiche artisanaal	ref.		
	ø 8,5 x h 2,1cm - 18.2g	750.20.560	60	88



	Quiche artisanaal	ref.		
	ø 11 x h 3,7cm - 46g	760.00.542	42	48



	Quiche artisanaal	ref.		
	ø 18 x h 3,2cm - 85g	770.00.508	8	100



DESSERTS

KLEURRIJKE TRENDY TAARTJES	34
ZOETE TRENDY TAARTJES	36
MINI RUSTIEKE ZANDDEEGTAARTJES	42
ZANDDEEGTAARTEN	43
SOEZENDEEG	46
BLADERDEEG MET SMAKEN	48
BLADERDEEG	49
ARTISANALE TULPEN	50
ZACHTE CAKE-TARTELET	50
SAVARINS	51
MACARONSSCHELPEN	52
BISCUIT	54
BISCUIT- EN JOCONDEVELLEN	56
MERINGUES	58
TOPPINGS	59
WAFELCUPS	60



Specialist in vulklare deegproducten
sinds 1967



NEW



Mini Trendy rond
citroen
ø 4 x h 1,5cm - 7,9g

ref.		
647.61.096	96	168

NEW



Mini Trendy rond
frambozensmaak
ø 4 x h 1,5cm - 7,9g

ref.		
647.63.096	96	168

NEW



Mini Trendy rond
speculoos
ø 4 x h 1,5cm - 8,6g

ref.		
647.65.096	96	168

zoete Trendy taartjes

BOTER + COATING



P Micro Trendy rond zoet			
+ coating			
ø 3 x h 1,7cm - 5,2g			
ref.			
316.25.189	189	152	



P Mini Trendy rond zoet			
+ coating			
ø 4 x h 1,5cm - 7,5g			
ref.			
647.82.210	210	96	



P Mini Trendy rond zoet			
+ coating			
ø 5 x h 1,6cm - 15g			
ref.			
645.82.090	90	152	



P Trendy rond zoet			
+ coating			
ø 8 x h 1,8cm - 32g			
ref.			
641.82.036	36	152	



BOTER

C Micro Trendy rond zoet			
ø 3 x h 1,7cm - 5,2g			
ref.			
316.74.063	63	320	
316.74.189	189	160	

C Mini Trendy rond zoet			
ø 4 x h 1,5cm - 7,5g			
ref.			
647.23.096	96	168	
647.23.240	240	120	
647.23.480	480	64	

C Mini Trendy rond zoet			
ø 5 x h 1,6cm - 15g			
ref.			
645.23.090	90	168	

C Trendy rond zoet			
ø 7 x h 1,8cm - 22g			
ref.			
643.23.036	36	168	
643.23.096	96	88	

C Trendy rond zoet			
ø 8 x h 1,8cm - 31g			
ref.			
641.23.036	36	168	
641.23.096	96	88	

C Trendy rond zoet			
ø 8 x h 1,1cm - 20,1g			
ref.			
306.74.096	96	72	

VEGAN

Deze producten worden gemaakt volgens veganistische recepten en in een productiewerkplaats waar systematisch wordt schoongemaakt. De producten kunnen echter sporen van eieren en melk bevatten.

NEW

C Mini Trendy rond zoet			
ø 4 x h 1,5cm - 7,9g			
ref.			
647.91.240	240	120	

NEW

C Mini Trendy rond zoet			
ø 5 x h 1,6cm - 15,1g			
ref.			
645.91.090	90	168	





P Mini Trendy
vierkant zoet
+ coating
☞ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.	☞	☞
646.82.210	210	96



P Trendy
vierkant zoet
+ coating
☞ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.	☞	☞
642.82.036	36	152



P Trendy
rechthoek
+ coating
☞ 9,8 x 3,5 x 1,8cm - 25g

ref.	☞	☞
640.82.090	90	96



P Mini Trendy
vierkant zoet
☞ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.	☞	☞
646.23.096	96	168
646.23.240	240	120

P Trendy
vierkant zoet
☞ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.	☞	☞
642.23.036	36	168
642.23.096	96	88

P Trendy
rechthoek
☞ 9,8 x 3,5 x 1,8cm - 24g

ref.	☞	☞
640.23.054	54	168
640.23.108	108	104

P Assortiment
☞ 96 Mini Trendy zoet
48 Mini Trendy vierkant /
48 Mini Trendy rond

ref.	☞	☞
648.23.096	96	168



P Assortiment
☞ 36 Trendy zoet 7 cm
12 Trendy vierkant /
24 Trendy rond

ref.	☞	☞
644.23.036	36	168



BOTER + COATING

BOTER

chocolade Trendy taartjes

BOTER + COATING



P Mini Trendy
rond chocolate
+ coating
ø 4 x h 1,5cm - 6,8g

ref.		
647.83.210	210	96



C Mini Trendy
rond chocolate
ø 5 x h 1,6cm - 15g

ref.		
645.27.090	90	168



C Trendy rond
chocolate
ø 7 x h 1,8cm - 23,5g

ref.		
643.27.036	36	168
643.27.096	96	88



P Trendy rond
chocolate
+ coating
ø 8 x h 1,8cm - 32g

ref.		
641.83.036	36	152



P Mini Trendy vierkant
chocolate
+ coating
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.		
646.83.210	210	96



P Trendy vierkant
chocolate
+ coating
□ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.		
642.83.036	36	152

NEW

C Mini Trendy
rond chocolate
ø 4 x h 1,5cm - 6,5g

ref.		
647.27.096	96	168
647.27.240	240	120

C Trendy rond
chocolate
ø 8 x h 1,8cm - 31g

ref.		
641.27.036	36	168
641.27.096	96	88

C Mini Trendy vierkant
chocolate
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.		
646.27.096	96	168
646.27.240	240	120

C Trendy vierkant
chocolate
□ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.		
642.27.036	36	168
642.27.096	96	88



C Assortiment
96 Mini Trendy chocolate
48 Mini Trendy vierkant /
48 Mini Trendy rond

ref.		
648.27.096	96	168



C Assortiment
36 Trendy chocolate 7 cm
12 Trendy vierkant /
24 Trendy rond

ref.		
644.27.036	36	168



BOTER

DESSERTS

CHOCOLADE TRENDY TAARTJES

ZANDDEEG

RUSTIEK



**Mini taartje zanddeeg
zoet gekartelde rand**
ø 4,5 x h 1,2cm - 6g

ref.		
885.47.090	90	176
885.47.180	180	112
885.47.480	480	48



**Mini zanddeegtaartje
gekartelde rand**
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
882.23.120	120	176
882.23.480	480	72

**Mini zanddeegtaartje
gekartelde rand**
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
882.12.120	120	176
882.12.480	480	80



**Mini zanddeegtaartje
effen rand**
ø 4,5 x h 1,5cm - 6,5g

ref.		
713.23.096	96	200

**Mini zanddeegtaartje
effen rand**
ø 4,5 x h 1,5cm - 6,5g

ref.		
713.12.096	96	200



**Zanddeegtaart
effen rand**
ø 8,5 x h 2,1cm - 29g

ref.		
751.23.072	72	96

**Zanddeegtaart
effen rand**
ø 8,5 x h 2,1cm - 29g

ref.		
751.12.036	36	200

GLUTENVRIJ



**Mini taartje
zoet**
ø 4 x h 2cm
4g

ref.		
725.02.096	96	200



**Mini taartje
zoet**
ø 5 x h 2cm
7,5g

ref.		
730.02.070	70	320



**Taart
zoet**
ø 8,5 x h 2cm
19g

ref.		
749.02.027	27	200



**ø 8,5 x h 1,6cm
23g**

ref.		
894.14.135	135	56



**ø 9,5 x h 1,6cm
+ coating - 34,3g**

ref.		
945.14.108	108	48



**ø 11 x h 1,6cm
38g**

ref.		
946.47.072	72	64



**ø 18 x h 2cm
130g**

ref.		
928.14.012	12	90



**ø 22 x h 2,3cm
220g**

ref.		
904.14.010	10	48

zanddeegtaarten met gekartelde rand



 **ø 8,5 x h 1,6cm**
24g

ref.		
890.47.054	54	88
890.47.135	135	56

 **ø 9,5 x h 1,6cm**
31g

ref.		
892.47.108	108	48

 **ø 11 x h 1,8cm**
38g

ref.		
895.47.072	72	72

 **ø 18 x h 2cm**
128g

ref.		
898.47.012	12	90

 **ø 8,5 x h 1,6cm**
24g

ref.		
890.46.135	135	56

 **ø 9,5 x h 1,6cm**
31g

ref.		
892.35.108	108	48

 **ø 9,5 x h 1,6cm**
31g

ref.		
892.46.108	108	48

 **ø 11 x h 1,8cm**
38g

ref.		
895.46.072	72	72

 **ø 18 x h 2cm**
128g

ref.		
898.46.012	12	90



 **ø 22 x h 2,3cm**
200g

ref.		
900.47.010	10	48

 **ø 24 x h 2,3cm**
250g

ref.		
906.47.014	10	48

 **ø 28 x h 2,3cm**
350g

ref.		
910.47.010	10	48

 **ø 22 x h 2,3cm**
200g

ref.		
900.46.010	10	48

 **ø 24 x h 2,3cm**
250g

ref.		
906.46.014	10	48

 **ø 28 x h 2,3cm**
350g

ref.		
910.46.010	10	48



 **Profiterole**
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.50.075	75	192
820.50.250	250	88



 **Chou / Soes lunch**
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.50.250	250	48



 **Chou / Soes**
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.50.040	40	88
830.50.120	120	48



 **Grote chou / Soes**
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
835.50.080	80	48



 **Mini éclair**
6 x 3 x h 2,5cm - 2,2g

ref.		
849.50.080	80	192
849.50.250	250	112



 **Éclair**
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.50.030	30	192
860.50.140	140	48



 **Grote éclair**
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

ref.		
865.50.100	100	48



 **Paris Brest**
ø 10 x h 2,5cm - 14,5g

ref.		
841.50.100	100	48

 **Chou / Soes**
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.52.120	120	48

 **Grote chou / Soes**
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
835.52.080	80	48

 **Éclair**
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.52.140	140	48

 **Grote éclair**
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

ref.		
865.52.100	100	48



OOK VERKRIJGBAAR IN DIEPVRIES



 **Profiterole**
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.95.250	250	88



 **Chou / Soes lunch**
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.95.250	250	40



 **Grote éclair**
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.94.142	140	28

 **Grote éclair**
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.84.142	140	28

bladerdeeg met smaken



 Kaneelsmaak
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.69SC.098	96	168



 Chocoladesmaak
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.67BL.098	96	168



 Vanillesmaak
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.68SV.098	96	168



bladerdeeg



 Jockeytaart 6 stukken
ø 22 x h 2,3cm - 170g

ref.		
272.03.012	12	44

 Jockeytaart 8 stukken
ø 25,5 x h 2,3cm - 220g

ref.		
274.03.012	12	44

MET SUIKER



 Hoorn met suiker
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 38g

ref.		
630.34.080	80	36

 Hoorn met suiker
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 38g

ref.		
630.38.024	24	120
630.38.080	80	36



 Tartelet bladerdeeg met suiker
ø 8,5 x h 2,5cm - 24g

ref.		
534.10.027	27	160
534.10.081	81	80



 Tulp bladerdeeg met suiker
ø 8,5 x h 2,5cm - 18g

ref.		
524.10.036	36	112



 Taart bladerdeeg met suiker
ø 23 x h 3,8cm - 144g

ref.		
536.10.014	14	28

artisanale tulp



Artisanale mini tulp
ø 3,7 x h 3,4cm - 7g
ref. LC401.400A.20090

90	66



Artisanale tulp
ø 5,5 x h 6,5cm - 30g
ref. LC400.400A.20060

60	44

zachte cake-tarteletten



Zachte cake-tartelet tigré neutraal
ø 7 x h 3,2cm - 30g
 ref. LC500.500C.00049

48	105



Zachte cake-tartelet cacao
ø 7 x h 3,2cm - 30g
 ref. LC500.510C.00049

48	105

savarins



Mini savarin
+ schaalkje
ø 3,5 x h 2,2cm - 5g
ref. LC010.002A.10300

300	90



Savarin Lunch
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g
ref. LC011.002A.00300

300	90

Savarin Lunch
+ schaalkje
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g
ref. LC011.002A.10300

300	90



Savarin
+ schaalkje
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g
ref. LC000.000A.10120

120	72



Savarin
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g
ref. LC000.000A.00121

120	72



Mini savarin vierkant
+ schaalkje
□ 4 x h 2,5cm - 5,5g
ref. LC012.002A.30192

192	66

Op bestelling



Savarin vierkant
+ schaalkje
□ 5,7 x h 3,3cm - 17g
ref. LC006.001A.30112

112	44



Savarin bouchon
ø 2 x h 4,2cm - 5g
ref. LC020.005A.00250

250	90

macaron-
schelpen



Macaron
frambozensmaak
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.230A.30065

64	105



Macaron
neutrale smaak
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.200A.30065

64	105



Macaron
chocoladesmaak
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.210A.30065

64	105



Mini macaron
frambozensmaak
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.230A.30181

180	168



Mini macaron
neutrale smaak
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.200A.30181

180	168



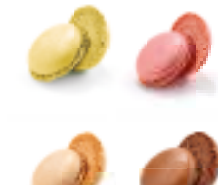
Mini macaron
chocoladesmaak
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.210A.30181

180	168



Mini macaron
pistachesmaak
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.260A.30181

180	168



Assortiment
180 Mini macarons
4 smaken
45 Neutraal / 45 Chocolade /
45 Framboos / 45 Pistache
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.299A.30181

180	168

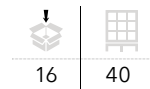
punt

- Eens de macarons zijn gevuld, plaats ze in de frigo voor minimum 4-6 uur, voor het serveren.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

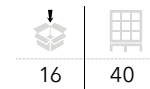
biscuit



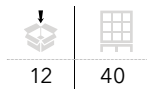
Ronde biscuit
Natuur
ø 18cm - 175g
ref. LC118.100A.50016



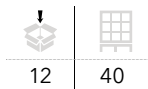
Ronde biscuit
Choco
ø 18cm - 185g
ref. LC118.130A.50016



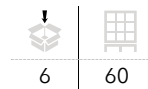
Ronde biscuit
Natuur
ø 22cm - 250g
ref. LC122.100A.50012



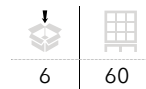
Ronde biscuit
Choco
ø 22cm - 270g
ref. LC122.130A.50012



Ronde biscuit
Natuur
ø 28cm - 450g
ref. LC128.100A.50006



Ronde biscuit
Choco
ø 28cm - 490g
ref. LC128.130A.50006



biscuitvellen




**Biscuit
Natuur**

580 x 380 x 7mm - 360g			580 x 380 x 7mm - 360g			580 x 380 x 5mm - 297g		
ref			ref. 571.55.909			ref. 572.53.912		
571.53.006							12	72
	6	112						
571.53.017	12	60	9	72	12	72		


**Biscuit
Choco**

580 x 380 x 7mm - 360g			580 x 380 x 7mm - 360g			580 x 380 x 5mm - 297g		
ref			ref. 571.56.909			ref. 572.54.912		
571.54.006							12	72
	6	112						
571.54.016	12	60	9	72	12	72		


Madeleine

580 x 380 x 7mm - 650g		
ref. 576.58.908		
		
8	72	

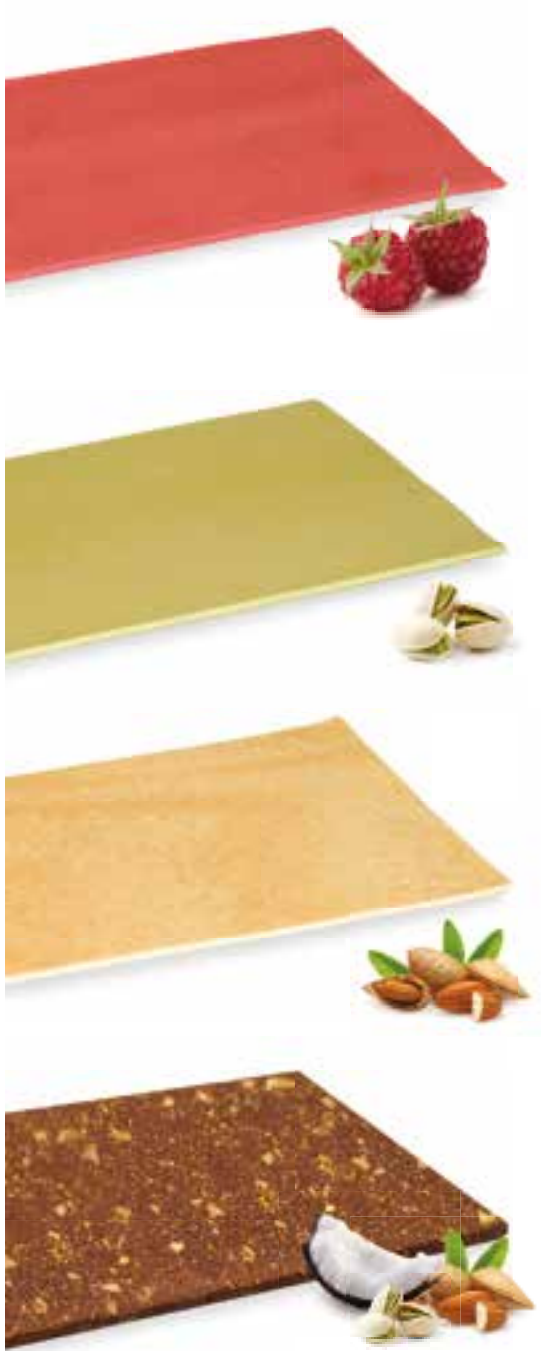

Red Velvet

580 x 380 x 10mm - 505g		
ref. 577.61.907		
		
7	72	


Bananenbrood

580 x 380 x 10mm - 510g		
ref. 577.59.907		
		
7	72	

jocondevellen






**Joconde
frambozensmaak**
580 x 380 x **5mm** - 410g
ref. 574.50.910

	
10	72




**Joconde
pistachesmaak**
580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.57.910

	
10	72




Joconde natuur
580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.53.910

	
10	72




**Joconde cacao met
3 noten**
580 x 380 x **5mm** - 405g
ref. 574.60.910

	
10	72



meringues



Meringuette ø 4,5 x h 2cm 3,5g	ref.		
	491.65.144	144	104
	491.65.320	320	88



Meringue ø 6,5 x h 2,2cm 8g	ref.		
	495.65.060	60	104
	495.65.330	330	40



Meringue ø 7 x h 2,8cm 11g	ref.		
	496.65.050	50	88



Meringue Pavlova ø 7,5cm 15g	ref.		
	493.65.048	48	88



Meringue torsadée 9 x 6,5 x h 2,5cm 11,5g	ref.		
	492.65.048	48	112
	492.65.096	96	56



Meringue schelp ø 6,5cm 15g	ref.		
	484.65.150	150	60



Meringue schijf ø 21 x h 2,2cm 70g	ref.		
	497.65.010	10	60



Meringue schijf ø 22 x h 2,2cm 115g	ref.		
	498.65.020	20	36

Meringue schijf ø 26 x h 2,2cm 170g	ref.		
	487.65.012	12	36

toppings



Macaronparels framboos
ref. 462.49.006 - 200g

6	160



Macaronparels choco
ref. 462.66.006 - 200g

6	160



Meringueparels
ref. 488.65.006 - 200g

6	160



Crumble van American cookies
ref. 489.67.006 - 550g

6	160



Crumble van meringue neutraal
ref. 489.65.006 - 180g

6	160



Crumble van aardbeienmeringue
ref. 489.64.006 - 190g

6	160



Crumble van meringue 3 soorten chocolade

6	160



Crumble van speculoos
ref. 430.26.006 - 400g

6	160



wafelcups



Mini wafeltulp
ø 5,5 x h 3,8cm
3,4g

ref.		
515.93.120	120	168



Mini wafeltulp choco
ø 5,5 x h 3,8cm
7,4g

ref.		
515.94.100	100	168



Wafeltulp
ø 10,5 x h 3,5cm
11g

ref.		
510.93.024	24	180
510.93.096	96	54



Wafeltulp choco
ø 10,5 x h 3,5cm
21g

ref.		
510.94.012	12	168
510.94.096	96	42



Lotus wafeltulp
ø 9,2 x h 3,8cm
13g

ref.		
511.93.096	96	72



Lotus wafeltulp choco
ø 9,2 x h 3,8cm
18g

ref.		
511.94.096	96	72



Mini cone zoet
ø 2,5 x 6cm
ref. 508.93.228 - 4g

228	200

+ 10 clips
ref. 508.93.112 - 4g

112	168

**Witte clip
voor mini cone**
ref. 000.01.100

100	270



**Mini cone zoet
+ coating choco
+ stand up tray**
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.50.090 - 5,8g

90	152



Likeurkuipje (15ml)
ø 3,8 x h 2,3cm
1,1g

ref.		
517.93.096	96	168
517.93.288	288	88



**Mini koffiekopje
melkchocolade**
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.78.120 - 4,2g

120	240



**Mini koffiekopje
fondant chocolade**
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.79.120 - 4,2g

120	240



**Mini cup
melkchocolade**
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.78.072 - 4,2g

72	240



**Mini cup
fondant chocolade**
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.79.072 - 4,2g

72	240

NEW

**Assortiment
Mini Cones
Cacao**
ø 2,5 x h 7,5cm
9g



ref.		
508.88.180	180	72



**Mini cannelloni
choco & coco**
ø 2 x 5cm
ref. 465.13.110



110	168



DIEPVRIES

RAUW BLADERDEEG	64
SOEZENDEEG	65
ZACHTE CAKE-TARTELETTEN	65
BISCUIT	66
JOCONDE	67



Specialist in vulklare deegproducten
sinds 1967

rauw bladerdeeg ❄️

SCHIJVEN



Schijf bladerdeeg
ø 25cm
119g

ref.		
257.91.020	20	152

ø 28cm
208g

ref.		
267.91.034	30	60

VELLEN



Vel bladerdeeg
29 x 37cm x h 3mm
325g

ref.		
282.91.015	15	108

57 x 37cm x h 2,5mm
660g

ref.		
287.90.020	20	60

57 x 37cm x h 3,5mm
870g

ref.		
288.91.015	15	60

soezendeeg ❄️



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.95.250	250	88



Chou / Soes lunch
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.95.250	250	40



Grote éclair
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.94.142	140	28

Grote éclair
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.84.142	140	28

zachte cake-tarteletten ❄️



Zachte cake-tartelet tigré neutraal
ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.500C.00049

48	105



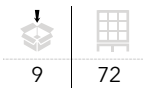
Zachte cake-tartelet cacao
ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.510C.00049

48	105

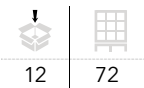


Biscuit
Natuur

580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.55.909

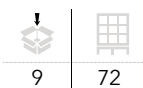


580 x 380 x **5mm** - 297g
ref. 572.53.912

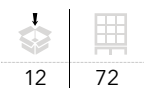


Biscuit
Choco

580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.56.909

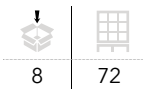


580 x 380 x **5mm** - 297g
ref. 572.54.912



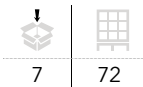
Madeleine

580 x 380 x **7mm** - 650g
ref. 576.58.908



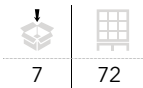
Red Velvet

580 x 380 x **10mm** - 505g
ref. 577.61.907

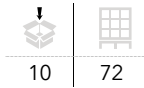


Bananenbrood

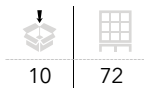
580 x 380 x **10mm** - 510g
ref. 577.59.907



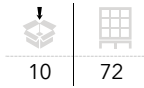
Joconde
frambozensmaak
580 x 380 x **5mm** - 410g
ref. 574.50.910



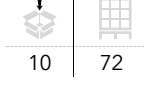
Joconde
pistachesmaak
580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.57.910



Joconde natuur
580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.53.910



Joconde cacao met
3 noten
580 x 380 x **5mm** - 405g
ref. 574.60.910



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 ontdooien.



Ons gamma glutenvrij

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.



Ons gamma vegan

Ontdek ons assortiment aperitiefhapjes en zandeegtaartjes, geschikt voor vegetarische en veganistische gerechten. Onze recepten zijn ontwikkeld om aan de strenge eisen van deze diëten te voldoen, maar bovenal om heerlijkheid toe te voegen aan je creaties. Ze bevatten geen smaak- of kleurstoffen (en geen palmolie voor ons Veggie cup assortiment).

NEUTRAAL

		
Mini taartje ø 4 x h 2cm - 4g	Mini taartje ø 5 x h 2cm - 7,5g	Tartelet ø 8,5 x h 2cm - 19g
ref.  	ref.  	ref.  
725.01.096 96 200	730.01.070 70 320	749.01.027 27 200

ZOET

		
Mini taartje zoet ø 4 x h 2cm - 4g	Mini taartje zoet ø 5 x h 2cm - 7,5g	Taartje zoet ø 8,5 x h 2cm - 19g
ref.  	ref.  	ref.  
725.02.096 96 200	730.02.070 70 320	749.02.027 27 200

VEGGIE CUPS

				Assortiment 96 Veggie cups 24 Rode biet 24 Wortel 24 Spinazie 24 Gegrilde ui
Rode biet ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g	Wortel ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g	Spinazie ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g	Gegrilde ui ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g	
ref.  	ref.  	ref.  	ref.  	ref.  
716.84.024 6 x 24 88 716.84.096 96 168	716.82.024 6 x 24 88 716.82.096 96 168	716.81.024 6 x 24 88 716.81.096 96 168	716.85.024 6 x 24 88 716.85.096 96 168	716.79.048 48 320 716.79.096 96 168

ZOET

	Taartje met gekartelde rand zoet ø 9,5 x h 1,6cm - 31g		Mini Trendy rond zoet ø 4 x h 1,5cm - 7,9g	
ref.  	ref.  			
892.35.108 108 48			647.91.240 240 120	
			Mini Trendy rond zoet ø 5 x h 1,6cm - 15,1g	
		ref.  	ref.  	
			645.91.090 90 168	

Deze producten worden gemaakt volgens veganistische recepten en in een productiewerkplaats waar systematisch wordt schoongemaakt. De producten kunnen echter sporen van eieren en melk bevatten.

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.**



Selection by Pidy



NEUTRAAL



ZOET



CHOCOLADE





Sinds 1929 behoudt onze fabriek in Bessay-sur-Allier een rijke patisserie-erfenis in de productie van biscuit met ei met name de lange vingers onder het merk Délös. Bekend om zijn ambachtelijke vakmanschap, bieden wij lepelbiscuit die lichtheid en een zachte textuur combineren, perfect voor het begeleiden van desserts zoals tiramisu en charlottes.

Ons brede assortiment biscuit op basis van ei is aanpasbaar in zowel recepten als formaten, en voldoet aan de specifieke behoeften van jouw klanten. We selecteren zorgvuldig ingrediënten van hoge kwaliteit om een authentieke en heerlijke smaak te garanderen.

Toegewijd aan duurzaamheid, zetten we in op milieuvriendelijke productiemethoden. Het merk Délös staat voor een passie voor lange vingers, geworteld in een patisseries traditie van meer dan 90 jaar.



Een koekje gemaakt volgens het traditionele lange vingerrecept.
 Recepten gemaakt met verse eieren zorgen voor een zachte en smeltende textuur zodra ze zijn gedrenkt.

- De koekjes verkrumelen niet na het drinken!
- **Beschikbaar in vele formaten:** individueel of gezinsformaat, in strips, rondjes of vellen.
- Recept zonder palmolie.



Lepelbiscuit
 resto
 L 9,7 x b 3,5cm - 8,33g
 ref. 568.07.195

192	35



Lange vingers
 L 10 x h 2,2cm - 5,83g
 ref. 563.02.193

190X2	32



Charlotte
 band
 L 37 x b 6cm - 59g
 ref. 595.08.037

34	60



Lange vingers
 L 10 x h 2,2cm - 5,83g
 ref. 563.02.283

280	54



Bring **colours** to your plate

Contacteer ons:

Frankrijk

Zac de La Teppe,
73 rue Albert Metras,
01250 Ceyzeriat -
France
Tel.: +33 4 74 30 00 09
france@pidy.com

Benelux

Jaagpad 2,
8900 Ieper -
België
Tel.: +32 57 49 01 01
Fax: +32 57 49 01 00
benelux@pidy.com

Export

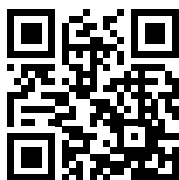
Jaagpad 2,
8900 Ypres -
Belgium
Tel.: +32 57 49 01 01
Fax: +32 57 49 01 00
export@pidy.com

Noord-Amerika

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

Verenigd Koninkrijk

3a Maple Court,
Ash Lane, Collingtree,
Northampton NN4 0NB -
United Kingdom
Tel.: +44 1604 705666
Fax: +44 1604 702666
uk@pidy.com



Zijn merken van
Groupe Biscuits Bouvard

