



*Van apero tot dessert ■ De l'apéro au dessert ■ From appetizer to dessert*





*Bladerdeegproducten*  
*Produits en pâte feuilletée*  
*Puff pastry products*

p.3



*Dessertproducten*  
*Produits pâtisseries*  
*Dessert*

p.12



*Chocoladekuipjes*  
*Des coupes au chocolat*  
*Chocolate cups*

p.17



*Chocoladedecoraties*  
*Décorations au chocolat*  
*Chocolate decorations*

p.21



*Yskoekjes*  
*Biscuits de glace*  
*Ice cream cones*

p.27



*Topping*

p.30



*Ambachtelijke vanillewafeltjes en koekjes*  
*Gaufres artisanales à la vanille et biscuits*  
*Vanilla waffles and cookies*

p.32



*Croutons*

p.34



*Grissini & toast croccante*  
*Gressins & toast croccante*  
*Breadsticks & toast croccante*

p.36



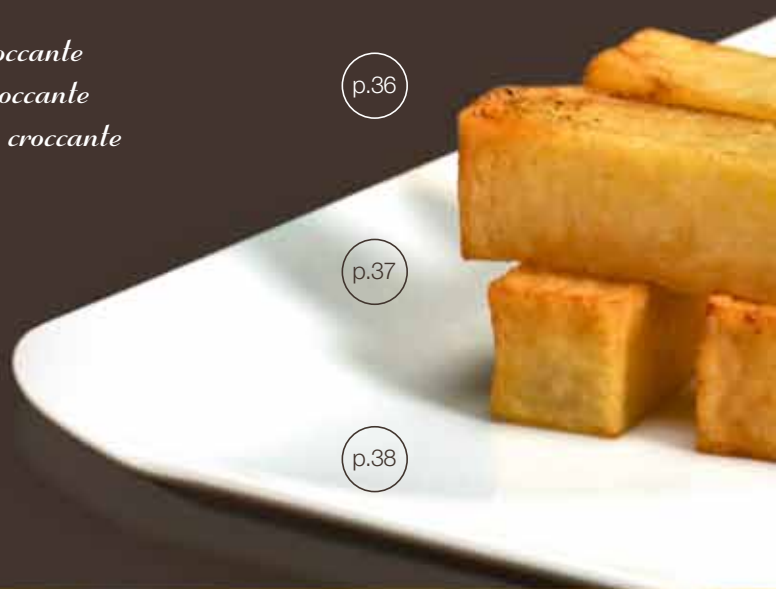
*Haust*

p.37



*Brinky*  
*Synergie Break*

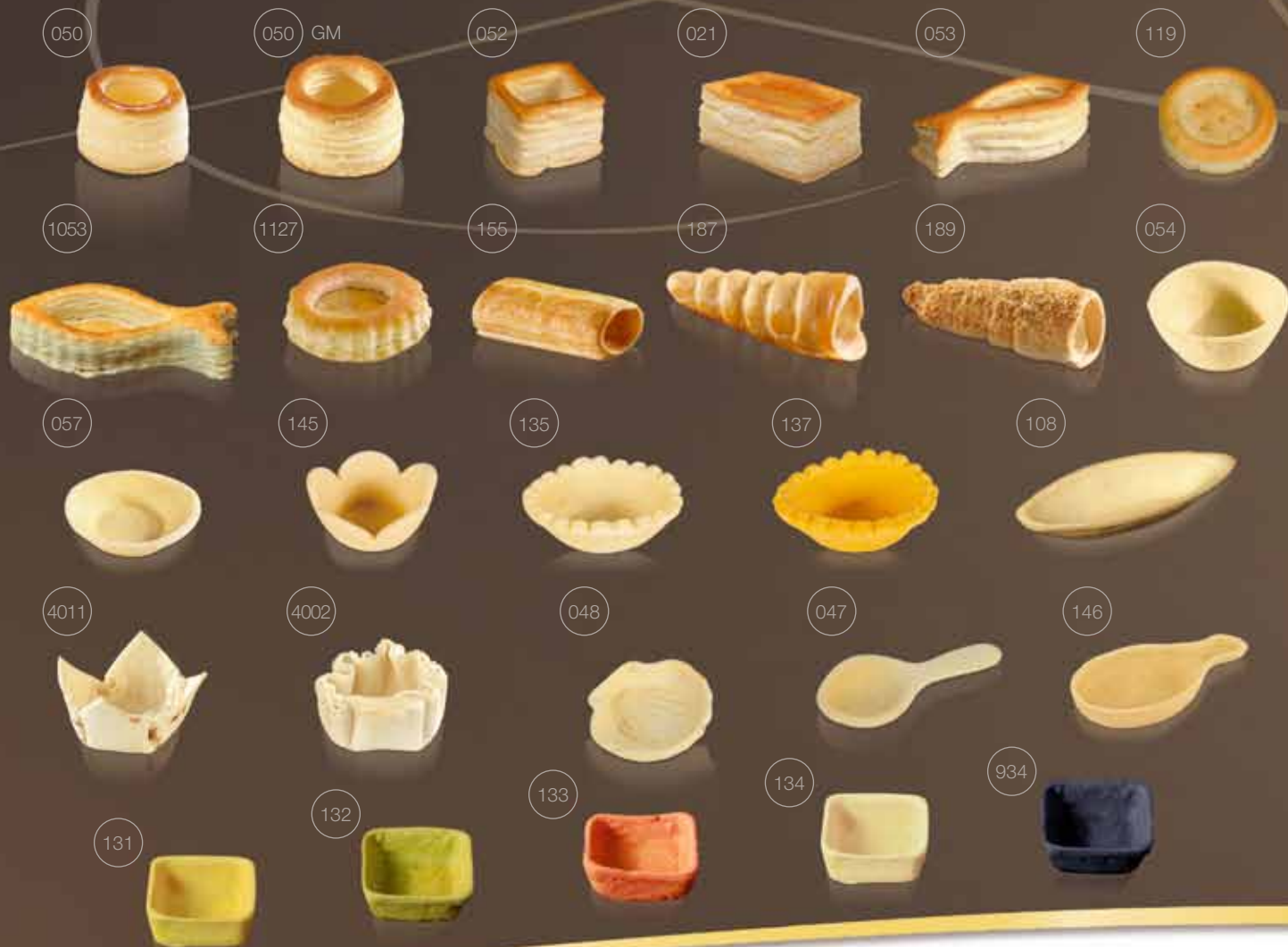
p.38





*Bladerdeegproducten*  
*Produits en pâte feuilletée*  
*Puff pastry products*





code	product · produit · products	aantal · quantité · quantity	⊡ (g)	Ø (mm)	↔ (mm)
021	Mini pasteltje rechthoek · Mini-bouchée rectangulaire · Mini pastry rectangular	70 - 245	9	-	30 x 55
047	Aperitief-lepeltje · Cuillère apéro · Appetizer spoon	120 - 400	5	-	80 x 35
048	Mini-St.-Jacobsschelpje · Mini coquille St.-Jacques · Mini scallop shell	120 - 420 - 1200	5	-	45 x 49
050	Mini pasteltje rond · Mini-bouchée ronde · Mini pastry round	96 - 192 - 240 - 336	5	35	-
050GM	Mini pasteltje rond groot model · Mini-bouchée ronde GM · Mini pastry round large model	245	8	40	-
052	Mini pasteltje vierkant · Mini-bouchée carrée · Mini pastry square	96 - 192 - 336	5	-	35 x 30
053	Mini pasteltje visje · Mini-bouchée océane · Mini fish pastry	100 - 200 - 400	5	-	60 x 25
054	Gourmande · Gourmande · Gourmande	96 - 240 - 720 - 1200	4	40	-
057	Mini tartelet · Mini-tartelette · Mini tartelette	120 - 240 - 750 - 1200	4	45	-
108	Schuitje · Barquette · Boat	80 - 150	8	-	100 x 40
119	Mini bladerdeegschijfje · Mini-disque feuilleté · Mini puff pastry disc	90 - 180 - 420	6	50	-
131	Mini apero-bakjes vierkant geel · Petit bac apéro carré jaune · Small appetizer square yellow	105 - 1000	5,6	-	40 x 40
132	Mini apero-bakjes vierkant groen · Petit bac apéro carré vert · Small appetizer square green	105 - 1000	5,6	-	40 x 40
133	Mini apero-bakjes vierkant rood · Petit bac apéro carré rouge · Small appetizer square red	105 - 1000	5,6	-	40 x 40
134	Mini apero-bakjes vierkant neutraal · Petit bac apéro carré neutre · Small appetizer square neutral	105 - 1000	5,6	-	40 x 40
135	Mini quiche neutraal · Mini-quiche neutre · Mini quiche neutral	90 - 300	5,6	50	-
137	Mini quiche tomato · Mini-quiche tomato · Mini quiche tomato	90 - 150	5,6	50	-
139C	Apero-bakjes vierkant mix · Assortiment de bac apéro carré · Ass. small appetizer square C&C	105	5,6	-	40 x 40
145	Gourmande fleurines · Gourmande fleurines · Flower gourmande	96 - 720 - 1200	4	40	-
146	Cocktail-lepeltje diep · Cocktail haut · Cocktail spoon deep	120 - 400	6	-	65 x 35
155	Mini Worstebroodje · Mini-friand · Mini sausage roll	100 - 200 - 360	8	15	45
187	Mini-hoorntje Traiteur · Mini-cornet traiteur · Mini cone neutral	99 - 297	5	15	64
189	Mini-hoorntje paneer · Mini-cornet chapelure · Mini cone bread crumbs	99 - 297 - 300	5	15	64
934	Apero-bakjes vierkant zwart · Petit bac apéro carré noir · Apero-square black boxes	525 - 1000	5,6	-	40 x 40
1053	Mini visjes gekarteld · Mini poissons cannelées · Mini fish pastry	315	7,3	-	71 x 31 x 16
1127	Mini schijfje gekarteld · Mini disques cannelées · Mini discs jagged	420	6,5	45	-
4002	Filo mini-tartelet · Pâte à brique mini tartelette · Fili mini tartelette	4 x 15 / 330	2,9	42	-
4011	Tortilla Mini-kroontje · Tortilla mini corolle · Tortilla mini crown	4 x 15 / 330	3	35	-





code	product · produit · products	aantal · quantité · quantity	⊏ (g)	Ø (mm)	↔ (mm)
030	Pâtisserie pasteitje · Bouchée pâtissière · Pie pastry	30 - 90	25	70	-
031	Traiteur pasteitje · Bouchée traiteur · Caterer pastry	24 - 72	35	85	-
032	Kaasrolletje · Roulé torsadé · Cheese roll	30 - 90	35	25	110
032G	Kaasrol groot model · Roulé torsadé grand model · Cheese roll large model	75	45	30	113
033	Gerechten pasteitje · Bouchée repas · Meal pastry	16 - 48	40	110	-
034	Traiteur pasteitje + hoedje · Bouchée traiteur + chapeau · Caterer pastry + separate lid	24 - 72	35 + 5	85	-
035	Collectief pasteitje · Bouchée collectivité · Collectivity pastry	90	25	70	-
036	Collectief pasteitje + hoedje · Bouchée collectivité + chapeau · Collectivity pastry + sep. lid	30 - 90	25 + 5	70	-
037	Vierkant pasteitje · Bouchée carrée · Square pastry	24 - 72	35	-	85 x 85
038	Vis-pasteitje · Bouchée marinière · Ocean pastry	18 - 54	34	-	90
039	Worstenbroodje zuivere boter · Friand pur beurre · Sausage roll pure butter	60	35	25	110
043	Pasteitje gekarteld · Bouchée cannelée · Jagged pastry	90	20	65	-
044	Hartpasteitje · Bouchée Cœur · Heart pastry	24 - 72	36	85	-
058	Half maantje · Fleuron crête de coq · Crescent	80 - 320	5	-	57 x 20
059	Volle visje garnituur · Fleuron poisson · Full fish garnisch	120 - 300	5	-	48 x 27
1410	Luxe zoutjes assortiment	258	-	-	-
1420	Presentjes assortiment	270	4	45	-

Bladerdeegproducten · Produits en pâte feuilletée · Puff pastry products



042



141



112



113



120



121



1076



1231



1240



1201



1250



1260



code	product · produit · products	aantal · quantité · quantity	g (g)	Ø (mm)	↔ (mm)
042	Bladerdeeg taartje · Tartelette feuilletée · Pastry tartlette	72 - 144	10,5	80	-
112	Quiche + aluminium · Quiche + aluminium · Quiche + aluminium	45	30	110	-
113	Quiche + aluminium · Quiche + aluminium · Quiche + aluminium	56	40	138	-
120	Pizzabodem + aluminium · Fond de pizza + aluminium · Pizza + aluminium	50	63	150	-
121	Pizzabodem + aluminium · Fond de pizza + aluminium · Pizza + aluminium	30	83	200	-
141	Quiche · Quiche · Quiche	36 - 72	15	80	-
1076	Bladerdeeg schijf · Disque feuilletée · Pastry disc	30	130	210	-
1201 ✱	Pizzabodempjes · Mini fond de pizza · Mini Pizza	200	12,5	70	-
1231 ✱	Bladerdeegplak · Pâte feuilletée · Puff pastry	15	790	-	570 x 370
1240 ✱	Pizzabodem rechthoekig · Fond de pizza rectangulaire · Pizza rectangular	10	535	-	390 x 270
1250 ✱	Focaccia vierkant · Focaccia carré · Focaccia square	80	17,5	-	65 x 65 x 10
1260 ✱	Mini hamburger broodje sesam · Mini hamburger sésam · Mini hamburger sesame	200	5,6	3,7	-



1026



1001



1025



1102



1167



1177



1041



1042



1004



code	product · produit · products	aantal · quantité · quantity	⊡ (g)	Ø (mm)
1001	Tartelette · Tartelette · Tartelette	40	15	85
1004	St.-Jacobsschelp + aluminium · Coquilles St.-Jacques + aluminium · Scallopschell + aluminium	30	30	125
1025	Pannetje · Tartelette spéciale · Tartelette	35	25	100
1026	Tartelette 'Maison' · Tartelette 'Maison' · Tartelette 'maison'	45	8,5	65
1041	Pizza 'Uno' + aluminium · Pizza 'Uno' + aluminium · Pizza 'Uno' + aluminium	20	45	150
1042	Pizza 'Dos' + aluminium · Pizza 'Dos' + aluminium · Pizza 'Dos' + aluminium	15	90	210
1102	Tartelette 'Quiche' · Tartelette 'Quiche' · Tartelette 'Quiche'	35	18	100
1167	Grote quiche · Grande quiche · Large quiche	36 - 72	30	125
1177	Tartelette (Grote quiche) · Tartelette (Grande quiche) · Tartelette (Large quiche)	72	27	125



code	product · produit · products	aantal quant.	h (g)	Ø (mm)	↔ (mm)
1010	Boot-pasteitje · Bouchée barquette · Boat pastry	48	35	-	110 x 55
1011	Rond pasteitje · Bouchée à la Reine · Round pastry	60	29	70	-
1012	Hart-pasteitje · Bouchée cœur · Heart pastry	36	41	85	-
1013	Maxi-pasteitje vierkant · Bouchée carré · Maxi square pastry	36	38	85	-
1022	Rond pasteitje 'Royale' · Bouchée 'Royale' · Round pastry 'Royal'	32	50	95	-
1023	Pasteitje 'Ostra' · Bouchée 'Ostra' · Pastry 'Ostra'	60	16	55	-
1024	Vis pasteitje 'Delicat' · Bouchée poisson 'Delicat' · Fish pastry 'Delicat'	36	34	-	130 x 60
1029	Rond pasteitje · Bouchée à la Reine · Round pastry	36	35	85	-
1063	Pasteitje 'Isis' · Bouchée 'Isis' · Pastry 'Isis'	36	27	90	-
1074	Pasteitje 'Quadro' · Bouchée 'Quadro' · Pastry 'Quadro'	60	20	55	-
1092	Rond laag pasteitje · Bouchée à la Reine bas · Round pastry low	48	23	80	-
1094	Hoekpasteitje laag · Bouchée carré bas · Square pastry low	48	33	85	-
1106	Kreeft laag · Homard bas · Lobster low	24	56	-	175 x 65
1107	Krab laag · Crab bas · Crab low	25	56	-	145 x 95
1108	Klok 'Bim-Bam' · Cloche 'Bim-Bam' · Clock 'Bim-Bam'	36	33	-	105 x 90
1120	Denneboom 'Bandero' · Sapin 'Bandero' · Pine 'Bandero'	36	36	-	110 x 80





code	product · produit · products	aantal quant.	📏 (g)	Ø (mm)	↔ (mm)
1005	Viski · Viski · Viski	140	5	-	48 x 27
1006	Zakouski · Zakouski · Zakouski	192	5	35	-
1007	Mini tartelette · Mini-tartelette · Mini tartelette	150	4	45	-
1008	Maantje 'Caro' · Fleuron 'Caro' · Moon 'Caro'	140	6	-	57 x 25
1009	Visje · Fleuron poisson · Fish	150	9	-	75 x 40
1014	Roomhoorn (zoet) · Cornet à la crème (sucré) · Creamhorn (sweet)	36	32	35	130
1015	Twistrol (zoet) · Mascotte (sucré) · Twistroll (sweet)	40	45	25	110
1017	Doosje 'Noble' · Boîte 'Noble' · Box 'Noble'	50	40	-	100 x 60
1018	Worstenbroodje · Pain à saucisse · Sausage roll	40	25	25	110
1019	Kaasrolleke · Rouleau · Cheese roll	40	40	25	110
1020	Kaasrolleke · Rouleau · Cheese roll	30	40	30	110
1027	Zakouski 'Presto' · Zakouski 'Presto' · Zakouski 'Presto'	140	7	40	-
1034	Hartje 'Caro' · Petit cœur 'Caro' · Heart 'Caro'	105	4	-	50 x 40
1035	Klokje 'Caro' · Clochette 'Caro' · Clock 'Caro'	110	6	-	45 x 35
1038	Sterretje 'Caro' · Étoile 'Caro' · Star 'Caro'	105	4	45	-
1039	Vallende ster 'Caro' · Étoile filante 'Caro' · Shooting star 'Caro'	105	5	-	80 x 35
1040	Boompje 'Caro' · Sapin 'Caro' · Christmas tree 'Caro'	110	4	-	55 x 45
1064	Zakouski 'Caresse' · Zakouski 'Caresse' · Zakouski 'Caresse'	105	10	50	-
1070	Mini tartelette 'Alto' · Mini-tartelette 'Alto' · Mini tartelette 'Alto'	144	4	40	-
1083	Hootje zonder suiker · Cornets sans sucre · Creamhorn	36	30	-	130
1089	Ass. 1 zakouski + viski + caresse + mini-bouchée rechthoek/rectangulaire/rectangular	153	-	-	-
1089B	Ass. 2 zakouski + viski + mini-tartelette + mini-bouchée rechthoek/rectangulaire/rectangular	148	-	-	-
1104	Kerstassortiment garnituur · Ass. Noël garniture · Christmas ass. garn.	125	-	-	-



1434



1435



1437



1129



1494

New



1495

New



code	winkelverpakking · etuis · retail	aantal · quant.	Ø (mm)	↔ (mm)
1129E	Pasteitje rond · Bouchée ronde · Pastry round	12 x 4	85	-
1434E	Kaasstengels + emmental · Bâtons au fromage + emmental · Cheese straws + emmental	6 x 25	-	165 x 10
1435E	Kaasstengels + maanzaad · Bâtons au fromage + graine de pavot · Cheese straws + poppy	6 x 25	-	165 x 10
1437E	Bladerdeegstengels met kruidenpaneer · Bâtons de pâte feuilletée + herbes · Puff pastry straws + herbs	6 x 25	-	165 x 10
1494	Kaasstengels · Bâtons au fromage · Cheese straws	8 x 85g (± 10st)	-	120
1495	Kaasvlinders · Papillons aux fromage · Cheese butterflies	8 x 100g (± 22st)	50	-





code	product · produit · products	inhoud · contenu · content	↔ (mm)
1479D	Assortiment etuis toast croccante / grissini	24 stuks/pcs.	-
1140	Etuis bouchees gekarteld · Etuis bouchees cannelées · Etuis jagged pastries	12 x 6 stuks/pcs.	65
1150	Etuis mini bouchees rond · Etuis mini bouchees rondes · Etuis mini pastries	14 x 12 stuks/pcs.	-
1158	Etuis halve maantjes · Etuis fleurons · Etuis fleurons	14 x 12 stuks/pcs.	-
1474E	Etuis toast croccante · Etuis toast croccante · Etuis toast croccante	12 x 80 g	-
1475E	Etuis toast croccante kruiden · Etuis toast croccante herbes · Etuis toast croccante herbes	12 x 80 g	-
1476E	Etuis toast croccante ui · Etuis toast croccante oignon · Etuis toast croccante onion	12 x 80 g	-
1477D	Etuis zanzia koekjes · Etuis bisquits zanzia · Etuis zanzia biscuits	20 x 25 stuks/pcs.	-
1483E	Etuis grissini · Etuis gressins · Etuis breadsticks	12 x 12 stuks/pcs.	-
1484E	Etuis grissini pesto · Etuis gressins pesto · Etuis breadsticks pesto	12 x 12 stuks/pcs.	-
1485E	Etuis grissini tomato · Etuis gressins tomato · Etuis breadsticks tomato	12 x 12 stuks/pcs.	-

**Maitre Antoine**



*Dessertproducten*  
*Produits pâtisiers*  
*Dessert*





code	product · produit · products	aantal · quantité · quantity	📏 (g)	Ø (mm)	↔ (mm)
076	Taartbodem zanddeeg · Tarte sablée · Pie crust shortbread	14	145	180	-
077	Bladerdeegplakken · Plaque feuilletée · Sheet puff pastry	10	640	-	580 x 350 x 7
078	Taartbodem zanddeeg · Tarte sablée · Pie crust shortbread	14	220	220	-
079	Taartbodem zanddeeg · Tarte sablée · Pie crust shortbread	14	330	280	-
300	Individueel Charlotte · Individuelle Charlotte · Charlotte individual	15 - 60	23	60	-
301	Kit Charlotte · Kit Charlotte · Kit Charlotte	12	170	180	-
302	Kit Charlotte · Kit Charlotte · Kit Charlotte	8	240	220	-
303	Kit Charlotte · Kit Charlotte · Kit Charlotte	6	330	260	-
304	Individueel bavarois · Individuelle bavarois · Bavarois individual	15 - 60	18	60	-
305	Kit bavarois choco-natuur · Kit bavarois choco-nature · Bavarois choco-neutral	12	170	180	-
306	Kit bavarois choco-natuur · Kit bavarois choco-nature · Bavarois choco-neutral	8	240	220	-
307	Kit bavarois choco-natuur · Kit bavarois choco-nature · Bavarois choco-neutral	6	330	260	-
311	Kit Zwarte woudtaart · Kit Fôret noire copeaux · Kit black forest pie	12	170	180	-
312	Kit Zwarte woudtaart · Kit Fôret noire copeaux · Kit black forest pie	8	240	220	-
313	Kit Zwarte woudtaart · Kit Fôret noire copeaux · Kit black forest pie	6	330	260	-
320	Biscuit rond (half-vers) · Genôises ronde (semi-fraîche) · Biscuit round (half fresh)	12	220	220	-
322	Biscuit rond (half-vers) · Genôises ronde (semi-fraîche) · Biscuit round (half fresh)	6	390	280	-
330	Biscuitbladen natuur · Feuilles genôises nature · Biscuits sheets	12	305	-	600 x 400 x 7
331	Biscuitplakken · Feuilles genôises · Biscuits sheets	4	1450	-	600 x 400 x 40
332	Biscuitbladen choco-natuur · Feuilles genôises choco-nature · Biscuits sheets choco-neutral	16	380	-	600 x 400 x 7
1076	Bladerdeeg schijf · Disque feuilletée · Pastry disc	30	130	210	-



code	product · produit · products	aantal · quantité · quantity	📏 (g)	Ø (mm)	↔ (mm)
060	Soesje · Profiterole P.B. · Profiterole	60 - 250	3	45	-
060K	Soesje klein · Mini-profiterole P.B. · Small profiterole	400	2,5	38	-
061	Mini roomsoesje · Mini-éclair P.B. · Mini éclair	50 - 250	3	-	65 x 25
062	Mini taartje in zanddeeg · Mini-tartelette sablée P.B. · Mini tartelette shortbread	90 - 300	7	45	-
063	Mini taartje zanddeeg gesuikerd diep · Mini-tartelette sablée sucrée haute · Mini tartelette shortbread sweetened deep	240	11,5	40	-
064	Mini-Baba + cuvet · Savarin + cuvette · Mini baba + holder	360	3,5	35	-
065	Soes · Chou · Puff cake	120	10	75	-
066	Roomsoes · Éclair · Eclair	140	9	-	30 x 110
067	Taartje in zanddeeg · Tartelette sablée · Tartelette shortbread	60 - 180	21	83	-
068	Taartje in zanddeeg · Tartelette sablée · Tartelette shortbread	120	34	105	-
069	Baba · Savarin · Baba savarin	100	19	65	-
071	Tartelet zanddeeg gesuikerd (rechte board) · Tartelette sablée sucrée (bord droit) · Tartelette shortbread sweetened (straight board)	72	40	95	-
074	Tartelet zanddeeg gesuikerd · Tartelette sablée sucrée P.B. · Tartelette shortbread sweetened	135	25	75	-
080	Roomhoorn margarine · Cornet sucré margarine · Cream horn margarine	72	30	30	110
081	Roomhoorn boter · Cornet sucré beurre · Cream horn butter	72	30	30	110
082	Gebakschelp met suiker · Tartelette fleur sucrée · Pastry shell sweetened	36 - 144	14	80	-
175	Taartje vierkant in zanddeeg gesuikerd · Tartelette carrée sucrée beurre · Tartelette square sugared	36 - 60	-	-	70 x 70
188	Mini hooftje gesuikerd · Mini cornet sucré · Mini sugared cone	99 - 297	7	15	64

063



062



074



175



082



067



071



068



188



080

081



064



069



060K



060



061



065



066





code	product · produit · products	aantal · quantité · quantity	🍪 (g)	Ø (mm)	↔ (mm)
125	Rond schuimgebakje · Meringue ronde · round meringue	30 - 330	10	65	-
126	Meringue · Torsade · Meringue torsade	144	13,5	-	90 x 60
128	Mini meringue · Mini meringue · Mini meringue	240	3,5	38	-
130	Meringue · Polognaise · Meringue polonaise	15 - 60	20	70	-
170	Tulp klein · Tulipe petite · Small tulip	12 - 72	8	50	-
171	Tulp klein cacao · Tulipe petite cacao · Small tulip with chocolate coating	12 - 72	16	50	-
172	Tulp groot · Tulipe grande · Large tulip	48	11	80	-
173	Tulp groot cacao · Tulipe grande cacao · Large tulip with chocolate coating	48	20	80	-
178C	Mini tulp · Mini tulipe/coupe · Mini tulip	96	4	30	-
179C	Mini tulp cacao · Mini tulipe/coupe cacao · Mini tulip with chocolate coating	96	8	30	-
325	Artisanale tulp biscuit · Tulipe artisanale · Artisanal tulip biscuit	12 - 72	20	80	-
860	Macarons de Paris small neutraal · Macarons de Paris small neutre · Macarons de Paris small neutral	440	3	35	-
861	Macarons de Paris small chocolade · Macarons de Paris small chocolat · Macarons de Paris small chocolate	440	3	35	-
864	Macarons de Paris small pistache · Macarons de Paris small pistache · Macarons de Paris small pistache	440	3	35	-
865	Macarons de Paris small aardbei · Macarons de Paris small fraise · Macarons de Paris small strawberry	440	3	35	-
869	Macarons de Paris small mix C&C · Macarons de Paris small mix C&C · Macarons de Paris small mix C&C	220	3	35	-



128



125



130



126



178 C



179 C



170



171



325



860



861



864



865



code	winkelverpakking · etuis · retail	aantal · quantité · quantity	Ø (mm)	↔ (mm)
188E	Mini hoorntjes gesuikerd · Mini-cornet sucré · Mini horn sweetened	16 x 15	15	64
221E	Midi choc. kuipje vierkant · Midi-baquet au choc. carré · midi square choc. cup	16 x 16	-	45 x 45
704E	Choc. kopje midi puur · Tasse midi au choc. fondant · Coffee cup midi dark	16 x 16	40	-
705E	Choc. kopje midi melk · Tasse midi au choc. au lait · Coffee cup midi au lait	16 x 16	40	-
706E	Choc. kopje midi wit · Tasse midi au choc. Blanc · Coffee cup midi white	16 x 16	40	-
730E	Choc. cups 'Juliette' puur · Coupes 'Juliette' au choc. fondant · Choc. cups 'Juliette' dark	16 x 16	45	-
734E	Choc. cups 'Juliette' wit · Coupes 'Juliette' au choc. Blanc · Choc. cups 'Juliette' white	16 x 16	45	-
1466D	Dessert cups mix · Coupes dessert mix · Dessert cups mix	14 x 12	-	-
1469D	Macarons mix · Macarons mix · Macarons mix	14 x 36	-	-
1465D	Display etuis chocups mignon	14 x 12	-	-





*Chocoladekuipjes*  
*Des coupes au chocolat*  
*Chocolate cups*





code	product · produit · products	aantal · quantité · quantity	⬆ (g)	Ø (mm)	↔ (mm)
701	Chocoladekopje groot puur · Tasse grande au chocolat fondant · Coffee cup large dark	30 - 90	22	70	-
704	Chocoladekopje midi puur · Tasse midi au chocolat fondant · Coffee cup midi dark	120	8	40	-
705	Chocoladekopje midi melk · Tasse midi au chocolat au lait · Coffee cup midi milk	120	8	40	-
706	Chocoladekopje midi wit · Tasse midi au chocolat blanc · Coffee cup midi white	120	8	40	-
707	Chocoladekopje mini puur · Tasse mini au chocolat fondant · Coffee cup mini dark	300	2	25	-
710	Chocolade theekopje puur · Tasse de thé au chocolat fondant · Tea cup dark	90	14	45	-
711	Chocolade theekopje melk · Tasse de thé au chocolat au lait · Tea cup milk	90	14	45	-
712	Chocolade theekopje wit · Tasse de thé au chocolat au blanc · Tea cup white	90	14	45	-
716	Chocoladekopje small puur · Tasse small au chocolat fondant · Tea cup small dark	96	3,5	30	-
725	Chocoladelepeltje puur met stokje · Cuillère au chocolat avec bâtonnet · Chocolate spoon dark	120 - 240 - 480	4	65 x 40	-
876	Chocolade kuipjes puur rechthoek · Coupe au chocolat fondant rectangle · Rectangular dark chocolate cup	70	6	-	40 x 30
878	Chocolade kuipjes wit rechthoek · Coupe au chocolat blanc rectangle · Rectangular white chocolate cup	70	6	-	40 x 30
885	Canneloni met chocolade · Canneloni au chocolat · Canneloni with chocolate	110 - 165	12	25	50
220	Mini chocolade kuipje puur rond plat · Mini coupe au chocolat fondant ronde bas · Mini dark round chocolate cup flat	144	4	38	-
222	Mini chocolade kuipje wit rond plat · Mini coupe au chocolat blanc ronde bas · Mini white round chocolate cup flat	144	4	38	-
925	Chocolade scheplepeltje puur · Pelle au chocolat fondant · Shovel dark chocolate	70	3,5	-	65
926	Chocolade scheplepeltje melk · Pelle au chocolat au lait · Shovel milk chocolate	70	3,5	-	65
927	Chocolade scheplepeltje wit · Pelle au chocolat blanc · Shovel white chocolate	70	3,5	-	65
3020	Chocup mignon · Chocup mignon · Chocup mignon	96 - 400	15 ml	-	-
3022	Chocup mini · Chocup mini · Chocup mini	48 - 90	30 ml	-	-
3024	Chocup medium · Chocup medium · Chocup medium	35 - 64	60 ml	-	-
3026	Cup mignon · Cup mignon · Cup mignon	96 - 1100	15 ml	-	-
3028	Chocup karamel mignon · Chocup caramel mignon · Chocup caramel mignon	96 - 400	15 ml	-	-





code	product · produit · products	aantal · quant.	h (g)	Ø (mm)	↑ (mm)
129	Chocoladekuipje artisanaal · Coupes au chocolat artisanales · Artisanal chocolate cup	15 - 100	35	45	40
200	Mini kuipjes vingerhoed · Mini-Coupes thimble · Mini cup thimble	72	4	25	24
215	Mini kuipjes à la carte · Mini-Coupes à la carte · Mini cup à la carte	192	5	35	23
221	Midi chocolade kuipje vierkant · Midi baquet carré · Midi cup square	105 - 210	12	45	30
730	Chocolade cups 'Juliette' puur · Coupes 'Juliette' au chocolat fondant · Chocolate cup 'Juliette' dark	90 - 180	12	45	35
732	Chocolade cups 'Juliette' melk · Coupes 'Juliette' au chocolat au lait · Chocolate cup 'Juliette' milk	90 - 180	12	45	35
734	Chocolade cups 'Juliette' wit · Coupes 'Juliette' au chocolat blanc · Chocolate cup 'Juliette' white	90 - 180	12	45	35
736	Chocolade cups 'Antoinette' · Coupes 'Antoinette' au chocolat · Chocolate cup 'Antoinette'	105 - 245	12	50	30
831	Choc. kuipje puur rechthoek · Coupe au choc. fondant rectangulaire · Choc. cup dark rectangular	90	-	80 x 26	16
832	Choc. kuipje wit rechthoek · Coupe au choc. blanc rectangulaire · Choc. cup white rectangular	90	-	80 x 26	16
2201	Mini-kuipjes · Des petits baquets · Mini cup	150	4	43	15
2202	Ballerina · Ballerine · Ballerina	75	12	65	30
2205	Tulband · Turban · Turban cup	65	12	70	20
2212	Petitfour puur mix · Petitfour fondant mix · Petitfour dark mix	120	-	-	-
2219	Liqueurkuipjes + aluminium · Baquets de liqueur + aluminium · Liqueur cups + aluminium	112	5	30	32
872	Kuipje hartvorm puur · Coupe coeur fondant · Heart cups dark	75	8	-	-
873	Kuipje hartvorm melk · Coupe coeur au lait · Heart cups milk	75	8	-	-
874	Kuipje hartvorm wit · Coupe coeur blanc · Heart cups white	75	8	-	-



Chocoladekuipjes · Des coupes au chocolat · Chocolate cups

280

282

281

283

2282

2283

2284



350



2280

2281



358

359



737

738

739

809



843



2765

2769



844



code	product · produit · products	aantal · quant.	h (g)	Ø (mm)	↑ (mm)
280	Mini Pharon pur · Mini-Pharon fondant · Mini pharon dark	100	6	45	30
281	Pharon pur · Pharon fondant · Pharon dark	50	12	50	60
282	Mini Pharon wit · Mini-Pharon blanc · Mini pharon white	100	6	45	30
283	Pharon wit · Pharon blanc · Pharon white	50	12	50	60
350	Chocolade mandje pur · Plein panier au chocolat fondant · Chocolate cone white/milk	30 - 90	14	-	35
358	Chocolade kegel wit / melk · Quille au chocolat blanc / au lait · Chocolate cone white/red	24	33	-	85
359	Chocolade kegel wit / rood · Quille au chocolat blanc / rouge · Chocolate cone white/red	24	33	-	85
737	Chocolade lolly cup pur · Lolly coupes au chocolat fondant · Lolly cup dark	54	5	-	-
738	Chocolade lolly cup melk · Lolly coupes au chocolat au lait · Lolly cup milk	54	5	-	-
739	Chocolade lolly cup wit · Lolly coupes au chocolat blanc · Lolly cup white	54	5	-	-
809	Choc. halve voetbal · Demi football · au chocolat · Half chocolate football	24			
843	Halve chocoladebollen gemarmerd · Demi boules au chocolat marbré · Chocolate half-round marbled	30	-	70	-
844	Choc. bol pur dame blanche restylée · Boule au choc. fondant dame blanche restylée · Dark chocolate ball dame blanche restyled	15			
2280	Chocolade ring pur rond · Anneau au chocolat fondant · Chocolat ring dark	40	5	55	45
2281	Chocolade ring pur ovaal · Anneau au chocolat fondant ovale · Chocolat ring oval dark	30	8	85 x 40	45
2282	Nano pur · Nano fondant · Nano dark	90	6,6	30	-
2283	Nano wit · Nano blanc · Nano white	90	6,6	30	-
2284	Nano duo · Nano duo · Nano duo	90	6,6	30	-
2765	Choc. mini kegel rood gemarmerd · Mini cône au choc. rouge marbré · Mini choc. cone red	80	5	45 x 30	-
2769	Choc. mini kegel wit gespat · Mini cône au choc. blanc · Mini choc. cone white	80	5	45 x 30	-



*Chocoladedecoratives*  
*Décorations au chocolat*  
*Chocolate decorations*



code	product · produit · products	aantal · quant.
243B/243G	Bakvaste druppels puur · Des gouttes résistant à la cuisson · Bake stable drops dark	700g / 20 kg
245/245G	Chocolade drops puur · Des gouttes au chocolat fondant · Chocolate drops dark	4 kg / 20 kg
246/246G	Chocolade drops melk · Des gouttes au chocolat au lait · Chocolate drops milk	4 kg / 20 kg
247/247G	Chocolade drops wit · Des gouttes au chocolat blanc · Chocolate drops white	4 kg / 20 kg
250B/250	Fanderolletjes melk en wit · Fanderolles au lait et blanc · Fanderolls milk/white	400 g / 2,5 kg
255B/255	Grass puur · Spaghetti au chocolat fondant · Chocolate spaghetti dark	300 g / 2,5 kg
256B/256	Grass melk · Spaghetti au chocolat au lait · Chocolate spaghetti milk	300 g / 2,5 kg
257B/257	Grass wit · Spaghetti au chocolat blanc · Chocolate spaghetti white	300 g / 2,5 kg
260B/260	Schaafsel puur · Copeaux au chocolat fondant · Shavings dark	350 g / 2,5 kg
261B/261	Schaafsel melk · Copeaux au chocolat au lait · Shavings milk	350 g / 2,5 kg
262B/262	Schaafsel wit · Copeaux au chocolat blanc · Shavings white	350 g / 2,5 kg
263	Schaafsel duo · Copeaux au chocolat duo · Shavings milk/white	2,5 kg
264	Schaafsel melk bleek · Copeaux au chocolat au lait pâle · Shavings milk pale	2,5 kg





code	product · produit · products	aantal · quant.
225B	Meringue staafjes · Barres de meringue · Meringue rods	120 g / 800 g (emmer)
265B / 265	Bloesem puur · Cruls fondant · Chocolate blossom dark	300 g / 4 kg
266B / 266	Bloesem melk · Cruls au lait · Chocolate blossom milk	300 g / 4 kg
267B / 267	Bloesem wit · Cruls blanc · Chocolate blossom white	300 g / 4 kg
268B / 268	Bloesem gemarmerd · Cruls marbré · Chocolate blossom marbled	300 g / 4 kg
2274B	Bloesemkrullen aardbei · Bloesem fraise · Strawberry blossom	300 g / 4 kg
270B / 270	Maxi bloesem gemarmerd · Maxi-cruls marbré · Chocolate blossom marbled maxi	300 g / 2,5 kg
275B	Hagelslag puur · Vermicelli au chocolat fondant · Chocolate sprinkles dark	700 g
276B	Hagelslag melk · Vermicelli au chocolat au lait · Chocolate sprinkles milk	700 g
278B / 278V / 278O	Ijspikkels · Non pareilles · Chocolate ice cream sprinkles	900 g / 4,5 kg / 25 kg
285B / 285V / 285O	Bréséliennenoetjes · Brésélienne · Nuts Brésélienne	700 g / 3,5 kg / 20 kg
286B / 286V / 286O	Brésélienne grof · Brésélienne gros · Brésélienne nuts	700 g / 3,5 kg / 20 kg
288B / 288	Chocolade koffieboontjes puur · Des grains café au chocolat fondant · Chocolate coffee beans dark	800 g / 3 kg
293B / 293	Chocoladeblaadjes gemarmerd · Des petits feuilles marbré · Chocolate leaves marbled	150 g / 1 kg
295B	Hostieblaadjes groen · Des petits feuilles vert · Green leaves	60 g
380B	Amandelschiffers · Amandes effilées · Almond flakes	350 g
381B	Amandelschiffers geroosterd · Amandes grillées · Almond flakes roasted	350 g
382B	Amandelpoeder · Broyage pur · Almond powder	450 g
384B / 384	Pistachenootjes groen gehakt · Morceaux calibrés de pistache · Green chopped pistache nuts	500 g / 1 kg
385B	Speculoos granulaat · Granulés de spéculoos · Speculoos crumble	350 g
388B	Cocos gemalen · Coco rapé · Shredded coconut	350 g
389B / 389	Pailleté feuilletine	375 g / 2,5 kg
393B / 393	Crispies Mix · Crispies Mix · Choco crispies mix	400 g / 2,250 kg
398B	Mini dragees melkchocolade · Mini dragées · Chocolate mini dragees	900 g
399B	Zilverparels · Deco perles argent · Silver beads	900 g



code	product · produit · products	aantal · quant.
258	Forest schaafsel wit · Copeaux forêt blanc · Forest shavings white	2,5 kg
259	Forest schaafsel puur · Copeaux forêt noir · Forest shavings dark	2,5 kg
352	Grafitti rond puur · Grafitti ronde fondant · Grafitti round dark	144 stuks/pcs.
352W	Grafitti rond wit · Grafitti ronde blanc · Grafitti round white	144 stuks/pcs.
442	Breekchocolade Grafitti puur · Chocolade à briser Grafitti fondant · Choc. break grafitti dark	6 vellen/feuilles
442W	Breekchocolade Grafitti wit · Chocolade à briser Grafitti blanc · Choc. break grafitti white	6 vellen/feuilles
443	Breekchocolade Houtnerf · Chocolade à briser faux bois · Chocolate break woodgrain	6 vellen/feuilles
802	Grafitti vierkant melk · Grafitti carrée au lait · Grafitti square milk	144 stuks/pcs.
803	Grafitti vierkant wit · Grafitti ronde blanc · Grafitti square white	144 stuks/pcs.
805	Chocolade decor wafeltje duo · Gaufre au chocolat duo · Chocolate waffle duo	96 stuks/pcs.
2231	Puntdecor · Fan decoresettes · Fan decoration (point)	245 stuks/pcs.
2232	Groot decor · Grand décor · Decoration grand décor	265 stuks/pcs.
2233	Victory decor · Decor Victory · Decoration victory décor	315 stuks/pcs.
2748	Chocolade bol gemarmerd · Boule au chocolat marbré · Chocolate ball marbled	216 stuks/pcs.



259



258



2231



2232



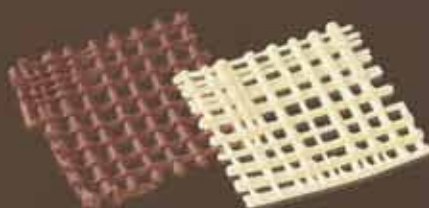
352

352 W



802

803



2233



805

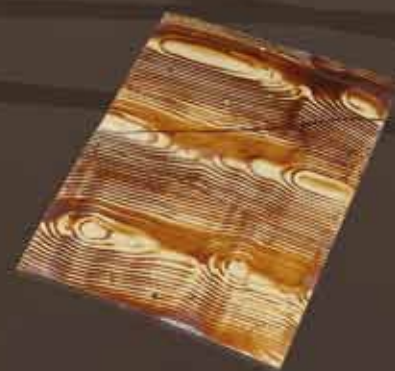


442

442 W



443



2748





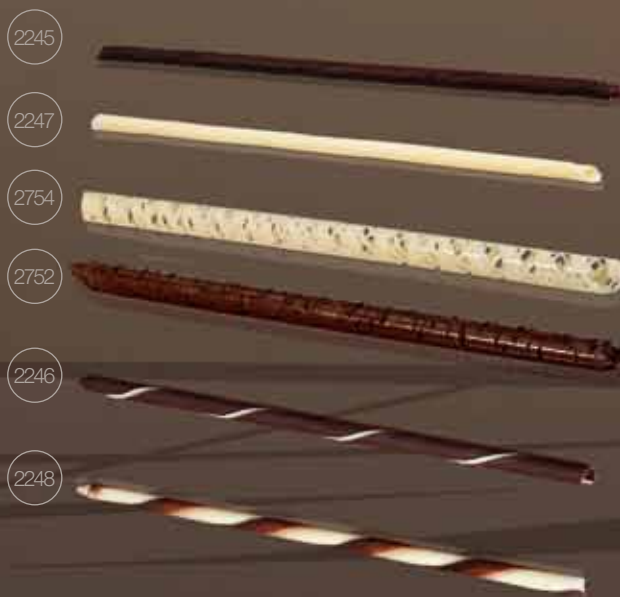
code	product · produit · products	aantal · quant.
251	Decotubes melk en wit · Decotubes au lait et blanc · Decotubes duo	500 g
252	Decotubes puur · Decotubes fondant · Decotubes dark	500 g
254	Decotubes wit · Decotubes au lait blanc · Decotubes white	500 g
2228	Chocolade decoratie ass. I · Chocolat décoration ass. I · Chocolate decoration ass. I	90 stuks/pcs.
2229	Chocolade decoratie ass. II · Chocolat décoration ass. II · Chocolate decoration ass. II	100 stuks/pcs.
2245	Panatella puur · Panatella au chocolat fondant · Chocolate panatella dark	110 stuks/pcs.
2246	Panatella puur / witte streep · Panatella au choc. fondant / blanc rayé · Panatella dark / white striped	110 stuks/pcs.
2247	Panatella wit · Panatella au chocolat blanc · Chocolate panatella white	110 stuks/pcs.
2248	Panatella wit retro · Panatella blanc retro · Panatella white retro	110 stuks/pcs.
2752	Chocolade cilinder puur · Cylindre au chocolat fondant · Chocolate cylinder dark	30 stuks/pcs.
2754	Chocolade cilinder wit · Cylindre au chocolat blanc · Chocolate cylinder white	30 stuks/pcs.



2229



2228



2245

2247

2754

2752

2246

2248

252

254

251



code	product · produit · products	aantal · quant.
804	Choc. spinneweb melk · Toile d' araigne au chocolat au lait · Chocolate cobweb milk	500 g
807	Choc. spinneweb wit · Toile d' araigne au chocolat blanc · Chocolate cobweb white	500 g
2286	Mini cilinder puur · Cylindre mini fondant · mini cylinder dark	70 stuks/pcs.
2287	Mini cilinder white striped · Cylindre mini blanc rayé · mini cylinder white striped	70 stuks/pcs.
2289	Mini ring asymmetrisch puur gestreept · Mini anneau fondant rayé · Asymmetric mini ring dark striped	105 stuks/pcs.
227	Tramontana wit gestreept · Tramontana Blanc rayé · Tramontana white striped	131 stuks/pcs.
228	Tramontana germerd · Tramontana marbré · Tramontana marbled	105 stuks/pcs.
2295	Choc. vierkant puur dots · Carré au choc. fondant dots · Square choc. dark dots	360 stuks/pcs.
343N	Chocolade krul wit / houtnerf · Boucle au chocolat blanc / faux bois · Chocolate curl white / wood nerve	6 x 22 stuks/pcs.
346N	Chocolade krul mix · Boucle au chocolat mix · Chocolate curl mix	6 x 22 stuks/pcs.



*Yskoekjes*  
*Biscuits de glace*  
*Ice cream cones*





code	product · produit · products	aantal · quantité · quantity	Ø (mm)	↔ (mm)
3000	IJshoortje extra · Cornets extra · Ice cone extra	100	42	160
3001	IJshoortje extra · Cornets extra · Ice cone extra	360	42	160
3003	IJshoortje extra · Cornets extra · Ice cone extra	450	50	123
3005	IJshoortje extra · Cornets extra · Ice cone extra	256	60	149
3009	IJshoortje · Cornets · Ice cone	100	41	160
3010	IJshoortje · Cornets · Ice cone	396	41	160
3011	IJshoortje · Cornets · Ice cone	325	47	161
3012	IJshoortje · Cornets · Ice cone	500	50	129
3013	IJshoortje · Cornets · Ice cone	320	52	160
3014	IJshoortje · Cornets · Ice cone	260	56	174
3016	IJshoortje · Cornets · Ice cone	272	60	157
3017	IJshoortje · Cornets · Ice cone	252	70	165
3018	IJshoortje · Cornets · Ice cone	189	80	164
3019	IJshoortje · Cornets · Ice cone	180	95	164
3053	IJshoortje · Cornets · Ice cone	100	42	160
3055	IJshoortje maxi cone · Cornets maxi cone · Maxi cone	96	52	155





code	product · produit · products	aantal · quant.	Ø (mm)	↔ (mm)
176	Dubbele waaiers · Eventails doubles · Double fan	200	-	-
3092	Waaiers artisanaal · Eventails artisanales · Artisanal fan	6 x 36	-	-
194	Sigaretten artisanaal · Cigarettes artisanales · Artisanal cigarettes	120	-	130
370	Piroudecor	17 x 12	9	160
154	Ijshoortje Bistro · Cornet Bistro · Ice cone Bistro	132	48	138
154B	Ijshoortje Iceberg · Cornet Iceberg · Ice cone Iceberg	264	75	130
149	Mini ijshoortje · Mini-cornets de glace · Mini ice cone	99 / 432	35	65
195	Grote galetten · Galettes rondes · Large round ice waffle	200	105	-
3049	Mini ijshoortje luxe · Mini-cornets luxe · Mini ice cone luxe	99 / 224	17	50
3090	Ronde galetten · Galettes rondes · Round galettes	270	80	-
3091	Ronde galetten · Galettes rondes · Round galettes	225	90	-
169T	Kersen Topping · Topping Cerises · Cherry topping	12 x 850 g	-	-
199	Noordkrieken (Grymaco) · Cerises du nord (Grymaco) · North cherries (Grymaco)	6 x 1,2 kg	-	-



# *Topping*







code	product · produit · products	inhoud · contenu · content
3140	Topping chocolade · Topping chocolat · Topping chocolate	12 x 280 ml
3142	Topping karamel · Topping caramel · Topping caramel	12 x 280 ml
3145	Topping aardbeien · Topping fraises · Topping strawberry	12 x 280 ml
3146	Topping frambozen · Topping framboises · Topping raspberry	12 x 280 ml
3170	Topping chocolade · Topping chocolat · Topping chocolat	12 x 1 l
3172	Topping karamel · Topping caramel · Topping caramel	12 x 1 l
3175	Topping aardbeien · Topping fraises · Topping strawberry	12 x 1 l
3176	Topping frambozen · Topping framboises · Topping raspberry	12 x 1 l
3180	Topping chocolade · Topping chocolat · Topping chocolat	10 l
3182	Topping karamel · Topping caramel · Topping caramel	10 l
3185	Topping aardbeien · Topping fraises · Topping strawberry	10 l



*Ambachtelijke vanillewafeltjes en koekjes*  
*Gaufres artisanales à la vanille et biscuits*  
*Vanilla waffles and cookies*







code	product · produit · products	aantal · quant.
500E	Vanillewafels emmertje · Gaufres à la vanille seau · Vanilla waffles bucket	1 kg
501	Vanillewafels individueel · Gaufres à la vanille individuel · Vanilla waffles individual	48 x 1 stuk/pièce
505	Vanillewafels met rozijnen individueel · Gaufres à la vanille aux raisins individuel · Vanilla waffles with raisins individual	48 x 1 stuk/pièce
506	Suikervrije vanillewafels · Gaufres à la vanille pauvre en sucre · Sugarfree vanilla waffles	9 x 5 stuks/pcs.
507	Suikervrije vanillewafels individueel · Gaufres à la vanille pauvre en sucre individuel · Sugarfree vanilla waffles individual	50 x 1 stuk/pièce
509	Vanillewafels met chocoladedrops individueel · Gaufres à la vanille aux gouttes de chocolat individuel · Vanilla waffles with chocolate drops individual	48 x 1 stuk/pièce
510	Vanillewafels vrac · Gaufres à la vanille vrac · Vanilla waffles bulk	2 kg
550	Vanillewafels clip · Gaufres à la vanille clip · Vanilla waffles clip	8 x 6 stuks/pcs.
554	Vanillewafels met rozijnen clip · Gaufres à la vanille aux raisins clip · Vanilla waffles with raisins clip	8 x 6 stuks/pcs.
558	Vanillewafels met chocoladedrops clip · Gaufres à la vanille aux gouttes de chocolat clip · Vanilla waffles with chocolate drops clip	8 x 6 stuks/pcs.
570	Vanillewafels emmertje · Gaufres à la vanille seau · Vanilla waffles bucket	700 g
1440	Koekjes Zanzia · Biscuits Zanzia · Cookies Zanzia	700 g
5002	Boterkoekjes cranberry · Bisquits de beurre canneberge · Butter cookies cranberry	4 x 900 g
5004	Boterkoekjes mini 3 assorti · Bisquits de beurre mini 3 assorti · Butter cookies mini 3 assorti	4 x 900 g
5006	Boterkoekjes groot 5 assorti · Bisquits de beurre 5 assorti · Butter cookies 5 assorti	4 x 900 g
374	Pirouline duo	120 x 2

# *Croutons*







code	product · produit · products	aantal · quant.	↔ (mm)
400	Gebakken uitjes · Oignons cuits · Fried onions	10 x 500 g	
410	Gebakken uitjes · Oignons cuits · Fried onions	4 x 2,5 kg	
410K	Gebakken uitjes · Oignons cuits · Fried onions	12 x 150 g	
401	Instant soepcroutons · Croutons soup instant · Instant soup croutons	350 g / 1,8 kg / 20 kg	6
402	Croutons natuur · Croutons nature · Neutral croutons	350 g / 1,8 kg / 18 kg	10
403	Croutons knoflook · Croutons ail et herbe · Garlic croutons	350 g / 1,8 kg / 18 kg	10
404	Croutons kruidenmix · Croutons mix d'épices · Herb mix croutons	350 g / 1,8 kg / 15 kg	6
406	Croutons appel en bacon · Croutons pomme et bacon · Apple & bacon croutons	350 g / 1,8 kg / 15 kg	6
411	Pane Italia Bruschetta · Pane Italia Bruschetta · Pane Italia Bruschetta	14 x 120 g	-
412	Pane Italia Bruschetta emmer · Pane Italia Bruschetta seau · Pane Italia Bruschetta bucket	1 kg	-
1450	Biscotto pesto (emmer) · Biscotto pesto (seau) · Biscotto pesto (bucket)	1 kg	-
1451	Biscotto formaggio (emmer) · Biscotto formaggio (seau) · Biscotto formaggio (bucket)	1 kg	-
1452	Biscotto aglio (emmer) · Biscotto aglio (seau) · Biscotto aglio (bucket)	1 kg	-





code	product · produit · products	inhoud · contenu · content	↔ (mm)
1427	Aperostick · Apéro stick · Apero stick	1 kg	65
1428	Aperostick pesto · Apéro stick pesto · Apero stick pesto	1 kg	65
1429	Aperostick tomato · Apéro stick tomato · Apero stick tomato	1 kg	65
1430	Grissini artisanaal pesto · Gressins artisanaux pesto · Breadsticks pesto	800 g	155
1431	Grissini artisanaal · Gressins artisanaux · Breadsticks	800 g	155
1432	Grissini artisanaal tomato · Gressins artisanaux tomato · Breadsticks tomato	800 g	155
1445	Toast croccante · Toast croccante · Toast croccante	1 kg	45 x 30
1447	Toast croccante kruiden · Toast croccante herbes · Toast croccante herbs	1 kg	45 x 30
1448	Toast croccante ui · Toast croccante oignon · Toast croccante onion	1 kg	45 x 30





607



090

092



091

093



609



608

102



094



617



105



606



Altijd succesvolle toast!  
Des toast toujours réussis!

614



code	product · produit · products	aantal · quant.
090	Krokant toast horeca · Croquant toast horeca · Crispy toast catering	16 x 100 g
091	Snack cups rond horeca · Snack cups rond horeca · Snack cups round catering	16 x 100 g
092	Krokant toast · Croquant toast · Crispy toast	12 x 100 g
093	Snack cups rond · Snack cups rond · Snack cups round	12 x 100 g
094	Sea cups · Sea cups · Sea cups	12 x 100 g
102	Toast 'n chips knoflook · Toast 'n chips ail · Toast 'n chips garlic	6 x 125 g
105	Beschuitpaneermeel zak · Chapelure sac · Bread crumbs bag	5 kg
606	Mini toast vierkant · Mini toast carré · Mini toast square	24 x 80 g
607	Ronde beschuiten · Biscottes rondes · Round rusks	12 x 2 x 125 g
608	Stokbroodtoast naturel · Toast baguette naturel · Neutral baguette toast	6 x 130 g
609	Stokbroodtoast meergranen · Toast baguette multigrains · Multicereal baguette toast	6 x 130 g
614	Assortiment Haust · Boîte assorti Haust · Assortment Haust	30 dozen/paquets
617	Party extra original · Party extra original · Party extra original	10 x 200 g





code	product · produit · products	aantal · quant.	Ø (mm)	↔ (mm)
631	Brinky choco-fourré	12 x 300g	-	-
632	Brinky mini biscuits fourré cacao	18 x 5	-	-
634	Brinky mini biscuits fourré vanille	18 x 5	-	-
635	Brinky choco wafer	12 x 15	-	-
636	Dora ontbijtkoekjes · Mini gouter Dora · Mini breakfast cookies Dora	12 x 9	-	-
1100	Synergie Break	18 x (3 x 4) stuks	-	-

Synergie  
**Break**



Sonja  
Kimpen  
xxx



632



634



631



635



636



1100



Brinky · Dora · Synergie Break





# *Producten om te vullen* *Produits prêts à garnir* *Products ready to fill*



DV FOODS is een jong en dynamisch bedrijf opgestart begin de jaren 90 en gevestigd in het West-Vlaamse Meulebeke. De overname van het productiebedrijf "Vidé Marleen" in 2004, biedt DV FOODS bijkomende troeven en het meest complete bladerdeeggamma van de Belgische markt. Sinds 2009 is DV FOODS gevestigd in een totaal nieuwe infrastructuur, met een bedrijfsoppervlakte van +/- 6000 m<sup>2</sup>.

*DV FOODS est une entreprise jeune et dynamique, fondée au début des années 90, et située à Meulebeke, en Flandre Occidentale. La reprise de la société "Maison Vidé Marleen" en 2004, fournit des atouts supplémentaires à DV FOODS, qui propose à ce jour de la gamme la plus étendue des produits en pâte feuilletée sur le marché belge. Depuis 2009, DV FOODS dispose d'une toute nouvelle infrastructure, avec une surface de +/- 6000 m<sup>2</sup>.*

DV Foods is a young and dynamic company started up in the beginning of the 90's in Meulebeke, Flanders. With the take-over of production factory "Vidé Marleen" in 2004, DV Foods offers the largest and completest range of puff pastry products in the Belgium. Since 2009, DV Foods is located in a new infrastructure, with a company surface of +/- 6000 m<sup>2</sup>.



DV FOODS is een producent, gespecialiseerd in bladerdeeg-producten voor traiteur en dessert. De verschillende bladerdeeg-producten, te gebruiken als garnituur of als bouchée om te vullen, zorgen door hun veelzijdigheid in gebruik voor een creatieve toets aan uw gerechten of hapjes. Tevens biedt DV FOODS een totaalassortiment van chocoladeproducten die ideaal zijn om te gebruiken als versiering voor elk vernieuwend dessertbord of om als kuipje te vullen met chocolademousse, bavarois, sorbet en tal van andere producten. Ook wordt er perfect ingespeeld op de jaarthema's zoals Valentijn, Pasen en de eindejaarsperiode met aangepaste, innoverende producten. DV FOODS is tevens producent van overheerlijke ambachtelijke vanillewafeltjes.

*DV FOODS est un producteur spécialisé en produits de pâte feuilletée pour traiteurs et desserts. Grâce à leur polyvalence, les différents produits en pâte feuilletée, à utiliser comme garniture ou bouchée à remplir, apportent une touche créative à vos plats ou*

*vos amuse-bouche. En plus, DV FOODS propose un assortiment complet de produits en chocolat qui décorent à merveille chaque assiette de dessert innovateur ou qui servent de récipient comestible pour la mousse au chocolat, le bavarois, le sorbet,... De même, DV FOODS concrétise les thèmes saisonniers de la St-Valentin, de Pâques et des fêtes de fin d'année, en lançant des produits innovateurs et adaptés. En même temps, DV FOODS est aussi le fabricant de délicieuses gaufres artisanales à la vanille.*

DV Foods is a producer, specialised in puff pastry products for caterer and dessert. The complete range of puff pastry products, to use for garniture or to fill up, are giving a creative touch to every meal. DV Foods also offers a large range of chocolate products, ideal to use as decoration for every dessert or as a cup ready to fill with chocolate mousse, bavarois or others. We also present our season products: Valentine, Easter, Christmas and New Year. DV Foods is also producing the delicious crafts vanilla waffles.



FOODS

DV FOODS streeft naar perfectie zowel op kwaliteit en service. We houden eraan om onze goederen op tijd en in correcte staat af te leveren. Daarom kiest DV FOODS voor een eigen logistiek beheer.

*DV FOODS tend à la perfection dans sa qualité et de son service. Nous sommes soucieux de livrer nos produits à temps et en bon état. C'est pourquoi DV FOODS tient à garder sa propre gestion logistique.*

DV Foods offers perfection as well in quality as in service. We deliver our products in time and in perfect conditions. For this reason we have our own logistics management.



DV FOODS nv ■ Gentstraat 56 - zone III ■ B-8760 Meulebeke  
T +32 51 48 52 64 ■ F +32 51 48 93 62 ■ [info@dvfoods.be](mailto:info@dvfoods.be) ■ [www.dvfoods.be](http://www.dvfoods.be)