

almost
ready
frozen

Verleidelijk lekkere bakkerijproducten

BROOD | VIENNOISERIE | TRAITEUR | PATISSERIE

onderdeel van



top
bakkers
groep



Halffabricaten



Bake-off

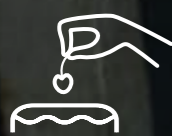


Kant-en-klaar

catalogus
2025

Al 10 jaar een begrip binnen bakkerijen, hotellerie, horeca, foodservice en foodretail.

Wij zijn specialisten in halffabricaten, bake-off en fully baked brood & banket. Wij werken samen met de beste bakkerijen in binnen- en buitenland.



Halffabricaten

Alles zelf maken is ieders liefste wens, maar vaak is dat simpelweg niet mogelijk. Onze halffabricaten worden gemaakt door ambachtelijke bakkers, waarbij kwaliteit en gemak centraal staan.



Bake-off

De makkelijkste manier om altijd en snel vers brood en banket te serveren. Nooit meer te veel of te weinig brood in huis. Het (af) bakken is een fluitje van een cent.



Kant-en-klaar

Alleen ontdooien en serveren. Deze producten zijn veelal in de categorie patisserie te vinden, maar we hebben bijvoorbeeld ook brood en Deense koffiebroodjes in het kant-en-klare assortiment. Voor elke situatie hebben wij een oplossing.

Bestellen kan via almostreadyfrozen.nl

Wilt u meer weten, een offerte ontvangen of een account aanvragen? Neem dan contact op met onze binnendienst. Wij helpen u graag met het maken van de juiste keuze.

Contact

085 - 484 22 00 orders@almostreadyfrozen.nl

Maak kennis met onze verleidelijk lekkere bakkerijproducten

- + Een veelzijdig assortiment
- + Eenvoudige bereidingen
- + Lokale specialiteiten



CONCEPTEN

Pagina 42



INSPIRATIE

Pagina 84



BAKKERIJEN

Pagina 90



TOP BAKKERS GROEP

Pagina 92



ASSORTIMENT

BROOD

Rustiek brood	8
Rustiek brood met zuurdesem	9
Groot brood	13
Breekbrood	14
Luxe brood	15
Stokbrood	16
Eenpersoons stokbroodjes	18
Wereldbrood	22
Italiaans brood	24
Klein brood	26
Mini	30
Glutenvrij brood	31
Brioche- en hamburgerbroodjes	32

VIENNOISERIE

Danish pastries	36
Voorgerezen en gebakken	37
Assortiment Bridor voorgerezen	39

TRAITEUR

Hartige croissants en snacks	50
Hartige Franse taartjes	53
Hartige madeleines	55
Pizzella	57

PATISSERIE

Zoete snacks en koffiebroodjes	61
Halffabricaat banketproducten	64
French toast en muffins	66
Bars, brownies en cakes	68
Diverse taarten	70
Vegan gebak	72
Dieetgebak	73
Eenpersoons patisserie en desserts	74
Cannoli	77
Amandelkoekjes	79
Petits fours en friandises	81





BROOD

Een uniek en veelzijdig assortiment bake-off en fully baked brood met uitnodigende smaken.



Pain des Landes





Tarwebrood met gerst, haver, gierst, maïs, boekweit, sesamzaad, lijnzaad, zonnebloempitten en maïsgries.

-  100070223
-  6 stuks
-  800 gram
-  10-12 min. 190-210°C



Pain boulot





Krokant Frans witbrood met griesmeel van durumtarwe, zeezout en aardappelvlokken.

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



Boulot campagne





Steenoven gebakken tarwebrood met zonnebloempitten, appelmoes, hazelnoten en pompoenpitten.

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



Pain d'antan donker





Tarwebrood met lijnzaad, sesamzaad en roggebloem.

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



Pain d'antan wit





Tarwebrood met rogge.

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



Englisches rosinenbrot





Luxe brood met hazelnoten, rozijnen, roggedesem, honing, aardappelvlokken en zeezout.

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



Desem large wit





Desem tarwe-roggebrood met extra vergine olijfolie.

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



Desem large bruin





Desembrood met tarwebloem, volkorenmeel, roggebloem en extra vergine olijfolie.

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



Desem large meergranen





Desembrood met tarwebloem en tien verschillende granen en zaden.

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



Grand Pochon





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

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



Grand Céréancier





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

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







Natursauerteig malzbrot

Bruin meergranenbrood met tarwe- en roggebloem, zonnebloempitten, lijnzaad, zuurdesem, zeezout en royale decoratie.

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





**Spelt boule**

Rond brood van tarwebloem, 19% spelt, speltdesem, zonnebloempitten, aardappelvlokken, appelvezels en maïsmeel. Bron van vezels 4,8%.

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





**Desem vloerbrood met spelt**

Vloerbrood van speltbloem, zonnebloempitten, gerstemoutmeel, lupinegrits, sesamzaad, roggedesem, rogge- en sojabloem.

-  70400
-  6 stuks
-  600 gram
-  8-9 min. op 180-190°C





**Pain rustique wit**

Rustiek brood van tarwe- en roggebloem.

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





**Pain maxigrains**

Krokant tarwe-roggebrood met grove sojagrits, lijnzaad, zonnebloempitten en sesam.

-  6203218
-  12 stuks
-  600 gram
-  23-25 min. 190°C





NIEUW**Pain céréalia**

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

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





**Französisches landbrot**

Ambachtelijke witte desembol met volkoren tarwemeel, roggedesem, volkoren roggemeel, sesamzaad en aardappelvlokken.

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





**Authentiek brood met rogge**

Desembol met tarwebloem, roggebloem, rogge volkorenmeel en zeezout.

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





**Pain soleil**

Witte tarwebol met een krokante korst.

-  6211531
-  12 stuks
-  500 gram
-  23-25 min. 200°C





**NIEUW****Pavé rustique fibres & omega Label Rouge**

Vezelrijk rechthoekig brood van Label Rouge tarwemeel, lijnzaad, chiazaad, zonnebloempitten, griesmeel, havervlokken en boekweitvezels.

-  1100340065
-  20 stuks
-  400 gram
-  20-25 min. 190°C

**Pavé rustique met granen**

Rechthoekig brood van 62% granen (Label Rouge tarwebloem, havermout, gierst, maïsmeel, tarwemoutmeel, zonnebloempitten en lijnzaad).

-  1100340068
-  20 stuks
-  400 gram
-  20-25 min. 190°C



Groot brood



STEENGOEDBROOD®

Bereid met natuurlijke ingrediënten en in de steenoven gebakken voor een krokante korst en een stevige, open structuur.

Robuust donker brood

Bruin brood met tarwe, gerst, gierst, rogge, lijnzaad, tarwevlokken en sesamzaad.

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



Robuust maïsbrood

Wit tarwemaïsbrood met decoratie van maïsgries.

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



Robuust witbrood

Wit tarweroggebrood, gedecoreerd met roggebloem.

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



Vloergebakken volkorenbrood

Op de stenen vloer gebakken 100% volkoren tarwebrood met een krokante korst.

Art nr. 98101007
 6 stuks
 800 gram
 10 min. 180°C

NIEUW



Boerenbreed wit in bakzak

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

Art nr. 98102005
 5 stuks
 6 x 800 gram
 6 min. 200°C



Multikoren donker in bakzak

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





Art nr. 98102006
 5 stuks
 6 x 800 gram
 6 min. 200°C



Breekbrood

Marguerite wit

Handgevormd breekbrood van tarwemeel met een krokante korst.





-  500000226
-  20 stuks
-  400 gram
-  20 min. 175-180°C

NIEUW



Marguerite meergranen





Handgevormd breekbrood van tarwe- en roggebloem, sesamzaad, havervlokken, maanzaad en lijnzaad.

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



Pochon Lalos





Rustiek tarwebrood met een lichte smaak van boekweit zuurdesem volgens recept van Frédéric Lalos.

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



Desem rustieke witte bol





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

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



Desem rustieke donkere bol

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





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



Luxe brood

Brioche tressée





Handgevormd briochebrood uit Bretagne, met scharreleieren en boter.

-  1100440131
-  7 stuks
-  400 gram
-  3 uur ontdooien op kamertemperatuur



Fries suikerbrood





Origineel smeug suikerbrood uit Franeker met een vleugje natuurlijk sinaasappelaroma.

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



Brioche suikerbrood





Luchtig suikerbrood van roomboter briochedeeg.

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



Pain aux fruits

Heerlijk broodje voor kaas gevuld met rozijnen, gedroogde abrikozen, amandelen en hazelnoten.

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







Maak in een handomdraai een mooi voorgerecht met **suikerbrood**



Stokbrood

Baguette ancienne





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

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



Baguette rustiek desem





Ambachtelijke grote baguette van tarwe- en roggebloem.

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



Baguette





Het meest bekende dunne en krokante Franse stokbrood.

-  110061234
-  36 stuks
-  280 gram
-  9-14 min. 200-220°C



Baguette céréales





Vezelrijke meergranen baguette met Label Rouge tarwemeel.

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



Bouchette céréalia (desem)





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

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



Fitness baguette





Meergranen stokbrood met tarwebloem, roggebloem, volkoren tarwemeel, zonnebloempitten, soja, havervlokken, lijnzaad en sesamzaad.

-  500020447
-  30 stuks
-  350 gram
-  10-12 min. 190°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. 190-210°C



Baguette caractère (desem)





Ambachtelijke korte desembaguette van T65 tarwemeel, maïsmeel, tarwedeseem en uitzonderlijk luchtig kruim. Baguette met een optimale houdbaarheid.

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



Pain parisien





Tarwebloem stokbrood, ook pain restaurant genoemd, met veel kruim en een dunne krokante korst.

-  110061217
-  22 stuks
-  440 gram
-  9-14 min. 200-220°C



Baguette épi (korenaar)





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

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



Peperoni flûte





Handgevormde baguette met 13% groene peperoni pepers.

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



Olijven couronne

Rond gebakken ambachtelijk tarwestokbrood met 15% zwarte olijven.

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



Eenpersoons stokbroodjes

Fitness baguette half

Halve tarwe-rogge baguette met havervlokken, lijnzaad, sesamzaad en zonnebloempitten.

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



Spitzkorn meergranen desem

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

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



Stokbroodje wit

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

Art nr. 602103135
 60 stuks
 105 gram
 11-13 min. 180°C



Fitness petit pain

Bruin meergranenbroodje met tarwe- en roggebloem, volkoren tarwemeel, zonnebloempitten, sojabonen, havervlokken, lijnzaad en sesamzaad.

Art nr. 500000416
 50 stuks
 100 gram
 10 min. 190°C



Demi baguette wit

Bruin tarwestokbroodje van tarwebloem en volkoren tarwemeel. Lengte 20 cm.

Art nr. 110061231
 60 stuks
 140 gram
 9-14 min. 200-220°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



Stokbroodje bruin

Heerlijk krokant bruin broodje met dunne korst. Lengte 20 cm.

Art nr. 602103138
 60 stuks
 105 gram
 11-13 min. 180°C



Cristallino ½ baguette

Kant-en-klaar voorgesneden zuurdesem stokbroodje.

Art nr. 7763441
 48 stuks
 85 gram
 50 min. ontdooien op kamertemperatuur



Spitzkorn wit desem

Ambachtelijk hand-ingesneden rustiek tarwedeseembroodje met rogge.

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



Demi baguette dark prestige

Spits toelopend "barra" tarwebroodje met tarwegries, haver- en roggevlokken, zemelen, gerst, lijnzaad, gierst en zonnebloempitten.

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





Wereldbrood

Pide wit met lijnzaad

Vezelrijk platbrood met een smaakvolle textuur en knapperige korst. Om te beleggen en als breekbrood.

Art nr. 100060051 **NIEUW**
 8 stuks
 400 gram
 Ontdooien, of 5-6 min. 200°C



Pita broodje

Traditionele, ambachtelijke pita met een luchtige kern en een subtiele natuurlijke smaak. Op een stenen vloer gebakken.

Art nr. 100060052 **NIEUW**
 77 stuks
 60 gram
 Ontdooien, of 2-3 min. in oven of onder grill.



Simit met sesam

Turkse bagel met een heerlijke sesamkorst en boordevol vezels. Hét iconische streetfood van Turkije!

Art nr. 100060050 **NIEUW**
 20 stuks
 2 x 100 gram
 Ontdooien, of 2-3 min. 200°C



Libanees flatbread wit

Door de zachte structuur is dit ambachtelijke, vezelrijke en neutrale flatbread buitengewoon veelzijdig in gebruik.

Art nr. 100060060 **NIEUW**
 20x5 stuks
 320 gram
 Ontdooien



Libanees flatbread volkoren

100% volkoren flatbread met een volle graansmaak. Voedzaam en rijk aan vezels.

Art nr. 100060061 **NIEUW**
 20x5 stuks
 320 gram
 Ontdooien



Libanees flatbread spinazie

Dit flatbread is rijk aan vezels, vitaminen en ijzer. Maak hiermee de lekkerste trendy en voedzame gerechten!

Art nr. 100060062 **NIEUW**
 20x5 stuks
 320 gram
 Ontdooien



Libanees flatbread rode biet

Door de rode biet heeft dit vezelrijke flatbread een natuurlijke zoetheid. Voor warme en koude bereidingen.

Art nr. 100060063 **NIEUW**
 20x5 stuks
 320 gram
 Ontdooien



Libanees flatbread wortel

De verrijking met wortels zorgt voor een heerlijke ervaring en een voedzame en vezelrijke keuze.





Art nr. 100060064 **NIEUW**
 20x5 stuks
 320 gram
 Ontdooien



Italiaans brood

Focaccia tradizionale





Authentieke Italiaanse focaccia van 00 tarwebloem, zonnebloemolie en aardappelvlokken. Veelzijdig te gebruiken.

-  100060740
-  5 stuks
-  700 gram
-  4-5 min. 185-190°C



Ciabatta





Handgevormde ciabatta van tarwebloem en 1% olijfolie.

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



Italiaanse bol oregano





Grote witte bol met olijfolie en oregano.

-  60435
-  50 stuks
-  120 gram
-  6-8 min. 210°C



Ciabatta naturel





Handgevormde, in steenoven gebakken witte ciabatta van tarwebloem.

-  500000941
-  60 stuks
-  110 gram
-  9-11 min. 190°C



Ciabatta dark





Handgevormde, in steenoven gebakken ciabatta van tarwebloem met lijnzaad, sesamzaad en aardappelvlokken.

-  500000942
-  60 stuks
-  110 gram
-  9-11 min. 190°C



Panini grill naturel





Voorgesneden broodje met grillstrepen voor de contactgrill of oven.

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



Flaguette nature

Rond broodje in focacciastijl van tarwe- en roggebloem, gist, zuurdesem en extra vergine olijfolie.

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



Flaguette Méditerranée





Rond broodje in focacciastijl van tarwebloem, zwarte olijven, roggebloem, gedroogde tomaten, desem, extra vergine olijfolie en kruiden.

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



Flaguette meergranen

Rond broodje in focacciastijl van tarwebloem, havergrutten, sojagrits, lijnzaad, roggebloem, zonnebloempitten, tarwevlokken en grove roggegranen.

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







Maak in een mum van tijd de lekkerste broodjes klaar. Beleg de grote **focaccia tradizionale** in één keer, daarna alleen nog even doorsnijden.



Klein brood

Multikorenbol





Witte meergranenbol met havervlokken, sesamzaad, lijnzaad, zonnebloempitten, gierst, maïsgries, havermoutvlokken, boekweitgrutten en sojagrits.

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



Rustica bol nature potato





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

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



Rustica bol dark potato





Rustieke, in steenoven gebakken donkere krokante bol van tarwebloem, aardappelvlokken en gerstemout.

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



Pretzel speltbol (brezel)





Pretzelbroodje van spelttarwemeel met pompoen- en zonnebloempitten, bestrooid met lijnzaad en sesam.

-  100060750
-  90 stuks
-  100 gram
-  3 min. 160°C



Spelt boule potato





Krokante speltbol met aardappelvlokken, zonnebloempitten, sesam en maanzaad.

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



Kornbol





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

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



Pretzel (brezel)





Ambachtelijke pretzel, geleverd met zeezout.

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



Bagel wit sesam

Karakteristiek rond broodje met een gat in het midden met een decoratie van sesamzaad.





-  63005
-  32 stuks
-  85 gram
-  5-6 min. 200°C

NIEUW



Bagel meerzaden

Karakteristiek rond broodje met een krokante korst en veel verschillende zaden.





-  63010
-  32 stuks
-  85 gram
-  5-6 min. 200°C

NIEUW



Tijgerbol

Harde witte bol met een extra krokante tijgerkorst van rijstemeel.





-  100021383
-  30 stuks
-  70 gram
-  5 min. 210°C

NIEUW



Ruitbroodje Tradi-nature wit





Rustiek broodje van tarwe- en roggebloem.

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







Ruitbroodje Tradi-grains meergranen

Rustiek broodje van tarwe- en roggebloem, havergrit, lijnzaad, zonnebloempitten, tarwevlokken en sesamzaad.





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







Petit pain wit*Witte tarwe petit pain. Lengte 17 cm.*

-  9059869
-  75 stuks
-  85 gram
-  10-12 min. 180-200°C





**Kaiserbrötchen***Krokant Duits tarwebroodje met zuurdesem, gist, raapzaadolie en een karakteristiek patroon.*

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





**English muffin***Engelse muffin (snack toasty) van tarwebloem, maïsgriesmeel, volkoren tarwe- en roggebloem.*

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





**Pain rectangulaire multicéréales***Rechthoekig meergranenbroodje, bereid met Label Rouge tarwemeel en zes verschillende granen.*

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





**Petit pain bruin***Bruine tarwe petit pain. Lengte 17 cm.*

-  9059877
-  75 stuks
-  85 gram
-  11-13 min. op 180°C





**Pompoenbroodje***Krokant tarwe-roggebroodje, royaal gedecoreerd met pompoenpitten.*

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





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

-  61750
-  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.*

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

**Schnittbrötchen (Duitse bol)***Klassiek Duits desembroodje met dunne krokante korst.*

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

**Kampioentje***Meergranenbroodje met zonnebloempitten, havervlokken, roggebloem, maanzaad, lijnzaad, sesamzaad en roggevlokken.*





-  100060755
-  100 stuks
-  85 gram
-  9-14 min. 200-220°C



Mini broodjes

Mini bagel sesam

Kleine bagel met een krokante korst en een decoratie van sesamzaad.





-  70036178
-  80 stuks
-  50 gram
-  4 min. 200°C

NIEUW



Petit pain finedor





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

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



Mini longuet mix





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

-  60735
-  80 stuks (4 x 20)
-  40 gram
-  8-10 min. op 200-210°C



Assortiment van vier petits pains






Krokante mini broodjes: campagne, rogge, volkoren en sesam oregano.

-  400029480
-  180 stuks (4 x 45)
-  35 gram
-  10 min. 210°C



Assortiment van vier mini pretzel broodjes





Zachte mini broodjes: naturel, met sesam, maanzaad en sesam-lijnzaad.

-  100060765
-  160 stuks (4 x 40)
-  35 gram
-  Ontdooien, of  3-5 min. 160°C



Petit pain à l'ancienne

Klassiek Frans minibroodje van tarwebloem met een krokante korst.

-  6211689
-  80 stuks
-  40 gram
-  8 min. 200°C





NIEUW



Glutenvrij brood

Glutenvrij rozijnenbrood gesneden





Brood van 22% rozijnen, tapiocazetmeel, rijstbloem, maïszetmeel, aardappelzetmeel en vlozaadvezel.

-  97009322
-  12 stuks
-  350 gram
-  30 minuten ontdooien op kamertemperatuur



Glutenvrij goudblond gesneden





Lichtbruin brood van tapiocazetmeel, rijstbloem, maïszetmeel, aardappelzetmeel en vlozaadvezel.

-  97009321
-  12 stuks
-  350 gram
-  30 minuten ontdooien op kamertemperatuur



Glutenvrij witbrood gesneden





Brood van tapiocazetmeel, rijstbloem, maïszetmeel, aardappelzetmeel en vlozaadvezel.

-  97009320
-  12 stuks
-  350 gram
-  30 minuten ontdooien op kamertemperatuur



Glutenvrij meerzaden broodje





Mono verpakt voedzaam en vezelrijk broodje van maïszetmeel, rijstbloem, lijnzaad, zonnebloem- en pompoenpitten, sesamzaad en maanzaad.

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



Glutenvrij broodje

Mono verpakt smakelijk broodje van maïszetmeel, rijstmeel en soja-eiwit. ø ca. 8,5 cm

-  400841720
-  24 stuks
-  60 gram
-  2 uur ontdooien op kamertemperatuur



HAPPY BAKERS






Scan en bekijk het complete glutenvrije assortiment.

Brioche- en hamburgerbroodjes

GIGA Burger Broodje





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

-  100213612
-  12 stuks
-  135 gram
-  30 minuten ontdooien op kamertemperatuur



Pretzel speltbol (brezel)

Pretzelbroodje van spelttarwemeel met pompoen- en zonnebloempitten, bestrooid met lijnzaad en sesam.

-  100060750
-  90 stuks
-  100 gram
-  3 min. 160°C



Vegan witte bol met witte en zwarte sesam





Witte tarwebol met decoratie van wit en zwart sesamzaad.

-  100070300
-  45 stuks
-  80 gram
-  30 minuten ontdooien op kamertemperatuur



Brioche hotdog bun sesam





Briochepunt met decoratie van wit en zwart sesamzaad.

-  100070234
-  28 stuks
-  80 gram
-  20-30 minuten ontdooien op kamertemperatuur



Cristallino burger bun





Delicaat desem (burger-) broodje met fijne korst van tarwemeel, ø ca. 11 cm.

-  7788833
-  60 stuks
-  75 gram
-  20-30 minuten ontdooien op kamertemperatuur



Crystal kornspitz burger bun





Voorgesneden broodje met 14 granen, zaden, specerijen, een hoog gehalte aan vezels, vitaminen en mineralen, ø 11 cm.

-  7769856
-  60 stuks
-  70 gram
-  20-30 minuten ontdooien op kamertemperatuur



Brioche naturel





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

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



Brioche rood





Rood roomboter briochebroodje met rode bietenpoeder.

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



Briochebol met witte en zwarte sesam





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

-  100070209
-  48 stuks (12 x 4)
-  70 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren



Brioche zwart met sesam





Zwarte roomboter briochebol, gekleurd met inktvisinkt, met een decoratie van sesamzaad.

-  10007068
-  45 stuks
-  80 gram
-  30 minuten ontdooien op kamertemperatuur



Mini brioche naturel

Mini roomboter briochebroodje.

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





VIENNOISERIE





De allerlekkerste en onweerstaanbare producten uit de beste Europese bakkerijen.

Danish pastries

Voorgerezen en afgebakken

Cinnamonbun





Heerlijk Deens koffiebroadje van gistdeeg in papercup met smeuge kaneelvulling en fondantdecoratie.

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



Roulé cannelle





Roomboter spiraalvormig kaneelbroodje met fijne kaneelsmaak.

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



Voorgerezen roombotercroissant premium





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

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



Koffiebroadje met rozijnen roomboter





Rond bladerdeegbroodje gevuld met 26% basketbakkersroom, 14% boter en 7% rozijnen.

-  78530
-  60 stuks
-  100 gram
-  20-22 min. 180°C



Roomkrakeling





Krokante bladerdeeg krakeling, gevuld met een heerlijke vanillecrème.

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



Mini Danish selection





De echte mini Danish pastries: maple pecan, vanillekroon, frambozenkroon, appelkroon en kaneelrol.

-  66550
-  120 stuks (5 x 24)
-  42 gram
-  14 min. 190°-220°C



Croissant recht roomboter





Luchtige croissant met 22% boter.

-  78520
-  80 stuks
-  67 gram
-  18-20 min. 180°C



Meergranen roombotercroissant





Croissant met 19% boter, lijnzaad, zemelen, roggemeel, speltmeel en zonnebloemzaden.

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



Maple pecan

Gevlochten Deens koffiebroadje met 21% vulling op basis van ahornsiroop en 3% pecannoten decoratie.





-  78550
-  48 stuks
-  95 gram
-  17-19 min. 190°C

NIEUW



Chocoladebroodje roomboter





Smakelijk chocoladebroodje met 19% boter en 12% chocolade.

-  78525
-  90 stuks
-  85 gram
-  20-22 min. 180°C



Gebakken roombotercroissant

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

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





Onze Franse partner **voor authentieke viennoiserie- en broodproducten** van superieure kwaliteit.

Assortiment Bridor voorgerezen

Croissant Éclat du Terroir beurre Charentes-Poitou AOC®

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

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



Croissant Éclat du Terroir beurre fin

Croissant van uitzonderlijke kwaliteit door de zorgvuldige en lange laminatie van het deeg en de lange rijstijden.

- Art nr. 3040677
- 60 stuks
- 80 gram
- 15-18 min. 165-170°C

NIEUW



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







Pain aux raisins beurre

Koffiebroodje met heerlijke banketbakkersroom en rozijnen.

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





**Bun'n'Roll beure**

Spiraalvormig viennoisieriedeeg, een fantastische basis voor originele zoete en hartige gerechten.

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





**Pain au chocolat beure**

Krokant chocoladebroodje met twee reepjes chocolade.

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





**Croissant fourré amandes**

Grote croissant met een royale amandelvulling en een krokante topping van amandelen.

-  3035716
-  60 stuks
-  95 gram
-  17-18 min. 165-170°C





NIEUW**Vegan croissant**

Heerlijke vegan croissant met een lichte en knapperige textuur.

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





**Vegan pain au chocolat**

Veganistisch chocoladebroodje op basis van plantaardige vetten en zorgvuldige geselecteerde ingrediënten.

-  3041221
-  60 stuks
-  80 gram
-  15-16 min. 165-170°C





NIEUW**Mini croissant beure**

Kleine roomboter croissant met intense smaak.

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





**Mini pain aux raisins beure**

Mini koffiebroodje met heerlijke banketbakkersroom en rozijnen.

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





**Mini pain au chocolat beure**

Mini chocoladebroodje, met twee reepjes chocolade.

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





**Mix mini paniers aux fruits beure**

Luxe mini roomboter bladerdeegbroodjes met raster in vier smaken: kersen, aardbeien, mango en appel.

-  66357
-  100 stuks (4 x 25)
-  40 gram
-  15-18 min. 170°C





**Assortiment de gourmandises beure**

Knapperige mix van mini kaneelrol, chocolade- en cranberrytwist en roombroodje.

-  66355
-  140 stuks (4 x 35)
-  40 gram
-  15-18 min. 165°C

**Chouquette sucre**

Typisch Frans luchtig roombotersoesje, bedekt met parelsuiker.

-  3039052
-  384 stuks
-  20 gram
-  18-20 min. 185-190°C

NIEUW

BANQUETING ASSORTIMENT

Stel voor ieder moment en gelegenheid een aantrekkelijk assortiment samen. Kies bijvoorbeeld voor amandelkoekjes, mini pretzelbroodjes of hartige madeleines.



Assortiment van vier mini pretzel broodjes

Art nr. 100060765



Assortiment van vier petits pains

Art nr. 77280



Amandel paleisbanket

Art nr. 70002529



Amandel bitterkoekjes

Art nr. 70002526



Fries suikerbrood

Art nr. 60780



Slofbodem roomboter chocolade ø 5 cm

Art nr. 70082035



Slofbodem roomboter red velvet ø 5 cm

Art nr. 400029480



Petite madeleine pesto & parmesan

Art nr. 77125







HIGH TEA

Serveer verleidelijk lekkere producten. Wij bieden bake-off producten om zelf af te bakken of kant-en-klare producten om zo te serveren.



Mini pastel de nata





Portugees mini krokant bladerdeegbakje met een fluweelzachte custardvulling en een vleugje citroen.

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



Frambozen cheesecake plaatgebak





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

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



Mini macarons





Originele onweerstaanbare Franse macarons in 6 smaken: vanille, pistache, koffie, frambozen, citroen en chocolade.

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



Assortiment mini roulés hartig





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

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



Petit pain finedor





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

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



Assortiment van vier petits pains

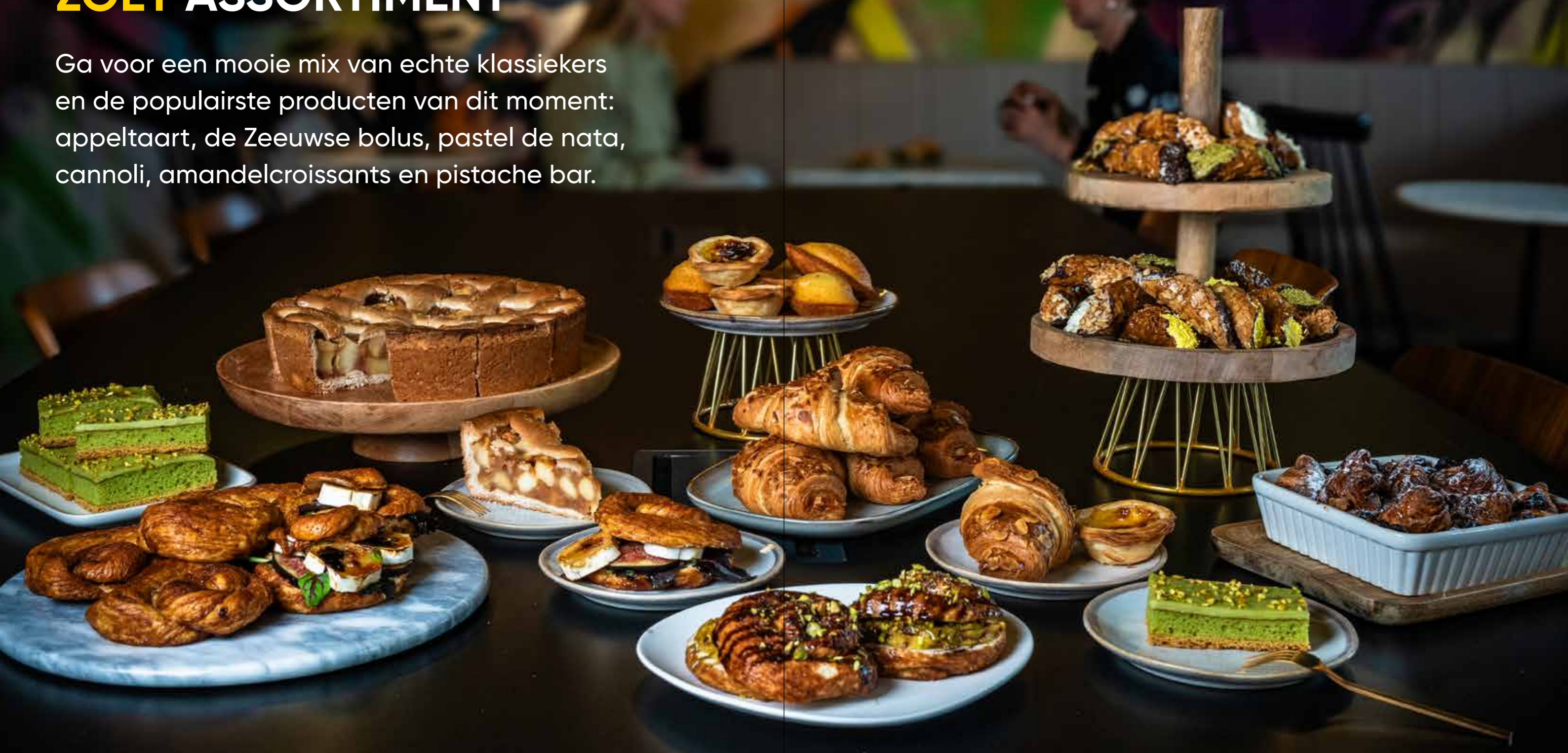
Krokante mini broodjes: campagne, rogge, volkoren en sesam oregano.

-  400029480
-  180 stuks (4 x 45)
-  35 gram
-  10 min. min. 210°C



ZOET ASSORTIMENT

Ga voor een mooie mix van echte klassiekers en de populairste producten van dit moment: appeltaart, de Zeeuwse bolus, pastel de nata, cannoli, amandelcroissants en pistache bar.



Appeltaart

Art nr. 77280



46

Zeeuwse bolus

Art nr. 97006039



Amandel cannoli gevuld met citroencrème

Art nr. 70001001



Mini pastel de nata

Art nr. 1100502873



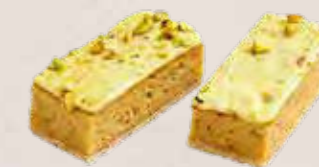
Croissant fourré amandes

Art nr. 3035716



Bar pistache

Art nr. 9800500



47







TRAITEUR

Een assortiment innoverende en klassieke producten die niet alleen praktisch en tijdbesparend zijn, maar ook elke trek van klein tot groot kunnen stillen.

Hartige croissants en snacks

Roomboter kaascroissant





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

-  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.

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



Roomboter super saucijzenbroodje





Goed gekruid saucijzenbroodje met varkens- en rundvleesvulling.

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



Roomboter saucijzenbroodje

Klassiek saucijzenbroodje van roomboter korstdeeg.





-  813985
-  50 stuks
-  118 gram
-  30 min. 185°C

NIEUW



Kalfsgehakt saucijzenbroodje Kwekkeboom





Het lekkerste saucijzenbroodje van Nederland: roomboter korstdeeg gevuld met een roux met 100% kalfsgehakt en een uitgebalanceerde kruidenmix.

-  78001
-  50 stuks
-  100 gram
-  35-40 min. 170-180°C



Vegan saucijzenbroodje

Dit saucijzenbroodje heeft een vegan gehaktvulling met meer dan 15 verschillende kruiden en specerijen.





-  8873301
-  60 stuks
-  110 gram
-  28 min. 180°C

NIEUW



Frikandelbroodje





XL knapperig frikandelbroodje van bladerdeeg met currysaus.

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



Roomboter kaasbroodje





Onweerstaanbaar bladerdeegbroodje met royale vulling van gesmolten kaas en een decoratie van knapperige geraspte kaas.

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



Roomboter kip piri piri broodje

Roomboter korstdeeg met een pittige kip- en piri piri vulling.





-  814064
-  40 stuks
-  110 gram
-  25-30 min. 190-200°C

NIEUW



Pizza swirl bbq chicken

Brooddeeg met durum tarwe en een vulling van barbecuesaus, kip, paprika en Goudse kaas.





-  713601
-  48 stuks
-  100 gram
-  8 min. 180°C

NIEUW



Vega kaasbroodje Old Amsterdam

Krokant margarine bladerdeeg met de pittige en lichtzoete smaak van Old Amsterdam.





-  8874282
-  48 stuks
-  95 gram
-  25 min. 190°C

NIEUW



Kaasstick

Hartige stick met een romige kaas-bechamelvulling en een topping van Emmentaler.





-  3041251
-  60 stuks
-  90 gram
-  16-17 min. 165-170°C





Assortiment mini roulés hartig





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

-  3038928
-  225 stuks (3 x 75)
-  33 gram
-  14 min. 165-175°C



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



Bereid in een paar simpele handelingen
unieke snacks voor een bittergarnituur
of een executive lounge.



Hartige madeleines

Petite madeleine curry & coco

Makeleine met een subtiele en exotische mix van Indiase curry: milde kruiden gecombineerd met de fruitige smaak van ananas en kokosnoot.

Art nr. 77120
100 stuks
13 gram
3 min. 190°C

NIEUW



Petite madeleine pesto & parmesan

Makeleine met een duidelijke pestosmaak. Een perfecte balans tussen de frisheid van basilicum en de delicate smaak van originele Parmigiano Reggiano.

Art nr. 77125
100 stuks
13 gram
3 min. 190°C

NIEUW



Petite madeleine olives & herbes de Provence

In deze mediterrane makeleine wordt de smaak van zwarte olijven versterkt door een subtiel vleugje Provençaalse kruiden.

Art nr. 77130
100 stuks
13 gram
3 min. 190°C

NIEUW



Petite madeleine cheddar & emmental

Makeleine met gesmolten cheddar, gegratineerd met Emmentaler.

Art nr. 77135
100 stuks
13 gram
3 min. 190°C

NIEUW









De lekkerste handgemaakte pizza

met ingrediënten van de beste kwaliteit. Het deeg krijgt 48 uur de tijd om te rusten en te rijzen en wordt vorgebakken in een authentieke steenoven. Pizzella is dé ideale snack aan tafel of on-the-go.

Pizzella

Pizzella Margherita





Ambachtelijke ovale steenovenpizza met fior di latte mozzarella en verse tomatensaus. Afmeting 13 x 25 cm.

-  78600
-  12 stuks
-  200 gram
-  6 min. 250°C,
90 sec. TurboChef
3 min. Pizzella oven



Pizzella 4 cheese





Ambachtelijke ovale steenovenpizza met verse tomatensaus, blauwe kaas, fior di latte mozzarella, gerookte provolone kaas en provolone. Afmeting 13 x 25 cm.

-  78603
-  12 stuks
-  235 gram
-  6 min. 250°C,
90 sec. TurboChef
3 min. Pizzella oven



Pizzella pepperoni





Ambachtelijke ovale steenovenpizza met fior di latte mozzarella, verse tomatensaus, 8% pittige salami en kruiden. Afmeting 13 x 25 cm.

-  78601
-  12 stuks
-  225 gram
-  6 min. 250°C,
90 sec. TurboChef
3 min. Pizzella oven



Tomato pizza base





Ambachtelijke steenoven pizzabodem met tomatensaus, de basis voor iedere topping. ø 29 cm.

-  78620
-  24 stuks
-  290 gram
-  6 min. 250°C,
90 sec. TurboChef
3 min. Pizzella oven



Pizzella ham & mushrooms

Ambachtelijke ovale steenovenpizza met fior di latte mozzarella, verse tomatensaus, ham en champignons. Afmeting 13 x 25 cm.

-  78602
-  12 stuks
-  225 gram
-  6 min. 250°C,
90 sec. TurboChef
3 min. Pizzella oven



PATISSERIE

Een heel scala aan zoete verleidingen om uit te kiezen. Van zoete lekkernij op een buffet, in de executive lounge of als de perfecte afronding van een diner. Voor alle klanten en gasten is er het juiste product met een minimale en eenvoudige bereiding.

Geef een **Zeeuwse bolus** een complete metamorfose met geitenkaas, vijgen en balsamico.



Zoete snacks en koffiebroodjes

Roomboter appelflap XL gesuikerd

Extra grote gesuikerde roomboter bladerdeeg appelflap, royaal gevuld met appel en rozijnen.

- Art nr. 813956
- 60 stuks
- 160 gram
- Ontdooide appelflappen 25-30 min. bakken op 190°C



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
- 48 stuks
- 115 gram
- 14 min. 180°C



Roomboter amandelbroodje

Amandelbroodje, gevuld met amandelspijs en met kristalsuiker bestrooid.

- Art nr. 813918
- 50 stuks
- 123 gram
- 25-30 min. 190-200°C

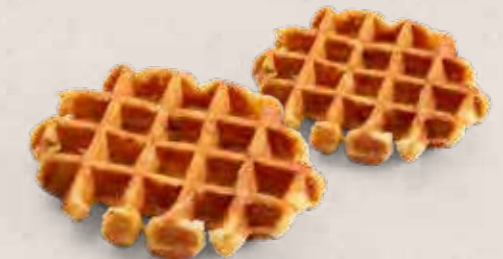


NIEUW

Suikerwafel

Luikse wafel, licht gekarameliseerd en met suikerparels gedecoreerd.

- Art nr. 77520
- 52 stuks
- 90 gram
- Ontdooien of 2 min. verwarmen op 180°C



Zeeuwse bolus

Dit smeuijge suikerbroodje komt oorspronkelijk uit Portugal, maar is in Zeeland verder verfijnd en geperfectioneerd.





- Art nr. 97006039
- 64 stuks
- 65 gram
- Ontdooien



NIEUW





Cookie pucks Belgian double chocolate

American cookie volgens origineel recept: smeug van binnen met een krokante bite en stukjes pure en melkchocolade.

-  771273565
-  90 stuks
-  80 gram
-  9-11 min. 180-200°C





**Cookie pucks Belgian triple chocolate**

American cookie boordevol witte, pure en melkchocolade.

-  771273573
-  90 stuks
-  80 gram
-  9-11 min. 180-200°C





**Cookie pucks Belgian white chocolate & raspberry**

American cookie, royaal gevuld met stukjes witte chocolade en frambozen.

-  771273581
-  90 stuks
-  80 gram
-  9-11 min. 180-200°C





**Pastel de nata**

Krokant Portugees bladerdeegbakje met een fluweelzachte custardvulling en een vleugje citroen.

-  1100540186
-  72 (6 x 12)
-  58 gram
-  10-12 min. 200°C





**Dots mix box**

Aantrekkelijke mix van vier gekleurde Dots: pink, tutti, yellow tutti pearl, white en orange.

-  77600
-  60 stuks
-  57 gram
-  25-30 min. ontdooien op kamertemperatuur





**Reuze naturel eierkoek**

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

-  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.

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





**Mini Berliner bol**

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

-  77730
-  70 stuks
-  36 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren





**Mini donuts assortiment**

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

-  400025295
-  72 stuks (6 x 12)
-  26 gram
-  30 min. ontdooien op 4 °C





**Mini pastel de nata**

Portugees mini krokant bladerdeegbakje met een fluweelzachte custardvulling en een vleugje citroen.

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

**Mini crêpe sucrée**

Kant-en-klare gezoete Franse mini crêpe, bereid met volle melk, ei en boter. Ideaal voor ontbijt en dessert. Ø 10 cm.

-  400025385
-  180 stuks
-  15 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren







Halffabricaat banketproducten

Plaque feuilletée beurre d'Isigny AOP

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

Dikte 3,5 mm.

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



Slofbodem





Ovale roomboter slofbodem 25 x 9 cm met amandelspijs en banketbakkersroom. Naar eigen smaak te beleggen.

-  70008180
-  24 stuks
-  335 gram
-  25 min. ontdooien op kamertemperatuur



Fond tarte sucrée





Gezoete roomboter zanddeeg taartbodempje, ideaal voor vruchtentaarten, ø 22 cm.

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



Fond tartelette sucrée





Gesuikerde roomboter zanddeegbodempje voor alle smaken tartelettes, ø 10 cm.

-  400027145
-  24 stuks
-  41 gram
-  15-17 min. 170-180°C



Fond tartelette brisée





Roomboter taartbodempje van rijstmeel en tarwebloem. Voor hartige en zoete vullingen. Ø 10 cm.

-  400027454
-  70 stuks
-  55 gram
-  18-20 min. 170°C
- Bodem met vulling: ca. 30 min. 170°C



Lege soes





Zachte onge vulde soes, ø 8 cm.

-  982000
-  90 stuks
-  15 gram
-  Ca. 15 min. ontdooien op kamertemperatuur, daarna vullen



Slofbodem roomboter





Roomboter koekbodempje met amandelspijs en banketbakkersroom, de ideale basis voor (fruit) gebak, ø 7,5 cm.

-  70008152
-  120 stuks
-  50 gram
-  Ca. 25 min. ontdooien op kamertemperatuur, daarna garneren



Slofbodem roomboter





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

-  70008201
-  240 stuks
-  20 gram
-  Ca. 25 min. ontdooien op kamertemperatuur, daarna garneren



Slofbodem roomboter chocolade ø 5 cm





Roomboter slofbodempje met cacao, gevuld met amandelspijs en banketbakkersroom.

-  70082035 NIEUW
-  240 stuks
-  23 gram
-  Ca. 25 min. ontdooien op kamertemperatuur, daarna garneren



Slofbodem roomboter red velvet ø 5 cm





Red velvet slofbodempje, gevuld met amandelspijs en banketbakkersroom.

-  70038205 NIEUW
-  240 stuks
-  23 gram
-  Ca. 25 min. ontdooien op kamertemperatuur, daarna garneren



Fruit petits fours assorti

Ongedecoreerde petits fours, naar eigen wens te decoreren.





-  70007114 NIEUW
-  100 stuks (4x25)
-  47 gram
-  2 uur ontdooien op 4-7°C



French toast en muffins

Brioche perdue





French toast. Luxe kant-en-klaar wentelteefje van roomboter brioche, gedrenkt in melk, ei, room en vanillesuiker.

-  400028193
-  36 stuks
-  85 gram
-  4 min. 180°C



Triple chocolate muffin





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

-  60770
-  24 stuks
-  120 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren



Blueberry muffin with hemp seeds





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

-  60755
-  28 stuks
-  115 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren



Salted caramel muffin





Onvergetelijke muffin met rijke vulling van gezouten karamel, blokjes appel en stukjes toffee.

-  60760
-  28 stuks
-  115 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren



Lemon muffin





Luxe muffin met een heerlijk frisse vulling van lemoncurd.

-  60765
-  28 stuks
-  115 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren



Mini muffins gesorteerd

Drie smaken, vanille met stukjes chocolade, chocolade en appel-kaneel.

-  400022277
-  84 stuks
-  22 gram
-  Ontdooien, klaar om te serveren






Creëer in enkele minuten een **bijzonder verwenmoment** met brioche perdue, Zwitserse room, banaan en amandelschaafsel.



Tulpmuffin vanille





Smeuige klassieke muffin met vanillesmaak.

-  771222489
-  32 stuks
-  100 gram
-  2 uur ontdooien op kamertemperatuur



Tulpmuffin double chocolate





Chocolademuffin van melk- en pure chocolade met stukjes chocolade.

-  771222463
-  32 stuks
-  100 gram
-  2 uur ontdooien op kamertemperatuur



Tulpmuffin appel-kaneel

Appel kaneelmuffin met nips van kaneelsuiker.

-  771222512
-  32 stuks
-  100 gram
-  2 uur ontdooien op kamertemperatuur



Bars, brownies en cakes

Bar pistache

Harde wenerbodem met bosbessenjam, malse cake en een pistache coating met stukjes pistache.

- 9800500
- 24 stuks
- 90 gram
- 30 min. ontdooien op kamertemperatuur



Brownie stroopwafel

Malse brownie met stukjes stroopwafel en streepjes karamel.

- 9800508
- 24 stuks
- 90 gram
- 30 min. ontdooien op kamertemperatuur



Bar vanille choco

Harde wenerbodem met frambozenjam, malse cake en fondant/chocolade topping.

- 9800501
- 24 stuks
- 90 gram
- 30 min. ontdooien op kamertemperatuur



Brownie pecan

Malse brownie met 13% pecannoten.

- 9800510
- 24 stuks
- 90 gram
- 30 min. ontdooien op kamertemperatuur



Bar framboos

Harde wenerbodem met frambozenjam, malse cake, fondant met frambozen/chocolade topping en stukjes frambozen.

- 9800504
- 24 stuks
- 90 gram
- 30 min. ontdooien op kamertemperatuur



Frambozen Matcha taartje

Harde wener bodem met havermoutvlokken en romige ganache met framboos en matcha.

- 9800512
- 6 stuks (ongesneden)
- 370 gram
- 60 min. ontdooien op kamertemperatuur



Chocolade brownie cake gesneden

Chocoladecake met een coating van chocolade, brownieblokjes en karamelblokjes.

- 9800517
- 2 stuks (11 plakken)
- 1050 gram
- 30 min. ontdooien op kamertemperatuur



Lemon poppyseed cake gesneden

Frisse citroencake met knapperig maanzaad.

- 9800520
- 2 stuks (11 plakken)
- 1050 gram
- 30 min. ontdooien op kamertemperatuur

NIEUW



Bananabread gesneden

Vanillecake met bananenpuree, rozijnen, walnoten, stukjes banaan en kokoschilfers.

- 9800518
- 2 stuks (11 plakken)
- 1050 gram
- 30 min. ontdooien op kamertemperatuur



Red velvet cake gesneden

Vanille- en red velvet cake met een krokante decoratie.

- 9800519
- 2 stuks (11 plakken)
- 1050 gram
- 30 min. ontdooien op kamertemperatuur



Hé Pie biedt een compleet assortiment klein gebak in diverse kleuren en smaken die zich uitstekend lenen om **ongekoeld** te presenteren en te bewaren.



Diverse taarten

Appeltaart

Ambachtelijke appeltaart met veel appel, rozijnen en kaneel.

- Art nr. 77280 **NIEUW**
 6 stuks (12 punten)
 1800 gram
 5 uur ontdooien op kamertemperatuur,
 of 20 min. op 165°C



Rainbow taart

Feestelijke taart, opgebouwd van laagjes kapsel in regenboogkleuren met laagjes romige vanille botercrème, ø 26 cm.

- Art nr. 70055338
 1 stuk (12 punten)
 1750 gram
 6 uur ontdooien op 4-7°C



Kokosnoottaart

Zanddeegbodem met een smeuïge vulling van kokosnoot en een vleugje citroen. ø 26 cm.

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



Carrot cake

Heerlijke caketaart met wortelcrème, hazelnoten, walnoten en rozijnen, ø 24 cm.

- Art nr. 78105287
 1 stuk (12 punten)
 2000 gram
 6-7 uur ontdooien op 4-7°C



Aardbeien cheesecake

Zoete aardbeien met cheesecake van zachte roomkaas, slagroom en suiker op een krokante bodem.

- Art nr. 78102221
 1 stuk (12 punten)
 1440 gram
 4 uur ontdooien op 4-7°C



Blueberry cheesecake

Romige mascarpone cheesecake op een licht gezouten kruimelbodem, royaal belegd met sappige bosbessen.

- Art nr. 78108523
 1 stuk (14 punten)
 1900 gram
 4 uur ontdooien op 4-7°C



Chocoladetaart 4 lagen

Vier lagen chocoladecake gevuld met cacaoroom en decoratie van chocoladecake en cacaoroom. ø 24 cm.

- Art nr. 78105286 **NIEUW**
 1 stuk (12 punten)
 1920 gram
 6 uur ontdooien op 4-7°C



Chocolade truffeltaart

Verleidelijke taart op basis van chocoladeganache. ø 26 cm.

- Art nr. 70016062
 3 stuks (12 punten)
 1500 gram
 6 uur ontdooien op 4-7°C



Chocolade frambozentaart

Krokante chocoladebodem, gevuld met chocoladeroom, stukjes chocolade en frambozen.

- Art nr. 78110122
 1 stuk (12 punten)
 1200 gram
 4-6 uur ontdooien op 4-7°C



Honing & notentaart

Honingcrèmetaart Medovník uit Praag, met veel walnoten, ø 27 cm.

- Art nr. 70016015
 1 stuk (14 punten)
 1600 gram
 6 uur ontdooien op 4-7°C



Selva Nera (Zwarte Woud taart)

3 lagen chocoladecake, gevuld met crème au beurre, zwarte kersen, rum, siroop van zwarte kersen, bedekt met krokante chocolade. ø 26 cm.

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



Cheesecake New York style

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





- Art nr. 78106837
 1 stuk (14 punten)
 1700 gram
 4 uur ontdooien op 4-7°C



Vegan taarten en gebak

Vegan appeltaart





Kruimeldeegbodem met verse appelvulling, appelschijfjes en geschaafde amandelen, ø 26 cm.

-  78108611
-  1 stuk (12 punten)
-  2250 gram
-  9-10 uur in open doos ontdooien op 4-7°C



Vegan frambozen cheesecake





Kruimeldeeg bodem met een smeuïge veganistische crème, gegarneerd met een frambozenbereiding, hele frambozen en cakeglazuur.

-  78110594
-  1 stuk (14 punten)
-  1575 gram
-  9 uur ontdooien op 5-7°C



Vegan abrikozentaart

Frisse abrikozen op een luxe bodem met een decoratie van gehakte hazelnoten, ø 26 cm.





-  78110216
-  1 stuk (12 punten)
-  1570 gram
-  9 uur ontdooien op 4-7°C

NIEUW



Vegan bananen walnotentaart





Rijke laag haverdrinkcrème op een smeuïge basis van bananenbrood met walnoten en een decoratie van pistaches, ø 24 cm.

-  78110126
-  1 stuk (12 punten)
-  980 gram
-  2 uur ontdooien op 7°C



Vegan gebakje aardbeien





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

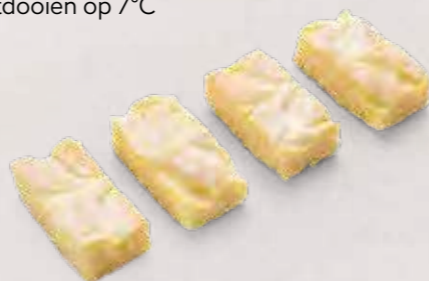
-  78109523
-  12 stuks
-  130 gram
-  8 uur ontdooien op 7°C



Vegan gebakje citroen

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





-  78109551
-  72 stuks
-  65 gram
-  8 uur ontdooien op 7°C



Dieetgebak

Slagroomtruffels





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

-  70006075
-  2 zakken van 2000 gram
-  13 gram
-  Ca. 2 uur uitgepakt ontdooien op 4-7°C



Karamel hazelino





Glutenvrij hazelnootschuimgebakje met karamelcrème, karamel en hazelnootkrokant, ø 8 cm.

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



Mokka hazelino





Glutenvrij hazelnootschuimgebakje met mokka-crème en chocoladedecoratie, ø 8 cm.

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



Glutenvrij en lactose-arm aardbeengebak





Cakebodem van rijstmeel, met vulling van lactose-arme room en roomkaas, belegd met 22% halve aardbeien.

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



Glutenvrij en lactose-arm chocoladegebak





Cakebodem van rijstmeel, met vulling van lactose-arme romige cacao-vulling.

-  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-arme room en roomkaas, belegd met een dikke laag bosbessen.

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



Tartelette Tatin

Heerlijk taartje met 78% gekarameliseerde appels op een krokante roomboterbodem.

- Art nr. 400022167
- 30 stuks
- 120 gram
- 10-12 min. 170-180°C



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



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



Bomba appel

Appel bolgebakje op wener bodem met amandelspijs en een decoratie van abrikozenmousse, ø 8 cm.

- Art nr. 70040215
- 12 stuks
- 125 gram
- 3 uur ontdooien op kamertemperatuur



Maxi frambozen macaron

Maxi frambozenmacaron, gevuld met vanille mousse, frambozen, lychees en Ispahan rozenblaadjes naar recept van Pierre Hermé.

- Art nr. 70008056
- 12 stuks
- 100 gram
- 8 uur ontdooien op 0-4°C



Oogappeltje

Roomboter wener gebakje met meegebakken roomspijs en 69% verse appels, ø 7 cm.

- Art nr. 70005050
- 32 stuks
- 70 gram
- 3 uur ontdooien op kamertemperatuur



Eclair gourmand chocolat

Luxe éclair, gevuld met chocolade banketbakkersroom 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.



Cannoli



Amandel cannoli gevuld met citroencrème

Krokant Siciliaans amandelkoekje, gevuld met citroencrème.

Art nr. 70001001 **NIEUW**
 36 stuks
 41 gram
 3 uur ontdooien op kamertemperatuur



Amandel cannoli gevuld met pistachecrème

Krokant Siciliaans amandelkoekje, gevuld met pistachecrème.

Art nr. 70001004 **NIEUW**
 36 stuks
 41 gram
 3 uur ontdooien op kamertemperatuur



Amandel cannoli gevuld met witte chocoladecrème

Krokant Siciliaans amandelkoekje, gevuld met witte chocoladecrème.

Art nr. 70001002 **NIEUW**
 36 stuks
 41 gram
 3 uur ontdooien op kamertemperatuur



Amandel cannoli gevuld met gezouten karamelcrème

Krokant Siciliaans amandelkoekje, gevuld met gezouten karamelcrème.

Art nr. 70001005 **NIEUW**
 36 stuks
 41 gram
 3 uur ontdooien op kamertemperatuur



Amandel cannoli gevuld met hazelnootcrème

Krokant Siciliaans amandelkoekje, gevuld met een hazelnootcrème.

Art nr. 70001003 **NIEUW**
 36 stuks
 41 gram
 3 uur ontdooien op kamertemperatuur



Amandel cannoli gevuld met tiramisucrème

Krokant Siciliaans amandelkoekje, gevuld met tiramisucrème.





Art nr. 70001006 **NIEUW**
 36 stuks
 41 gram
 3 uur ontdooien op kamertemperatuur



Amandelkoekjes

Amandel bitterkoekjes





Klassiek koekje met een fijne bite, bereid met 100% amandelen, suiker en eiwit.

-  70002526 NIEUW
-  ca. 240 stuks
-  ca. 12 gram
-  1 uur ontdooien op 4-7°C



Amandel vanillenoetjes





Authentiek koekje op basis van 100% amandelen.

-  70002528 NIEUW
-  ca. 250 stuks
-  ca. 12 gram
-  1 uur ontdooien op 4-7°C



Amandel paleisbanket





Amandelkoekje van 100% pure amandelspijs met frambozenglazuur.

-  70002529 NIEUW
-  ca. 215 stuks
-  ca. 24 gram
-  1 uur ontdooien op 4-7°C



Amandel Weespermoppen

Amandelkoekje van 100% pure amandelspijs, van origine afkomstig uit Weesp.

-  70006066 NIEUW
-  ca. 210 stuks
-  ca. 11 gram
-  1 uur ontdooien op 4-7°C



Petits fours en friandises

Mini macarons

Originele onweerstaanbare Franse macarons in zes smaken: vanille, pistache, koffie, frambozen, citroen en chocolade.

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



Petits fours rijk & rood

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

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



Petit excellent

Mini gebakjes van laagjes cake met crème au beurre of bavarois in zeven smaken: dacquoise, tahiti, limoen, peer, framboos, karamel en javanais.

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



Petits fours classique

Vijf verschillende petits fours, opgebouwd uit twee laagjes cake, botercrème, frambozenconfiture en marsepein.

- Art nr. 70007085
- 125 stuks
- 40 gram
- 3 uur ontdooien op 4-7°C



NIEUW

Brownie original

Klassieke mini brownie met een overheerlijke chocoladecrème en stukjes walnoot.

- Art nr. 78107856
- 144 stuks
- 42 gram
- 6 uur ontdooien op 4-7°C



Frambozen cheesecake plaatgebak





Kruimeldeegbodem met romige frambozencheesecake 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

Chocoladecake met chocolade roomvulling en chocolade decoratie, 6 x 6 x 4 cm.

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





**Mangogebakje**

Wener cakebodem met slagroom, mango en crème fraîche, 4,8 x 4,8 x 3,3 cm.

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





**Petits fours crema Catalana en chocolade**

Twee soorten biscuitgebakjes: crema Catalana met frambozen en marsepein en een karamel-vanillecrème met marsepein en witte chocoladeglazuur.

-  70007030
-  16 stuks
-  41 gram
-  3 uur ontdooien op 4-7°C





NIEUW**Mini brownie zeezout - Nutty Professor**

Een heerlijke mini brownie met karamel zeezout, pinda's en chocolade stukjes, 2,5 x 2,5 cm.

-  70008975
-  70 stuks
-  12 gram
-  3 uur ontdooien op 4-7°C





**Tiramisu cake**

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

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





**Blueberry skyr gebak**

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

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





**Aardbeien slagroomgebak**

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

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

**Petits fours rainbow**

Regenbooggebakjes van 4 lagen gekleurde cake met een frambozenvulling en een vanillecrème en gekleurde chocoladekrullen.

-  70007031
-  16 stuks
-  38 gram
-  3 uur ontdooien op 4-7°C

NIEUW

INSPIRATIE

Maak met een paar handelingen de mooiste gerechten.



Bun'n'Roll citroen meringue

Spuit op de onderste helft van een Bun'n'Roll citroen banketbakkersroom en op de bovenste helft een luchtige meringue.



Bun'n'Roll New York style

Spuit banketbakkersroom in de Bun'n'Roll en decoreer met fondant, chocolade of meringue.



De ultieme hamburger met Bun'n'Roll

Maak de allerlekkerste hamburgers met een Bun'n'Roll, tartaar, Romaine sla, Espagnole saus, cornichons, coeur de boeuf tomaat en Emmentaler.



Zwitserse droom met een red velvet slofje

Red velvet slofbodem met crème suisse, rabarber en een kletskep.



Amandelspijs slofje met mango

Luxe mini gebakje van slofbodem met mangomousse en mangosaus.



Rode vruchtenlof met meringue

Voor de mooiste slofcreaties: decoreer de slof met salty caramelroom, frambozenbava-rois met rood fruit of aardbeien met slagroom.



Ambachtelijke soezen

Maak in een oogwenk een Bossche bol, moorkop of roomsoes.



←-- **Madeleines burrata**
De madeleines met pesto en Parmezaanse kaas geven de salade caprese een originele twist.



Madeleines op een stokje
Bereid met een paar simpele handelingen unieke snacks voor een bittergarnituur of in een executive lounge.



←-- **Madeleines uiensoep**
Dé ultieme uiensoep met een garnering van cheddar en Emmentaler madeleines.



Madeleines tonijn
Een verrassend voorgerecht van dichtgeschroeide tonijn met mediterrane madeleines.



←-- **Eggs Benedict**
Garneer twee getoaste halve English muffins met spek of gerookte ham, gepocheerd ei en Hollandaisesaus. Oeufs Florentine worden bereid met een English muffin, gegarneerd met spinazie, gepocheerd ei en Mornay saus.

Asian briochebol
Geef een Aziatische twist aan een zwart briochebroodje met gerookte zalm, zeewier, wasabi, madame Jeannette en lenteui.



←-- **French toast met rood fruit**
Bereid de lekkerste en snelste wentelteefjes met brioche perdue, crème anglaise en rood fruit.

Suikerbrood
Een verrassend voorgerecht van suikerbrood met paté, vijgen en balsamico.





←-- **Bolus met vijgen**
Doe eens gek met een Zeeuwse bolus met vijgen, geitenkaas en balsamico.



Bolus met pistachecrème
Metamorfose van bolus naar geraffineerd pistachegebakje.



←-- **Wereldbrood pita**
Luchtige pita met vegetarische reepjes, mangochutney, radicchio en labne.



Wereldbrood flatbread
Er gaat een nieuwe lunchwereld open met deze flatbread variaties.

Belegde pretzel broodjes en mini petits pains
Zet in een handomdraai een luxe broodjeslunch op tafel of buffet.



Croissant broodpudding
Tover overgebleven croissants om tot een romige croissantpudding met blauwe bessen.



←- **Cannoli dessert**
Een luxe affogato met krokante cannoli.

BAKKERIJEN

Wij werken samen met ambachtelijke bakkerijen in binnen- en buitenland. We gaan voor lokale specialiteiten met de beste smaak en een bijzondere kwaliteit. De samenwerking met de Top Bakkers, een netwerk van 60 ambachtelijke bakkerijen, zorgt ervoor dat we ook snel kunnen schakelen en in staat zijn om kleinschalig private label producten te ontwikkelen.



Bridor
Onze Franse partner voor authentieke viennoiserie- en broodproducten van superieure kwaliteit.



Bakkerij 't Kraayennest
Onze leverancier van robuuste natuurdesembroden. Ook bekend van het merk Steengoedbrood.



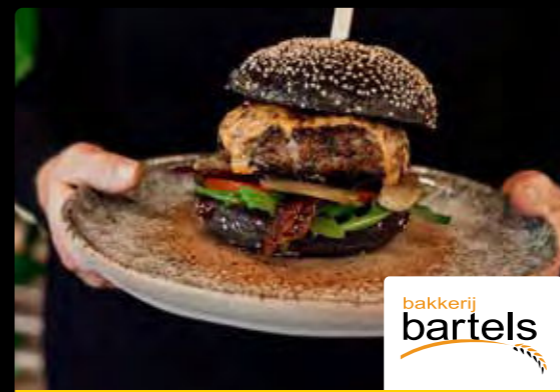
Coup de Pates
Onze Franse partner voor kwalitatief hoogstaande en eenvoudig te bereiden producten, met innovatieve oplossingen voor iedere uitdaging op bakkerijgebied.



Bliëk Meesterbakkers
De enige echte Zeeuwse bolus komt natuurlijk van Bliëk. Daarnaast levert Bliëk ons een compleet assortiment Happy Bakers glutenvrij brood.



Bakkerij Casteleijn
Onze leverancier van volkorenbrood en bakzakken boerenbreed wit en multikoren donker.



Bakkerij Bartels
Via deze ambachtelijke bakkerij bieden wij briochebollen, breekbrood en desembrood aan.



Bakkerij De Haas
Bakkerij De Haas levert ons het Hé Pie assortiment. Deze ambachtelijke cakes en bars zijn ongekoeld meerdere dagen houdbaar.



Bakkerij De Jager
Deze ambachtelijke bakkerij levert onze lege soezen, die klaar zijn om te vullen met een zoete of hartige vulling.



Patisserie Unique
Via de banketbakkerijen van Patisserie Unique bieden wij ambachtelijk banket aan van de beste kwaliteit.



Bakkerij Van der Kloet
Het enige echte Friese suikerbrood komt natuurlijk van deze bakker. Ambachtelijk gemaakt en verleidelijk lekker.

Complete oplossingen *in brood en banket*

Als krachtig collectief van bakkerijen bieden wij het meest veelzijdige assortiment van Nederland. Voor elk segment en elk eetmoment. Samen leveren wij aan verkooppunten in foodservice en foodretail.

Veelzijdig verleidelijk

Van een verleidelijk lekker assortiment, slimme logistiek, ICT-oplossingen en service. Wij maken het mogelijk zodat er elke dag weer vers brood en banket op het menu kan staan en de schappen gevuld zijn.

Of dit nu vanuit de lokale ambachtelijke bakker komt, landelijk wordt geleverd of vanuit de diepvries. Er is altijd een oplossing voor elke situatie.

“Wij helpen bakkers zodat iedereen, elke dag, kan genieten van alledaags én bijzonder brood en banket.”

onderdeel van



top
bakkers
groep

almost
ready
frozen

TOP BAKKERS

BAKKERS
BRIGADE

TAART
BRIGADE

Lunch Service Nederland

Bestellen kan via almostreadyfrozen.nl

Wilt u meer weten, een offerte ontvangen of een account aanvragen?
Neem dan contact op met onze binnendienst. Wij helpen u graag met het maken van de juiste keuze.

Contact

orders@almostreadyfrozen.nl
085 - 484 22 00

Bezoekadres

Sutton 7
7327 AB Apeldoorn

Bezoekadres

Ambachtenstraat 59
1191 JM Ouderkerk aan de Amstel

almost
ready
frozen