BROOD | VIENNOISERIE | TRAITEUR | PATISSERIE

DIEPVRIES SPECIALITEITEN

voor professionals

CATALOGUS
2026-2027

Bake-off
Kant-en-klaar
Halffabricaten

almost ready frozen

WIJ ZIJN
ALMOST READY FROZEN

Almost Ready Frozen is onderdeel van de Top Bakkers Groep en al meer dan 10 jaar een toonaangevende partner voor chefs, bakkers en ondernemers.

Wij leveren premium diepvriesspecialiteiten van gerenommeerde bakkerijen in binnen- en buitenland, met constante kwaliteit, versheid en gemak. Met toegang tot meer dan 40 Europese bakkerijen bieden wij een breed assortiment: van ambachtelijke halffabricaten tot hoogwaardige bake-off en kant-en-klare producten. Zo kan efficiënt, flexibel en met minimale verspilling gewerkt worden.

Van campingwinkel tot vijfsterrenhotel en van foodservice tot retail: voor elke situatie bieden wij een smaakvolle en betrouwbare oplossing. Almost Ready Frozen is dé partner voor wie wil vertrouwen op kwaliteit, vakmanschap en continuïteit. Samen maken wij bijzonder brood en banket toegankelijk voor iedereen.

almost ready frozen | onderdeel van top bakkers groep

info@almostreadyfrozen.nl
085 - 484 22 00

ASSORTIMENT

BROOD

Groot brood 8
Rustiek brood 9
Rustiek brood met zuurdesem 10
Breekbrood 16
Luxe brood 17
Stokbrood 18
Eenpersoons stokbroodjes 20
Wereldbrood 23
Italiaans brood 24
Klein brood 26
Mini broodjes 30
Glutenvrij brood 31
Brioche- en hamburgerbroodjes 32

VIENNOISERIE

Danish pastries 36
Voorgerezen of gebakken 37
Assortiment Bridor voorgerezen 38

TRAITEUR

Hartige croissants, snacks en quiches 44
Hartige madeleines 47
Pizzella 49

PATISSERIE

Zoete snacks en koffiebroodjes 52
Halffabricaat banketproducten 58
French toast en muffins 60
Bars, brownies en cakes 62
Diverse taarten 64
Assortiment Sweet Street Desserts 67
Vegan gebak 68
Dieetgebak 69
Eenpersoons patisserie en desserts 70
Cannoli 73
Amandelkoekjes 75
Petits fours en friandises 76
Mini patisserie 79

ZO WERKT ONZE CATALOGUS

Bij Almost Ready Frozen streven wij naar ultiem gemak. Daarom gebruiken wij icoontjes om de artikelinformatie eenvoudig te begrijpen.

Artikelnummer

Aantal per doos

Gewicht per stuk

Geadviseerde ontdooitijd
Wanneer er geen specifieke instructies staan, ontdooi het artikel dan op kamertemperatuur.

Afbaktijd- en temperatuur

Nieuw in het assortiment

100% plantaardig product
Alle gebruikte ingrediënten zijn plantaardig.

BROOD

Groot brood	8
Rustiek brood	9
Rustiek brood met zuurdesem	10
Breekbrood	16
Luxe brood	17
Stokbrood	18
Eenpersoons stokbroodjes	20
Wereldbrood	23
Italiaans brood	24
Klein brood	26
Mini broodjes	30
Glutenvrij brood	31
Brioche- en hamburgerbroodjes	32

Groot brood

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

Art nr. 996766
800 gram 6 stuks
60-90 min. ontdooien
6-8 min. 220°C

Robuust maïsbrood
Wit tarwemaïsbrood met decoratie van maïsgries.

Art nr. 996769
800 gram 6 stuks
60-90 min. ontdooien
6-8 min. 220°C

Robuust witbrood
Wit tarweroggebrood, gedecoreerd met roggebloem.

Art nr. 996770
800 gram 6 stuks
60-90 min. ontdooien
6-8 min. 220°C

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

Art nr. 98102005
800 gram 6 stuks
2 uur ontdooien
6-8 min. 200°C

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

Art nr. 98102006
800 gram 6 stuks
2 uur ontdooien
6-8 min. 200°C

XXL casino wit gesneden
NIEUW

Wit casinobrood met extra grote sneden 14x14 cm, uitermate geschikt voor een clubsandwich of XL tosti.

Art nr. 100021354
1050 gram 4 stuks
1 uur ontdooien

Rustiek brood

Pain des Landes
Tarwebrood met zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad, havervlokken, maïsgries, tarwemoutevlokken, gierst, tarwezemelen en boekweitgrutten.

Art nr. 98101006
800 gram 6 stuks
2 uur ontdooien
6-8 min. 200°C

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

Art nr. 64695
500 gram 12 stuks
1 uur ontdooien
12-14 min. 190-200°C

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

Art nr. 64405
500 gram 15 stuks
1 uur ontdooien
10-12 min. 190-210°C

Pain d'antan donker
Tarwebrood met lijnzaad, sesamzaad en roggebloem.

Art nr. 500000267
450 gram 20 stuks
2-3 uur ontdooien
18-20 min. 175-180°C

Pain d'antan wit
Tarwebrood met rogge.

Art nr. 500000264
400 gram 20 stuks
2-3 uur ontdooien
18-20 min. 175-180°C

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

Art nr. 64685
350 gram 15 stuks
1 uur ontdooien
10-12 min. 190-200°C

Rustiek brood met zuurdesem

Desem large wit

Desem tarwe-roggebrood met extra vergine olijfolie.

Art nr. 908292
1500 gram 4 stuks
2 uur ontdooien
8 min. 220°C

Desem large bruin

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

Art nr. 908293
1500 gram 4 stuks
2 uur ontdooien
8 min. 220°C

Desem large meergranen

Desembrood met tarwebloem en tien verschillende granen en zaden.

Art nr. 908294
1500 gram 4 stuks
2 uur ontdooien
8 min. 220°C

Grand Pochon

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

Art nr. 3041009
1100 gram 10 stuks
10 min. ontdooien
16-18 min. 190-200°C

Grand Céréalier

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

Art nr. 3041017
1100 gram 10 stuks
10 min. ontdooien
16-18 min. 190-200°C

Desem batard blanc XL

NIEUW

Extra grote batard van tarwebloem, tarwe- en roggezuurdesem en volkoren roggemeel.

Art nr. 3160002
1200 gram 5 stuks
10 min. 200°C

Desem batard meerzaden XL

NIEUW

Extra grote batard van tarwebloem, zonnebloempitten, lijnzaad, roggemeel, sesamzaad, tarwe- en roggezuurdesem en volkoren roggemeel.

Art nr. 3160608
1200 gram 5 stuks
10 min. 200°C

Natursauerteig malzbrot

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

Art nr. 64630
750 gram 10 stuks
60-90 min. ontdooien
12-15 min. 190-210°C

Pain rustique wit

Rustiek brood van tarwe- en roggebloem.

Art nr. 60730
600 gram 12 stuks
25 min. 190°C

Desem vloerbrood met spelt

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

Art nr. 9538906
600 gram 6 stuks
60-90 min. ontdooien
8-9 min. 190°C

Desem vloerbrood maïs

Vloerbrood van tarwebloem, maïsgries, zonnebloempitten,maïsbloem, maïsvlokken en kruiden.

Art nr. 9538904
600 gram 6 stuks
60-90 min. ontdooien
8-9 min. 190°C

Spelt boule

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

Art nr. 60725
600 gram 15 stuks
23-25 min. 200°C

Französisches landbrot

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

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

Pain céréalia

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

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

Pain soleil

Witte tarwebol met een krokante korst.

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

Authentiek brood met rogge

Desembol met tarwebloem, roggebloem, rogge volkorenmeel en zeezout.

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

Pavé rustique fibres & omega Label Rouge

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

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

Desem batard blanc

NIEUW

Wit tarwebrood, bereid met tarwe- en roggezuurdesem en volkoren roggemeel, gebakken op de stenen ovenvloer.

Art nr. 3120005
500 gram 12 stuks
10 min. 200°C

Desem batard volkoren

NIEUW

Volkoren tarwebrood met sesamzaad, maïs- en rijstgriesmeel, zemelen, tarwe- en roggezuurdesem en volkoren roggemeel.

Art nr. 3120206
500 gram 14 stuks
10 min. 200°C

Desem batard licht meergranen

NIEUW

Licht meergranenbrood van tarwebloem, zonnebloempitten, lijnzaad, havervlokken, sesamzaad en tarwe- en roggezuurdesem.

Art nr. 3120814
500 gram 12 stuks
10 min. 200°C

Desem batard donker meergranen

NIEUW

Bruin meergranenbrood van volkoren tarwemeel, pompoen- en zonnebloempitten, lijnzaad, zuurdesem en volkoren roggemeel.

Art nr. 3120707
500 gram 12 stuks
10 min. 200°C

Desem batard spelt

NIEUW

Speltbrood van 49% speltbloem, spelt zuurdesem, zonnebloempitten, lijnzaad, pompoenpitten en gepofte spelt.

Art nr. 3120801
500 gram 12 stuks
10 min. 200°C

Batard appel rozijn kaneel

NIEUW

Luxe batard van tarwebloem met rozijnen, appel, krenten, gist, tarwe- en roggezuurdesem, kaneel en volkoren roggemeel.

Art nr. 3140322
400 gram 12 stuks
10 min. 200°C

EST. 2012

PANDRIKS

BEST IN BAKE OFF

Breekbrood

Marguerite meergranen

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

Art nr. 500060330
300 gram 18 stuks
30-60 min. ontdooien
20 min. 175-180°C

Breekbrood blanc/wit

NIEUW

In steenoven gebakken zuurdesem breekbrood met extra vierge olijfolie voor zacht kruim en een volle smaak.

Art nr. 3170002
200 gram 30 stuks
6 min. 200°C

Desem rustieke witte bol

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

Art nr. 100070500
160 gram 30 stuks
30-60 min. ontdooien
6-8 min. 220°C

Pochon Lalos

Rustiek tarwebrood met een lichte smaak van boek-weit zuurdesem volgens recept van Frédéric Lalos.

Art nr. 3041015
280 gram 24 stuks
10 min. ontdooien
11-13 min. 190-200°C

Breekbrood meerzaden

NIEUW

In steenoven gebakken zuurdesem breekbrood met zonnebloempitten, havervlokken, lijnzaad en sesamzaad.

Art nr. 3170608
200 gram 30 stuks
6 min. 200°C

Desem rustieke donkere bol

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

Art nr. 100070505
160 gram 30 stuks
30-60 min. ontdooien
6-8 min. 220°C

Luxe brood

Croissant sandwich bread

NIEUW

Verfijnd brood van roomboter croissantdeeg.

Art nr. 7765407
352 gram 6 stuks
60 min. ontdooien

Brioche suikerbrood

Luchtig suikerbrood van roomboter briochedeeg.

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

Fries suikerbrood

Origineel smeuïg suikerbrood uit Franeker met een vleugje natuurlijk sinaasappelaroma.

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

Briochebrood

NIEUW

Zacht en luchtig briochebrood van tarwebloem, ei, melk, boter, suiker, desem en gist.

Art nr. 7767750
330 gram 10 stuks
90 min. ontdooien

Pain aux fruits

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

Art nr. 3040497
300 gram 30 stuks
10 min. ontdooien
11-13 min. 190-200°C

Stokbrood

Baguette ancienne

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

Art nr. 64402
500 gram 12 stuks
30 min. ontdooien
10-12 min. 190-210°C

Bouchette céréalia (desem)

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

Art nr. 64535
500 gram 15 stuks
30 min. ontdooien
10-14 min. 190-210°C

Pain parisien

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

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

Baguette rustiek desem

Ambachtelijke grote baguette van tarwe- en roggebloem.

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

Fitness baguette

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

Art nr. 500020447
350 gram 30 stuks
20-40 min ontdooien
10-12 min. 190°C

Baguette épi (korenaar)

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

Art nr. 64500
350 gram 12 stuks
30 min. ontdooien
10-12 min. 190-210°C

Baguette

NIEUW

Het meest bekende dunne en krokante Franse stokbrood.

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

Baguette nature sur sole

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

Art nr. 61830
280 gram 25 stuks
10 min. ontdooien
12-14 min. 190-200°C

BRIDOR

Peperoni flûte

Handgevormde baguette met 13% groene peperoni pepers.

Art nr. 64390
250 gram 15 stuks
20 min. ontdooien
10-12 min. 190-210°C

Baguette céréales

Vezelrijke meergranen baguette met Label Rouge tarwemeel.

Art nr. 61840
280 gram 25 stuks
10 min. ontdooien
12-14 min. 190-200°C

BRIDOR

Baguette caractère (desem)

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

Art nr. 61845
280 gram 22 stuks
10 min. ontdooien
11-13 min. 210°C

BRIDOR

Oliven couronne

Rond gebakken ambachtelijk tarwestokbrood met 15% zwarte olijven.

Art nr. 64675
350 gram 16 stuks
20 min. ontdooien
10-12 min. 190-200°C

Eenpersoons stokbroodjes

Fitness baguette half

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

Art nr. 500000360
150 gram 60 stuks
20-40 min. ontdooien
10 min. 190°C

Demi baguette wit

Stokbroodje van tarwebloem met drie insnijdingen. Lengte ca. 27 cm.

Art nr. 110061231
140 gram 60 stuks
12-14 min. 200°C

Spitzkorn wit desem

Ambachtelijk hand-ingesneden rustiek tarwedesembroodje met rogge.

Art nr. 60720
125 gram 50 stuks
12-14 min. 200°C

Spitzkorn meergranen desem

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

Art nr. 60715
125 gram 50 stuks
12-14 min. 200°C

Demi baguette prestige

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

Art nr. 60420
115 gram 45 stuks
30 min. ontdooien
6-8 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
115 gram 45 stuks
30 min. ontdooien
6-8 min. 210°C

Stokbroodje wit

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

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

Stokbroodje bruin

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

Art nr. 602103138
105 gram 60 stuks
15 min. ontdooien
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
100 gram 50 stuks
20-40 min. ontdooien
10 min. 190°C

Cristallino ½ baguette

Kant-en-klaar voorgesneden zuurdesem stokbroodje.

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

Wereldbrood

Libanees flatbread wit

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

Art nr. 100060060
320 gram 20x5 stuks
Ontdooien

Libanees flatbread volkoren

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

Art nr. 100060061
320 gram 20x5 stuks
Ontdooien

Simit met sesam

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

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

Libanees flatbread rode biet

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

Art nr. 100060063
320 gram 20x5 stuks
Ontdooien

Libanees flatbread spinazie

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

Art nr. 100060062
320 gram 20x5 stuks
Ontdooien

Pita broodje

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

Art nr. 100060052
60 gram 72 (18x4) stuks
Ontdooien, of 2-3 min. in oven of onder grill.

Italiaans brood

Focaccia tradizionale

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

Art nr. 100060740
700 gram 5 stuks
30 min. ontdooien
4-5 min. 185-190°C

Ciabatta

Handgevormde ciabatta van tarwebloem en 1% olijfolie.

Art nr. 64455
400 gram 12 stuks
20 min. ontdooien
10-12 min. 190-200°C

Italiaanse bol oregano

Grote witte bol met olijfolie en oregano.

Art nr. 60435
120 gram 50 stuks
30 min. ontdooien
8-10 min. 220°C

Ciabatta naturel

Handgevormde, in steenoven gebakken witte ciabatta van tarwebloem.

Art nr. 500000941
110 gram 60 stuks
20-30 min. ontdooien
9-11 min. 190°C

Ciabatta dark

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

Art nr. 500000942
110 gram 60 stuks
20-30 min. ontdooien
9-11 min. 190°C

Panini grill naturel

Voorgesneden broodje met grillstrepen voor de contactgrill of oven.

Art nr. 500000087
110 gram 70 stuks
20-40 min. ontdooien
10 min. 185-195°C, of onder de contactgrill

Flaguette nature

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

Art nr. 60700
100 gram 48 stuks
8-10 min. 200°C

Flaguette Méditerranée

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

Art nr. 60710
100 gram 48 stuks
8-10 min. 200°C

Flaguette meergranen

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

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

Schiaciatta plain

NIEUW

Ambachtelijk voorgesneden Toscaans sandwichbroodje, vlamgebakken voor een krokante korst en een zacht, luchtig kruim.

Art nr. 7768753
155 gram 32 stuks
15 min. ontdooien
5-7 min 200°C

Klein brood

High protein seeded roll
NIEUW

Eiwitrijk bruin broodje met lijnzaad, maïs, maanzaad en zonnebloempitten.

Art nr. 3140291
95 gram 56 stuks
6 min. 200°C

Rustica bol nature potato

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

Art nr. 500013057
110 gram 60 stuks
20-30 min. ontdooien
9-11 min. 185-195°C

Rustica bol dark potato

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

Art nr. 500013058
110 gram 60 stuks
20-30 min. ontdooien
9-11 min. 185-195°C

Pretzel speltbol (brezel)

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

Art nr. 100060750
100 gram 90 stuks
30-60 min. ontdooien
3 min. 160°C

Spelt boule potato

Krokante speltbol met aardappelvlokken, zonnebloempitten, sesam en maanzaad.

Art nr. 500000674
105 gram 56 stuks
30 min. ontdooien
10 min. 185-195°C

Kornbol

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

Art nr. 100070222
100 gram 45 stuks
30 min. ontdooien
6-8 min. 200°C

Pretzel (brezel)

Ambachtelijke pretzel, geleverd met zeezout.

Art nr. 63810
110 gram 72 stuks
25-30 min. ontdooien
15-17 min. 170°C

Volkoren bol
NIEUW

Volkorenbroodje, bereid met volkoren tarwemeel, gist, sesamzaad, maïs- en rijstgriesmeel, zemelen, tarwezuurdesem en acerolapoeder.

Art nr. 3147045
95 gram 56 stuks
6 min. 200°C

Carré pompoen
NIEUW

Bruin tarwebroodje van volkoren tarwemeel, pompoenpitten, volkoren roggemeel, zonnebloempitten en tarwe- en roggezuurdesem.

Art nr. 3147050
90 gram 70 stuks
6 min. 200°C

Carré walnoot
NIEUW

Wit tarwebroodje van tarwebloem, walnoten, tarwezuurdesem en acerolapoeder.

Art nr. 3150372
85 gram 90 stuks
6 min. 200°C

Carré raisins
NIEUW

Karakteristiek tarwebroodje met rozijnen, krenten rijstgriesmeel en roggezuurdesem.

Art nr. 3117000
85 gram 80 stuks
6 min. 200°C

Cristallino bagel
NIEUW

Kant-en-klaar voorgesneden bagel.

Art nr. 7760875
55 gram 60 stuks
25 min. ontdooien

Petit pain prestige wit
NIEUW

Witte tarwe petit pain. Lengte 17 cm.

Art nr. 110061241
85 gram 75 stuks
30 min. ontdooien
9-14 min. 200-220°C

Petit pain prestige bruin
NIEUW

Bruine tarwe petit pain. Lengte 17 cm.

Art nr. 110061242
85 gram 75 stuks
30 min. ontdooien
9-14 min. 200-220°C

Ruitbroodje Tradi-nature wit

Rustiek broodje van tarwe- en roggebloem.

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

Ruitbroodje Tradi-grains meergranen

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

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

Tijgerbol

Harde witte bol met een extra krokante tijgerkorst van rijstemeel.

Art nr. 100021383
70 gram 30 stuks
30 min. ontdooien
5 min. 210°C

Schnittbrötchen (Duitse bol)

Klassiek Duits desembroodje met dunne krokante korst.

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

Kaiserbrötchen

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

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

Pompoenbroodje

Krokant tarwe-roggebroodje, royaal gedecoreerd met pompoenpitten.

Art nr. 500000661
60 gram 120 stuks
20-30 min. ontdooien
10 min. 190°C

Kampioentje

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

Art nr. 100060755
85 gram 100 stuks
10-12 min. 180-200°C

English muffin

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

Art nr. 120000000
60 gram 96 stuks
Ontdooien en toasten

Pain rectangulaire nature

Rechthoekig krokant wit broodje, bereid met Label Rouge tarwemeel.

Art nr. 61750
55 gram 140 stuks
10 min. ontdooien
7-9 min. 190-200°C

Pain rectangulaire multicéréales

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

Art nr. 61755
55 gram 140 stuks
10 min. ontdooien
7-9 min. 190-200°C

Mini broodjes

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

Art nr. 61700
55 gram 70 stuks
10 min. ontdooien
7-9 min. 190-200°C

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

Art nr. 70036178
50 gram 80 stuks
4 min. 200°C

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

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

Mix mini pains rectangulaires NIEUW
Mix van 3 soorten broodjes: naturel, meerzaden en rustieke zadenbroodjes.

Art nr. 3043458
40 gram 180 stuks
10 min. ontdooien
7-9 min. 190-200°C

Assortiment van vier petits pains
Krokante mini broodjes: campagne, rogge, volkoren en sesam oregano.

Art nr. 500020333
35 gram 120 stuks
10-30 min. ontdooien
6 min. 185-195°C

Assortiment van vier mini pretzel broodjes
Zachte mini broodjes: naturel, met sesam, maanzaad en sesam-lijnzaad.

Art nr. 100060765
35 gram 160 stuks (4 x 40)
30 min. ontdooien
3-5 min. 160°C

Glutenvrij brood

Glutenvrij goudblond gesneden
Lichtbruin brood van tapiocazetmeel, rijstebloem, maïszetmeel, aardappelzetmeel en vlozaadvezel.

Art nr. 97009321
350 gram 12 stuks
30 minuten ontdooien op kamertemperatuur

Glutenvrij witbrood gesneden
Brood van tapiocazetmeel, rijstebloem, maïszetmeel, aardappelzetmeel en vlozaadvezel.

Art nr. 97009320
350 gram 12 stuks
3 uur ontdooien
4-6 min. 220°C

Glutenvrije meerzaden pistolet NIEUW
Glutenvrije pistolet van tapioca, rijst en maïs. Decoratie: zonnebloempitten, lijnzaad, maanzaad en pompoenpitten.

Art nr. 97009326
85 gram 30 stuks
1 uur ontdooien
6-8 minuten op 190°C in een glutenvrije oven.

Brioche- en hamburgerbroodjes

GIGA Burger Broodje

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

Art nr. 100213612
135 gram 12 stuks
30 minuten ontdooien op kamertemperatuur

Pretzel speltbol (brezel)

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

Art nr. 100060750
100 gram 90 stuks
30-60 min. ontdooien
3 min. 160°C

Vegan witte bol met witte en zwarte sesam

Witte tarwebol met decoratie van wit en zwart sesamzaad.

Art nr. 100070300
80 gram 45 stuks
30 min. ontdooien

Cristallino burger bun

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

Art nr. 7788833
75 gram 60 stuks
20-30 min. ontdooien

Cristallino kornspitz burger bun

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

Art nr. 7769856
70 gram 60 stuks
20-30 min. ontdooien

Vegan briochebol

NIEUW

Veganistische variant van het bekende brioche hamburgerbroodje.

Art nr. 100070205
80 gram 30 stuks
30 min. ontdooien

Brioche naturel

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

Art nr. 100070200
80 gram 45 stuks
30 min. ontdooien

Briochebol met witte en zwarte sesam

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

Art nr. 100070209
70 gram 48 stuks (12 x 4)
30 min. ontdooien

Brioche hotdog bun sesam

Briochepunt met decoratie van wit en zwart sesamzaad.

Art nr. 100070234
80 gram 28 stuks
30 min. ontdooien

Brioche zwart met sesam

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

Art nr. 10007068
80 gram 45 stuks
30 min. ontdooien

Mini brioche naturel

Mini roomboter briochebroodje.

Art nr. 100070210
35 gram 80 stuks
20 min. ontdooien

VIENNOISERIE

Danish pastries 36
Voorgerezen of gebakken 37
Assortiment Bridor voorgerezen 38

Danish pastries

Voorgerezen of gebakken

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

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

Scandinavian cinnamon snurre NIEUW
Ambachtelijk Deens koffiebroodje van zacht deeg met een warme kaneelvulling en een decoratie van kaneel, paneermeel en suiker.

Art nr. 60800
95 gram · 48 stuks
1-2 uur ontdooien

Maple pecan
Gevlochten Deens koffiebroodje met 21% vulling op basis van ahornsiroop en 3% pecannoten decoratie.

Art nr. 78550
95 gram · 48 stuks
17-20 min. 190°C

Roulé cannelle
Roomboter spiraalvormig kaneelbroodje met fijne kaneelsmaak.

Art nr. 65105
110 gram · 46 stuks
30 min. ontdooien
14-16 min. 200°C

Vegan vanilla hazelnut crown NIEUW
Vegan Deense vanillekrans met heerlijke stukjes hazelnoot en kandijsuiker, vol van smaak.

Art nr. 3039774
90 gram · 48 stuks
18-20 min. 190°C

BRIDOR

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

Art nr. 66550
42 gram · 120 stuks (5 x 24)
15 min. 190-220°C

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

Art nr. 3039824
70 gram · 60 stuks
30-45 min. ontdooien
15-17 min. 165-170°C

Croissant recht roomboter
Luchtige croissant met 22% boter.

Art nr. 78520
67 gram · 80 stuks
30 min. ontdooien
18-20 min. 180°C

Chocoladebroodje roomboter
Smakelijk chocoladebroodje met 19% boter en 12% chocolade.

Art nr. 78525
85 gram · 90 stuks
30 min. ontdooien
20-22 min. 180°C

Koffiebroodje met rozijnen roomboter
Rond bladerdeegbroodje gevuld met 26% banketbakkersroom, 14% boter en 7% rozijnen.

Art nr. 78530
100 gram · 60 stuks
30 min. ontdooien
20-22 min. 180°C

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

Art nr. 78510
80 gram · 60 stuks
30 min. ontdooien
18-20 min. 180°C

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

Art nr. 65100
54 gram · 36 stuks
45 min. ontdooien, evt. na ontdooien kort verwarmen.

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
80 gram 60 stuks
30-45 min. ontdooien
15-18 min. 165-170°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
80 gram 60 stuks
30-45 min. ontdooien
15-18 min. 165-170°C

Croissant beurre

Knapperige croissant, met rijke botersmaak.

Art nr. 69170
70 gram 60 stuks
30-45 min. ontdooien
15-17 min. 165-170°C

Croissant beurre

Knapperige croissant, met rijke botersmaak.

Art nr. 69100
60 gram 70 stuks
30-45 min. ontdooien
15-17 min. 165-170°C

Croissant beurre

Knapperige croissant met intense botersmaak.

Art nr. 69150
50 gram 120 stuks
30-45 min. ontdooien
15-17 min. 165-170°C

Croissant beurre

Knapperige croissant met rijke botersmaak.

Art nr. 69145
40 gram 165 stuks
30-45 min. ontdooien
15-17 min. 165-170°C

Pain aux raisins beurre

Koffiebroodje met heerlijke banketbakkersroom en rozijnen.

Art nr. 3043817
110 gram 60 stuks
30-45 min. ontdooien
19-20 min. 165-170°C

Bun'n'Roll beurre

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

Art nr. 69290
85 gram 50 stuks
45-60 min. ontdooien
16-18 min. 170°C

Pain au chocolat beurre

Krokant chocoladebroodje met twee reepjes chocolade.

Art nr. 3043818
75 gram 70 stuks
30-45 min. ontdooien
16-18 min. 165-170°C

Croissant fourré amandes

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

Art nr. 3035716
95 gram 60 stuks
45-60 min. ontdooien
17-18 min. 165-170°C

Vegan croissant

Heerlijke vegan croissant met een lichte en knapperige textuur.

Art nr. 3041241
70 gram 60 stuks
30-45 min. ontdooien
15-17 min. 165-170°C

Vegan pain au chocolat

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

Art nr. 3041221
80 gram 60 stuks
30-45 min. ontdooien
15-16 min. 165-170°C

Mini croissant beurre

Kleine roombotercroissant met intense smaak.

Art nr. 67010
30 gram 240 stuks
30-45 min. ontdooien
13-14 min. 165-170°C

Mini pain aux raisins beurre

Mini koffiebroodje met heerlijke banketbakkersroom en rozijnen.

Art nr. 67150
30 gram 260 stuks
30-45 min. ontdooien
14-15 min. 165-170°C

Mini pain au chocolat beurre

Mini chocoladebroodje, met twee reepjes chocolade.

Art nr. 67140
28 gram 260 stuks
30-45 min. ontdooien
13-14 min. 165-170°C

Mix mini paniers aux fruits beurre

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

Art nr. 66357
40 gram 100 stuks (4 x 25)
30-45 min. ontdooien
13-15 min. 165-170°C

Assortiment de gourmandises beurre

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

Art nr. 66355
40 gram 140 stuks (4 x 35)
30-45 min. ontdooien
13-15 min. 165-170°C

TRAITEUR

Hartige croissants, snacks en quiches 44
Hartige madeleines 47
Pizzella 49

Hartige croissants, snacks en quiches

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

Art nr. 78505
100 gram 60 stuks
20-25 min. 165°C

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

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

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

Art nr. 78001
100 gram 50 stuks
90 min. ontdooien
35-40 min. 170-180°C

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

Art nr. 78500
100 gram 60 stuks
20-25 min. 165°C

Roomboter saucijzenbroodje
Het gehakt in dit heerlijk gekruide saucijzenbroodje heeft het Beter Leven keurmerk.

Art nr. 8810620
110 gram 56 stuks
90 min. ontdooien
28 min. 190°C

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

Art nr. 8873301
110 gram 60 stuks
30 min. ontdooien
28 min. 180°C

Frikandelbroodje met currysaus
XL knapperig frikandelbroodje van bladerdeeg met currysaus.

Art nr. 8810111
175 gram 48 stuks
90 min. ontdooien
25 min. 190°C

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

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

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

Art nr. 8874282
95 gram 48 stuks
30 min. ontdooien
25 min. 180°C

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

Art nr. 814064
110 gram 40 stuks
90 min. ontdooien
25-30 min. 190-200°C

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

Art nr. 3041251
90 gram 60 stuks
30-45 min. ontdooien
16-17 min. 165-170°C

Kaaskrul
NIEUW

Bladerdeeg kaaskrul, bereid met 18% roomboter en royaal bestrooid met kaas.

Art nr. 7710330578
73 gram 90 stuks
60 min. ontdooien
14 min. 175°C

Hartige madeleines

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

Art nr. 400026464
150 gram 15 stuks
15-18 min. 170-180°C

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

Art nr. 400026474
150 gram 15 stuks
15-18 min. 170-180°C

Délice tomates chèvre
NIEUW

Bladerdeegbroodje met een royale vulling van tomatensaus met basilicum en geitenkaas, en een topping van stukjes pompoenpitten.

Art nr. 3043374
100 gram 60 stuks
30-45 min. ontdooien
17-19 min. 165-170°C

Délice feta épinard
NIEUW

Bladerdeegbroodje met een intens smakende vulling van AOC feta en spinazie en een topping van bruin en geel lijnzaad.

Art nr. 3043375
100 gram 60 stuks
30-45 min. ontdooien
17-19 min. 165-170°C

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

Art nr. 3038928
33 gram 225 stuks (3 x 75)
30-45 min. ontdooien
14 min. 165-175°C

Mini feuilleté La Vache qui rit
NIEUW

Krokant mini bladerdeegbroodje, royaal gevuld (42%) met de wereldberoemde La Vache qui rit® kaas.

Art nr. 3043272
40 gram 140 stuks
30-45 min. ontdooien
13-15 min. 165-170°C

Petite madeleine tomate & herbes de Provence
NIEUW

Madeleine met een subtiele tomatensmaak. Aangevuld met een subtiel vleugje van Provençaalse kruiden.

Art nr. 77140
13 gram 100 stuks
3 min. 190°C

Petite madeleine pesto & parmesan
NIEUW

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

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

Petite madeleine olives & herbes de Provence
NIEUW

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

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

Petite madeleine cheddar & emmental
NIEUW

Madeleine met gesmolten cheddar, gegratineerd met Emmentaler.

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

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 voorgebakken 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.

Art nr. 78600
200 gram 12 stuks
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.

Art nr. 78603
235 gram 12 stuks
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.

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

Pizzella kebab

Ambachtelijke ovale steenovenpizza met fior di latte mozzarella, verse tomatensaus, stukjes kip en runder kebab. Afmeting 13 x 25 cm.

Art nr. 78604
240 gram 12 stuks
6 min. 250°C, 90 sec. TurboChef
3 min. Pizzella oven

PATISSERIE

Zoete snacks en koffiebroodjes	52
Halffabricaat banketproducten	58
French toast en muffins	60
Bars, brownies en cakes	62
Diverse taarten	64
Assortiment Sweet Street Desserts	67
Vegan gebak	68
Dieetgebak	69
Eenpersoons patisserie en desserts	70
Cannoli	73
Amandelkoekjes	75
Petits fours en friandises	76
Mini patisserie	79

Zoete snacks en koffiebroodjes

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

Art nr. 813956
160 gram 60 stuks
90 min. ontdooien
25-30 min. 190°C

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

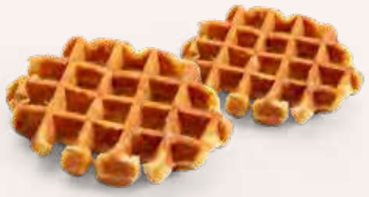
Art nr. 8810540
130 gram 40 stuks
45 min. ontdooien
25 min 180°C

Roomboter amandelbroodje
Amandelbroodje, gevuld met amandelspijs en met kristalsuiker bestrooid.

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

Suikerwafel
Luikse wafel, licht gekarameliseerd en met suikerparels gedecoreerd.

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



Roomkrakeling
Krokante bladerdeeg krakeling, gevuld met een heerlijke vanillecrème.

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

Finger pistache chocolat
NIEUW

Trendy roomboter bladerdeeg finger met een royale pistachevulling, stukjes chocolade en een topping van geroosterde pistaches.

Art nr. 3043280
90 gram 60 stuks
30-45 min. ontdooien
16-18 min. 165-170°C

Cookie pucks Belgian double chocolate
American cookie volgens origineel recept: smeuïg van binnen met een krokante bite en stukjes pure en melkchocolade.

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

Cookie pucks Belgian triple chocolate
American cookie boordevol witte, pure en melkchocolade.

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

Cookie pucks Belgian white chocolate & raspberry
American cookie, royaal gevuld met stukjes witte chocolade en frambozen.

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

Cookie Doofy
NIEUW

Het Dooffy cookie valt op door het royale formaat, de drie verschillende soorten chocoladechips (wit, melk en puur) en de smeuïge kern. Het is geïnspireerd op traditionele Amerikaanse recepten.

Art nr. 77145
130 gram 48 stuks
9 min. 210°C

Oatmeal cookie (kant-en-klaar)
NIEUW

Dit heerlijke havercookie met een mix van 13% granola, 10% stukjes chocolade, 6% walnoten en 4% rozijnen is kant-en-klaar.

Art nr. 7762469
76 gram 34 stuks
2 uur ontdooien

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

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

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

Art nr. 97006039
65 gram 64 stuks
Ontdooien

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

Art nr. 77730
36 gram 70 stuks
45 min. ontdooien

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

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

Art nr. 400025385
15 gram 180 stuks
20 min. ontdooien bij 4°C

Dots mix box (met deco)
Aantrekkelijke mix van vijf gekleurde Dots: pink, tutti, yellow tutti pearl, white en orange.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mini roomboter gevulde koek
NIEUW

Mini gevulde koek met 29% amandelspijs, roomboter en kaneel en een amandeldecoratie.

Art nr. 8800437
43 gram 100 stuks
20 min. ontdooien
12 min 180°C

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.

Art nr. 400027869
900 gram 12 stuks
20-30 min. ontdooien
25-30 min. 170-180°C

Slofbodem

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

Art nr. 70008180
335 gram 24 stuks
25 min. ontdooien op kamertemperatuur

Fond tarte sucrée

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

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

Fond tartelette sucrée

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

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

Fond tartelette brisée

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

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

Lege soes

Zachte ongevulde soes, ø 8 cm.

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

Slofbodem roomboter

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

Art nr. 70008152
50 gram 120 stuks
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.

Art nr. 70008202
20 gram 384 stuks
Ca. 25 min. ontdooien op kamertemperatuur, daarna garneren

Slofbodem roomboter chocolade

Roomboter slofbodempje met cacao, gevuld met amandelspijs en banketbakkersroom, ø 5 cm.

Art nr. 70082035
23 gram 240 stuks
Ca. 25 min. ontdooien op kamertemperatuur, daarna garneren

Slofbodem roomboter red velvet

Red velvet slofbodempje, gevuld met amandelspijs en banketbakkersroom, ø 5 cm.

Art nr. 70038205
23 gram 240 stuks
Ca. 25 min. ontdooien op kamertemperatuur, daarna garneren

French toast en muffins

Triple chocolate muffin
Royaal gevulde luxe chocolademuffin met drie soorten chocolade en stukjes chocolade.

Art nr. 60770
120 gram 24 stuks
2 uur ontdooien

Blueberry muffin with hemp seeds
Bosbessen muffin met een royale bosbessenvulling met 3,6% hennepzaad.

Art nr. 60755
115 gram 28 stuks
2 uur ontdooien

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

Art nr. 60765
115 gram 28 stuks
2 uur ontdooien

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

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

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

Art nr. 400022277
22 gram 84 stuks
30 min. ontdooien

Tulpmuffin vanille
Smeuïge klassieke muffin met vanillesmaak.

Art nr. 771222489
100 gram 32 stuks
2 uur ontdooien op kamertemperatuur

Tulpmuffin double chocolate
Chocolademuffin van melk- en pure chocolade met stukjes chocolade.

Art nr. 771222463
100 gram 32 stuks
2 uur ontdooien op kamertemperatuur

Tulpmuffin appel-kaneel
Appel kaneelmuffin met nips van kaneelsuiker.

Art nr. 771222512
100 gram 32 stuks
2 uur ontdooien op kamertemperatuur

Bars, brownies en cakes

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

Art nr. 9800500
70 gram 24 stuks
30 min. ontdooien op kamertemperatuur

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

Art nr. 9800501
90 gram 24 stuks
30 min. ontdooien op kamertemperatuur

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

Art nr. 9800504
65 gram 24 stuks
30 min. ontdooien op kamertemperatuur

Bar lemon poppyseed
NIEUW

Harde wenerbodem met confiture, malse citroencake en een chocoladefondant topping met maanzaad.

Art nr. 9800507
65 gram 24 stuks
30 min. ontdooien op kamertemperatuur

Vegan bar carrotcake
NIEUW

Vegan cake bar van malse cake met confiture, wortel, abrikozen, rozijnen en een fondant topping met stukjes walnoot.

Art nr. 9800506
65 gram 24 stuks
30 min. ontdooien op kamertemperatuur

Brownie pecan
Malse brownie met 13% pecannoten.

Art nr. 9800510
90 gram 24 stuks
30 min. ontdooien op kamertemperatuur

Chocolade brownie cake gesneden
Chocoladecake met een coating van chocolade, brownieblokjes en karamelblokjes.

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

Bananabread gesneden
Vanillecake met bananenpuree, rozijnen, walnoten, stukjes banaan en kokosschilfers.

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

Red velvet cake gesneden
Vanille- en red velvet cake met een krokante decoratie.

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

Lemon poppyseed cake gesneden
Frisse citroencake met knapperig maanzaad.

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

Het assortiment van **Hé Pie** kun je meerdere dagen ongekoeld presenteren en bewaren.

Diverse taarten

De lekkerste appeltaart
NIEUW

Ambachtelijk roomboter kruimeldeeg, gevuld met verse appel 49% en een vleugje kaneel, met een rustiek deegraster, ø 26 cm.

Art nr. 70016012
2200 gram 12 stuks (12 punten)
12 uur in open doos ontdooien op 4-7°C

Roomboter luxe appeltaart
NIEUW

Luxe roomboter appeltaartje, rijk gevuld met sappige appels, rozijnen, kaneel, abrikoos en een open raster, ø 18 cm.

Art nr. 8874218
650 gram 8 stuks
10 min. 185°C

Kokosnoottaart

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

Art nr. 400836840
1150 gram 2 stuks (ongesneden)
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
2000 gram 1 stuk (12 punten)
6-7 uur ontdooien op 4-7°C

Aardbeien cheesecake

Zoete aardbeien met cheesecake van zachte roomkaas, slagroom en suiker op een krokante bodem, ø 24 cm.

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

Blueberry cheesecake

Romige mascarpone cheesecake op een licht gezouten kruimelbodem, royaal belegd met sappige bosbessen, ø 24 cm.

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

Chocoladetaart 4 lagen

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

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

Pornstar martinitaart
NIEUW

Hippe taart van lagen lemon- en purplecake, gevuld met een creamcheese met passievruchten, ø 25 cm.

Art nr. 70055615
1600 gram 1 stuk (14 punten)
8 uur ontdooien op 4-7°C

Chocolade frambozentaart

Krokante chocoladebodem, gevuld met chocoladeroom, stukjes chocolade en frambozen, ø 24 cm.

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

Honing & notentaart

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

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

Schwarzwalder kersentaart
NIEUW

Klassieke Schwarzwalder chocoladetaart, met een vulling van slagroom, suiker en zure kersen en een decoratie van kersen en chocoladeschilfers, ø 28 cm.

Art nr. 739000398
2150 gram 1 stuk (12 punten)
8 uur ontdooien op 4-7°C

Cheesecake New York style

De klassieke gebakken cheesecake: kruimelbodem met zachte en luchtige roomkaas, ø 24 cm.

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

Assortiment
Sweet Street Desserts

New York cheesecake
NIEUW

De originele en onweerstaanbare New York cheesecake van smeuïge verse roomkaas en een vleugje citroen, ø 24 cm.

Art nr. 750914
1930 gram · 4 stuks (16 punten)
8-10 uur ontdooien op 4-7°C

Rockslide brownie
NIEUW

Luchtige brownie met een laag boterkaramel, royaal gedecoreerd met brownieblokjes en geroosterde pecannoten, afgewerkt met een heerlijke drizzle van karamelganache.

Art nr. 751426
2040 gram · 4 stuks (16 porties)
4-8 uur ontdooien op 4-7°C

Triple chocolate brownie
NIEUW

Chewy brownie met chocolade chips, stukjes chocolade en chocoladedruppels.

Art nr. 752137
1530 gram · 4 stuks (16 porties)
6-8 uur ontdooien op 4-7°C

Caramel apple Granny® bars
NIEUW

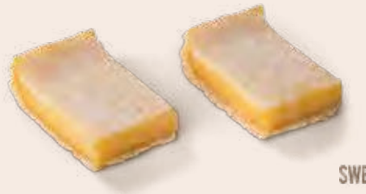
Granola shortbread met stukjes Granny Smith, custard, een vleugje citroen en kaneel en een karameltopping.

Art nr. 751330
1530 gram · 4 stuks (16 porties)
8-10 uur ontdooien op 4-7°C

Luscious lemon squares®
NIEUW

Roomboter shortbread met een heerlijk frisse lemoncurd.

Art nr. 753531
1300 gram · 4 stuks (16 porties)
45 min. ontdooien op 7°C



Vegan taarten en gebak

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

Art nr. 78108611
2250 gram 1 stuk (12 punten)
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, ø 24 cm.

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

Vegan bosbessen cheesecake NIEUW
Kruimeldeeg bodem met een romige vulling van veganistische crème, bosbessen, hazelnoten en havervlokken, ø 24 cm.

Art nr. 78110581
1575 gram 1 stuk (14 punten)
10 uur ontdooien op 4-7°C

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

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

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

Art nr. 78109523
130 gram 12 stuks
8 uur ontdooien op 7°C

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

Art nr. 78109551
65 gram 72 stuks
8 uur ontdooien op 7°C

Dieetgebak

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

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

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

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

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

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

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

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

Glutenvrij en lactose-arm chocoladegebak
Cakebodem van rijstmeel, met vulling van lactose-arme romige cacaovulling.

Art nr. 78108746
109 gram 12 stuks
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.

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

Eenpersoons patisserie en desserts

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

Art nr. 400022167
120 gram 30 stuks
3-4 uur ontdooien
10-12 min 170-180°C

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

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

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

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

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

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

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

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

Maxi chocolade karamel macaron
Maxi macaron, gevuld met een delicate vanillemousse, karamelcrème en stukjes brownie, ø 7,5 cm.

Art nr. 70009024
90 gram 12 stuks
8 uur ontdooien bij 2-4°C

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

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

Excellent 3D chocoladebol
NIEUW

Vanille biscuitbodem met een verfijnde vulling van gemengde room en crème brulée, omhuld met een chocoladespiegel en een hazelnoot decoratie, ø 7 cm.

Art nr. 70001041
95 gram 20 stuks
4-5 uur ontdooien bij 4-7°C

Excellent white cube
NIEUW

Luxe vierkante biscuitbodem met witte chocolade, gevuld met een tiramisu variant. Decor: een vanillemacaron en een romige suikerstroop, 6 x 6 cm.

Art nr. 70001136
105 gram 20 stuks
4-5 uur ontdooien bij 4-7°C

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

Art nr. 400840147
80 gram 30 stuks
Ca. 6 uur ontdooien op 0-4°C

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

Art nr. 400840148
80 gram 30 stuks
Ca. 6 uur ontdooien op 0-4°C

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

Art nr. 70008440
90 gram 24 stuks
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
41 gram 108 stuks (3x36)
3 uur ontdooien op kamertemperatuur

Amandel cannoli gevuld met witte chocoladecrème

Krokant Siciliaans amandelkoekje, gevuld met witte chocoladecrème.

Art nr. 70001002
41 gram 108 stuks (3x36)
3 uur ontdooien op kamertemperatuur

Amandel cannoli gevuld met hazelnootcrème

Krokant Siciliaans amandelkoekje, gevuld met een hazelnootcrème.

Art nr. 70001003
41 gram 108 stuks (3x36)
3 uur ontdooien op kamertemperatuur

Amandel cannoli gevuld met pistachecrème

Krokant Siciliaans amandelkoekje, gevuld met pistachecrème.

Art nr. 70001004
41 gram 108 stuks (3x36)
3 uur ontdooien op kamertemperatuur

Amandel cannoli gevuld met gezouten karamelcrème

Krokant Siciliaans amandelkoekje, gevuld met gezouten karamelcrème.

Art nr. 70001005
41 gram 108 stuks (3x36)
3 uur ontdooien op kamertemperatuur

Amandel cannoli gevuld met tiramisucrème

Krokant Siciliaans amandelkoekje, gevuld met tiramisucrème.

Art nr. 70001006
41 gram 108 stuks (3x36)
3 uur ontdooien op kamertemperatuur

Amandelkoekjes

Amandel bokkenpootjes

NIEUW

Twee amandelkoekjes met daartussen een fluweel-zachte abrikozenconfiture en een decoratie van amandelschaafsel en pure chocolade.

Art nr. 70002525
ca. 24 gram ca. 125 stuks
1 uur ontdooien op 7°C

Amandel bitterkoekjes

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

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

Amandel vanillenootjes

Authentiek koekje op basis van 100% amandelen.

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

Amandel paleisbanket

Amandelkoekje van 100% pure amandelspijs met frambozenglazuur.

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

Amandel Weespermoppen

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

Art nr. 70006066
ca. 11 gram ca. 210 stuks
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
10 gram 144 stuks
Ca. 1 uur ontdooien op 0-4°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
40 gram 21 stuks
Ca. 2-3 uur ontdooien op 4-7°C

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

Art nr. 78107856
42 gram 144 stuks
6 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
40 gram 125 stuks
3 uur ontdooien op 4-7°C

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

Art nr. 78104840
49 gram 144 stuks
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.

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

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

Art nr. 70011870
60 gram 30 stuks
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.

Art nr. 78107350
55 gram 24 stuks
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.

Art nr. 78107286
46 gram 24 stuks
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.

Art nr. 78109819
50 gram 24 stuks
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.

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

Mini patissserie

Cheesecakeblokjes
NIEUW

Romige cheesecakeplaat met een volle, zachte smaak en een krokante bodem. In handzame blokjes gesneden, 3,5 x 3,5 cm.

Art nr. 70008355
30 gram 80 stuks
1 uur ontdooien

Appelkruimelblokjes
NIEUW

Ambachtelijk bereide appelkruimelplaat met stukjes frisse appel, rozijnen, een vleugje kaneel en een krokante goudbruine kruimellaag.

Art nr. 70008356
43 gram 80 stuks
1 uur ontdooien

Brownieblokjes
NIEUW

Smeuïge brownie, notenvrij, bedekt met een laagje pure chocoladeganache, 3,5 x 3,5 cm.

Art nr. 70008154
35 gram 63 stuks
1 uur ontdooien

Boterkoekblokjes
NIEUW

Handzaam formaat boterkoekblokjes, bereid met roomboter. Smeuïg van binnen, licht krokant korstje, 3 x 3 cm.

Art nr. 70006072
20 gram 10x20 stuks
1 uur ontdooien

INSPIRATIE

Bun'n'Roll beurre
Spiraalvormig viennoiseriedeeg, een fantastische basis voor originele zoete en hartige gerechten.

Art nr. 69290
85 gram 50 stuks
45-60 min. ontdooien
16-18 min. 170°C

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

Maak de allerlekkerste hamburgers met een Bun'n'Roll, beefburger, Romaine sla, Espagnolesaus, bacon, tomaat en Cheddar.

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

INSPIRATIE

Petite madeleine

Een assortiment hartige mini-madeleines in vier verschillende smaken: tomaat & herbes de Provence, olijven & herbes de Provence, pesto & parmesan en cheddar & emmental

Art nr. 77125, 77130, 77135, 77140
13 gram 100 stuks
3 min. 190°C

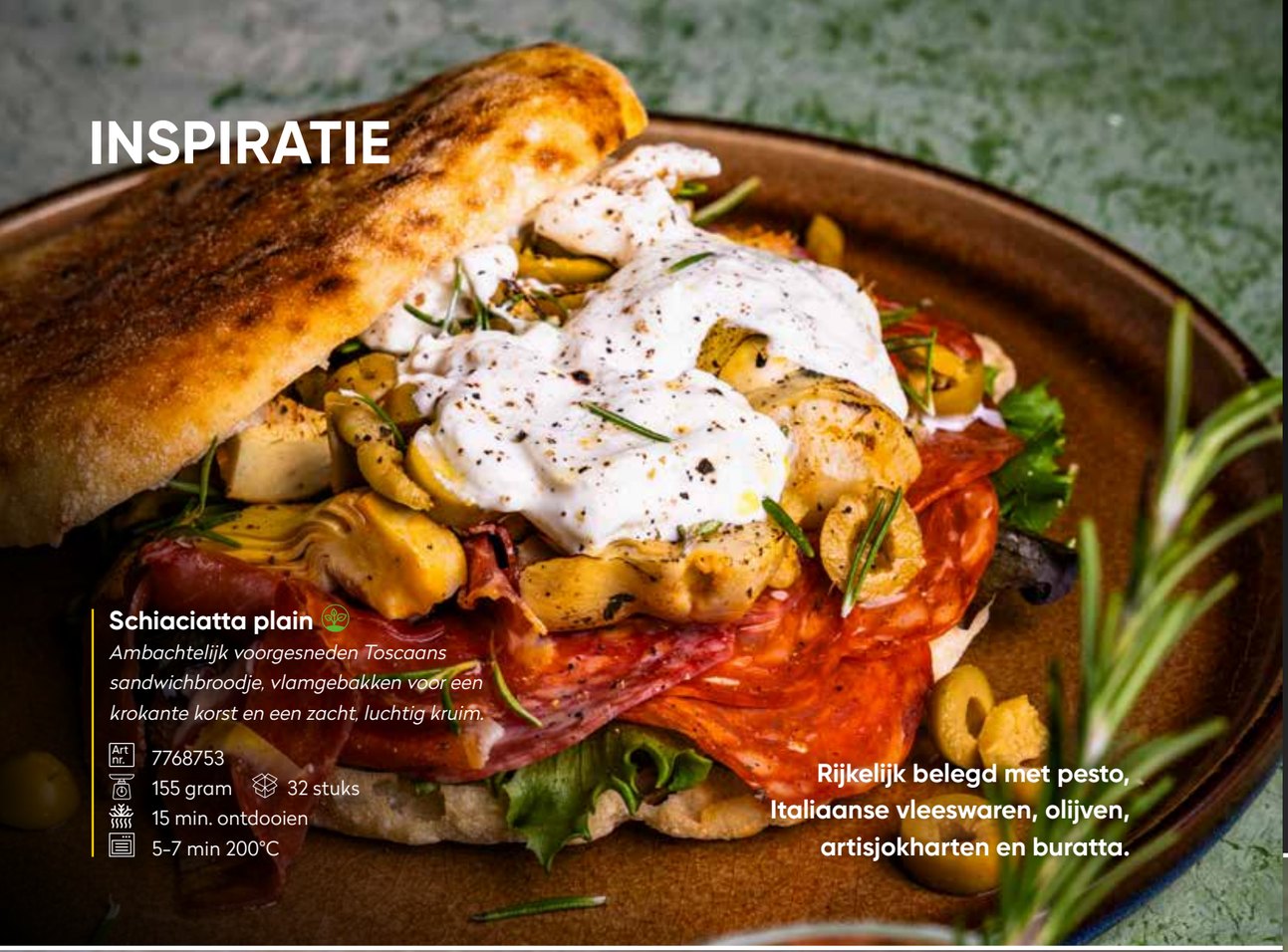
Bereid met een paar simpele handelingen unieke snacks voor een borrelplank of voor een executive lounge.

Dé ultieme uiensoep met een garnering van cheddar en Emmentaler madeleines.

Een verrassend voorgerecht van dichtgeschroeide tonijn met mediterrane madeleines.

De madeleines met pesto en Parmezaanse kaas geven de salade Caprese een originele twist.

INSPIRATIE



Schiaciatta plain

Ambachtelijk voorgesneden Toscaans sandwichbroodje, vlamgebakken voor een krokante korst en een zacht, luchtig kruim.

Art nr. 7768753
155 gram 32 stuks
15 min. ontdooien
5-7 min 200°C

Rijkelijk belegd met pesto, Italiaanse vleeswaren, olijven, artisjokharten en buratta.

Suikerwafel

Luikse wafel, licht gekarameliseerd en met suikerparels gedecoreerd.

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

Chicken 'n Waffles: zoet en hartig in één gerecht.

Ready to eat bagels, klassiek met roomkaas en gerookte zalm of trendy met chorizo en gekarameliseerde ui.

Cristallino bagel NIEUW

Kant-en-klaar voorgesneden bagel.

Art nr. 7760875
55 gram 60 stuks
25 min. ontdooien

Hotdog bun klassiek Amerikaans of mediterraans met kebab.

Brioche hotdog bun sesam

Briochepunt met decoratie van wit en zwart sesamzaad.

Art nr. 100070234
80 gram 28 stuks
30 min. ontdooien

ONZE PARTNERS EN BAKKERIJEN

Van Franse patissiers en Italiaanse pizzameesters tot lokale bakkerijen: wij selecteren zorgvuldig onze partners zodat elk product uniek vakmanschap en constante kwaliteit combineert.

Samen met deze bakkerijen creëren wij een breed en onderscheidend aanbod van hoogwaardige bake-off producten en specialiteiten. Elk product wordt met aandacht bereid en gemaakt van natuurlijke ingrediënten. Zo levert Almost Ready Frozen producten waarop chefs, bakkers en ondernemers kunnen vertrouwen. Elke dag weer.

Wij staan voor gemak, versheid en minimale verspilling.

almost ready frozen

Wij staan voor je klaar!

Wil je bestellen, een offerte ontvangen of heb je een vraag? Onze klantenservice staat voor je klaar.

085 - 484 22 00
info@almostreadyfrozen.nl

onderdeel van top bakkers groep

Almost Ready Frozen | 085 - 484 22 00 | info@almostreadyfrozen.nl