almost ready frozen

Verleidelijk lekker

brood & banket voor elk eetmoment

catalogus 2023

Bake-off Vriesvers Fully baked

TOP BAKKERS

Wij vullen de belangrijkste eetmomenten van de dag in met verleidelijk lekkere producten.

almost ready frozen

English muffin
Engelse muffin (snack toasty) van tarwebloem met maïsgriesmeel.

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

Madeleine pur beurre
De originele St Michel room-boter madeleine uit Commercy. Even kort in de oven verwarmen.

Roulé cannelle
Roomboter spiraalvormig kaneelbroodje met fijne kaneelsmaak.

Flaguette meergranen
Halvemaanvormig donker tarwedesembroodje met lijnzaad en zonnebloempitten.

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

Pizza topped panettiere
Ambachtelijke, de hele dag zacht blijvende plaatpizza met Stracchino kaas, tomaat en oregano. Afmeting 40x30 cm.

Assortiment mini roulé hartig
3 soorten vegetarische roulés: pesto, kaas en pizza, ideaal voor een hartige break.

Desem rustieke donkere bol
Ambachtelijke, handgevormde desem bruine tarweroggebol, lekker met aïoli of tapenade.

Crown of wheat rolls
Handgevormde kroon van 8 luxe krokante tarwebroodjes.

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

Cinnamonbun in papercup
Heerlijk Deens koffiebroodje van gistdeeg met smeuïge kaneelvulling en fondant-decoratie.

almost ready frozen

Verleidelijk lekker

Smaak staat altijd op de eerste plaats. Wij leveren brood & banket om je vingers bij af te likken.

ONZE TOEGEVOEGDE WAARDE
Al tientallen jaren zijn wij een betrouwbare partner binnen de hotellerie, horeca, foodservice en foodretail. Wij denken in conceptmatige oplossingen, zijn flexibel en zitten bovenop de nieuwste trends. Samenwerken met de klant staat centraal.

Wij helpen onze klanten om onderscheidend te zijn met brood en banket en creëren meerwaarde voor elk eetmoment van de dag. Dat vullen we in met verleidelijk lekkere producten.

SAMENWERKEN

SNEL

VERNIEUWEND

FLEXIBEL

De kracht van het ambacht

Ons assortiment is afkomstig van de meest gerenommeerde specialiteitenbakkerijen uit binnen- en buitenland. 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 lokale bakkerijen van Top Bakkers specialiteiten, streekproducten en private label producten gebakken. Dat is de kracht van het ambacht en dat proef je!

ASSORTIMENT
Het hele assortiment wordt vriesvers geleverd. De producten zijn van hoogwaardige kwaliteit, voorgebakken (bake-off) of afgebakken (fully baked). Alles gericht op optimaal gemak in de bereiding zonder in te leveren op smaak en kwaliteit.

Inhoudsopgave

Eetmomenten 2
Almost Ready Frozen 4
Inhoudsopgave 5

Brood
Nieuw in ons assortiment 7
Breekbrood 10
Rustiek brood 11
Rustiek brood met zuurdesem 12
Groot brood 16
Stokbrood 18
Luxe brood 21
Italiaans brood 22
Klein brood 24
Mini broodjes 30
Brioche- en hamburgerbroodjes 31
Veganistische en glutenvrije broodjes 32

Viennoiserie
Nieuw in ons assortiment 35
Voorgerezen en gebakken 36
Danish pastries 37
Assortiment Bridor voorgerezen 39

Traiteur
Nieuw in ons assortiment 43
Hartige Franse croissants en mini snackproducten 44
Hartige snacks en Franse taartjes 45
Pizzella 47

Patisserie
Nieuw in ons assortiment 49
Halffabricaat banketproducten 51
French toast en muffins 52
Zoete snacks en koffiebroodjes 54
Diverse taarten 56
Vegan gebak 58
Dieetgebak 59
Eenpersoons patisserie en desserts 60
Petits fours en friandises 62

Dat is de kracht van het ambacht 64
Dat is de kracht van samen 65
Bakkers waar wij mee samenwerken 66

Brood

Ovenverse broden met karaktervolle smaken. Bereid met passie en zorgvuldig geselecteerde grondstoffen.

Nieuw in ons assortiment

Partywheel

Donker breekbrood (25 stuks), bereid met tarwe- en roggemeel, decoratie havervlokken, sesamzaad, lijnzaad en gerst.

Art nr. 500000754 Nieuw
4 stuks
1100 gram
20 min. 175-180°C.

Crown of wheat rolls

Handgevormde kroon van 8 luxe krokante tarwebroodjes.

Art nr. 500000014 Nieuw
14 stuks
450 gram
20 min. 175-180°C.

Pochon Lalos

Steenoven gebakken tarwebrood met desem volgens recept van Frédéric Lalos.

Art nr. 3041015 Nieuw
24 stuks
280 gram
11-13 min. 190°C.

Desem rustieke witte bol

Ambachtelijke, handgevormde desem witte tarweroggebol, heerlijk met gezouten boter of olijfolie.

Art nr. 100070500 Nieuw
30 stuks
160 gram
6-8 min. 220°C.

Desem rustieke donkere bol

Ambachtelijke, handgevormde desem bruine tarweroggebol, lekker met aïoli of tapenade.

Art nr. 100070505 Nieuw
30 stuks
160 gram
6-8 min. 220°C.

Pavé natuur

Ambachtelijk, met de hand ingesneden brood met tarwe- en roggemeel.

Art nr. 60650 Nieuw
8 stuks
900 gram
19 min. 170°C.

Pavé meergranen
Ambachtelijk tarwe- en roggebrood met haver, lijnzaad, zonnebloempitten, sesam, tarwevlokken en gerst.

Art nr. 60655 Nieuw
8 stuks
900 gram
19 min. 170°C.

Pavé gourmet boekweit granen
Luxe handgemaakt tarwebrood met rogge- en boekweitmeel, lijnzaad, sesam, maanzaad en zonnepitten.

Art nr. 60660 Nieuw
18 stuks
400 gram
13-15 min. 170°C.

Baguette rustiek desem
Rustieke, ambachtelijke grote baguette met zuurdesem.

Art nr. 60750 Nieuw
18 stuks
400 gram
18-20 min. 200°C.

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

Art nr. 500020447 Nieuw
30 stuks
350 gram
10-12 min. 190°C.

Brioche tressée
Overheerlijke handgevormde brioche uit Bretagne, met delicate botersmaak.

Art nr. 1100440131 Nieuw
7 stuks
400 gram
3 uur ontdooien op kamertemperatuur

Pain aux fruits
Heerlijk broodje voor bij kaas, met veel rozijnen, gedroogde abrikozen, amandelen en hazelnoten.

Art nr. 3040497 Nieuw
30 stuks
300 gram
13-14 min. 180°C.

Pizza topped panettiere
Ambachtelijke, de hele dag zacht blijvende plaatpizza met Stracchino kaas, tomaat en oregano. Afmeting 40x30 cm.

Art nr. 100060745 Nieuw
6 stuks
780 gram
6-7 min. 180°C.

Focaccia tradizionale
Authentieke en ambachtelijke Italiaanse focaccia met extra vergine olijfolie, veelzijdig te gebruiken. Afmeting 40x30 cm.

Art nr. 100060740 Nieuw
5 stuks
700 g
4-5 min. 185-190°C.

Flaguette meergranen
Halvemaanvormig donker tarwedesembroodje met lijnzaad en zonnebloempitten.

Art nr. 60705 Nieuw
48 stuks
100 gram
8-10 min. 180-200°C.

Pompoenbroodje
Krokant tarwe-roggebroodje, royaal gedecoreerd met pompoenpitten.

Art nr. 500000661 Nieuw
120 stuks
60 gram
10 min. 190°C.

GIGA Burger Broodje
Wit tarwebroodje ø 17 cm met sesam gedecoreerd voor een extra grote burger.

Art nr. 100089340 Nieuw
12 stuks
135 gram
30 minuten ontdooien op kamertemperatuur.

Glutenvrij broodje
Smakelijk broodje ø 8,5 cm. Op basis van rijstebloem, met extra vierge olijfolie.

Art nr. 400841720 Nieuw
24 stuks
60 gram
2 uur ontdooien op kamertemperatuur.

Breekbrood

Partywheel
Donker breekbrood (25 stuks), bereid met tarwe- en roggemeel, decoratie havervlokken, sesamzaad, lijnzaad en gerst.

Art nr. 500000754 Nieuw
4 stuks
1100 gram
20 min. 175-180°C.

Crown of wheat rolls
Handgevormde kroon van 8 luxe krokante tarwebroodjes.

Art nr. 500000014 Nieuw
14 stuks
450 gram
20 min. 175-180°C.

Marguerite meergranen
Handgevormd breekbrood (7 broodjes) met tarwe- en roggemeel, sesam, havervlokken, maanzaad en lijnzaad.

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

Pochon Lalos
Steenoven gebakken tarwebrood met desem volgens recept van Frédéric Lalos.

Art nr. 3041015 Nieuw
24 stuks
280 gram
11-13 min. 190°C.

Desem rustieke witte bol
Ambachtelijke, handgevormde desem witte tarwe-roggebol, heerlijk met gezouten boter of olijfolie.

Art nr. 100070500 Nieuw
30 stuks
160 gram
6-8 min. 220°C.

Desem rustieke donkere bol
Ambachtelijke, handgevormde desem bruine tarweroggebol, lekker met aïoli of tapenade.

Art nr. 100070505 Nieuw
30 stuks
160 gram
6-8 min. 220°C.

Rustiek brood

Pain des Landes
Ambachtelijk tarwebrood met lijnzaad, zonnebloempitten, sesam, havervlokken, gierst.

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

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

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

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

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

Pain d'antan donker
Ambachtelijk tarwebrood met spelt en oergranen.

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

Pain d'antan wit
Ambachtelijk brood met tarwe- en roggemeel, bereid met natuurlijke grondstoffen.

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

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

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

Rustiek brood met zuurdesem

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

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

Desem large meergranen
Desembrood van tarwebloem en 10 verschillende soorten granen en zaden.

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

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

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

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

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

Bestel via **almostreadyfrozen.nl**

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

Art nr. 3041009
10 stuks
1100 gram
10-12 min. 190-200°C.

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

Art nr. 3041017
10 stuks
1100 gram
10-12 min. 190-200°C.

Pavé natuur
Ambachtelijk, met de hand ingesneden brood met tarwe- en roggemeel.

Art nr. 60650 Nieuw
8 stuks
900 gram
19 min. 170°C.

Pavé meergranen
Ambachtelijk tarwe- en roggebrood met haver, lijnzaad, zonnebloempitten, sesam, tarwevlokken en gerst.

Art nr. 60655 Nieuw
8 stuks
900 gram
19 min. 170°C.

Desem vloer wit
In vloeroven gebakken wit tarweroggebrood.

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

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

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

Bestel via **almostreadyfrozen.nl**

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

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

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

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

Desem vloerbrood met spelt
Heerlijk vloerbrood met speltbloem, roggedesem en decoratie van zonnebloempitten.

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

Desem meergranen vloerbrood
Desem vloerbrood van tarwebloem en verschillende granen en zaden.

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

Desem meergranen vloerbrood met rogge
Desem meergranen vloerdonker brood met rogge.

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

Desem vloerbrood met maïs
Heerlijk desem vloerbrood met maïs met maïsgries en zonnebloempitten.

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

Desem rustieke bol
Desem landbrood met tarwebloem, roggemeel en speltbloem.

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

Pain rustique wit
Rustiek tarwedesembrood, verrijkt met rogge.

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

Pain céréalia
Desem meergranenbrood met rogge(volkoren)meel, zonnebloempitten, aardappelvlokken en luxe decoratie.

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

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

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

Authentiek brood met rogge
Desembol met tarwebloem, roggebloem, volkoren roggebloem en zeezout.

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

Pavé gourmet boekweit granen Nieuw
Luxe handgemaakt tarwebrood met rogge- en boekweitmeel, lijnzaad, sesam, maanzaad en zonnepitten.

Art nr. 60660
18 stuks
400 gram
13–15 min. 170°C.

Groot brood

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

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

Robuust zonnebrood
Dit tarwebrood is gevuld en gedecoreerd met zonne-bloempitten. Het houdt lang zijn knapperige korst.

Art nr. 996768
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.

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

Robuust maïsbrood
Smeuïg lichtgeel maïsbrood, royaal gedecoreerd met maïsgries.

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

Robuust witbrood
Heerlijk wit brood, gedecoreerd met roggebloem.

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

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

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

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

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

Stokbrood

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

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

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

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

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

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

Baguette rustiek desem
Rustieke, ambachtelijke grote baguette met zuurdesem.

Art nr. 60750 Nieuw
18 stuks
400 gram
18-20 min. 200°C.

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

Art nr. 500020447 Nieuw
30 stuks
350 gram
10-12 min. 190°C.

Baguette épi (korenaar)
Karakteristiek wit stokbrood in de vorm van een korenaar, met aardappelvlokken.

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

Baguette
Het meest bekende dunne en krokante Franse stokbrood.

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

Baguette nature sur sole
Op de ovenvloer gebakken klassieke baguette, bereid met het superieure Label Rouge tarwemeel.

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

Baguette campagne
Vezelrijke desem boerenbaguette met Label Rouge tarwemeel.

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

Baguette céréales
Vezelrijke meergranen baguette met Label Rouge tarwemeel.

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

Baguette caractère
Ambachtelijke desembaguette, karaktervol en met een intense smaak.

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

Peperoni flûte
Handgemaakte baguette met 13% groene pepers.

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

Oliven couronne
Rond gebakken ambachtelijk stokbrood met 15% zwarte olijven.

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

Fitness baguette half
Gezonde halve tarwe-rogge baguette met haver-vlokken, lijnzaad, sesam en zonnebloempitten.

Art nr. 500000360
60 stuks
150 gram
10 min. 190°C.

Demie baguette wit 27 cm
Halve baguette met royale textuur en zacht kruim.

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

Luxe brood

Gevlochten briochebrood
Handgemaakt briochebrood met fijne botersmaak.

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

Brioche tressée
Overheerlijke handgevormde brioche uit Bretagne, met delicate botersmaak.

Art nr. 1100440131 Nieuw
7 stuks
400 gram
3 uur ontdooien op kamertemperatuur

Fries suikerbrood
Origineel smeuïg Fries suikerbrood uit Franeker.

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

Brioche suikerbrood
Suikerbrood van luchtig briochedeeg.

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

Pain aux fruits
Heerlijk broodje voor bij kaas, met veel rozijnen, gedroogde abrikozen, amandelen en hazelnoten.

Art nr. 3040497 Nieuw
30 stuks
300 gram
13-14 min. 180°C.

Italiaans brood

Horeca ciabatta bruin
In een vloeroven gebakken grote ciabatta met zaden en pitten.

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

Horeca ciabatta wit
In een vloeroven gebakken grote witte ciabatta met spekkig kruim.

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

Pizza topped panettiere
Ambachtelijke, de hele dag zacht blijvende plaatpizza met Stracchino kaas, tomaat en oregano. Afmeting 40x30 cm.

Art nr. 100060745 Nieuw
6 stuks
780 gram
6-7 min. 180°C.

Focaccia tradizionale
Authentieke en ambachtelijke Italiaanse focaccia met extra vergine olijfolie, veelzijdig te gebruiken. Afmeting 40x30 cm.

Art nr. 100060740 Nieuw
5 stuks
700 g
4-5 min. 185-190°C.

Ciabatta
Handgevormde ciabatta, met luchtig kruim door lange rijstijd.

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

Italiaanse bol oregano
Grote krokante witte bol met oregano.

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

Ciabatta naturel
Handgevormde, steenoven gebakken rustieke witte ciabatta.

Art nr. 500000260
50 stuks
110 gram
10 min. 200°C.

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

Art nr. 500000269
50 stuks
110 gram
10 min. 200°C.

Panini grill naturel
Voorgesneden broodje met grillstrepen voor de contactgrill of oven.

Art nr. 500000087
70 stuks
110 gram
Ontdooien, daarna onder contactgrill.

Flaguette nature
Plat tarwedesembroodje in focacciastijl, om te beleggen of als burgerbroodje.

Art nr. 60700
48 stuks
100 gram
6 min. 200°C.

Flaguette Méditerranée
Plat tarwedesembroodje in focacciastijl met tomaten en olijven, als tussendoortje of om te beleggen.

Art nr. 60710
48 stuks
100 gram
6 min. 200°C.

Flaguette meergranen
Halvemaanvormig donker tarwedesembroodje met lijnzaad en zonnebloempitten.

Art nr. 60705 Nieuw
48 stuks
100 gram
8-10 min. 180-200°C.

Klein brood

Spitzkorn wit desem
Ambachtelijk hand-ingesneden rustiek tarwedesembroodje met rogge.

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

Spitzkorn meergranen desem
Ambachtelijk rustiek tarwedesembroodje met rogge, haver en zaden. Bron van vezels 4,5%.

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

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

Art nr. 100070186
45 stuks
120 gram
4-6 min. 190-210°C.

Demi baguette prestige
Spits toelopend wit "barra" broodje met gist en desem, op steen gebakken.

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

Demi baguette dark prestige
Spits toelopend meergranen "barra" broodje, op steen gebakken.

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

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

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

Spelt boule potato
Krokante speltbol met aardappelvlokken, zonnebloempitten, sesam en maanzaad.

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

Desem pain paysan spelt bruin
Knapperig boerenbroodje met speltmeel en roggedesem.

Art nr. 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
Krokant tarwe-roggebroodje, royaal gedecoreerd met pompoenpitten.

500000661 Nieuw
120 stuks
60 gram
10 min. 190°C.

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

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

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

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

Fitness petit pain
Gezond tarwe-roggebroodje 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.

Ruitbroodje Tradi-nature wit
Rustiek krokant wit broodje met desem, gist en een heerlijke korst.

60740
40 stuks
80 gram
10-12 min. 180-200°C.

Ruitbroodje Tradi-grains meergranen
Rustiek krokant meergranenbroodje met desem, gist, tarwe, rogge, haver en diverse granen.

60745
40 stuks
80 gram
10-12 min. 180-200°C.

Schnittbrötchen (Duitse bol)
Veelzijdig klassiek Duits broodje met dunne krokante korst.

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

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

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

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

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

Kaiserbrötchen
Klassiek krokant wit broodje met karakteristiek patroon.

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

English muffin
Engelse muffin (snack toasty) van tarwebloem met maïsgriesmeel.

Art nr. 120000000
96 stuks
60 gram
Ontdooien en toasten.

Libanees flatbread 22cm
Rond zacht platbrood uit het Midden-Oosten.

Art nr. 100060075
60 (12x5) stuks
50 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.

Libanees flatbread 28cm
Rond zacht platbrood uit het Midden-Oosten.

Art nr. 100060076
50 (10x5) stuks
60 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.

Pain rectangulaire nature
Rechthoekig krokant wit broodje, bereid met Label Rouge tarwemeel.

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

Mini broodjes

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

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

Assortiment van 4 petits pains
4 x 45 krokante mini broodjes: campagne, rogge, volkoren en sesam oregano.

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

Brioche- en hamburgerbroodjes

GIGA Burger Broodje
Wit tarwebroodje ø 17 cm met sesam gedecoreerd voor een extra grote burger.

Nieuw

Art nr. 100089340
12 stuks
135 gram
30 minuten ontdooien op kamertemperatuur.

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

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

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

Art nr. 10007068
45 stuks
80 gram
30 minuten ontdooien op kamertemperatuur.

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

Art nr. 100070209
48 stuks (12x4)
70 gram
Ontdooien, klaar om te serveren.

Brioche groen
Groen roomboter briochebroodje met algenpoeder.

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

Brioche geel
Mini roomboter briochebroodje.

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

Brioche rood
Rood roomboter briochebroodje met rode bietenpoeder.

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

Brioche rood
Rood mini roomboter briochebroodje met rode bietenpoeder.

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

Veganistische en glutenvrije broodjes

Vegan wit
Veganistische bol.

Art nr. 100070300
45 stuks
80 gram
30 minuten ontdooien op kamertemperatuur.

Vegan meergranen bol
Heerlijke meergranen bol, verrijkt met veel granen en zaden.

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

Vegan croissant
Heerlijke vegan croissant met een lichte en knapperige textuur.

Art nr. 3041241
60 stuks
70 gram
15–17 min. 165–170°C.

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

Art nr. 70001062
20 stuks
90 gram
Ca. 3 uur op kamertemperatuur ontdooien.

Glutenvrij broodje Nieuw
Smakelijk broodje ø 8,5 cm. Op basis van rijstebloem, met extra vierge olijfolie.

Art nr. 400841720
24 stuks
60 gram
2 uur ontdooien op kamertemperatuur.

Viennoiserie

Luxe goudkleurige broodjes met extra ingrediënten zoals boter, eieren, melk, room en suiker. Door de smeuïge en volle smaak een ware traktatie.

Nieuw in ons assortiment

Roulé cannelle
Roomboter spiraalvormig kaneelbroodje met fijne kaneelsmaak.

Art nr. 65105 Nieuw
46 stuks
110 gram
14-16 min. 200°C.

Bun 'n' roll beurre
Spiraalvormig viennoiseriedeeg burgerbroodje, een fantastische basis voor originele burgers en desserts.

Art nr. 69290 Nieuw
50 stuks
85 gram
16-18 min. 170°C.

Pain aux raisins beurre
Koffiebroodje met heerlijke banketbakkersroom en rozijnen.

Art nr. 69275 Nieuw
60 stuks
110 gram
19-20 min. 165-170°C.

Vegan croissant
Heerlijke vegan croissant met een lichte en knapperige textuur.

Art nr. 3041241 Nieuw
60 stuks
70 gram
15-17 min. 165-170°C.

Roomkrakeling
Krokante bladerdeeg krakeling, gevuld met een heerlijke vanillecrème.

Art nr. 65110 Nieuw
60 stuks
100 gram
18-20 min. 170°C.

Voorgerezen en gebakken

Voorgerezen roombotercroissant premium
Onweerstaanbare roombotercroissant, goudkleurig en knapperig van buiten en een zachte kern.

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

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

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

Danish pastries

Cinnamonbun in papercup
Heerlijk Deens koffiebroodje van gistdeeg met smeuïge kaneelvulling en fondantdecoratie.

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

Roulé cannelle
Roomboter spiraalvormig kaneelbroodje met fijne kaneelsmaak.

Art nr. 65105 Nieuw
46 stuks
110 gram
14–16 min. 200°C.

Roomkrakeling
Krokante bladerdeeg krakeling, gevuld met een heerlijke vanillecrème.

Art nr. 65110 Nieuw
60 stuks
100 gram
18–20 min. 170°C.

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

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

In 1976 startte Louis le Duff het eerste bakkerijcafé genaamd Brioche Dorée. Kort daarna werd de eerste Bridor bakkerij in Bretagne geopend. Het huidige productieproces van Bridor combineert ouderwets vakmanschap met ultramoderne technologie. Meesterbakkers en meesterchefs creëren de mooiste producten, die volgens Franse banketbakkerstraditie geproduceerd worden.

“Bridor is een van de Franse partners van Almost Ready Frozen voor traditionele en originele viennoiserie- en broodproducten van superieure kwaliteit. Authentiek Frans en onweerstaanbaar lekker!”

In de bakkerijen van Bridor wordt zo veel mogelijk met duurzame en lokale grondstoffen gewerkt, zoals bijvoorbeeld het Label Rouge tarwemeel en alle overige meelsoorten. Er worden uitsluitend eieren van scharrelkippen gebruikt en zijn de overige ingrediënten 100% natuurlijk, zonder kleurstoffen, aroma of kunstmatige toevoegingen. Meer dan 70% van de producten heeft een clean label.

Assortiment Bridor voorgerezen

Vegan croissant
Heerlijke vegan croissant met een lichte en knapperige textuur.

Art nr. 3041241 Nieuw
60 stuks
70 gram
15-17 min. 165-170°C.

Croissant Éclat du Terroir beurre Char.-Poitou AOC®
Luxe uitzonderlijke croissant, bereid met de lekkerste AOP®boter uit Charentes-Poitou.

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

Croissant beurre
Knapperige croissant, met rijke botersmaak.

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

Croissant beurre
Knapperige croissant, met rijke botersmaak.

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

Croissant beurre
Knapperige croissant met intense botersmaak.

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

Croissant beurre
Knapperige croissant met rijke botersmaak.

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

Bun 'n' roll beurre
Spiraalvormig viennoiseriedeeg burgerbroodje, een fantastische basis voor originele burgers en desserts.

Nieuw

Art nr. 69290
50 stuks
85 gram
16–18 min. 170°C.

Pain aux raisins beurre
Koffiebroodje met heerlijke banketbakkersroom en rozijnen.

Nieuw

Art nr. 69275
60 stuks
110 gram
19–20 min. 165–170°C.

Pain au chocolat beurre
Krokant chocoladebroodje met twee reepjes chocolade.

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

Croissant custard
Knapperige croissant, royaal gevuld met banketbakkersroom.

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

Croissant fourré abricot
Open croissant, gevuld met heerlijke abrikozen.

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

Mini croissant beurre
Kleine roombotercroissant met intense smaak.

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

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

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

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

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

Traiteur

Hartige Franse taartjes, Italiaanse pizza's en originele mini bladerdeegproducten. Bereid in ambachtelijke bakkerijen in het land van origine. Daarnaast een royale selectie heerlijke hartige broodjes.

Nieuw in ons assortiment

Assortiment mini roulés hartig

3 soorten vegetarische roulés: pesto, kaas en pizza, ideaal voor een hartige break.

Art nr. 3038928
225 stuks
33 gram
14 min. 165-175°C.

Nieuw

Assortiment mini salés apéritif

5 soorten mini quiches: Lorraine, pizza, cocktailworstje, zalm-broccoli en 3 kazen.

Art nr. 400834619
125 stuks
22 gram
25-30 min. 175°C.

Nieuw

Hartige Franse croissants en mini snackproducten

Roulé jambon fromage
Rond croissantdeeg, royaal gevuld met bechamelsaus, ham en emmentaler.

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

Roomboter kaascroissant
Roombotercroissant met luxe Goudse kaasvulling en decoratie van geraspte Goudse kaas.

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

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

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

Assortiment mini roulés hartig
3 soorten vegetarische roulés: pesto, kaas en pizza, ideaal voor een hartige break.

Art nr. 3038928 Nieuw
225 stuks
33 gram
14 min. 165-175°C.

Assortiment mini salés apéritif
5 soorten mini quiches: Lorraine, pizza, cocktailworstje, zalm-broccoli en 3 kazen.

Art nr. 400834619 Nieuw
125 stuks
22 gram
25-30 min. 175°C.

Hartige snacks en Franse taartjes

Frikandelbroodje
XL knapperig frikandelbroodje van bladerdeeg met currysaus.

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

Roomboter super saucijzenbroodje
Goed gekruid saucijzenbroodje met varkens- en rundvleesvulling.

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

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

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

Kalfsgehakt saucijzenbroodje Kwekkeboom
Het lekkerste roomboter kalfssaucijzenbroodje van Nederland!

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

Roomboter kaasbroodje
Onweerstaanbaar bladerdeegbroodje met royale vulling van gesmolten kaas.

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

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

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

Pizzella®
DELICIOUSLY ITALIAN

De beste handgemaakte pizza met ingrediënten van de beste kwaliteit.

Het deeg krijgt de tijd om 48 uur te rusten en te rijzen. Vervolgens wordt de pizza voorgebakken in een authentieke steenoven. Pizzella is dé ideale snack voor aan tafel of on-the-go.

Pizzella

Pizzella Margherita
Afmeting 13x25 cm

Art nr. 78600
12 stuks
200 gram
3 min. Pizzella oven

Pizzella 4 cheese
Afmeting 13x25 cm

Art nr. 78603
12 stuks
235 gram
3 min. Pizzella oven

Pizzella pepperoni
Afmeting 13x25 cm

Art nr. 78601
12 stuks
225 gram
3 min. Pizzella oven

GranPizzella Margherita
Afmeting 20x32 cm

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

Pizzella ham & mushrooms
Afmeting 13x25 cm

Art nr. 78602
12 stuks
225 gram
3 min. Pizzella oven

Tomato pizza base ø 29 cm.

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

Patisserie

Bijzondere en mooie creaties met grote aandacht voor detail en bereid met de allerlekkerste ingrediënten. Producten die veelal gebruiksklaar zijn en compleet ontzorgen!

Nieuw in ons assortiment

Mini muffins tulipe fourrés
Mix van chocolademuffin met witte chocolade-vulling en vanillemuffin met frambozenvulling.

Art nr. 400025283 Nieuw
46 stuks
35 gram
30 minuten ontdooien op kamertemperatuur.

Appeltaart met amandelspijs ø 26 cm, 12 punten
Ambachtelijke roomboter appeltaart, bereid met verse appels, rozijnen en amandelspijs.

Art nr. 82002400 Nieuw
4 stuks
2200 gram
Ca. 12 uur ontdooien op 4-7°C.

Pastel de nata
Krokant bladerdeegbakje met een fluweelzachte custardvulling en een vleugje citroen.

Art nr. 1100540186 Nieuw
72 (6x12)
58 gram
10-12 min. 200°C.

Roomboter gevulde koek
Heerlijke gevulde koek, royaal gevuld met amandelspijs en amandeldecoratie

Art nr. 8810848 Nieuw
48 stuks
115 gram
14 min. 180°C.

Vegan abrikozentaart ø 26 cm
Heerlijk frisse abrikozen op een luxe bodem, met decoratie van gehakte hazelnoten.

Art nr. 78110216 Nieuw
1 stuk
1570 gram
Ca. 9 uur ontdooien op 4-7°C.

Mini pastel de nata
Mini krokant bladerdeegbakje met een fluweelzachte custardvulling en een vleugje citroen.

Art nr. 1100502873 Nieuw
144 stuks
25 gram
8-10 min. 200°C.

Halffabricaat banketproducten

Vegan bananen walnotentaart ø 24 cm, 12 punten
Rijke laag haverdrinkcrème op een sappige basis van bananenbrood met walnoten en een decoratie van pistaches.

Nieuw

Art nr. 78110126
1 stuk
980 gram
Ca. 9 uur ontdooien op 4–7°C.

Slagroomtruffels 13 g, ø 3,5 cm
Glutenvrij ambachtelijke truffels met heerlijke slagroomvulling.

Nieuw

Art nr. 70006075
2 zakken van 2000 gram
4000 gram
Ca. 2 uur uitgepakt ontdooien op 4–7°C.

Petit excellent
Heerlijke mini gebakjes: dacquoise, tahiti, limoen, peer, framboos, karamel en javanais.

Nieuw

Art nr. 70002360
63 stuks
40 gram
Ca. 2–3 uur ontdooien op 4–7°C.

Petit four rijk & rood
Luxe petits fours in twee soorten: wit (met champagne) en rood (red velvet).

Nieuw

Art nr. 70007032
16 stuks
45 gram
Ca. 2–3 uur ontdooien op 4–7°C.

Plaque feuilletée beurre d'Isigny AOP
Bladerdeeg, bereid met Isigny®AOP boter, de mooiste basis voor hartige en zoete toepassingen.

Art nr. 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.

Art nr. 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.

Art nr. 400027145
24 stuks
41 gram
15–17 min. 180°C.

Fond tartelette brisée ø 10 cm
Roomboter kruimeldeeg bodem voor hartige en zoete vullingen.

Art nr. 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.

Art nr. 70008152
120 stuks
50 gram
Ca. 25 min ontdooien op kamertemperatuur.

Slofbodem roomboter ø 5 cm
Roomboter koekbodempje met amandelspijs en banketbakkersroom, als basis voor petit four en friandise

Art nr. 70008201
240 stuks
20 gram
Ca. 25 min ontdooien op kamertemperatuur.

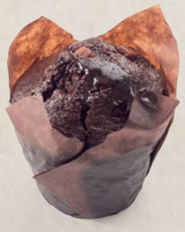
French toast en muffins

Brioche perdue
French toast

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

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.



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.

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.

Lemon muffin
Luxe muffin met een heerlijk frisse vulling van lemoncurd.

Art nr. 60765
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.

Tulpmuffin appel-kaneel
Klassieke vanillemuffin met stukjes appel en kaneel.

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

Mini muffins tulipe fourrés
Mix van chocolademuffin met witte chocolade-vulling en vanillemuffin met frambozenvulling.

Art nr. 400025283 Nieuw
46 stuks
35 gram
30 minuten ontdooien op kamertemperatuur.

Mini muffins gesorteerd
3 smaken, vanille met stukjes chocolade, chocolade en appel-kaneel.

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

Zoete snacks en koffiebroodjes

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

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

Roomboter gevulde koek
Heerlijke gevulde koek, royaal gevuld met amandelspijs en amandeldecoratie

Art nr. 8810848 Nieuw
48 stuks
115 gram
14 min. 180°C.

Suikerwafel
Luikse wafel, licht gekarameliseerd en met suikerparels gedecoreerd.

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

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

Art nr. 77600
60 stuks (5 x 12)
57 gram
30 minuten ontdooien op kamertemperatuur.

Pastel de nata
Krokant bladerdeegbakje met een fluweelzachte custardvulling en een vleugje citroen.

Art nr. 1100540186 Nieuw
72 (6x12)
58 gram
8-10 min. 200°C

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

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

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

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

Mini pastel de nata
Mini krokant bladerdeegbakje met een fluweelzachte custardvulling en een vleugje citroen.

Art nr. 1100502873 Nieuw
144 stuks
25 gram
10-12 min. 200°C

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

Art nr. 400025295
72 stuks (6 x 12)
26 gram
30 minuten ontdooien op kamertemperatuur.

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

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

Diverse taarten

Appeltaart met amandelspijs ø 26 cm, 12 punten
Ambachtelijke roomboter appeltaart, bereid met verse appels, rozijnen en amandelspijs.

Art nr. 82002400 Nieuw
4 stuks
2200 gram
Ca. 12 uur ontdooien op 4-7°C.

Frambozentaart ø 26 cm, ongesneden
Luxe frambozentaart, met decoratie van gehakte pistaches.

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

Kokosnoottaart ø 26 cm, ongesneden
Roomboter zanddeegbodem, gevuld met een smeuïige kokosnootvulling.

Art nr. 400836840
2 stuks
1150 gram
Ca. 4-5 uur uit de vorm ontdooien op 0-4°C.

Carrot cake, ø 24 cm, 12 punten
Heerlijke caketaart met wortelcrème, hazelnoten, walnoten en rozijnen.

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

Aardbeien cheesecake, ø 24 cm, 12 punten
Sappige aardbeien op een krokante bodem met roomkaas.

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

Blueberry cheesecake, ø 24 cm, 14 punten
Romige mascarpone cheesecake, royaal belegd met sappige bosbessen.

Art nr. 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.

Art nr. 70016062
3 stuks
1500 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.

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

Bosvruchtentaart, ø 28 cm, 12 punten
Wener taartbodem met romige vulling, royaal belegd met 5 soorten rode vruchten.

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

Honing & notentaart, ø 27 cm, 14 punten
Honingcrèmetaart Medovnik uit Praag, met veel walnoten.

Art nr. 70016015
1 stuk
1600 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.

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

Cheesecake New York style 14 punten
De klassieke gebakken cheesecake: kruimelbodem met zachte en luchtige roomkaas.

Art nr. 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.

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

Vegan abrikozentaart ø 26 cm
Heerlijk frisse abrikozen op een luxe bodem, met decoratie van gehakte hazelnoten.

Art nr. 78110216 Nieuw
1 stuk
1570 gram
Ca. 9 uur ontdooien op 4-7°C.

Vegan bananen walnotentaart ø 24 cm, 12 punten
Rijke laag haverdrinkcrème op een sappige basis van bananenbrood met walnoten en een decoratie van pistaches.

Art nr. 78110126 Nieuw
1 stuk
980 gram
Ca. 9 uur ontdooien op 4-7°C.

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

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

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

Art nr. 78109551
72 stuks
65 gram
2 uur ontdooien op 4-7°C.

Dieetgebak

Slagroomtruffels 13 g, ø 3,5 cm
Glutenvrije ambachtelijke truffels met heerlijke slagroomvulling.

Art nr. 70006075 Nieuw
2 zakken van 2000 gram
4000 gram
Ca. 2 uur uitgepakt ontdooien op 4-7°C.

Karamel hazelino ø 8 cm
Glutenvrij hazelnootschuim met karamelcrème, karamel en hazelnootkrokant.

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

Mokka hazelino ø 8 cm
Glutenvrij hazelnootschuimgebakje met mokkacrème en chocoladedecoratie.

Art nr. 70008455
16 stuks
70 gram
3-4 uur uitgepakt ontdooien op 6-7°C.
Op kamertemperatuur: 1 uur

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

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

Glutenvrij en lactose-arm chocoladegebak
Rijstmeel chocoladecake met lactose-arme room en cacao.

Art nr. 78108746
12 stuks
109 gram
8 uur uitgepakt 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.

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

Eenpersoons patisserie en desserts

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

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

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

Art nr. 400022167
30 stuks
120 gram
12 min. 180°C.

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

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

Maxi frambozen macaron
Grote frambozenmacaron, gevuld met vanillemousse, frambozen en lychees.

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

Eclair gourmand chocolat
Luxe éclair, gevuld met chocolade banket-bakkersroom en chocoladefondant decoratie.

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

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

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

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

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

Petits fours en friandises

Mini macarons
De originele Franse macarons: luchtige amandel-koekjes, gevuld met een onweerstaanbare ganache.

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

Petit excellent
Heerlijke mini gebakjes: dacquoise, tahiti, limoen, peer, framboos, karamel en javanais.

Art nr. 70002360 Nieuw
63 stuks
40 gram
Ca. 2-3 uur ontdooien op 4-7°C.

Bombino's midi gebak ø 5 cm
Roomboter amandelkoekjes met een bomba van aardbeien, sinaasappel of chipolata.

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

Petit four rijk & rood
Luxe petits fours in twee soorten: wit (met champagne) en rood (red velvet).

Art nr. 70007032 Nieuw
16 stuks
45 gram
Ca. 2-3 uur ontdooien op 4-7°C.

Brownie plaatgebak
Klassieke mini brownie met een overheerlijke chocoladecrème en stukjes walnoot.

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

Frambozen cheesecake plaatgebak
Kruimeldeegbodem met romige frambozen-cheesecake op basis van kwark en zure room.

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

Black Forest cake 6 x 6 x 4 cm
Chocoladecake met chocolade roomvulling en chocolade decoratie.

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

Tiramisu cake 6 x 6 x 4 cm
Klassieke combinatie van mascarpone, koffie en cacao.

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

Aardbeien slagroomgebak 4,8 x 4,8 x 4 cm
Slagroom en yoghurt aardbeiengebakje op een Wener cakebodem.

Art nr. 78107350
24 stuks
55 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 nr. 78107286
24 stuks
46 gram
3 uur ontdooien op 4-7°C.

Blueberry skyr gebak 5 x 5 x 4 cm
Chocolade muffincake met luxe topping van skyr en bosbessen.

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

Dat is de kracht van
het ambacht!

TOP BAKKERS

Met een uniek coöperatief netwerk van ambachtelijke bakkers kunnen wij overal in Nederland lokaal bakken en dagvers leveren. Dit vullen wij aan met een vriesvers assortiment van regionale, landelijke en internationale specialiteiten.

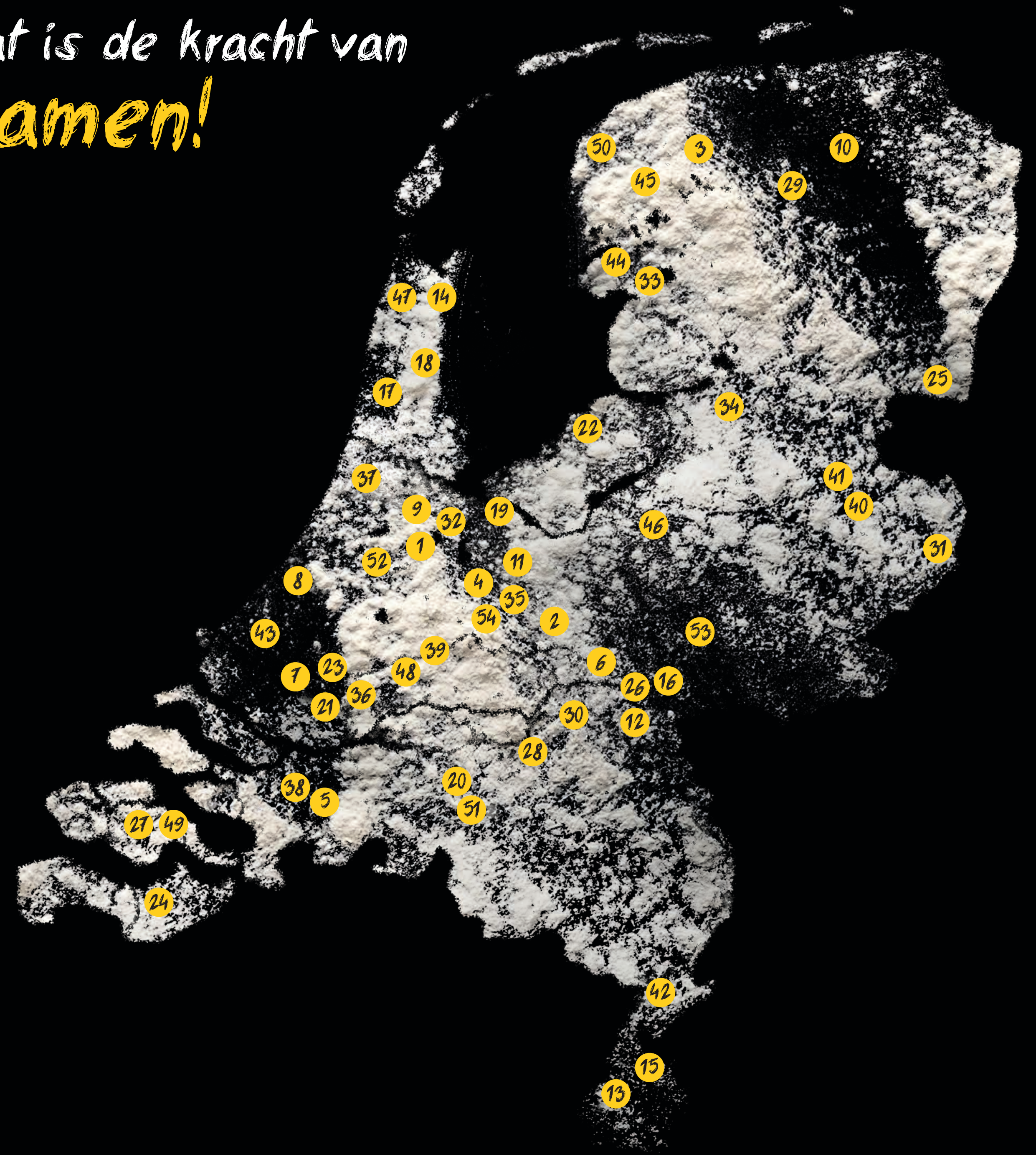
EERLIJK
Wat je ziet is wat je krijgt. Dat zit in onze genen!

CREATIEF
Wij zijn vindingrijk en origineel. In het klein en in het groot!

DAADKRACHTIG
Wij zijn energiek en houden van de mouwen opstropen. Elke dag weer!

COÖPERATIEF
Onze onderlinge samenwerking biedt veel mogelijkheden.

Dat is de kracht van
samen!



1. almost ready frozen
2. bakker bos
3. bakker v/d Berg
4. bakker van Eekeren
5. Bakker Wim
6. Ad Bos De Echte Bakker
7. bakker Ammerlaan
8. Ammerlaan de Bakkers
9. bakkerij bartels
10. Bakkerij Beukeveld
11.
12. De Haas bakkers sinds 1901
13. Bakkerij De Lekkerbek
14. Bakkerij Dunselman
15. Hagedoren De Echte Bakker
16. Bakkerij Holleman
17. Lekkere BAKR
18. Bakker Koning
19. Kwakman De Echte Bakker
20. Brood- & Banketbakkerij Leo Geerts
21. POT bakkers sinds 1820
22. Brood- en Banketbakkerij Prins Lelystad - Dronten
23. Topbakker Remmerswaal
24. bakkerij Rosseeuw
25. Sieben De Echte Bakker
26. Bakkerij 't Kraayennest
27. Bakkerij 't Zand
28. Bakkerij van Doorn bijzonder lekker!
29. van Esch ambachtelijke bakker
30. De Bakkers Lamers
31. Bakkers van Alink
32.
33. breimer's bakkerij
34. Wim Blom
35. vB
36. Casteleijn bakker
37. De Haarlemse Bakker
38. de Rooy brood & banket
39. John Treur De Echte Bakker
40. Meinders De Echte Bakker
41. van der Goot De echte Bakker
42. Bakkerij Jos Puts
43. Roodenrijs
44. Bakkerij Meinsma
45. Posthuma De Echte Bakker
46. Schreuder uw streekbakker
47. Bakkerij Slijkerman
48. Speciaalbakkerij van der Grijn
49. Bliek Meesterbakkers
50. Van der Kloet
51. Vermeulen & Den Otter
52. Vooges
53. Bakkerij Koenen
54. Brood by Alex

Bakkers waar wij mee samenwerken

Wij werken samen met ambachtelijke bakkerijen in binnen- en buitenland. We gaan altijd voor kwaliteit en smaak en selecteren alleen de producten waar onze Top Bakkers ook achter staan.

Bakkerij Van der Kloet

De geschiedenis van Bakkerij Van der Kloet in Franeker gaat terug naar 1919. In het pand aan de Eise Eisingastraat was toen al een bakkerij gevestigd die werd overgenomen door de familie Van der Veen. In 1994 is Bakkerij Van der Kloet overgenomen en ging de bakkerij verder onder deze naam. In 2004 werd een nieuwe, moderne en centrale bakkerij gebouwd. Van daaruit worden zes eigen winkels in de regio van Franeker van brood en banket voorzien.

“Bakkerij Van der Kloet is onze trotste leverancier van Fries suikerbrood. Landelijk en vriesvers verkrijgbaar via Almost Ready Frozen.”

Bakkerij Van der Kloet levert via Top Bakkers dagvers brood en banket aan supermarkten op Vlieland, Terschelling en Ameland, maar ook op de vaste wal aan horecabedrijven en zorginstellingen. Iedere ochtend liggen er verse kwaliteitsproducten in de winkels die met passie zijn bereid. Heel Franeker en wijde omgeving smult van de overheerlijke, dagverse ambachtelijke producten die worden gebakken door Bakkerij Van der Kloet.

Patisserie Unique

Patisserie Unique bestaat sinds 2003 en is begonnen als een samenwerking tussen twee banketbakkerijen. Inmiddels zijn er zevenendertig kleine en middelgrote banketbakkerijen bij aangesloten. Allen onderscheidend in de markt door het assortiment van hoge kwaliteit en de ambachtelijke werkwijze.

“Patisserie Unique is onze trotse leverancier van ambachtelijk banket van de beste kwaliteit. Gemaakt met de beste ingrediënten. Vriesvers verkrijgbaar via Almost Ready Frozen.”

De producten worden bereid met de beste kwaliteit grondstoffen. Bijvoorbeeld grasboter, de hoogste kwaliteit roomboter die op de meest diervriendelijke wijze wordt geproduceerd. Voor de bereiding van patisserieproducten worden uitsluitend scharrelei gebruikt. Valrhona en Callebaut zijn de absolute favorieten voor de producten met chocolade.

Bakkerij 't Kraayennest

De familie Van Kraaij bakt al sinds 1937 ambachtelijk brood. De eerste bakkerij werd geopend in Wijchen en de geur van de bakkerij was in de hele straat te ruiken. In de jaren zestig neemt de volgende generatie Van Kraaij de bakkerij over en wordt het aantal winkels uitgebreid. Sinds 2012 staat er een centrale bakkerij in Nijmegen, is het aantal winkels gegroeid naar negen stuks en staat de vierde generatie klaar om de zaak voort te zetten.

“Bakkerij 't Kraayennest is onze trotste leverancier van Steengoedbrood. Deze robuuste natuurdesembroden worden op de stenen vloer gebakken. Landelijk en vriesvers verkrijgbaar via Almost Ready Frozen.”

Bakkerij 't Kraayennest levert via Top Bakkers ook dagvers brood en banket aan een breed scala foodservice en foodretail klanten.

Bakkerij Bartels

Bakkerij Bartels is al bijna honderd jaar (sinds 1925) dé ambachtelijke bakker voor regio Amsterdam. Tegenwoordig wordt er zeven dagen per week gebakken en gaat er een breed assortiment aan brood, viennoiserie, patisserie, gebak en hartige producten naar hotels, restaurants, groothandels en relaties in retail en catering.

“Bakkerij Bartels is onze trotse leverancier van briochebollen, gevlochten briochebrood, breekbroden en desembrood. Landelijk en vriesvers verkrijgbaar via Almost Ready Frozen.”

Bakkerij Bartels levert via Top Bakkers ook dagvers brood en banket aan een groot aantal foodservice en foodretail klanten.

Coup de Pates

Coup de Pates is opgericht in 1990 door patissier Bernard Hubert en ontstaan vanuit de filosofie dat je met de beste ingrediënten, samen met bakkers en chef-koks gedenkwaardige producten kunt creëren. Een geweldige smaak, kwaliteit en consistentie staan voorop. Met veel passie worden in de bakkerijen kwaliteitsproducten bereid, die de gebruikers dagelijks veel werk uit handen nemen. De producten zijn eenvoudig te bereiden en van een uitstekende en constante kwaliteit.

“Coup de Pates is de Franse partner van ARF voor kwalitatief hoogstaande convenience diepvriesproducten, die innovatieve oplossingen biedt voor iedere uitdaging op bakkerijgebied.”

Brood en banket
om je vingers bij af te likken

Wij helpen om onderscheidend te zijn met brood en banket en creëren meerwaarde bij elk eetmoment van de dag. Dit vullen we in met verleidelijk lekkere producten!

Ben je benieuwd naar de smaak en kwaliteit van onze producten?

almost ready frozen

info@almostreadyfrozen.nl
020 - 511 08 48
almostreadyfrozen.nl

TOP BAKKERS

info@topbakkers.nl
055 - 599 82 22
topbakkers.nl