

almost
ready
frozen

Verleidelijk lekker



catalogus
2022

TOP BAKKERS



almost
ready
frozen

Almost Ready Frozen:

dé leverancier van verleidelijk
lekkere bake-off brood- en
banketproducten!



“Voor iedere
foodprofessional”

Welkom bij Almost Ready Frozen! Ons uitgebreide, verleidelijk lekkere assortiment is afkomstig van de meest gerenommeerde bakkerijen uit Europa. Het aanbod bestaat uit een uniek assortiment lokale, regionale en internationale specialiteiten, allemaal onder één dak verkrijgbaar. Van ambachtelijk zuurdesem brood tot de lekkerste patisserie: de producten zijn een uitkomst voor ieder bedrijf in horeca, foodservice, grootverbruik en retail.



Verleidelijk lekker brood en
banket voor horeca, food-
service, grootverbruik en retail

*Dat is Almost
Ready Frozen!*

De beste kwaliteit, zo natuurlijk mogelijk, innovatief, constant, eenvoudig te bereiden en verleidelijk lekkere smaken. Dat zijn al sinds onze oprichting onze uitgangspunten. Ze gelden zowel voor onze zorgvuldig geselecteerde buitenlandse leveranciers als voor onze Nederlandse ambachtelijke bakkerijen. Alleen de meest gerenommeerde bedrijven uit een gebied of land worden geselecteerd. De allerlekkerste croissants komen uit Frankrijk, de Danish pastries uit Denemarken en de beste pizza's komen nog altijd uit Italië.

Daarnaast worden er in de eigen bakkerijen specialiteiten, streekproducten en maatwerkproducten gebakken. Voor ons dagverse assortiment maken en selecteren we alleen de allerlekkerste en meest authentieke brood- en banketproducten. Deze producten hebben een robuuste korst, zijn knapperig vers en ambachtelijk tot de laatste kruimel. Na de bereiding worden de producten onmiddellijk ingevroren en kunnen zo in heel Nederland geleverd worden. Optimaal gemak dus, zonder de kwaliteit teniet te doen.



De keuze is groot:

Van simpele petits pains tot luxe handgemaakte broden, van knapperige ontbijtbroodjes en croissants tot heerlijke briochebollen. Het assortiment patisserie is zeer veelzijdig met een grote selectie van muffins, petits fours tot luxe dessertgebak. Om aan de toenemende vraag naar halffabrikaat banketproducten tegemoet te komen is er een grote variatie aan gebak- en quichebodems en bladerdeeg. Dankzij traditionele Europese meelsoorten, zeezout uit de Guérande, Griekse Kalamata olijven en AOC Charentes-Poitou boter kunnen we ook aan de meest veeleisende vraag voldoen. Lange rijst- en rusttijden geven onze producten hun karakteristieke smaak en aroma. Zo uit de diepvries en kort in de oven: dat is gemak ten voeten uit!

De hoogwaardige producten van Almost Ready Frozen zijn geschikt voor horeca, catering, de recreatiesector, retail, instellingen en gemakswinkels. Het aanbod is zo veelzijdig, dat er van de vroege ochtend tot de late avond altijd een passend product gevonden kan worden. Er is volop keuze uit rauwe, voorgebakken en kant-en-klare producten. U bepaalt zelf welk product het beste bij u past. Rijen, bakken, afbakken of alleen ontdooien: u maakt uw eigen selectie, passend bij het moment en uw bedrijf.

Snelle service,
maatwerk en
professionele
distributie.

Al het Lekkers

van de **Beste
Bakkers**



Inhoudsopgave

almost
ready
frozen

Welkom	3
Almost Ready Frozen	4
Inhoudsopgave	9
Brood	11
Rustiek brood	12
Zuurdesem rustiek brood	14
Groot brood	19
Stokbrood	22
Luxe brood	25
Italiaans brood	26
Klein brood	28
Brioche- en hamburgerbroodjes	37
Veganistische broodjes	39
Vruchtenbrood	39
Glutenvrij brood	40
Oathie	40
Top Bakkers dagvers	42
Viennoiserie	47
Franse viennoiserie voorgerezen	48
Hartig voorgerezen	48
Gebakken	48
Danish pastries	49
Assortiment Bridor voorgerezen	49
Hartige producten	52
Hartige snacks	53
Hartige Franse taartjes	54
Pizzella	55
Patisserie	57
French toast en muffins	58
Zoete snacks en koffiebroodjes	60
Diverse taarten	62
Vegan gebak	64
Eenpersoons patisserie en desserts	65
Dieetgebak	66
Petits fours en friandises	68
Halffabricaat banketproducten	70
Palletlading en EAN codes	71
Contact	76



"De beste grondstoffen,
gecombineerd met
liefde en passie!"

Brood

"Brood bakken is een prachtig vak" zeggen onze ambachtelijke bakkers. Voor dag en dauw stropen onze ambachtelijke bakkers elke dag weer de mouwen op, om met passie en jarenlange ervaring de lekkerste broden te bakken. Deze kennis wordt door de oudere generatie overgedragen aan de jongste generatie, die er moderne creativiteit aan toevoegt.

Zo zit brood altijd bovenop de trend. De enorme variatie aan soorten, zoals volkoren, spelt en brood met een eigen desemcultuur, maakt het ambachtelijke bakkersvak extra inspirerend en uitdagend. Het geheim van ons allerlekkerste ambachtelijke brood? De beste grondstoffen, gecombineerd met de liefde en passie van de bakker!

Almost Ready Frozen selecteert haar bakkers zorgvuldig, en werkt daarom samen met veel Top Bakkers.



Rustiek brood

Ambachtelijke broden, bereid met de beste grondstoffen. Ze krijgen alle rust om hun eigen karakter te ontwikkelen. Daarna worden ze met de hand gevormd, ingesneden en op de vloer gebakken. Dit zorgt voor meer smaak en een mooie knapperige korst. Eet smakelijk!



Pain des Landes

Ambachtelijk tarwebrood met lijnzaad, zonnebloempitten, sesam, havervlokken, gierst.

-  100070220
-  7 stuks
-  800 gram
-  10-12 min. 190°C-210°C.



Pain d'antan donker

Ambachtelijk tarwebrood met spelt en oergranen.

-  500000267
-  20 stuks
-  450 gram
-  18-20 min. 175°C-180°C.



Pain d'antan wit

Ambachtelijk brood met tarwe- en roggemeel, bereid met natuurlijke grondstoffen.

-  500000264
-  20 stuks
-  400 gram
-  18-20 min. 175°C-180°C.



Boulot campagne

Krokant steenoven gebakken brood met zonnebloempitten, pompoenpitten, appelmoes en hazelnoten.

-  64405
-  15 stuks
-  500 gram
-  12-15 min. 190°C-210°C.



Pain boulot

Klassiek knapperig witbrood met griesmeel van durumtarwe, zeezout en aardappelvlokken.

-  64695
-  12 stuks
-  500 gram
-  12-15 min. 190°C-210°C.



Englisches rosinenbrot

Luxe brood met rozijnen, hazelnoten en decoratie van rozemarijn. Heerlijk bij kaas!

-  64685
-  15 stuks
-  350 gram
-  10-12 min. 190°C-210°C.



Marguerite meergranen

Handgevormd breekbrood met tarwe- en roggemeel, sesam, havervlokken, maanzaad en lijnzaad.

-  500060330
-  18 stuks
-  300 gram
-  12-15 min. 200°C.



Zuurdesem rustiek brood

Bestel via almostreadyfrozen.nl

Desem large bruin

Desembrood van tarwebloem en volkorenmeel.
Zonder lactose, koemelkeiwit of dierlijke vetten.

Art. 908293
4 stuks
1500 gram
12-15 min. 190°C-210°C.



Desem large wit

Gezond desem tarwebrood met krokante korst.
Zonder lactose, koemelkeiwit of dierlijke vetten.

Art. 908292
4 stuks
1500 gram
12-15 min. 190°C-210°C.



Desem large meergranen

Desembrood van tarwebloem en 10 verschillende
soorten granen en zaden.

Art. 908294
4 stuks
1500 gram
12-15 min. 190°C-210°C.



Big bread white

Karakteristiek groot brood, bereid met tarwe,
spelt en oergranen (rogge-, emmer-, einkornmeel).

Art. 500064610
7 stuks
1400 gram
12-15 min. 190°C-210°C.



Grand Pochon (boekweit)

Luxe, met boekweit bereid pochon brood, met een
mooie rustieke uitstraling en een karakteristieke korst.

Art. 61935
8 stuks
1100 gram
10-12 min. 190°C-200°C.



Grand Céréaller

Zuurdesem meergranenbrood, met blond en bruin
lijnzaad, sesam, tarwevlokken en zonnebloempitten.

Art. 61940
8 stuks
1100 gram
10-12 min. 190°C-200°C.



Desem vloer meergranen

In vloeroven gebakken desem meergranen brood
met veel granen en zaden.

Art. 68202
6 stuks
900 gram
12-15 min.
190°C-210°C.



Desem vloer wit

In vloeroven gebakken desembrood van tarwe-
en roggebloem.

Art. 68200
6 stuks
900 gram
12-15 min.
190°C-210°C.



Natursauerteig malzbrot

Rustieke donkere bol, bereid met tarwe- en
rogge(volkoren)meel, tarwemout en diverse zaden
en granen.

Art. 64630
10 stuks
750 gram
12-15 min.
190°C-210°C.



“Zuurdesembrood vraagt
om passie en geduld.
Dát is nou echt ambachtelijk!”



Spelt boule

Tarwe-spelt (19%) brood, met speltdezem en zonnebloempitten. Bron van vezels 3,9%.

- Art. 60725
 15 stuks
 600 gram
 12-15 min. 190°C-210°C.

**100% desem spelt vloerbrood**

Heerlijk vloerbrood van 100% speltbloem, roggedesem en decoratie van zonnebloempitten.

- Art. 70400
 6 stuks
 600 gram
 10-12 min. 190°C-210°C.

**Desem meergranen vloerbrood**

Desem vloerbrood van tarwebloem en verschillende granen en zaden.

- Art. 70401
 6 stuks
 600 gram
 12-15 min. 190°C-210°C.

**Desem rustieke bol**

Desem landbrood met tarwebloem, roggemeel en speltbloem.

- Art. 70405
 6 stuks
 600 gram
 12-15 min. 190°C-210°C.

**Desem rogge meergranen vloerdonker**

Donker tarwe-rogge desembrood, royaal gedecoreerd.

- Art. 70402
 6 stuks
 600 gram
 12-15 min. 190°C-210°C.

**Desem maïs vloerbrood**

Heerlijk maïsbrood, met roggedesem, maïsgries en zonnebloempitten.

- Art. 70404
 6 stuks
 600 gram
 12-15 min. 190°C-210°C.

**Pain rustique**

Rustiek tarwedeseembrood, verrijkt met rogge.

- Art. 60730
 12 stuks
 600 gram
 12 min. 200°C.

**Pain multicéréales**

Desem meergranenbrood met rogge(volksoren)meel, zonnebloempitten, aardappelvlokken en luxe decoratie.

- Art. 64645
 15 stuks
 500 gram
 12-15 min. 190°C-210°C.

**Französisches landbrot**

Ambachtelijke witte desembol met volkoren roggebloem, sesam, zeezout en aardappelvlokken.

- Art. 64409
 12 stuks
 500 gram
 12-15 min. 190°C-210°C.

**Authentiek roggebrood**

Desembol met tarwebloem, roggebloem, volkoren roggebloem en zeezout.

- Art. 64665
 15 stuks
 500 gram
 12-15 min. 190°C-210°C.



“Tijdens
het afbakken
gebeurt er iets
magisch”

Groot brood

Robuust donker brood

Smakelijk donker brood, extra gekleurd met tarwemout en diverse granen en zaden.

-  996766
-  6 stuks
-  800 gram
-  6-12 min. 220°C.



Robuust witbrood

Heerlijk wit brood; gedecoreerd met roggebloem.

-  996770
-  6 stuks
-  800 gram
-  6-12 min. 220°C.



Robuust granenbrood

Licht meergranen brood, gevuld met diverse granen en zaden en gedecoreerd met geplette tarwegries.

-  996767
-  6 stuks
-  800 gram
-  6-12 min. 220°C.



Robuust zonnebrood

Dit tarwebrood is gevuld en gedecoreerd met zonnebloempitten. Het houdt lang zijn knapperige korst.

-  996768
-  6 stuks
-  800 gram
-  6-12 min. 220°C.



Robuust maïsbrood

Smeuig lichtgeel maïsbrood, royaal gedecoreerd met maïsgruis.

-  996769
-  6 stuks
-  800 gram
-  6-12 min. 220°C.



“Wij bakken met trots de lekkerste robuuste broden”



Boerenbreed wit in bakzak 17 mm gesneden
Karakteristiek wit boerenbrood, in dikke plakken gesneden.

 100070420
 5 stuks
 800 gram
 6 min. 200°C.



Multikoren donker in bakzak 17 mm gesneden
Heerlijk donker meergranenbrood, in dikke plakken gesneden.

 100070421
 5 stuks
 800 gram
 6 min. 200°C.



Pane Milano in bakzak 17 mm gesneden
Uniek dik gesneden brood met zongedroogde tomaten, geraspte Noordhollandse oude kaas en sesam.

 100070422
 5 stuks
 800 gram
 6-8 min. 200°C.

Authentiek wit

Traditioneel gebakken wit desembrood, op rustieke wijze bereid.

 79600
 6 stuks
 650 gram
 6-12 min. 190°C-210°C.



Authentiek licht meergranen

Traditioneel gebakken licht meergranen desembrood, op rustieke wijze bereid.

 79601
 6 stuks
 650 gram
 10-12 min. 190°C-210°C.



Authentiek donker meergranen

Traditioneel gebakken donker meergranen desembrood, op rustieke wijze bereid.

 79602
 6 stuks
 650 gram
 10-12 min. 190°C-210°C.



Puur donker

Desem tarwe-roggebrood met diverse granen.

 981775
 9 stuks
 440 gram
 10-12 min. 190°C-210°C.



Puur granen

Desem meergranenbrood met o.a. sojagrits, lijnzaad en zonnebloempitten.

 981776
 9 stuks
 440 gram
 10-12 min. 190°C-210°C.



Puur wit

Robuust desem wit brood met een karakteristieke smaak.

 981777
 9 stuks
 440 gram
 10-12 min. 190°C-210°C.



Stokbrood

Baguette ancienne

Traditioneel stokbrood met een onregelmatige open structuur en een knapperige korst.

-  64402
-  12 stuks
-  500 gram
-  7-9 min. 190°C-210°C.



Bouchette céréalia

Ambachtelijk desem stokbrood met tarwebloem, volkoren rogemeel en veel granen en zaden.

-  64535
-  15 stuks
-  500 gram
-  7-9 min. 190°C-210°C.



Rustiek stokbrood steenoven gebakken

Rustiek, puntig wit stokbrood, op stenen vloer gebakken.

-  60440
-  16 stuks
-  440 gram
-  10-12 min. 200°C.



Pain parisien

Dit brood, ook wel pain restaurant genoemd, heeft veel kruim en een dunne krokante korst.

-  110061217
-  22 stuks
-  440 gram
-  12-15 min. 190°C-210°C.



Stokbrood tarwe

Krokant stokbrood met lichtbruin kruim.

-  60445
-  20 stuks
-  440 gram
-  10-12 min. op 200°C.



Baguette épi (korenaar)

Karakteristiek wit stokbrood in de vorm van een korenaar, met aardappelvlokken.

-  64500
-  12 stuks
-  350 gram
-  7-9 min. 190°C-210°C.



Baguette

Het meest bekende dunne en krokante Franse stokbrood.

-  110061234
-  36 stuks
-  280 gram
-  7-9 min. 190°C-210°C.



Baguette nature sur sole

Op de ovenvloer gebakken klassieke baguette, bereid met het superieure Label Rouge tarwemeel.

-  61830
-  25 stuks
-  280 gram
-  8-10 min. 190°C-210°C.



Baguette campagne

Vezelrijke desem boerenbaguette met Label Rouge tarwemeel.

-  61835
-  25 stuks
-  280 gram
-  8-10 min. 190°C-210°C.



Baguette céréales

Vezelrijke meergranen baguette met Label Rouge tarwemeel.

-  61840
-  25 stuks
-  280 gram
-  8-10 min. 190°C-210°C.



Baguette caractère

Ambachtelijke desembaguette, karaktervol en met een intense smaak.

-  61845
-  22 stuks
-  280 gram
-  8-10 min. 190°C-210°C.



**Olive couronne**

Rond gebakken ambachtelijk stokbrood met 15% zwarte olijven.

-  64675
-  16 stuks
-  350 gram
-  8-10 min. 190°C-210°C.

**Fitness baguette half**

Gezonde halve tarwe-rogge baguette met havervlokken, lijnzaad, sesam en zonnebloempitten.

-  500000360
-  60 stuks
-  150 gram
-  10 min. 190°C.

**Peperoni flûte**

Handgemaakte baguette met 13% groene pepers.

-  64390
-  15 stuks
-  250 gram
-  7-9 min. 190°C-210°C.

**Demie baguette wit 27 cm**

Halve baguette met royale textuur en zacht kruim.

-  110061231
-  60 stuks
-  140 gram
-  10-12 min. 190°C-210°C.



Luxe brood

Gevlochten briochebrood

Handgemaakt briochebrood met fijne botersmaak.

-  100070143
-  5 stuks
-  450 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren.

**Fries suikerbrood**

Origineel smeug Fries suikerbrood uit Franeker.

-  60780
-  12 stuks
-  350 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren.

**Brioche suikerbrood**

Suikerbrood van luchtig briochedeeg.

-  60522
-  12 stuks
-  350 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren.

**Broodtaartje met Amarena kersen**

Luxe, royaal gevuld brood met rozijnen, amandelspijs en Amarena kersen.

-  70408
-  12 stuks
-  500 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren.





Italiaans brood

Horeca ciabatta wit

In een vloeroven gebakken grote witte ciabatta met spekkig kruim.

- 120022107
- 4 stuks
- 1400 g
- 12-14 min. 220°C.



Horeca ciabatta bruin

In een vloeroven gebakken grote ciabatta met zaden en pitten.

- 120022106
- 4 stuks
- 1400 g
- 12-14 min. 220°C.



Ciabatta

Handgevormde ciabatta, met luchtig kruim door lange rijstijd.

- 64455
- 12 stuks
- 400 gram
- 8-10 min. 190°C-210°C.



Italiaanse bol oregano

Grote krokante witte bol met oregano.

- 69630
- 50 stuks
- 120 gram
- 6-8 min. 210°C.



Ciabatta naturel

Handgevormde, steenoven gebakken rustieke witte ciabatta.

- 500000260
- 50 stuks
- 110 gram
- 10 min. 200°C.



Ciabatta olijf

Handgevormde, steenoven gebakken rustieke witte ciabatta met zwarte olijven.

- 500000268
- 50 stuks
- 110 gram
- 10 min. 200°C.



Ciabatta dark

Handgevormde, steenoven gebakken rustieke donkere ciabatta met sesam, lijnzaad en roggemeel.

- 500000269
- 50 stuks
- 110 gram
- 10 min. 200°C.



Panini grill naturel

Voorgesneden broodje met grillstrepen voor de contactgrill of oven.

- 500000087
- 70 stuks
- 110 gram
- Ontdooien, daarna onder contactgrill.



Flaguette nature

Plat tarwedeseembroodje in focacciatijl, om te beleggen of als burgerbroodje

- 60700
- 48 stuks
- 100 gram
- 6 min. 200°C.



Flaguette Méditerranée

Plat tarwedeseembroodje in focacciatijl met tomaten en olijven, als tussendoortje of om te beleggen.

- 60710
- 48 stuks
- 100 gram
- 6 min. 200°C.



“Elke dag
bakken wij met
passie en
plezier de
overheerlijkste
broden”

Klein brood

Spitzkorn wit desem

Ambachtelijk hand-ingesneden rustiek tarwedeseembroodje met rogge. Clean label.

Art. 60720
50 stuks
125 gram
6 min. 210°C.



Spitzkorn meergranen desem

Ambachtelijk rustiek tarwedeseembroodje met rogge, haver en zaden. Bron van vezels 4,5%. Clean label.

Art. 60715
50 stuks
125 gram
6 min. 210°C.



Barra desem naturel

Spits toelopend wit deseembroodje, op steen gebakken.

Art. 60420
45 stuks
115 gram
6 min. 210°C.



Barra desem meergranen

Spits toelopend meergranen deseembroodje, op steen gebakken.

Art. 60425
45 stuks
115 gram
6 min. 210°C.



Rustica bol nature potato

Rustieke, in steenoven gebakken krokante bol van tarwemeel met aardappelvlokken.

Art. 500013057
60 stuks
110 gram
9-11 min. 185-200°C.



Rustica bol dark potato

Donkere, in steenoven gebakken krokante bol van tarwemeel, gerstemout en aardappelvlokken.

Art. 500013058
60 stuks
110 gram
9-11 min. 185-200°C.



Spelt boule potato

Krokante speltbol met aardappelvlokken, zonnebloempitten, sesam en maanzaad.

Art. 500000674
56 stuks
105 gram
10-12 min. 190°C-210°C.



Desem pain paysan spelt bruin

Knapperig boerenbroodje met speltmeel en roggedesem.

Art. 64605
45 stuks
100 gram
10 min. 200°C.



Pretzel (brezel)*Ambachtelijke pretzel, geleverd met zakje zeezout.*

-  63810
-  72 stuks
-  110 gram
-  10 min. 190°C.

**Bagel naturel***Stevig vetvrij en cholesterolarm broodje met gat in het midden.*

-  63310
-  38 stuks
-  100 gram
-  4-6 min. 200°C.

**Kornbol***Knapperige bol van tarwemeel en volkoren tarwemeel met decoratie van zonnepitten.*

-  100070222
-  45 stuks
-  100 gram
-  4-6 min. 210°C.

**Pompoenbroodje***Vierkant desembroodje, royaal gedecoreerd met pompoenpitten.*

-  60430
-  80 stuks
-  90 gram
-  10 min. 190°C.

**Multikorenbol***Donkere tarwebol met lijnzaad, zonnebloempitten, havervlokken en sesam.*

-  100070182
-  60 stuks
-  90 gram
-  4-6 min. 190°C-210°C.

**Petit pain wit 20 cm***Heerlijk krokant wit broodje met dunne korst.*

-  110061232
-  64 stuks
-  110 gram
-  8-10 min. 200°C.

**Petit pain tarwe 20 cm***Heerlijk krokant bruin broodje met dunne korst.*

-  60401
-  50 stuks
-  110 gram
-  8-10 min. 200°C.

**Fitness petit pain***Gezond tarwe-rogge broodje met havervlokken, lijnzaad, sesam en zonnebloempitten.*

-  500000416
-  50 stuks
-  100 gram
-  10 min. 190°C.

**Petit pain wit***Krokant wit broodje met dunne korst.*

-  110061215
-  90 stuks
-  85 gram
-  8-10 min. 210°C.

**Petit pain bruin***Krokant bruin broodje met dunne korst.*

-  110061216
-  90 stuks
-  85 gram
-  8-10 min. 210°C.



“Klein maar
fijn”

Schnittbrötchen (Duitse bol)

Veelzijdig klassiek Duits broodje met dunne krokante korst.

-  480845641
-  100 stuks
-  80 gram
-  10 min. 180-200°C.

**Mehrkornbrötchen**

Tarwebroodje met 30% lijnzaad, sesam en zonnebloempitten en dezelfde decoratie.

-  63880
-  90 stuks
-  70 gram
-  8-10 min. 210°C.

**Vital Juniorbrötchen**

Zuurdesem meergranenbroodje met pompoenpitten decoratie. 30% bestaat uit soja, sesam en lijnzaad.

-  63881
-  90 stuks
-  70 gram
-  8-10 min. 210°C.

**Kaiserbrötchen**

Klassiek krokant wit broodje met karakteristiek patroon.

-  483068900
-  100 stuks
-  70 gram
-  8-10 min. 200°C.

**Kaiserbrötchen sesam**

Klassiek krokant wit broodje met karakteristiek patroon en sesamdecoratie.

-  484069300
-  100 stuks
-  70 gram
-  8-10 min. 200°C.

**Kaiserbrötchen maanzaad**

Klassiek krokant wit broodje met karakteristiek patroon en maanzaaddecoratie.

-  484069400
-  100 stuks
-  70 gram
-  8-10 min. 200°C.

**Ruitbroodje Tradi-nature wit**

Rustiek krokant wit broodje met een heerlijke korst.

-  60740
-  40 stuks
-  80 gram
-  10 min. 180-200°C.

**Ruitbroodje Tradi-grains meergranen**

Rustiek krokant meergranenbroodje met tarwe, rogge, haver, lijnzaad, zonnebloempitten en sesam.

-  60745
-  40 stuks
-  80 gram
-  10 min. 180-200°C.

**English muffin/snack toasty**

Engelse muffin van tarwebloem met maïsgrriesmeel.

-  120000000
-  96 stuks
-  60 gram
-  Ontdooien en toasten.

**Libanees flatbread 22 cm (12x5)**

Rond zacht platbrood uit het Midden-Oosten.

-  100060075
-  60 stuks
-  50 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren.

**Libanees flatbread 28 cm (10x5)**

Rond zacht platbrood uit het Midden-Oosten.

-  100060076
-  50 stuks
-  60 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren.



“Elk brood wordt met liefde en aandacht gemaakt”

Pain rectangulaire nature (rechthoekig)

Rechthoekig krokant wit broodje, bereid met Label Rouge tarwemeel.

- Art. 61750
 140 stuks
 55 gram
 6-8 min. 210°C.

**Pain rectangulaire multicéréales**

Rechthoekig meergranenbroodje, bereid met Label Rouge tarwemeel en 6 verschillende granen.

- Art. 61755
 140 stuks
 55 gram
 6-8 min. 210°C.

**Boule rustique**

Rustieke bol van tarwemeel T80, op molensteen gemalen. Klassieke broodje voor de side plate.

- Art. 61700
 70 stuks
 55 gram
 6-8 min. 200°C.-210°C.

**Berenbroodje wit**

Gist-desembroodje in de vorm van een berenklauw. Leuk voor kinderen.

- Art. 100070187
 48 stuks
 55 gram
 3-4 min. op 180°C.

**Berenbroodje bruin**

Bruin desembroodje in de vorm van een berenklauw. Kort bakken.

- Art. 100070188
 48 stuks
 55 gram
 3-4 min. op 180°C.

**Petit pain finedor**

Luxe, door Gaston Lenôtre ontwikkeld mini stokbroodje met veel smaak en een heerlijke korst.

- Art. 61895
 50 stuks
 45 gram
 6-8 min. 210°C.

**Mini longuet mix**

4 x 20 Rustieke krokante broodjes: wit, zonnebloem, rogge en soja-lijnzaad.

- Art. 60735
 80 stuks
 40 gram
 8-10 min. op 200-210°C.

**Mini petit pain**

Wit broodje met dunne krokante korst en zacht kruim.

- Art. 110061000
 220 stuks
 35 gram
 6-8 min. 190°C-210°C.

**Mini petit pain bruin**

Bruin broodje met dunne krokante korst en zacht kruim.

- Art. 110061001
 220 stuks
 35 gram
 6-8 min. 190°C-210°C.

**Assortiment van 4 petits pains**

4 x 45 krokante mini broodjes: campagne, rogge, volkoren en sesam oregano.

- Art. 400029480
 180 stuks
 35 gram
 8-10 min. min. 200°C.



Brioche- en hamburgerbroodjes

Brioche zwart met sesam

Zwarte roomboter briochebol, gekleurd met inktvisinkt, met een decoratie van zwarte sesam.

- Art 10007068
FE 45 stuks
80 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Briochebol met witte en zwarte sesam (12x4)

Roomboter briochebroodje voor een luxe hamburger, met witte en zwarte sesam decoratie.

- Art 100070209
FE 48 stuks
70 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Brioche rood

Rood roomboter briochebroodje met rode bietenpoeder.

- Art 100070202
FE 45 stuks
80 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Brioche rood

Rood mini roomboter briochebroodje met rode bietenpoeder.

- Art 100070212
FE 80 stuks
35 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Brioche geel

Roomboter briochebroodje, met zacht kruim. Voor hamburgers en luxe broodjes.

- Art 100070200
FE 45 stuks
80 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Brioche geel

Mini roomboter briochebroodje.

- Art 100070210
FE 80 stuks
35 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Brioche groen

Groen roomboter briochebroodje met algenpoeder.

- Art 100070201
FE 45 stuks
80 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Brioche groen

Groen mini roomboter briochebroodje met algenpoeder.

- Art 100070211
FE 80 stuks
35 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Veganistische broodjes

Vegan meergranen bol

Heerlijke meergranen bol, verrijkt met veel granen en zaden.

-  100070310
-  45 stuks
-  80 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren.



Vegan roze met sesam/zwarte sesam

Roze veganistische bol, met rode bietenpoeder, decoratie van sesam.

-  100070301
-  45 stuks
-  80 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren.



Vegan groen met sesam/zwarte sesam

Groene veganistische bol, gekleurd met algenpoeder, decoratie van sesam.

-  100070302
-  45 stuks
-  80 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren.



Vegan wit met sesam/zwarte sesam

Veganistische bol, gedecoreerd met witte en zwarte sesam.

-  100070300
-  45 stuks
-  80 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren.



Vruchtenbrood

Bananenbrood

Smeuig bananenbrood, bereid met veel biologische banaan, havervlokken, volkorenmeel en walnoten.

-  100070294
-  50 stuks
-  100 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren.



Glutenvrij brood



Glutenvrij meerzaden broodje

Voedzaam broodje van maïszetmeel, rijstebloem, pompoen- en zonnebloempitten, sesam, lijnzaad en maanzaad.

Art. 70001062

20 stuks

90 gram

Ca. 3 uur op kamertemperatuur ontdooien.



Oathie



Oathie oatmeal bun

Veganistische haverbol, lactosevrij, rijk aan vezels en Omega-3, vol bèta-glucanen en weinig gluten.

Art. 100070350

48 stuks

130 gram

5 min. 190°C.



Oathie muesli bun

Veganistische muesli haverbol, lactosevrij, rijk aan vezels en Omega-3, vol bèta-glucanen en weinig gluten.

Art. 100070351

48 stuks

130 gram

5 min. 190°C.

Voor meer informatie over
Oathie ga naar de website:
www.oathie.com





*"We denken
graag met
je mee"*

Het lekkerste dagverse
ambachtelijke brood
en banket voor iedereen.

Dat is Top Bakkers!

Genieten van dagvers, ambachtelijk en verleidelijk lekker brood en banket. Dat gunnen wij iedereen in Nederland. En om dat te realiseren is Top Bakkers opgericht. Met ons sterke en unieke coöperatieve netwerk van ambachtelijke bakkers zorgen we er, samen met Almost Ready Frozen, voor dat onze lokale en regionale ambachtelijke producten voor iedereen landelijk beschikbaar zijn.

Wij zijn trots op onze diversiteit aan ambachtelijke bakkerijen. Die stelt ons dagelijks in staat door het hele land een concurrerend, breed en innovatief brood- en banketaanbod te leveren. Van dagvers tot een hoogwaardig bake-off assortiment. En altijd verleidelijk lekker! Van een standaard aanbod tot maatwerk. Aangevuld met lokale specialiteiten. We hebben de kennis en kunde van het vakmanschap in de vingers. Vaak al generaties lang. Ondernemerschap en service zit ons in het bloed. Ontwikkeling van het ambacht en de liefde voor het vak zijn onze passie. Samenwerking is daarbij een belangrijke en onderscheidende kracht.

De creativiteit van onze ambachtelijke bakkers, hun vermogen om flexibel en ondernemend te werken en telkens weer met verrassende, verleidelijk lekkere producten te komen, maakt dat je verzekerd bent van topkwaliteit.

En dat proef je: de kracht van het ambacht!



*Lokaal
gebakken,
landelijk
geleverd*



Onze broden, banket en viennoiserie worden vers gebakken volgens een traditioneel rijs- en bakproces. Op ambachtelijke wijze en in charge-ovens. Hiermee kunnen we meerwaarde leveren die je ziet, ruikt en vooral ook proeft. Veel van onze bakkers hebben unieke recepten en hun eigen streekspecialiteiten. Door ons netwerk maken we het mogelijk om het lekkerste suikerbrood uit Friesland, of het traditionele worstenbroodje uit Brabant landelijk beschikbaar te maken. Zo bieden wij een uniek en divers aanbod van hoogwaardige, ambachtelijke regionale en lokale producten.

Dat is de kracht van het ambacht!



"Al die heerlijke luxe
broodjes zijn om je
vingers bij af te likken"

Viennoiserie

Heerlijke luxe broodjes om je vingers bij af te likken. Knapperig goudkleurig van buiten, en met een kenmerkende rijke en smeùige structuur. Dat is viennoiserie! Zoete broodjes in alle soorten en maten voor bij het ontbijt of de koffie: croissants, brioches, koffiebroodjes en overheerlijke echte Franse pains au chocolat.

De keuze is enorm. Jarenlange tradities maken deze tongstrelende specialiteiten zo verleidelijk lekker. Want ook hier selecteren we alleen maar gerenommeerde bakkerijen die de lekkerste viennoiserie maken.

**Van Denemarken tot Zuid-Frankrijk,
alleen de beste kwaliteit!**



Franse viennoiserie voorgerezen

Meergranen roomboter croissant

Meergranencroissant met 19% boter, lijnzaad, tarwezemelen, rogge- en speltmeel en zonnebloempitten.

- Art. 78510
- 60 stuks
- 90 gram
- 18-20 min. 180°C.



Roomboter croissant premium

Onweerstaanbare roomboter croissant, goudkleurig en knapperig van buiten en een zachte kern.

- Art. 3039824
- 60 stuks
- 70 gram
- 18-20 min. 180°C.



Hartig voorgerezen

Roomboter kaascroissant

Roomboter croissant met luxe Goudse kaasvulling en decoratie van geraspte Goudse kaas.

- Art. 78505
- 60 stuks
- 100 gram
- 18-20 min. 180°C.



Roomboter ham/kaas croissant

Roomboter croissant, royaal gevuld met Goudse kaas en ham, bestrooid met geraspte Goudse kaas.

- Art. 78500
- 60 stuks
- 100 gram
- 18-20 min. 180°C.



Gebakken

Roomboter croissant

Afgebakken croissant met rijke botersmaak. Voor een krokante korst kort verwarmen in de oven.

- Art. 65100
- 36 stuks
- 54 gram
- Ontdooien, klaar om te serveren, evt. kort verwarmen.



Danish pastries

Cinnamonbun in papercup

Heerlijk Deens koffiebroadje van gistdeeg met smeuge kaneelvulling en fondantdecoratie.

- Art. 60790
- 24 stuks
- 95 gram
- Ontdooien, klaar om te serveren.



Mini Danish selection

De echte mini Danish pastries: maple pecan, vanille-kroon, frambozenkroon, appelkroon en kaneelrol.

- Art. 66550
- 120 stuks
- 42 gram
- Bevroren bakken 15 min. 190°C.



Assortiment Bridor voorgerezen

Croissant Éclat du Terroir beurre Char.-Poitou AOC®

Luxe uitzonderlijke croissant, bereid met de lekkerste AOP®boter uit Charentes-Poitou.

- Art. 69000
- 60 stuks
- 80 gram
- 16-20 min. 165°C.



Croissant beurre

Knapperige croissant, met rijke botersmaak.

- Art. 69100
- 70 stuks
- 60 gram
- 16-20 min. 165°C.



Croissant beurre

Knapperige croissant, met rijke botersmaak.

- Art. 69170
- 60 stuks
- 70 gram
- 16-20 min. 165°C.



Croissant beurre Éclat du Terroir

Luxe croissant, met prachtige textuur en smaak door de lange fermentatie.

- Art. 69005
- 120 stuks
- 50 gram
- 16-20 min. 165°C.



Croissant beurre*Knapperige croissant met intense botersmaak.*

- Art. 69150
 120 stuks
 50 gram
 16-20 min.
 165°C.

**Croissant beurre***Knapperige croissant met intense botersmaak.*

- Art. 69145
 165 stuks
 40 gram
 16-20 min. 165°C.

**Pain au chocolat beurre Charentes-Poitou AOC®***Luxe chocoladebroodje met Charentes-Poitou AOP®boter, royaal gevuld met chocolade.*

- Art. 69040
 90 stuks
 70 gram
 16-20 min.
 165°C.

**Pain au chocolat beurre***Krokant chocoladebroodje met twee reepjes chocolade.*

- Art. 69270
 70 stuks
 75 gram
 15-18 min.
 165°C.-175°C.

**Croissant custard***Knapperige croissant, royaal gevuld met banketbakkersroom.*

- Art. 3039889
 50 stuks
 100 gram
 16-18 min.
 165-170°C.

**Pain aux raisins beurre Charentes-Poitou AOC®***Luxe koffiebroodje met Charentes-Poitou AOP®boter, luxe banketbakkersroom en rozijnen.*

- Art. 69050
 60 stuks
 105 gram
 16-20 min. 165°C.

**Croissant fourré abricot***Open croissant, gevuld met heerlijke abrikozen.*

- Art. 3030009
 70 stuks
 115 gram
 16-18 minuten
 165-170°C.

**Mix mini paniers aux fruits beurre***Luxe mini roomboter bladerdeegbroodjes met raster in 4 smaken: kersen, aardbeien, mango en appel.*

- Art. 66357
 100 stuks
 40 gram
 15-18 min. 170°C.

**Mini croissant beurre***Kleine roomboter croissant met intense smaak.*

- Art. 67010
 240 stuks
 30 gram
 15-18 min. 165°C.

**Mini pain au chocolat beurre***Mini chocoladebroodje, met 2 reepjes chocolade.*

- Art. 67140
 260 stuks
 28 gram
 15-18 min. 165°C.

**Mini pain aux raisins beurre***Mini koffiebroodje met heerlijke banketbakkersroom en rozijnen.*

- Art. 67150
 260 stuks
 30 gram
 15-18 min. 165°C.

**Assortiment de gourmandises beurre***Knapperige mix van mini kaneelrol, chocolade- en cranberrytwist en roombroodje.*

- Art. 66355
 140 stuks
 40 gram
 15-18 min. 165°C.



Hartige snacks

Roulé jambon fromage

Rond croissantdeeg, royaal gevuld met bechamelsaus, ham en emmentaler.

- Art. 3033123
- 54 stuks
- 120 gram
- 16-18 min. 165-170°C.



Rb kalfsgehakt saucijzenbroodje Kwekkeboom

Het lekkerste kalfssaucijzenbroodje van Nederland!

- Art. 78001
- 50 stuks
- 100 gram
- 30 min. 180°C.



Frikandelbroodje

XL knapperig frikandelbroodje van bladerdeeg met currysaus.

- Art. 8810661
- 30 stuks
- 175 gram
- 25 min. 190°C.



Roomboter kaasbroodje

Onweerstaanbaar bladerdeegbroodje met royale vulling van gesmolten kaas.

- Art. 8810693
- 48 stuks
- 110 gram
- 25 min. 185°C.



Roomboter super saucijzenbroodje

Goed gekruid saucijzenbroodje met varkens- en rundvleesvulling.

- Art. 8810665
- 40 stuks
- 135 gram
- 28 min. 190°C.



Hartige producten

Onze hartige Franse taartjes, Italiaanse pizza's en lekkerste hartige snacks worden met de beste grondstoffen bereid en worden gemaakt in het land van origine. Dat proef je, zie je én ruik je. Producten om echt van te genieten. Wie kan een ovenvers kaasbroodje met verleidelijke geur en knapperige korst nou weerstaan?

Hartige Franse taartjes



Quiche Lorraine

Kruimeldeeg bakje ø 12 cm., met een romige vulling van ei, ham, uien, gerookt spek en emmentaler.

-  400026464
-  15 stuks
-  150 gram
-  16-20 min. 180°C.



Tarte chèvre tomate

Kruimeldeeg bakje ø 12 cm., met een vulling van geitenkaas, tomaat, ei, basilicum en tijm.

-  400026474
-  15 stuks
-  150 gram
-  16-20 min. 180°C.



Pizzella

Pizzella Margherita

Ambachtelijke, ovale steenovenpizza, gegarneerd met verse tomatensaus en fior di latte mozzarella.

-  78600
-  12 stuks
-  200 gram
-  3 min. in Pizzella oven



Pizzella ham & mushrooms

Ambachtelijke, ovale steenovenpizza, met verse tomatensaus, ham en gemengde paddestoelen.

-  78602
-  12 stuks
-  200 gram
-  3 min. in Pizzella oven



GranPizzella Margherita

Ambachtelijke, ovale maaltijdpizza, gegarneerd met verse tomatensaus en fior di latte mozzarella.

-  78610
-  20 stuks
-  350 gram
-  5-7 min. in Pizzella oven



Pizzella pepperoni

Ambachtelijke, ovale steenovenpizza, met verse tomatensaus, mozzarella en pittige salami.

-  78601
-  12 stuks
-  200 gram
-  3 min. in Pizzella oven



Pizzella 4 cheese

Ambachtelijke steenovenpizza, met tomatensaus, mozzarella, blauwe kaas, provolone en gerookte kaas.

-  78603
-  12 stuks
-  200 gram
-  3 min. in Pizzella oven



Tomato pizza base ø 29 cm.

Ambachtelijke steenoven pizzabodem met tomatensaus, de basis voor iedere topping.

-  78620
-  24 stuks
-  290 gram
-  5-7 min. in Pizzella oven



Pâtisserie

Bijzondere en mooie creaties, aandacht voor detail en de allerbeste en lekkerste ingrediënten. Daarmee omschrijf je ons pâtisserie assortiment het best! De liefde voor originele, ambachtelijk gemaakte pâtisserie proef je terug in al onze producten: of het nu een salted caramel muffin is, een madeleine pur beurre of een chocolade truffeltaart. Mooie en overheerlijke pâtisserie prikkelt alle zintuigen en is pure emotie. Ons netwerk van top patissiers zorgt voor de kers op de taart. Zoete, verleidelijk lekkere producten om uw gasten mee te verrassen.

French toast en muffins

Brioche perdue (French toast)

Onweerstaanbaar luxe wentelteefje met custardroom en een vleugje sinaasappel.

Art
nr. 400028193
36 stuks
85 gram
4 min. 180°C.



Blueberry muffin with hemp

Bosbessen muffin met een royale bosbessenvulling met 3,6% hennep.

Art
nr. 60755
28 stuks
115 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Tulpmuffin vanille

Smeuïge klassieke muffin met vanillesmaak.

Art
nr. 150001045
20 stuks
100 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Tulpmuffin double chocolate

Klassieke chocolademuffin met extra chocolade.

Art
nr. 150001046
20 stuks
100 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Triple chocolate muffin

Royaal gevulde luxe chocolademuffin met 3 soorten chocolade en stukjes chocolade.

Art
nr. 60770
24 stuks
120 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Lemon muffin

Luxe muffin met een heerlijk frisse vulling van lemoncurd.

Art
nr. 60765
28 stuks
115 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Tulpmuffin appel-kaneel

Klassieke vanillemuffin met stukjes appel en kaneel.

Art
nr. 150001043
20 stuks
100 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Tulpmuffin red velvet chocolate

Muffin met de kenmerkende rode kleur en cacao.

Art
nr. 150001044
20 stuks
100 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Salted caramel muffin

Onvergetelijke muffin met rijke vulling van gezouten caramel, blokjes appel en caramel.

Art
nr. 60760
28 stuks
115 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Mini muffins gesorteerd

2 smaken: vanille met stukjes chocolade en chocolade met stukjes chocolade.

Art
nr. 400022277
84 stuks
22 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Zoete snacks en koffiebroodjes

Apfelstrudel

Apfelstrudel van roomboter filodeeg, gevuld met 52% appel, rozijnen en kaneel. Heerlijk met vanillesaus.

Art. 70003663
36 stuks
130 gram
20 min. 150°C.



Roomboter appelflap gesuikerd

Appelflap, bestrooid met kristalsuiker en gevuld met de beste appels en zoete rozijnen.

Art. 8810540
40 stuks
130 gram
24 min. 185°C.



Suikerwafel

Luikse wafel, licht gekarameliseerd en met suikerparels gedecoreerd.

Art. 77315
32 stuks
90 gram
Ontdooien, klaar om te serveren



Reuze naturel eierkoek

Klassieke eierkoek zoals hij moet zijn: krokant van buiten en luchtig van binnen.

Art. 77070
24 stuks (6 x 4)
70 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Madeleine pur beurre

De originele St Michel roomboter madeleine uit Commercy. Even kort in de oven verwarmen.

Art. 77101
70 stuks
45 gram
6 min. 190°C.



Dots mix box

Mix van pink dots, tutti dots, yellow tutti pearls dots, white dots en orange dots.

Art. 77600
60 stuks (5 x 12)
57 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Mini Berliner bol

Berliner bol met viervruchten vulling (bramen, frambozen, bosbessen en rode bessen).

Art. 77730
70 stuks
36 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Mini donuts assortiment

Luxe donuts in 6 smaken: aardbei, karamel, chocolade, suiker, party, melkchocolade hazelnoot.

Art. 400025295
72 stuks (6 x 12)
26 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Mini crêpe sucrée

Kant-en-klare gezoete Franse mini crêpe, ø 10 cm., ideaal voor ontbijt en desserts.

Art. 400025385
180 stuks
15 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.



Diverse taarten

Appeltaart ø 26 cm, 14 punten

Ambachtelijke roomboter appeltaart, bereid met verse appels, rozijnen en amandelspijs.

-  77800
-  3 stuks
-  2500 gram
-  Ca. 12 uur ontdooien op 4-7°C.



Kokosnoottaart ø 26 cm, ongesneden

Roomboter zanddeegbodem, gevuld met een smeuijge kokosnootvulling.

-  400027795
-  2 stuks
-  1150 gram
-  Ca. 4-5 uur uit de vorm ontdooien op 0-4°C.



Aardbeien cheesecake, ø 24 cm, 12 punten

Sappige aardbeien op een krokante bodem met roomkaas.

-  78102221
-  1 stuk
-  1440 gram
-  4 uur ontdooien op 4-7°C.



Frambozentaart ø 26 cm, ongesneden

Luxe frambozentaart, met decoratie van gehakte pistaches.

-  400027262
-  2 stuks
-  900 gram
-  Ca. 5 uur uit de vorm ontdooien op 0-4°C.



Carrot cake, ø 24 cm, 12 punten

Heerlijke caketaart met wortelcrème, hazelnoten, walnoten en rozijnen.

-  78105287
-  1 stuk
-  2000 gram
-  6-7 uur ontdooien op 4-7°C.



Blueberry cheesecake, ø 24 cm, 14 punten

Romige mascarpone cheesecake, royaal belegd met sappige bosbessen.

-  78108523
-  1 stuk
-  1900 gram
-  4 uur ontdooien op 4-7°C.



Chocolade truffeltaart, ø 26 cm, 12 punten

Verleidelijke ganachetaart op basis van chocolade en slagroom.

-  70016062
-  3 stuks
-  1500 gram
-  6 uur ontdooien op 4-7°C.



Selva Nera (Zwarte Woud taart) ø 26 cm

Chocoladecake, gevuld met crème au beurre, kersen en rum en chocoladedecoratie.

-  70090620
-  1 stuk
-  1200 gram
-  6 uur ontdooien op 4-7°C.



Honing & notentaart, ø 27 cm, 14 punten

Honingcrèmetaart Medovnik uit Praag, met veel walnoten.

-  70016015
-  1 stuk
-  1400 gram
-  6 uur ontdooien op 4-7°C.



Tout au chocolat, ø 24 cm, 12 punten

Chocolade muffincake, gevuld met chocolade-crème en een toplaag van pure chocolade.

-  78108192
-  1 stuk
-  950 gram
-  2 uur ontdooien op 4-7°C.



Fruits of the forest tarte, ø 28 cm, 12 punten

Wener taartbodem met romige vulling, royaal belegd met 5 soorten rode vruchten.

-  78107374
-  1 stuk
-  1400 gram
-  12 uur ontdooien op 4-7°C.



Cheesecake New York style 14 punten

De klassieke gebakken cheesecake: kruimelbodem met zachte en luchtige roomkaas.

-  78106837
-  1 stuk
-  1960 gram
-  4 uur ontdooien op 4-7°C.



Vegan gebak



Vegan appeltaart ø 26 cm, 12 punten
Kruimeldeegbodem met verse appelvulling, appelschijfjes en geschaafde amandelen.

- 78108611
- 1 stuk
- 2250 gram
- 9-10 uur in open doos ontdooien op 4-7°C.

Vegan gebakje aardbeien 10 x 5 x 4,5 cm
Chocoladebiscuit met zachte aardbeienmousse, aardbeien en chocolade.

- 78109523
- 12 stuks
- 130 gram
- 2 uur ontdooien op 4-7°C.



Vegan gebakje citroen 9,5 x 5 x 3 cm
Citraencake met citroen banketbakkersroom en poedersuiker.

- 78109551
- 12 stuks
- 65 gram
- 2 uur ontdooien op 4-7°C.



“Aandacht voor detail en de allerlekkerste ingrediënten”

Eenpersoons patisserie en desserts

Tartelette Tatin
Heerlijk taartje van gekarameliseerde appel op een krokante bodem.

- 400022167
- 30 stuks
- 120 gram
- 12 min. 180°C.



Eclair gourmand chocolat
Luxe éclair, gevuld met chocolade banketbakkersroom en chocoladefondant decoratie.

- 400027686
- 12 stuks
- 80 gram
- Ca. 5 uur ontdooien op 0-4°C.



Maxi frambozen macaron
Grote frambozenmacaron, gevuld met vanille mousse, frambozen en lychees.

- 70008055
- 15 stuks
- 100 gram
- 8 uur ontdooien op 0-4°C.



Cheesecake taartje
Romige cheesecake op krokante bodem, om zelf te garneren.

- 70008438
- 12 stuks
- 85 gram
- Uit cupje halen, 2 uur ontdooien op 4-7°C.



Meringuée citroentaartje
Krokante bodem, gevuld met lemoncurd en een royale decoratie van meringue.

- 400027435
- 24 stuks
- 150 gram
- Ca. 3 uur ontdooien op 0-4°C.



Eclair gourmand café
Luxe éclair, gevuld met koffie banketbakkersroom en koffiefondant decoratie.

- 400027687
- 12 stuks
- 80 gram
- Ca. 5 uur ontdooien op 0-4°C.



Moelleux lava chocolade dessert
Smeuige chocoladecake, met een vulling van zachte, smeltende chocolade.

- 70008440
- 24 stuks
- 90 gram
- Zonder papieren cupje 12-13 min. 200°C.
- Zonder papieren cupje 35-40 seconden bevroren verwarmen bij 800-900W.



Dieet gebak

Karamel hazelino ø 8 cm

Hazelnootschuim met karamelcrème, karamel en hazelnootkrokant.

-  70008459
-  16 stuks
-  70 gram
-  3-4 uur ontdooien op 6-7°C.
- Op kamertemperatuur: 1 uur



Glutenvrij en lactose-arm aardbeiengebak

Aardbeien op rijstmeelcake met lactose-arme room en verse kaas.

-  78108737
-  12 stuks
-  170 gram
-  8 uur ontdooien op 6-7°C.



Mokka hazelino ø 8 cm

Hazelnootschuimgebakje met mokkacrème en chocoladedecoratie.

-  70008167
-  16 stuks
-  70 gram
-  3-4 uur ontdooien op 6-7°C.
- Op kamertemperatuur: 1 uur



Glutenvrij en lactose-arm chocoladegebak

Rijstmeel chocoladecake met lactose-arme room en cacao.

-  78108746
-  12 stuks
-  109 gram
-  8 uur ontdooien op 6-7°C.



Glutenvrij en lactose-arm bosbessengebak

Cakebodem van rijstmeel, met vulling van lactose-vrije room en verse kaas, belegd met veel bosbessen.

-  78108733
-  12 stuks
-  125 gram
-  8 uur ontdooien op 6-7°C.



Petits fours en friandises

Mini macarons

De originele Franse macarons: luchtige amandelkoekjes, gevuld met een onweerstaanbare ganache.

- Art. 400027401
144 stuks
10 gram
Ca. 1 uur ontdooien op 0-4°C.



Brownie plaatgebak

Klassieke mini brownie met een overheerlijke chocoladecrème en stukjes walnoot.

- Art. 78107856
144 stuks
43 gram
9-10 uur uit plastic ontdooien op 4-7°C.



Bombino's midi gebak ø 5 cm

Roomboter amandelkoekjes met een bomba van aardbeien, sinaasappel of chipolata.

- Art. 70008490
36 stuks (4x9)
40 gram
2-3 uur ontdooien op 4-7°C.



Frambozen cheesecake plaatgebak

Kruimeldeegbodem met romige frambozencheesecake op basis van kwark en zure room.

- Art. 78104840
144 stuks
49 gram
6 uur buiten doos ontdooien op 4-7°C.



Blueberry skyr gebak 5 x 5 x 4 cm

Chocolade muffincake met luxe topping van skyr en bosbessen.

- Art. 78109819
24 stuks
50 gram
3 uur ontdooien op 4-7°C.



Black Forest cake 6 x 6 x 4 cm

Chocoladecake met chocolade roomvulling en chocolade decoratie.

- Art. 70011878
30 stuks
60 gram
3 uur ontdooien op 4-7°C.



Aardbeien slagroomgebak 4,8 x 4,8 x 4 cm

Slagroom en yoghurt aardbeengebakje op een Wener cakebodem.

- Art. 78107350
24 stuks
55 gram
3 uur ontdooien op 4-7°C.



Tiramisu cake 6 x 6 x 4 cm

Klassieke combinatie van mascarpone, koffie en cacao.

- Art. 70011870
30 stuks
60 gram
3 uur ontdooien op 4-7°C.



Mangogebakje 4,8 x 4,8 x 3,3 cm

Wener cakebodem met slagroom, mango en crème fraîche.

- Art. 78107286
24 stuks
46 gram
3 uur ontdooien op 4-7°C.



Halffabricaat banketproducten

Plaque feuilletée beurre d'Isigny AOP

Bladerdeeg, bereid met Isigny® AOP boter, de mooiste basis voor hartige en zoete toepassingen.

-  400027869
-  12 stuks
-  900 gram
-  25-30 min.
-  170°C.-180°C.



Fond tarte sucrée ø 22 cm

Gezoete roomboter zanddeeg taartbodem, ideaal voor vruchtentaarten.

-  400027146
-  8 stuks
-  220 gram
-  18-20 min.
-  170°C.-180°C.



Fond tartelette sucrée ø 10 cm

Gesuikerde roomboter zanddeegbodem voor alle smaken tartelettes.

-  400027145
-  24 stuks
-  41 gram
-  15-17 min.
-  180°C.



Fond tartelette brisée ø 10 cm

Roomboter kruimeldeeg bodem voor hartige en zoete vullingen.

-  400027454
-  70 stuks
-  55 gram
-  18-20 min.
-  170°C.-180°C.



Slofbodem roomboter ø 7,5 cm

Roomboter koekbodem met amandelspijs en banketbakkersroom, de ideale basis voor (fruit) gebak.

-  70008152
-  96 stuks
-  50 gram
-  Ontdooien, klaar om te vullen.



Slofbodem roomboter ø 5 cm

Roomboter koekbodem met amandelspijs en banketbakkersroom, als basis voor petit four en friandise

-  70008484
-  150 stuks
-  20 gram
-  Ontdooien, klaar om te vullen.



Palletlading & EAN codes

Art.nr.	Omschrijving	Aantal doos per pallet	EAN-code
60401	Petit pain tarwe 20 cm	32	8718226778154
60420	Barra desem naturel	32	8717903673898
60425	Barra desem meergranen	32	8717903673904
60430	Pompoenbroodje	32	8719324021197
60440	Rustiek stokbrood steenoven	32	8719324021937
60445	Stokbrood tarwe	32	8719324021951
60522	Brioche suikerbrood	64	8719325202205
60700	Flaguette nature	36	8717903672709
60710	Flaguette Méditerranée	36	8717903672716
60715	Spitzkorn meergranen desem	32	5450005125317
60720	Spitzkorn wit desem	32	5450005125300
60725	Spelt boule	32	5450005040818
60730	Pain rustique wit	32	5450005034916
60735	Mini longuet mix	32	5450005071270
60740	Ruitbroodje Tradi-nature wit	32	5450005057380
60745	Ruitbroodje Tradi-grains meergr.	32	5450005057373
60755	Blueberry muffin with hemp	72	5707103028836
60760	Salted caramel muffin	72	5707103029598
60765	Lemon muffin	72	5707103029611
60770	Triple chocolat muffin	72	5707103018813
60780	Fries suikerbrood	64	8717903674826
60790	Cinnamonbun in papercup	88	5707103030679
61700	Boule rustique	64	3419280006812
61750	Pain rectangulaire nature	32	3419280028838
61755	Pain rectangulaire multicéréales	32	3419280043633
61830	Baguette nature sur sole	32	3419280027916
61835	Baguette campagne	32	3419280027930
61840	Baguette céréales	32	3419280027923
61845	Baguette caractère (desem)	36	3419280041875
61895	Petit pain finedor	80	3419280007598
61935	Grand Pochon (boekweit)	24	3419280027305
61940	Grand Céréaler	24	3419280027312
63310	Bagel naturel	70	8717903674277
63810	Pretzel (brezel)	44	4250130903535
63880	Mehrkornbrötchen	30	4036995342524
63881	Vital juniorbrötchen	30	4036995342531
64390	Peperoni flûte	32	8717903674925
64402	Baguette ancienne	32	8717903674932
64405	Boulot campagne	32	8717903674918
64409	Französisches landbrot	32	8717903674949
64455	Ciabatta	32	8717903674956

Art.nr.	Omschrijving	Aantal doos per pallet	EAN-code
64500	Baguette épi (korenaar)	32	8719325202007
64535	Bouchette céréalia (desem)	32	8717903674871
64605	Desem pain paysan spelt bruin	32	8717903675014
64630	Natursauerteig malzbrot	32	8719325202052
64645	Pain multicéréales	32	8717903674864
64665	Authentiek roggebrood	32	8717903674840
64675	Oliven couronne	32	8717903674888
64685	Englisches rosinenbrot	32	8717903674895
64695	Pain boulot	32	8717903674901
65100	Roombotercoissant	56	5413476123961
66355	Assortiment de gourmandises	96	3419280015500
66357	Mix mini paniers aux fruits beurre	96	3419280009851
66550	Mini Danish selection	96	5708322680256
67010	Mini croissant beurre	64	3419280019348
67140	Mini pain au chocolat beurre	64	3419280020634
67150	Mini pain aux raisins beurre	64	3419280015289
68200	Desem vloer wit	48	8717903672976
68202	Desem vloer meergranen	48	8717903672907
69000	Croissant Éclat du Terroir	64	8717903671030
69005	Croissant beurre Éclat du Terroir	64	3419280020658
69040	Pain au chocolat beurre Ch.P.	64	3419280003743
69050	Pain aux raisins beurre Ch.P/	64	3419280003255
69100	Croissant beurre	64	3419280008038
69145	Croissant beurre	64	3419280022133
69150	Croissant beurre	64	3419280019935
69170	Croissant beurre	64	3419280008151
69270	Pain au chocolat beurre	64	3419280008045
69630	Italiaanse bol oregano	32	8719324021289
70400	100% desem spelt vloerbrood	48	8717903673713
70401	Desem meergranen vloerbrood	48	8717903673720
70402	Desem rogge meergranen vloer	48	8717903673737
70404	Desem maïs vloerbrood	48	8717903673751
70405	Desem rustieke bol	48	8717903673768
70408	Broodtaartje met Amarena kersen	36	8717903674611
77070	Reuze naturel eierkoek	60	8719325202922
77101	Madeleine pur beurre	48	3178530410426
77315	Suikerwafel	88	8719324021685
77600	Dots mix box (met deco)	48	8424465806373
77730	Mini Berliner bol	88	4017209620034
77800	Appeltaart ø 26 cm	48	8717903671436
78001	Rb kalfsgehakt saucijzenbroodje	50	8717953184795
78500	Roomboter ham /kaas croissant	64	5413141992793
78505	Roomboter kaascroissant	64	5413141992625
78510	Meergranen roombotercoissant	64	5413141415803
78600	Pizzella Margherita	112	8033355521175

Art.nr.	Omschrijving	Aantal doos per pallet	EAN-code
78601	Pizzella pepperoni	112	8033355521199
78602	Pizzella ham & mushrooms	112	8033355521182
78603	Pizzella 4 cheese	112	8033355521526
78610	Gran Pizzella Margherita	84	8033355521731
78620	Pizzabodemtomatensaus	30	8033355521380
79600	Authentiek wit	44	8718969823494
79601	Authentiek licht meergranen	44	8718969823500
79602	Authentiek donker meergranen	44	8718969823517
908292	Desem large wit	44	8719323446755
908293	Desem large bruin	44	8719323446762
908294	Desem large meergranen	44	8719323446779
981775	Puur donker	48	8711677917752
981776	Puur granen	48	8711677917769
981777	Puur wit	48	8711677917776
996766	Robuust donker brood	44	8710261016963
996767	Robuust granenbrood	44	8719033430105
996768	Robuust zonnebrood	44	8719033430143
996769	Robuust maïsbrood	44	8710261078855
996770	Robuust witbrood	44	8719033430181
3030009	Croissant abricot	64	3419280003897
3033123	Roulé jambon fromage	64	3419280021563
3039824	Roombotercoissant premium	64	8717903675823
3039889	Croissant custard	64	3419280070752
8810540	Roomboter appelflap gesuikerd	120	8719324021609
8810661	Frikandelbroodje met currysous	120	8719324021616
8810665	Roomboter super saucijzenbroodje	120	8719324021586
8810693	Roomboter kaasbroodje	120	8719324021593
70001062	Glutenvrij meerzaden broodje	88	8718026246945
70003663	Apfelstrudel	64	8718026242893
70008055	Maxi frambozen macaron	54	5488888290013
70008152	Slofbodem rond ø 75	40	8718026243708
70008167	Mokka Hazelino ø 8 cm	78	8718026245047
70008438	Cheesecake taartje	320	8718026246921
70008440	Moelleux lava chocolade	208	8718026244729
70008459	Karamel Hazelino ø 8 cm	78	8718026245085
70008484	Slofbodem rond ø 50	78	8718026247225
70008490	Bombino's midi-gebak	78	8718026247232
70011870	Tiramisu cake	160	8435116812049
70011878	Black Forest cake	160	8435116812032
70016015	Honing & notentaart	120	8594157150012
70016062	Chocolade truffeltaart	56	8718026244613
70090620	Selva Nera	168	8032601913160
78102221	Aardbeien cheesecake	288	4004311122211
78104840	Frambozen cheesecake	88	8717903672952
78105287	Carrot cake	168	4004311052874

Art.nr.	Omschrijving	Aantal doos per pallet	EAN-code
78106837	Cheesecake New York style	288	4004311168370
78107286	Mangogebakje	360	4004311172865
78107350	Aardbeien slagroomgebak	360	4004311173503
78107374	Fruits of the forest tarte	36	4004311173749
78107856	Brownie plaatgebak	88	8717903672945
78108192	Tout au chocolat	48	4004311181928
78108523	Blueberry cheesecake	288	4004311185230
78108611	Vegan appeltaart	36	4004311086117
78108733	Glutenvrij bosbessengebak	264	4004311187333
78108737	Glutenvrij aardbeiengebak	264	4004311187371
78108746	Glutenvrij chocoladegebak	264	4004311187463
78109523	Vegan gebakje aardbeien	264	4004311195239
78109551	Vegan gebakje citroen	88	4004311095515
78109819	Blueberry skyr gebak	360	4004311198193
100060075	Libanees flatbread 22 cm	80	8719324021654
100060076	Libanees flatbread 28 cm	80	8719324021043
100070068	Brioche zwart met sesam	32	8717903676431
100070143	Gevlochten briochebrood	52	8719325202212
100070182	Multikorenbol	32	8717903675731
100070187	Berenbroodje wit	64	8717903675793
100070188	Berenbroodje bruin	64	8717903675809
100070200	Brioche geel	32	8719324021104
100070201	Brioche groen	32	8719324021111
100070202	Brioche rood	32	8719324021128
100070209	Briochebol met w/z sesam	32	8719324021166
100070210	Brioche geel	64	8719324021715
100070211	Brioche groen	64	8719324021722
100070212	Brioche rood	64	8719324021739
100070220	Pain des Landes	32	8717903670101
100070222	Kornbol	32	8719324021340
100070294	Bananenbrood	72	8719325202632
100070300	Vegan wit met w/z sesam	32	8719325202496
100070301	Vegan roze met w/z sesam	32	8719325202502
100070302	Vegan groen met w/z sesam	32	8719325202519
100070310	Vegan meergranen bol	32	8719324021050
100070350	Oathie oatmeal bun	56	8717903675755
100070351	Oathie muesli bun	56	8717903675762
100070420	Boerenbreed wit in bakzak	48	8717903675519
100070421	Multikoren donker in bakzak	48	8717903675526
100070422	Pane Milano in bakzak	48	8719324021852
110061000	Mini petit pain wit	28	8719325202670
110061001	Mini petit pain bruin	28	8719325202687
110061215	Petit pain wit	28	8719325202694
110061216	Petit pain bruin	28	8719325202700
110061217	Pain parisien	28	8719325202717

Art.nr.	Omschrijving	Aantal doos per pallet	EAN-code
110061231	Demie baguette wit	28	8719325202731
110061232	Petit pain wit	28	8719325202748
110061234	Baguette	28	8719325202724
120000000	English muffin/snack toasty	52	8719325202946
120022106	Horeca ciabatta bruin	36	8719324021081
120022107	Horeca ciabatta wit	36	8719324021067
150001043	Tulpmuffin appel Kaneel	120	8717568580135
150001044	Tulpmuffin red velvet chocolate	120	8717568580142
150001045	Tulpmuffin vanille	120	8717568580159
150001046	Tulpmuffin double chocolate	120	8717568580128
400022167	Tartelette Tatin	102	3604380221672
400022277	Mini muffins gesorteerd	112	3604380222778
400025295	Mini donuts assortiment	104	3604380252959
400025385	Mini crêpe sucrée	128	3604380253857
400026464	Quiche Lorraine	204	3604380264648
400026474	Tarte chèvre tomate	204	3604380264747
400027145	Fond tartelette sucrée ø 100	192	3604380271455
400027146	Fond tarte sucrée ø 220	132	3604380271462
400027262	Frambozentaart	168	3604380272629
400027401	Mini macarons	120	3604380274012
400027435	Meringuée citroentaartje	72	3604380274357
400027454	Fond tartelette brisée ø 100	132	3604380274548
400027686	Eclair gourmand chocolat	272	3604380276863
400027687	Eclair gourmand café	272	3604380276870
400027795	Kokosnoottaart	168	3604388368409
400027869	Plaque feuilletée beurre d'Isigny	20	3604380278690
400028193	Brioche perdue	128	3604380281935
400029480	Assortiment van 4 petits pains	32	3604380294805
480845641	Schnittbrötchen	24	4055509015006
483068900	Kaiserbrötchen	24	4037908027477
484069300	Kaiserbrötchen sesam	24	4037908045228
484069400	Kaiserbrötchen maanzaad	24	4037908045273
500000087	Panini grill naturel	28	8719325202892
500000260	Ciabatta naturel	28	8719325202816
500000264	Pain d'antan wit	28	8719325202854
500000267	Pain d'antan donker	28	8719325202847
500000268	Ciabatta olijf	28	8719325202830
500000269	Ciabatta dark	28	8719325202823
500000360	Fitness baguette half	28	8719325202779
500000416	Fitness petit pain	48	8719325202762
500000674	Spelt boule potato	28	8719325202908
500013057	Rustica bol nature potato	28	8719325202793
500013058	Rustica bol dark potato	28	8719325202809
500060330	Marguerite meergranen	28	8719325202886
500064610	Big bread white	24	8719325202861



**almost
ready**
frozen

Bel voor meer informatie 020 - 511 08 48
Of mail naar info@almostreadyfrozen.nl

Almost Ready Frozen

Helicopterstraat 7
1059 CE Amsterdam
info@almostreadyfrozen.nl
020 - 511 08 48
almostreadyfrozen.nl

TOP BAKKERS

Top Bakkers B.V.
Saba 10
7332 BH Apeldoorn
info@topbakkers.nl
055 - 599 82 22
topbakkers.nl

