

BROOD | VIENNOISERIE | TRAITEUR | PATISSERIE

DIEPVRIES SPECIALITEITEN

voor professionals

CATALOGUS
2026-2027

Bake-off
Kant-en-klaar
Halffabricaten



top
bakkers
groep

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 smakvolle 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.



top
bakkers
groep

almost
ready
frozen

✉ 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
Glutenvrij brood	30
Mini broodjes	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

PATISSERIE

Zoete snacks en koffiebroodjes	50
Halffabricaat banketproducten	56
Muffins, French toast en cakes	58
Diverse taarten	60
Assortiment Sweet Street Desserts	63
Vegan gebak	64
Dieetgebak	65
Eenpersoons patisserie en desserts	66
Cannoli	67
Amandelkoekjes	71
Petits fours en friandises	72
Mini patisserie	75



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

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



STEENGOEDBROOD

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



STEENGOEDBROOD

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



STEENGOEDBROOD

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



BRIDOR

Grand Céréalien

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



BRIDOR

Desem batard blanc XL

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

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



PANDRIKS

Desem batard meerzaden XL

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



PANDRIKS

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, maïsgrits, 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, spelt-desem, 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

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

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

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 meer-granen

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

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

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

Pochon Lalos

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

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



BRIDOR

Desem rustieke witte bol

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

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



Desem rustieke donkere bol

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

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



Breekbrood blanc/wit

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



PANDRIKS
BEST IN BAKE OFF

Breekbrood meerzaden

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

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



PANDRIKS
BEST IN BAKE OFF

Luxe brood

Croissant sandwich bread

Verfijnd brood van roomboter croissantdeeg.

Art nr. 7765407
352 gram 6 stuks
60 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



BRIDOR

Briochebrood

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

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



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 rogge-meel 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

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



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, tarwedeseem 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

Olivien 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 tarwedeseembroodje met rogge.

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



Spitzkorn meergranen desem

Ambachtelijk rustiek tarwedeseembroodje 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 graan-smaak. 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.



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



Italiaanse bol

Witte tarwebol met basilicum en oregano.

Art nr. 3147040
95 gram 56 stuks
6 min. 200°C



EST. 2012
PANDRIKS
BEST IS BACK OFF

Flaguette naturel

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, dessem, 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



Schiacciata 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



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



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



EST. 2012
PANDRIKS
BEST IN BAKE OFF

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



Sesam bol

NIEUW

Witte tarwebol met sesam decoratie.

Art nr. 3146093
90 gram 50 stuks
6 min. 200°C



EST. 2012
PANDRIKS
BEST IN BAKE OFF

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



EST. 2012
PANDRIKS
BEST IN BAKE OFF

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



Carré walnoot

NIEUW



Wit tarwebroodje van tarwebloem, walnoten, tarwezuurdesem en acerolapoeder.

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



EST. 2012
PANDRIKS
BEST IN BAKE OFF

Carré raisins

NIEUW

Karakteristiek tarwebroodje met rozijnen, krenten rijstgriesmeel en roggezuurdesem.

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



EST. 2012
PANDRIKS
BEST IN BAKE OFF

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



EST. 2012
PANDRIKS
BEST IN BAKE OFF

Petit pain prestige wit

Witte tarwe petit pain. Lengte 17 cm.

- Art nr.

110061241
- 85 gram

90 stuks
- 30 min. ontdooien
- 9-14 min. 200-220°C



Petit pain prestige bruin

Bruine tarwe petit pain. Lengte 17 cm.

- Art nr.

110061242
- 85 gram

90 stuks
- 30 min. ontdooien
- 9-14 min. 200-220°C



Schnittbrötchen (Duitse bol)

Klassiek Duits desembroodje met dunne krokante korst.

- Art nr.

480845641
- 80 gram

100 stuks
- 10 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



Ruitbroodje Tradi-nature wit

Rustiek broodje van tarwe- en roggebloem.

- Art nr.

60740
- 80 gram

40 stuks
- 10-12 min. 180-200°C



Ruitbroodje Goudse kaas

Ruitvormig tarwebroodje met Goudse kaastopping.

- Art nr.

100060775
- 80 gram

112 stuks
- 10-12 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



Kaiserbrötchen

Krokant Duits tarwebroodje.

- Art nr.

3180001
- 65 gram

70 stuks
- 6 min. 200°C



EST. 2012
PANDRIKS
BEST IS BAKE-IT

Volkoren kaiserbrötchen

Krokant Duits tarwebroodje op basis van volkorenmeel.

- Art nr.

3184001
- 65 gram

70 stuks
- 6 min. 200°C



EST. 2012
PANDRIKS
BEST IS BAKE-IT

English muffin

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

- Art nr.

120000000
- 60 gram

96 stuks
- Ontdooien en toasten



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



BRIDOR

Glutenvrij brood

Mini broodjes

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



Cristallino bagel

Kant-en-klaar voorgesneden bagel.

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



Glutenvrij goudblond gesneden

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

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



Glutenvrij witbrood gesneden

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

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



Glutenvrij meerzaden broodje

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

Art nr. 70001062
90 gram 20 stuks
3 uur ontdooien
4-6 min. 220°C



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

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



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

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



Brioche hotdog bun sesam

Briochepunt met decoratie van wit en zwart sesamzaad.

Art nr. 100070234
 80 gram 28 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



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

Cinnamonbun

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

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



Scandinavian cinnamon snurre

NIEUW

Ambachtelijk Deens koffiebroadje 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 koffiebroadje met 21% vulling op basis van ahornsirop 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



Mini Danish selection

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

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



Roombotercroissant premium

Onweerstaanbare roomboter croissant, 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 roomboter croissant

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 roomboter croissant

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. 69275
110 gram 60 stuks
30-45 min. ontdooien
19-20 min. 165-170°C



Bun'n'Roll beurre

Spiraalvormig viennoiserie-deeg, 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. 69270
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 roomboter croissant 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
Hartige madeleines

44

47

43

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. 88300094
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



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



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



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



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



Coup de pâte
TRADITION & INNOVATION

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



Coup de pâte
TRADITION & INNOVATION

Roulé jambon fromage

Hartige swirl met een vulling van ham en emmentaler kaas.

Art nr. 3033123
120 gram 54 stuks
45-60 min. ontdooien
16-18 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



BRIDOR

Mini feuilleté La Vache qui rit

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



BRIDOR

Petite madeleine tomate & herbes de Provence

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

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



S'Michel
PROFESSIONNEL

Petite madeleine pesto & parmesan

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



S'Michel
PROFESSIONNEL

Petite madeleine olives & herbes de Provence

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



S'Michel
PROFESSIONNEL

Petite madeleine cheddar & emmental

Madeleine met gesmolten cheddar, gegratineerd met Emmentaler.

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



S'Michel
PROFESSIONNEL





PÂTISSERIE

Zoete snacks en koffiebroodjes	50
Halffabricaat banketproducten	56
Muffins, French toast en cakes	58
Diverse taarten	60
Assortiment Sweet Street Desserts	63
Vegan gebak	64
Dieetgebak	65
Eenpersoons patisserie en desserts	66
Cannoli	67
Amandelkoekjes	71
Petits fours en friandises	72
Mini patisserie	75

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.

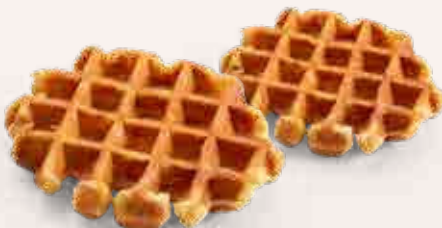
- Art nr. 813918
123 gram 50 stuks
90 min. ontdooien
25-30 min. 190-200°C



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

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: smeug 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 Dooffy

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

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



Oatmeal cookie (kant-en-klaar)

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

- Art nr.

97006039
- 65 gram
- 64 stuks
- Ontdooien



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



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



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 Berliner bol

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

- Art nr.

77730
- 36 gram
- 70 stuks
- 45 min. ontdooien



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
- 42 stuks
- 45 min. ontdooien
- 14 min. 180°C



Pastel de nata

Ongebakken Portugees bladerdeegbakje met een custardvulling.

- Art nr.

3039747
- 60 gram
- 60 stuks
- 15-20 min. ontdooien
- 13 min. 230°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

Mini gevulde koek met 29% amandelspijs, room-boter en kaneel en een amandeldecoratie.

- Art nr.

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



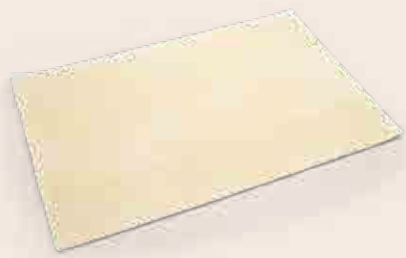


Halffabricaat banketproducten

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



Coup de pâte
TRADITION & INNOVATION

Slofbodem

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

- Art nr. 981001
300 gram 18 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



Coup de pâte
TRADITION & INNOVATION

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



Coup de pâte
TRADITION & INNOVATION

Fond tartelette brisée

Roomboter taartbodem 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



Coup de pâte
TRADITION & INNOVATION

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

- Art nr. 70008201
20 gram 240 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



Muffins, French toast en cakes

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. 7760681
110 gram 32 stuks
2 uur ontdooien op kamertemperatuur



Mini muffins gesorteerd

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

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



Coup de pâte
TRADITION & INNOVATION

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



Coup de pâte
TRADITION & INNOVATION

Creëer een bijzonder
verwenmoment met
brioche perdue,
Zwitserse room, banaan
en amandelschaafsel.

Bananenbrood gesneden

NIEUW

Voorgesneden vegan bananenbrood gevuld met walnoten en chocolade

Art nr. 9800087
1150 gram 3 stuks (12 plakken)
ontdooien



Carrot cake gesneden

NIEUW

Voorgesneden vegan carrot cake gevuld met wortel, rozijnen, havervlokken, gember en kaneel.

Art nr. 9800086
1150 gram 3 stuks
ontdooien



De lekkerste appeltaart

NIEUW

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

Art nr. 70016012
1850 gram 3 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



Torta limone flambé

NIEUW

Wener taartbodem met citroencrème, biscuit en Italiaanse meringue

Art nr. 70090632
1200 gram 1 stuk (12 punten)
6-8 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

Honingcrème metaart 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



Schwarzwalders kersentaart

NIEUW

Klassieke Schwarzwalders 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 smeuge 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



SWEET STREET

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



SWEET STREET

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



SWEET STREET

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



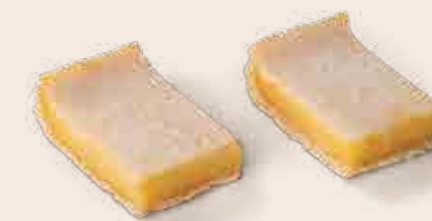
SWEET STREET

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



SWEET STREET

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.

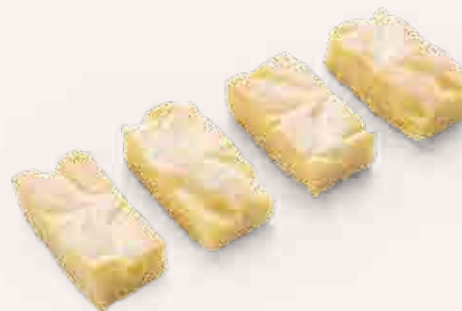
Art nr. 78109523
130 gram 12 stuks
8 uur ontdooien op 7°C



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



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 mokka crème 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



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 brûlée, 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



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.

Eclair sélection chocolat

Luxe éclair, gevuld met chocolade banketbakkersroom 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





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 vanillenoetjes

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 bavaois 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





Mini patisserie

Cheesecakeblokjes

NIEUW

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

Art nr. 70008355
 30 gram 80 stuks
 1 uur ontdooien



Appelkrumelblokjes

NIEUW

Ambachtelijk bereide appelkrumelplaat met stukjes frisse appel, rozijnen, een vleugje kaneel en een krokante goudbruine krumellaag.

Art nr. 70008356
 43 gram 80 stuks
 1 uur ontdooien



Brownieblokjes

NIEUW

Smeuige brownie, notenvrij, bedekt met een laagje pure chocoladeganache.

Art nr. 70008154
 35 gram 63 stuks
 1 uur ontdooien



Boterkoekblokjes

NIEUW

Handzaam formaat boterkoekblokjes, bereid met roomboter. Smeuig van binnen, licht krokant korstje.

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



INSPIRATIE

Bun'n'Roll beurre

Spiraalvormig viennoiserie-deeg, 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

Spuut 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.



Spuut 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



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

Schiacciata 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

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.





top
bakkers
groep

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

