

Cnudde #45

HERFST WINTER 2025

Magazine



FRXSH

DÉ FOODPROCESSOR
WAAR U NOG MEE
HEEFT GEWERKT... 02

PLANTBASED
10 ALL THE WAY

DUURZAME 24 - 27
TAKEAWAY

LA ROSE NOIRE®
06 & 36 INNOVATIONS

Afbeelding door ©MelanieBauerPhotodesign

Cnudde Magazine #45 is er!

Met veel enthousiasme presenteren we u dit nieuwe nummer, samengesteld in een periode waarin zowel de wereld als onze kwaliteitsvoedingsmarkt razendsnel evolueren. Elke dag staan we voor nieuwe uitdagingen, en telkens opnieuw zoeken we naar inspirerende antwoorden. Onze focus blijft breed: **gastronomie, patisserie, ijsbereiding** en **chocolaterie**. Vandaag vertaalt zich dat in topsmaken, originele presentaties, onvergetelijke belevingen, verrassende texturen én steeds meer aandacht voor gezondheid en betaalbaarheid.

In dit magazine ontdekt u alles wat leeft in onze sector: van de innovatieve QBO5-machine tot gepersonaliseerde siliconenmallen, van innovatieve eivervangers tot bloemsoorten voor top-viennoiserie, van verrassende decortrends tot milieubewuste verpakkingen.



CNUDDÉ

WHERE PASSION MEETS INNOVATION

Frxsh®

'Dance the taste'

■ Cnudde presenteert FRXSH®

Een frisse wind in de wereld van professionele keukenapparatuur. FRXSH® is geen gewoon toestel, het is een revolutionaire innovatie, ontworpen voor grensverleggende chefs. Speciaal ontwikkeld om bevroren ingrediënten om te toveren tot texturen en smaken die het niveau van échte gastronomie weerspiegelen. Voor wie geen genoegen neemt met standaard, maar streeft naar subliem.

■ De FRXSH Starter Kit:

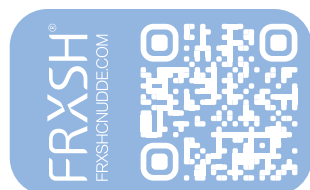


**FRXSH®
Starter Kit**
FRXSH 100100
1 x 1 stuk

Inhoud: 2x Inox bekertjes met deksel - 1x Zilveren standaard 'Dancer' mes - 1x Splashguard - 1x Inox schutbeker - 1x Spoelring - 1x Reinigingsborstel

✓ Alle **onderdelen, accessoires en toebehoren** hebben wij op stock en zijn steeds apart bij ons verkrijgbaar.

✓ **Herstellingen en onderhoud** voeren wij, ook voor sommige andere food processors, zelf uit. Meer info: frxshcnudde.com/contact-en-onderhoud.



■ Ontdek al onze recepten:



Amandelmelk



Bloemkool pannenkoek



Cannelé ijs



Mosterd ijs



Groententartaar

Recepten



■ Extra opties



2-bladige cutter
FRXSH 100082
1 x 1 stuk



4-bladige cutter
FRXSH 100459
1 x 1 stuk



Opklopschijf
FRXSH 100089
1 x 1 stuk



Synthetische bekertjes + deksel
FRXSH 100092
1 x 12 stuks



Inox bekertjes + deksel
FRXSH 100091
1 x 4 stuks



Schutbeker (synthetische)
FRXSH 100093
1 x 1 stuk



Promo

Ontvang 500,00 € korting op de Starter Kit!

Bij aankoop van 1 FRXSH® Starter Kit én in ruil van een soortgelijke foodprocessor, ontvangt u een korting van €500,00 excl. btw.

Actievoorzwaarden: Deze actie is geldig t.e.m. 31/10/2025 en enkel voor klanten die hun foodprocessor bij Cnudde hebben aangekocht (bewijs via aankoopfactuur vereist).

Decotatoo®

Keep your life creative!

Het bedrijf is nieuw in Europa, maar de drijvende kracht erachter is niemand minder dan Paul Occhipinti, Meilleur Ouvrier de France chocolatier 2018 en vice-wereldkampioen. Als initiatiefnemer én artistiek directeur weet hij vakmanschap en creativiteit perfect te combineren. Het concept is eenvoudig: toonaangevende patissiers van over de hele wereld worden uitgenodigd om hun signature dessert te creëren, waarna **Decotatoo®** er een 3D-siliconenvorm van maakt. Die gaat telkens vergezeld van bijpassende, op maat 3D geprinte uitstekers. De siliconenvormen zijn bestand tegen warme temperaturen tot 250°C en koude tot -40°C.

Coffee Bag

56 x 64 x 63 mm, 134 ml

SL-CFBG



Tahaa vanilla

150 x 38 x 36 mm, 68 ml

SL-VNL

6 stuks



Pain au chocolat

64 x 67 x 57 mm, 135 ml

SL-CCR

6 stuks



Signature

69 x 69 x 47 mm, 125 ml

SL-SGN

6 stuks



Panettone

70 x 73 x 60 mm, 178 ml

SL-PNTR

6 stuks



Millefeuille

84 x 84 x 28 mm, 102 ml

SL-MLFL

8 stuks



Charlotte ancienne

66 x 66 x 48 mm, 125 ml

SL-CHAN

6 stuks



Apple pie

114 x 79 x 23 mm, 125 ml

SL-APP

6 stuks



Palmier

79 x 107 x 21 mm, 125 ml

SL-PMR

6 stuks



Wood black forest

70 x 70 x 40 mm, 132 ml

SL-TRC

6 stuks



Macaron

65 x 65 x 40 mm, 115 ml

SL-MCR

6 stuks

De volledige collectie

Ons totaal assortiment van Decotatoo bestaat uit **71 verschillende vormen**.

Scan de QR-code en ontdek de complete collectie!

Bestel ze via webshop.cnudde.com



Roboqbo® QB05

Een gamechanger voor professionals: de simpliciteit maakt het revolutionair

Alle functies die een professionele keuken nodig heeft, in één unieke keukenrobot.

■ Wat kan deze QB05-robot?

Koken op lage temperatuur, onder vacuüm (om voedselveranderingen te voorkomen) - Afkoelen, snel en gecontroleerd (voor onmiddellijke stop van het kookproces) - Concentreren, onder de 100°C en onder vacuüm - Kneden (warm en koud) - Hakken - Blenden - Opkloppen - Emulgeren - Pasteuriseren - Smelten - Konfijten - Zalvig maken - Homogeniseren.

Het bekervolume bedraagt 5,5 liter
Maximale temperatuur: 115°C
Netto gewicht: 75 kg
Aansluiting: driefasig vermogen

De QB05 wordt standaard geleverd met het gekartelde mes (voor mixen en snijden), waarmee 95% van de recepten kan worden uitgevoerd.

■ **Optionele tools zijn:** Mes om te mixen zonder te snijden - Basket voor het konfijten - Opklopmes (voor mayo of ganache montée) - Emulgeertool

■ Belangrijke voordelen:

De combinatie van vacuümtechnologie en mixen zorgt voor unieke resultaten. Bijvoorbeeld: confituur kan worden bereid zonder pectines.

De bereidingstijd van recepten wordt in de meeste gevallen gereduceerd tot een derde. Bijvoorbeeld: banketbakkersroom is klaar in 10 minuten, inclusief afkoelen.

Dankzij de all-in-one technologie blijven de oorspronkelijke ingrediënten hun frisse kleur en pure smaak behouden.

Geschikt voor zowel zoete als hartige bereidingen.



Thermoform scheurvormen

Makkelijk, overzichtelijk en economisch



De **scheurvormen** verkopen we al jarenlang, oorspronkelijk voor bûches, nu in tal van vormen en afmetingen. Onze plastic vormen bestaan tot 80% uit gerecycled materiaal, zijn volledig recyclebaar en plakken niet bij negatieve temperaturen, wat zorgt voor vlotte ontvorming en perfecte sneden. Ze zijn voordelig, hygiënisch (geen afwas nodig) en ideaal voor flexibele, efficiënte productie.

Bûche vormen



Ontdek hier het complete gamma!

Entremet vormen



Kaders



Coffola®

Nieuw: Coffola® Cubes

In CM44 introduceerden we Coffola®: een tempereerbare koffie-couverture. Het gamma omvat labo- en retailproducten. Nieuw in het gamma zijn de **Coffola® Cubes** – elegante blokjes couverture, perfect in cookies, meringues, mousses, ijs...



Complete gamma



Coffola Cubes 0,8 g (donker)

CO 10.1030

10 x 1 kg



Coffola Cubes 0,8 g (melk)

CO 15.1030

10 x 1 kg

Promo: Passion Bûche

✓ **Bij de aankoop van:** 60 kg Coffola® laboproducten (bulk) naar keuze + 2 x (6 x 1 kg) passievrucht puree PF 700026

✓ **Ontvangt u GRATIS:** 150x Cocoon bûche scheurvorm 94250031 + exclusief recept

Promo: Coffola® Coupelle

✓ **Bij de aankoop van:** Coffola® Pistoles donker (10 kg) CO 10.1012 + melk (10 kg) CO 15.1012 + Panna 35% (1 x 12 L) CAM1666R-VO01

✓ **Ontvangt u GRATIS:** 42x melamine coupelle LN T8181.Z + exclusief recept



DS2210H100



La Rose Noire®

Groots in innovaties



Telkens weer stellen we u een **La Rose Noire®** lijn voor van novelties. Dus opnieuw kunt u hier kennismaken met dit prachtige diepgevroren gamma, zoals altijd met zorg verpakt in gebruiksvriendelijke, beschermende en milieubewuste verpakkingen die perfect zijn afgestemd op de noden van professionals.

Les Milles-Feuilles U-Nique



Referentie	Benaming	Gew./St.	St./Doos
UNMF064	Les Milles-Feuilles U-Nique, 95 x 36 x H 27 mm	13 - 15 g	64
UNMF240	Les Milles-Feuilles U-Nique Mini, 47 x 20 x H 16 mm	3 - 4 g	240



Sablé Breton



Referentie	Benaming	Gew./St.	St./Doos
AOPSBSW210	Sablé Breton with Edge Mini Round, H 9 x Ø 35 mm	4 - 5 g	210
AOPSBSWSQ210	Sablé Breton with Edge Mini Square, 33 x 33 x H 9 mm	5 - 6 g	210
AOPSBSW055	Sablé Breton Large round, H 9 x Ø 78 mm	30 - 32 g	55



Zero



Referentie	Benaming	Gew./St.	St./Doos
ZEROMR210	Zero Mini round, H 15 x Ø 31 mm	3,5 - 5 g	210
ZEROMR100	Zero Medium round, H 15 x Ø 50 mm	8 - 9,5 g	100
ZEROLR045	Zero Large round, H 15 x Ø 74 mm	18 - 20 g	45
ULZEROMR300	Ultra Zero Medium round, H 8 x Ø 37 mm	1,5 - 2,5 g	300

- Plantaalig
- Suikervrij
- Zonder ei
- Zonder noten
- Glutenvrij
- Zuivelvrij
- Kleurstofvrij
- Neutrale smaak



Mise en bouches

Zoet en hartig

Eén van onze troeven is het snel inspelen op vernieuwende concepten en producten.

Op deze pagina's ontdekt u een **selectie unieke producten** die een meerwaarde bieden aan uw kaart, en dit ongeacht of u een horecazaak, patisserie, chocolaterie, ijsatelier, kaas- of delicatessenzaak uitbaat. U mag erop vertrouwen dat deze producten niet verkrijgbaar zijn in de supermarkt binnen de Benelux. Want dat is precies ons doel: een exclusief gamma aanbieden dat uw aanbod onderscheidt.



Mini broodjes met brie

TIP001

Mini broodjes met gruyère

TIP002

6 x 32 stuks (13 g / st.)

Toppers! Perfect bij soep, salade of als snack – met nieuwe injectietechniek voor een echte kaasmoelleux-beleving.



'Mini Finesse' assortiment

Hoogwaardige, diepgevroren 'high end petit-fours', verfijnd tot in detail met keuze tussen exclusieve zoete en hartige lekkernijen.



Mozzarella-truffel choux

TIP015

6 x 32 stuks (13 g / st.)

Crunchy choux afgewerkt met broodkruim voor extra crisp.



Focaccia triangles

TIP016

6 x 32 stuks (11 g / st.)

Ricotta | basilicum | gemarineerde tomaatjes | pesto met hazelnoot



Kaas wafel sticks

TIP017

6 x 60 stuks

Simpelweg verwarmen en serveren! Of afwerken naar zin.



210/0100



Pompoen kroket

KAR KR001

20 x 600 g (60 g / st.)

Super om te serveren bij een wild gerecht of gewoon uit het vuistje. Heeft een rijke pompoencrème-vulling en krokante panko-coating.



Mini 'Pop Eclairs' mix

TIP003

24 stuks (15 g / st.)

Crème brûlée | citroen | framboos-cassis | chocolade-sinaasappel



Babyinktvvis in zijn inkt

RO64052

4 x 650 g (12-15 stuks)

Mini pijlkrans in zwarte inksaus, in blik, het beste uit Galicië.

1 Snij de kroketten in vier en presenteer ze als amuse.



2 Gebruik de kroketten in hun geheel tussen een broodje en presenteer als 'Pumpkin Burger'.



Vegan 'Garden Party'

TIP004

36 stuks (11 g / st.)

Mini tomaat taartje - polenta curry - munt-erwt muffin - walnoot cracker - wortel taartje - courgette shortbread

Polenta sticks (10 g)

VER001

20 x 400 g



190/2030



Mise en bouches

Zoet en hartig



Mini spizzico gerookt
MUR 1941
6 x 150 g



Mini burrata
MUR 1902
10 x (5 x 50 g) (2,5 kg)

Enkel ontdoeien, als snacking en multifunctioneel gebruik.



Romanaccia prosciutto-mozzarella FAR0084
Romanaccia aubergine-gerookte provola FAR0094
4 x 740 g

Deze gevulde pinsa's zijn ideaal om als 'to share' te serveren. Bereid in de fryer of oven krijgen ze een heerlijk krokante bite, met een rijke en smaakvolle vulling.



Gerookte scamorza sticks
MUR 1935
2 x 1 kg (28,50 g / st.)

Diepgevroren scamorza, perfect te combineren met spek en chimichurri.



Fassona IQF bal
BOVVR087
4,16 kg (15 g / st.)
Afz. verpakt per 500 g

Turijnse specialiteit, rauw en eenvoudig. Perfect om zelf te personaliseren.



Mini varken chips/taco's
CAN 04693
2,16 kg (6 g / st.)

Deze plakjes ontbeend varkensvlees zijn perfect om te bakken en te vullen.



Witte truffel-ei pasta in tube
TL02AP001
12 stuks (27 g / st.)



Ansjovis-truffel boterpasta in tube
TL02AP002
12 stuks (27 g / st.)



Truffel-pesto pasta in tube
TL02AP003
12 stuks (27 g / st.)

Heerlijke Italiaanse pasta's / spreads in een handige tube. Ideaal om te presenteren bij een originele tapasplank. Onze chef beveelt aan om deze te combineren met onze Polenta sticks!



Kabeljauw fritters
CRO RAF
5 x 1 kg (20-30 g / st.)

Zachte kabeljauw crème om te frituren.

Kabeljauw kroketten
CRO CROQ
6 x 28 stuks (20 g / st.)

Gepaneerde kroket met IJslandse kabeljauw farce.



280/1203

Mise en bouches

Zoet en hartig



Cheese fries

GFP 001

12 x 185 g (10-15 g / st.)

Halloumi in frietformaat om te frituren.



Panko garnalen

PSH001

15 x 300 g

Heel krokant, subliem in combinatie met appel.



Wortel creatie

SCR182501

40 stuks (9,95 g / st.)

Zanddeeg met tagliatella van wortel.



Gyoza's gevuld met wagyu rundvlees

JC 170008B

10 x 600 g (20 g / st.)



CNP 001

Zalmbites tomaatsalsa

AMFI 001

Zalmbites kaas-look

AMFI 002

Zalmbites spinazie

AMFI 003

1 x 2,5 kg (25 g / st.)

Noorse pure zalm met farce vanbinnen om te frituren. Hierin zit geen béchamel of roux!



Sushi tempura surimi-avocado

SUS 17530

3 x 2 x 215 g

Sushi zalm crispy breaded

SUS 17531

3 x 2 x 235 g



Baba doordrenkt met Jack Daniels

FRD 50015510

24 stuks (32 g / st.)

Met whisky, siroop en crème.



Kabeljauw tartaar met toast

SCR182325

40 stuks (10,5 g / st.)

Kan perfect dienen als mini hapje.



Chouquettes

AUG 502 002

420 stuks

Chouxdeeg met parelsuiker, rauw geleverd en klaar om af te bakken.



Mini pasticciotto vanille

PST 300582

50 stuks (25 g / st.)

Mini pasticciotto chocolade

PST 300571

50 stuks (25 g / st.)

Mini pasticciotto, rauw in alucup, diepgevroren af te bakken voor 8 min. op 210°C. Heerlijk zanddeeg met romige vulling. Keuze tussen de smaken vanille en chocolade.

Mini lookbroodjes

MB 101304

240 stuks (16 g / st.)

Rijkelijk gevulde broodjes met Franse lookboter.



Yumgo®

Let's reinvent the egg

Yumgo® is dé baanbrekende innovatie op de Benelux-markt waarbij eieren volledig worden vervangen door een plantaardig alternatief in alle recepten, zonder in te boeten op kwaliteit of veelzijdigheid. Vloeibare of poedervormige opties, Yumgo biedt plantaardige alternatieven voor heel ei, eiwit en eigeel, met dezelfde voedingswaarde, minder calorieën, en een langere houdbaarheid.



Yumgo® eigeel poeder
YJ1KG
5 x 1kg



Yumgo® eiwit poeder
YB1KG
5 x 1kg



Yumgo® heel ei poeder
YE1KG
5 x 1kg



Yumgo® vezels
YUMF1KG
5 x 1kg



Yumgo® saus mix
YUMMS 300G
24 x 300 g



Yumgo® quiche mix
YUMQ1KG
5 x 1kg



Yumgo® mayonaise
YUMAYO5L
1 x 5l

Kant-en-klaar (diepvries)



Yumgo® cookies chocolade
YCOOCC80G
50 stuks



Yumgo® cookies hazelnoot
YCOONC80G
50 stuks

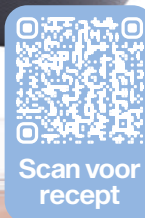
Vegan quiches



Citroen-meringue taartje



Babka



Scan voor recept



Vegan chocolademousse

QimiQ® Vegan

Dé revolutie in uw keuken



De opklopbare **QimiQ Vegan®** is geschikt voor het snel bereiden van dipsauzen, spreads, espuma's, crèmes en mousses. Het biedt dezelfde unieke voordelen als onze QimiQ®-producten.

Bereiding

- 1 Klop QimiQ® Vegan glad met een garde, mixer of keukenrobot.
- 2 Voeg de gewenste ingrediënten toe en blijf roeren of kloppen.

QimiQ® Vegan
QIMI.Q.06
12 x 1 kg



Citroen-look dip



Pistache crème vulling

Fruit crèmes

À la minute klaarmaken, vlug serveerbaar, pure smaken

De Oostenrijkse firma DARBO®, bekend om haar kwaliteitsvolle fruitproducten, lanceert nu **fruit crèmes**: romige crèmes met hoog fruitgehalte en een vleugje gelatine, zonder kunstmatige toevoegingen. Ze zijn ideaal in combinatie met yoghurt, room, mascarpone of lactosevrije alternatieven.

■ Standaardrecept voor fruitmousse

500 g fruit crème
500 g half opgeklopte room
Klop de room licht op en spatel de fruit crème erdoor.
Giet het mengsel in een vorm en laat opstijven in de koelkast of diepvries.

Scan voor
recept



Fruit crème aardbei
DARBO 035166
4,5 kg



Fruit crème bosbes
DARBO 035180
4,5 kg



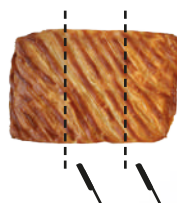
Fruit crème framboos
DARBO 035173
4,5 kg

Maison Georges Larnicol®

Bretonse specialiteiten

De ambachtelijke specialiteiten van Maison Georges Larnicol® blijven in de smaak vallen in de Benelux. Deze Meilleur Ouvrier de France brengt de rijke Bretonse patisserie tot leven met pure ingrediënten, vakmanschap en onweerstaanbare smaken. De nieuwe **Kouign Amann plakken** en de verfijnde **Kouignette® 'Le Duo'** zijn niet alleen heerlijk om zo te serveren bij koffie, thee of als tussendoortje, maar vormen ook de perfecte basis voor creatieve desserts.

Ideaal voor bakkers, patissiers, restaurants, hotels, koffiebars, traiteurs en delicatessenzaken die klanten willen verrassen met authentieke Franse ambacht én eindeloze culinaire mogelijkheden.



**Kouign Amann
in plakken** ❄️
600 x 400 mm
GLN 14153100
2 plakken van 1,2 kg

Scan voor
recept



Kouignette® 'Le Duo' ❄️
220 g
GLN 1415290105
27 stuks



Diepgevroren biscuits

Groot assortiment

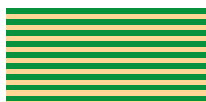
Streepjesbiscuits en **decorbiscuits** van amandelbeslag zijn haast niet meer te vinden bij de banketbakker. Daarom stellen we, zoals vroeger, opnieuw een mooi assortiment voor. Zelf maken vraagt veel tijd en voorbereiding, terwijl aankopen vaak efficiënter is. Zo kunt u als ijsbereider, banketbakker of cateraar een gevarieerder gamma aanbieden. Ons nieuwe gamma omvat **8 categorieën**.



1 Streepjesbiscuit, sponge cake



Rood
380 x 560 x 7 mm
BIS 523158RR
3 x 3 stuks



Groen
380 x 560 x 7 mm
BIS 523158RV
3 x 3 stuks



Bruin
380 x 560 x 7 mm
BIS 523158RC
3 x 3 stuks

2 Buffet/catering cakes, gesneden in 71 x 47,5 x 40 mm



Klassiek
355 x 285 x 40 mm
PT0000638
2 x 1,84 kg (120 st.)



Klassiek cacao
355 x 285 x 40 mm
PT0000640
2 x 2,23 kg (120 st.)



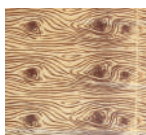
Wortel
355 x 285 x 40 mm
PT0000637
2 x 2,27 kg (120 st.)

3 Hartige sponge cakes



Tomaat | Kaas | Pesto
380 x 560 x 5 mm
BIS 523506 | 523509 | 523507
4 x 3 stuks

4 Creatieve decors, joconde amandelbeslag



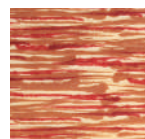
Faux bois bruin
380 x 580 x 6 mm
BIS 22134
6 stuks



Marbré
380 x 580 x 6 mm
BIS 22135
6 stuks



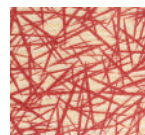
Mikado bruin
380 x 580 x 6 mm
BIS 22133
6 stuks



Griffé rood
380 x 580 x 6 mm
BIS 22136
6 stuks



Rose
380 x 580 x 6 mm
BIS 22137
6 stuks



Mikado rood
380 x 580 x 6 mm
BIS 22132
6 stuks

5 Interieur biscuits zonder decor



Dacquoise succes (amandel)
380 x 580 x 6 mm
BIS 22131



Dacquoise hazelnoot
380 x 580 x 6 mm
BIS 22130
6 stuks

6 Kubus biscuits, decor op bord



Brownie kubus
15 x 15 x 15 mm
BIS 523292
4 x 1 kg



Red velvet kubus
15 x 15 x 15 mm
BIS 523294
4 x 1 kg

7 Diverse sponge cakes, dikker



Red Velvet
380 x 560 x 15 mm
BIS 523624
2 x 3 stuks



Vegan
380 x 560 x 13 mm
BIS VEG523010
2 x 4 stuks

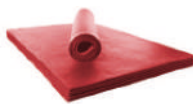
8 Roulade sponge cakes, elastisch voor rolls in gebak en roomijs



Neutraal
380 x 560 x 7 mm
BIS 523001
2 x 6 stuks



Cacao
380 x 560 x 7 mm
BIS 523004
2 x 6 stuks



Rood
380 x 560 x 5 mm
BIS 523001R
4 x 3 stuks



Amandel joconde
380 x 560 x 5 mm
BIS JOC523000
4 x 3 stuks



Amandel-cacao joconde
380 x 560 x 5 mm
BIS JOC523004
4 x 3 stuks

Unieke aardappelproducten

Altijd succesvol in de Benelux

We hebben twee zeer **interessante aardappelproducten** in ons assortiment: Pomme Anna (ook wel aardappel millefeuille genoemd) en aardappel 'Swiss style'.

Pomme Anna is een klassiek gerecht van dunne, gelaagde aardappelschijfjes, langzaam gegaard in een royale hoeveelheid gesmolten boter. Zelf maken is meestal arbeidsintensief en tijdrovend, hoewel het met bijvoorbeeld onze Japanse mandoline CLAN 01A wel kan. Onze firma biedt echter een uitstekend alternatief: kant-en-klare diepvriesplakken, direct gebruiksklaar en gemakkelijk te verwerken.

Belangrijk: snijd de plakken in diepgevroren toestand in de gewenste stukken en frituur ze direct zonder te ontdooien. Geschikt als hapje, voorgerecht of bijgerecht.



Aardappel 'Swiss Style'
KA 02040
4 x 2,5 kg
Lange houdbaarheid



Pomme Anna
200 x 260 x 40 mm
MHPT2000
2 x 2 kg

De **Aardappel 'Swiss Style'** bestaat uit een mengsel van aardappelen (93%), gepeld en geraspt, gecombineerd met ui, prei, pastinaak, kruiden en zonnebloemolie. Het product is lactosevrij, eivrij, veganistisch en glutenvrij. Uniek is de bewaarmethode: de fabrikant verpakt het in een aluminium bag-in-box, waardoor het ongeopend niet gekoeld hoeft te worden, mits bewaard onder 28°C.

Bereiding: bak in de oven zonder toevoegingen tot krokant en goudbruin.

**Onze chefs creëerden originele presentaties, bv. in 'Gourmet bakvorm' BB24951 (na sous-vide garen voor perfecte pasvorm). Invriezen kan in elke vorm om later af te bakken.*

Fruit pearls

Speciaal voor chocolatiers

Deze **fruitparels** zijn gekonfijt (vergelijkbaar met pâte de fruits, maar in ronde vorm) en omhuld met suiker. U kunt ze coaten met chocolade in onze Confi Kit 50/0003 (beschikbaar voor zowel KitchenAid als Kenwood). Elke parel weegt 3 g, ideaal voor verkoop als 'snack'. Daarnaast zijn ze ook perfect als ingrediënt in cake of als decoratieve garnituur.



Aardbei
CDF 9107841
2 kg
Levering: ongekoeld



Confi Kit
50/0003
1 x 1 stuk



Framboos
CDF 9107856
2 kg
Levering: ongekoeld



Peer
CDF 9107842
2 kg
Levering: ongekoeld



Nieuwe bloemsoorten, naast de bestaande

Uit Frankrijk en Italië

Moulin Viron®, Chartres 🇫🇷

Ons nieuw gamma **Franse bloemsoorten** is het resultaat van vakmanschap, traditie en een focus op kwaliteit. Alle bloemsoorten zijn afkomstig van 100% Franse tarwe, voornamelijk geteeld in vruchtbare regio's.



Franse traditie T55

FTF
25 kg

Baguettes, wit brood, choux...



4 granen (zonnebloem, soja, gierst en lijnzaad)

FGC4G
25 kg



Roggebloem T130

FSC130
25 kg

Roggebrood, peperkoek...



Gruau T55

FGR55A
25 kg

Croissant, brioche, toast



Hastings

FHAS5
25 kg

Moutig brood met zaden



Stoneground T150

FT150
25 kg

Volkorenbrood met zuurdesem



Stoneground T80

FT80
25 kg

Rustieke baguettes, wit lichtbruin kruim, zuurdesem



Wenst u zich als bakker te verdiepen in de nieuwste trends rond viennoiserie of zuurdesembrood?

Wij organiseren een 2-daagse demo in uw eigen zaak met een consultant van Moulin Viron. Vraag ons team naar meer info!

Molino Quaglia Petra®, Santa Caterina d'Este 🇮🇹

Petra is de toonaangevende producent van 100% natuurlijke Italiaanse tarwebloem, bekend om zijn hoge hydratatie en uitzonderlijke bakkwaliteit. Dankzij een uniek, gepatenteerd kiemproces biedt Petra's bloem meer volume, smaak en verteerbaarheid, mét kostenbesparend effect. Petra-bloem is ideaal voor vloeibare Italiaanse deegsoorten en kneedt perfect met onze Bernardi kneedmachines, beschikbaar in diverse modellen.



Petra 1

PH1
12,5 kg



Petra 7250

PH7250
5 kg



Petra 6384

PH6384
12,5 kg



Petra 5078

PH5078
12,5 kg



Petra 0103HP

PH0103
10 kg



Petra 3

PH3
12,5 kg



Petra 3400

PH3400
10 kg



Petra 5063

PH5063
12,5 kg



Petra 8610HP

PH8610
12,5 kg



Petra 0106HP

PH0106
10 kg



Petra 6388

PH6388
10 kg



Petra 5037

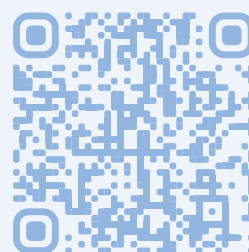
PH5037
12,5 kg



Petra 0102HP

PH0102
12,5 kg

Meer info & details



Mastro Borsci®

Pâtisseriesgrondstoffen, crèmes, licht gealcoholiseerd

Deze nieuwe professionele lijn van **Mastro Borsci®** is ideaal om bonbons op smaak te brengen, panettone of beignets te vullen, of toe te voegen aan uw ijsparfait of ijsbasis.

Scan de QR-code hiernaast en ontdek **3 toprecepten** van onze chefs. Heel eenvoudig te maken en tegelijk super origineel!

Onze 4 smaken:



**S. Marzano Borsci
crème 5,0°**
BSMCR001
2 x 3,5 kg

*Crème van San Marzano
elixir.*



**Clementino Della
Piana crème 4,8°**
065CR001
2 x 3,5 kg

*Crème van clementines uit
Calabria.*



**Vecchio Amaro del
Capo crème 5,0°**
CR001
2 x 3,5 kg

*Crème van
kruidenbitter.*



**Cafcaffè 'Due
Volte' crème 4,7°**
BSMCR002
2 x 3,5 kg

*Onweerstaanbare koffie
crème.*

Recepten



*Semifreddo 'Clementino
Della Piana*

Geometrics en Easydecor®

Eetbare decors

De **geometrische koekjesdecors**, in cirkel-, driehoek- en vierkantvorm, kunnen gebruikt worden om recepten subtiel en stijlvol tot uiting te laten komen.



Geometrics 'Cirkel'

CERCHI
40 g (28 stuks)
*Mixdoos verschillende kleuren en afmetingen
ronde gebakken decors - koekjesdeeg.*



Geometrics 'Driehoek'

TRIANGOLI
40 g (28 stuks)
*Mixdoos verschillende kleuren en afmetingen
driehoekige gebakken decors - koekjesdeeg.*



Geometrics 'Vierkant'

QUADRATI
40 g (28 stuks)
*Mixdoos verschillende kleuren en afmetingen
vierkante gebakken decors - koekjesdeeg.*

Easy Decor® is een poedermengeling waarbij elk soort vocht (zoet of hartig, zonder luchtballen) kan worden toegevoegd. Meng met het gewenste ingrediënt, strijk uit in een siliconenmat met gegraveerde decors en bak af.



Easy Decor®
EASYDECOR01
4 x 500 g

Verhouding: 100 g Easy Decor + 75 vloeistof,
verwarm +/- 45 sec. op 1800W.



Wilt u uw logo op
een siliconenmat?
Vraag onze verkopers
om meer info.



Chirico®

De authentieke basis voor verfijnd Napolitaans gebak



Een 100% authentiek product op basis van gekookte granen, afkomstig van **Annamaria Chirico**, en dé basis voor een uitzonderlijk lekker Napolitaans gebak. Spoel de gelefieerde granen niet af: zo behouden ze smeugigheid en smaak.

Combineer met de gekonfijte sinaasappelkubusjes, de traditionele ricotta, een vleugje oranjebloesemwater en een beetje kaneel. Eén hap, en je wil alleen maar meer!

Onze chefs bakken dit in een **houten ring** PLN37, voor een nog ambachtelijkere uitstraling.



Chirico® Grano Cotto (850 g)

CHIR 100.105

6 x 850 g

Chocolating

De espresso chocolade

Chocolating is ontstaan vanuit het gebrek aan een kwaliteitsvolle, gebruiks-vriendelijke warme chocoladedrank op de markt. Het combineert gemak met topkwaliteit en is een absolute win-win. Een must voor elke thee of koffie menukaart.

- ✓ 35 à 38% donkere chocolade couverture 72% – **geen cacaopoeder**
- ✓ **100% veganistisch, lactosevrij** – kan zonder problemen opnieuw verwarmd worden zonder zuur te worden
- ✓ polyvalent – naast warme drank ook te gebruiken op roomijs, pannenkoeken, cheesecakes of andere desserts
- ✓ zonder bewaarmiddelen, verdikkingsmiddelen of toegevoegde suikers



*Gesealed blik met
mango puree,
passievrucht puree,
chocolating,
havermelk en ijs.*



Chocolating naturel 72% met label

ESPCHO 01
12 x 270 g

1 flesje = 7 espresso's



Chocolating naturel 72%

ESPCHO 02
6 x 1,5 kg

1 box = 43 espresso's



Chocolating naturel 72% zonder label

ESPCHO 01
12 x 270 g

1 flesje = 7 espresso's



Chocolating naturel 72%

ESPCHO 03
3 x 3 kg

1 box = 86 espresso's



Mini thermos (wit)

MINITHB

60 stuks (120 ml)



Mini thermos (zwart)

MINITHN

60 stuks (120 ml)

Chocolatières

Voor optimaal gebruik van deze chocolating hebben wij de beste en meest gebruiksvriendelijke **chocolatières**, eenvoudig te reinigen en met een afneembaar bovengedeelte dat 's avonds in de koeling kan.

Actie: Ontvang bij uw eerste aankoop vanaf 3 kg chocolating bag-in-box een speciale korting op een chocolatière. Vraag naar onze voorwaarden!



Chocolatière 3 l

560481

1 stuk

Chocolatière 6 l

560496

1 stuk

Chocolade decors

Voor eindejaar en meer



Décooh® eindejaarscollectie



**Kerstboom
(donker)**
150 x 80 mm
WCD-253-D24
25 stuks



**Rendier oor
(donker)**
64 x 37 mm
WCD-256-D25
120 stuks



2026 (1)
Ø 120 mm
WCD-255-D25
12 stuks



2026 (2)
Ø 57 mm
WCD-258-D25
64 stuks



Kerstbal met boom
49 x 40 mm
WCD-247-D25 (donker)
WCD-248-D24 (melk)
WCD-249-D24 (wit)
120 stuks



Kerstbal met rendier
47 x 38 mm
WCD-250-D24 (donker)
WCD-251-D24 (melk)
WCD-252-D24 (wit)
120 stuks



2026 (3) WCD-257-D25
99 x 30 mm
64 stuks

Decors met tekst (donkere chocolade)

Prettige Feesten
Ø 20 mm
PCB075693NL
176 stuks



Prettige Feesten
15 x 70 mm
PCB069102NL
150 stuks



Vrolijke Kerst
35 x 35 mm
PCB081639NL
240 stuks



Joyeux Noël
30 x 30 mm
PCB065124
240 stuks



Joyeuses Fêtes
70 x 15 mm
PCB065157
150 stuks



Barbara Decor®



Twister Marble
55 mm
CBL 334594
1 kg



Santi Slim Mini
100 mm
CBL 334517
200 stuks



Thuja
40 mm
CBL 339448
1,5 kg



Circles Dark Set
24 - 46 - 64 mm
CBL 33710
60 sets



Chocolade taco's 60 x 60 mm



**Melk | Donker | Wit
(neutraal)**
TAC CL001 | CN001 | CI001
7 rollen van 10 stuks



**Melk | Donker | Wit
(met decoratie)**
TAC CL010 | CN010 | CI010
7 rollen van 10 stuks



Neem contact op met ons team voor meer informatie i.v.m. **personalisatie mogelijkheden.**



Houten ringen gevuld met deeg

Ø 80 x H 27 mm, 60-80 g



Reeds jaren staan wij bekend om onze houten ringen, ideaal om gebak, quiches en talloze andere bereidingen in te bakken of te serveren. Omdat de vraag er is en tijd en personeel in de sector vaak schaars zijn, gaan we nu een stap verder: **houten ringen waarin het deeg al is gefonceerd**.



Beschikbaar met deeg onderaan én langs de zijkant, of enkel op de bodem. Het enige wat u hoeft te doen? Uw heerlijke recept erin! En we gaan nóg verder: we bieden ook **volledig kant-en-klare varianten** aan. U hoeft ze enkel te ontdooien en te verkopen.

Toch liever onze klassieke **houten ringen zonder deeg of vulling**?

Of wilt u de vullingen in een andere maat van ringen? [Scan dan de QR-code en ontdek het assortiment.](#)

1 Ongebakken / rauw

Bretoens deeg

EEJLU 01
6 x 12 stuks



Bretoens deeg met opstaande rand

EEJLU 02
6 x 12 stuks



Harde wener

EEJLU 03
6 x 12 stuks



Harde wener met opstaande rand

EEJLU 04
6 x 12 stuks



2 Gebakken (enkel ontdooien)

Pecan karamel taartje met Bretoens deeg

EEJLU 11
6 x 12 stuks



Carrot cake

EEJLU 10
6 x 12 stuks



Sloffen deeg (koekdeeg / zanddeeg)

EEJLU 05
6 x 12 stuks



Cheesecake, harde wener plakje en rood fruit jam

EEJLU 12
6 x 12 stuks



Appel- en peerschijven

Rijp fruit, zonder pesticides, als IQF schijf te gebruiken

Deze producten geven u meer mogelijkheden om uw lekkere creaties sneller te produceren, zonder in te boeten aan klasse.

De dunne schijfjes (3 mm dik) zijn geschild, pitloos en in perfecte rijpheid mooi samengelegd. U kunt ze diepgevroren op uw taartbodem leggen, klaar om te bakken.



Appelschijf Ø 220 mm

(Ligol / Jonagold)

AD2201

20 stuks (300 g)



Appelschijf Ø 190 mm

(Ligol)

AD1901

33 stuks (190 g)



Appelstick 75 x 75 mm

(Ligol / Jonagold)

AS0751

240 stuks (45 g)



Peerstick 80 x 60 mm

(Lucas)

PS0801

240 stuks (45 g)



Ovoneve

Gestabiliseerde albumine in poedervorm

Met Ovoneve klop je tot 25% meer volume op dan met verse eiwitten – én het resultaat blijft vijf keer stabiel. Een droom voor elke banketbakker en ijsbereider! Naast het enorme hygiënevoordeel – verse eiwitten zijn immers bederfelijk en gevoelig voor bacteriegroei – biedt Ovoneve ook een technologisch antwoord op klassieke problemen. Zo voorkomt het de vorming van granulaat bij te stevig geklopte eiwitten, waardoor het mengen met slagroom moeiteloos gaat.

De toepassingen zijn eindeloos. Denk aan:

- ✓ luchtige meringues in alle varianten (klassieke, Japanse, Italiaanse of zelfs de ugly but tasty)
- ✓ strakke royal icing
- ✓ romige parfais (semifreddo)
- ✓ zachte sponge cakes, lange vingers en rolbiscuits
- ✓ zijdezachte botercrème



Ovoneve

OVO 001

1,5 kg

of 15 kg (enkel op aanvraag)

190/0039

Enkele recepten van onze chef:



1 Panna cotta toffee en koffie meringue

Meng de koffie, ovoneve en suiker en klop op tot meringue. Voeg poedersuiker toe en klop nogmaals 10 min. op.



2 La Rose Noire hoorntjes met citroencrème, rum meringue en munt kaviaar

Klop water, rum, ovoneve en helft van de suiker op tot een goede binding. Voeg de rest van de suiker toe en klop nogmaals 10 min. volledig op.

Chocolade specialiteiten

Ovenbestendig en origineel

Een nieuwe lijn professionele **chocoladeproducten** die u volledig zal verrassen en inspireren om originele creaties te ontwikkelen.



Pistache chocolade sticks

GFPS80

Rood fruit chocolade sticks

GFFR80

Mango chocolade sticks

GFMG80

10 x 80 mm

1 kg (4-5 g / st.)

Pistache chocolade drops

GFPS01

Rood fruit chocolade drops

GFFR01

Mango chocolade drops

GFMG01

1 kg (0,1 g / st.)

Chocolade stukjes met suikercrunch Modica IGP

(kaliber 4/5)

GC-4/5

10 kg



Pavlova meringue

1-persoons én 4 à 6-persoons formaat

De Pavlova staat hoog in de lijst van meest geliefde nagerechten – en dat is geen toeval. Dit elegante dessert weet iedereen te bekoren met zijn zachte meringue, subtiele zoetheid en aangename crunch. Samen zorgen ze voor een unieke smaak- en textuurbeleving.

■ Twee formaten, eindeloze mogelijkheden

- een éénpersoonsversie
- een familieformaat voor 4 à 6 personen

Onze chefs ontwikkelden inspirerende creaties die u ongetwijfeld zullen overtuigen om dit dessert in uw assortiment op te nemen. Pavlova is namelijk bijzonder veelzijdig en leent zich voor een brede waaier aan vullingen: ijs, parfait, fruitmousse, mascarpone en nog veel meer. Scan de QR code en ontdek enkele originele recepten.

■ Tip van onze chefs:

De éénpersoonsversie kan u ook gebruiken voor een dessert op bord. Kies voor een verrassende 'upside down'-presentatie met onderaan een volle espuma en daarboven de overige ingrediënten.



Pavlova meringue 1p

TF020

10 x 4 stuks (4 x 28 g)

T.H.T.: max. 10 maanden



Pavlova meringue 4/6p

TF010

10 stuks (110 g)

T.H.T.: max. 10 maanden

■ Creaties van onze chefs:

Winter
Nougat Glacé Pavlova

Zomer
Exotic Pavlova

Herfst/Lente
Tiramisu Pavlova

QimiQ Tiramisu
QIMI005
12 x 1 kg

*Dé perfecte basis
voor elke tiramisu.*



Scan voor
recepten



Tangor puree

Unieke fruitpuree van een zeldzame citrusvrucht



Ontdek de unieke smaak van **Tangor**, een zeldzaam citrusfruit afkomstig van het eiland Réunion in de Indische Oceaan. Dit bijzondere fruit, een kruising tussen tangerine en sinaasappel, combineert het beste van beide werelden: een sappige, felgekleurde pulp met een natuurlijk zoete en verfrissend intense smaak.

Onze diepgevroren Tangor puree behoudt alle aroma's en eigenschappen van het verse fruit, waardoor het een onmisbare toevoeging is voor creatieve chefs, patissiers en mixologists.

Perfect voor...

- ✓ verfijnde sorbets en ijscreaties
- ✓ frisse, citrusrijke patisserie
- ✓ innovatieve cocktails en mocktails



Tangor puree

JUTA01XB01

6 x 1 kg

JUTA01XC01

22 kg

Scan voor
recept



Nutino®

Premium walnoten met een toegevoegde smaak

Hoewel **walnoten** wereldwijd worden geproduceerd (o.a. in Chili, China en de VS), komen de beste uit Frankrijk en Portugal – vooral de exclusieve variëteiten die wij importeren. Deze premium walnoten worden door een klein familiebedrijf, geleid door een dokter met een missie, omgevormd tot uitzonderlijke krokanten. Ze zijn op smaak gebracht met kruiden, volledig vrij van pesticiden en geproduceerd volgens een **zero-residu landbouwmethode**. Van teelt tot verwerking wordt alles zorgvuldig gesuperviseerd op een unieke terroir. Het resultaat is een gezond product, **rijk aan omega-3, glutenvrij en vegan**.



Paprika

*NUTINO 03

**NUTINO P03

Zout en peper

*NUTINO 01

**NUTINO P01

Look en jalapeno

*NUTINO 04

**NUTINO P04

Provençalse kruiden

*NUTINO 09

**NUTINO P09

Gezouten karamel

*NUTINO 06

**NUTINO P06

Twee verpakkingen: *25 x 75 g / **5 x 1000 g



Karamel

NUTINO S01

150 x 25 g



Provençalse kruiden

NUTINO S03

150 x 25 g



Chili-limoen

NUTINO S02

150 x 25 g



Look en jalapeno

NUTINO S04

150 x 25 g

Scan voor
recept



Neovide®

Sous vide garen zonder zakken en nog veel meer

De Neovide®-technologie combineert drie functies in één toestel:

- 1 Marineren:** dankzij osmose-technologie wordt de marinade in cycli in het product gezogen en weer losgelaten, waardoor de smaak optimaal wordt opgenomen.
- 2 Sous-vide garen:** net zoals bij klassieke toestellen wordt het product langzaam op een gecontroleerde temperatuur gegaard. Het verschil: er is geen waterbad en plastic zak nodig. De producten gaan rechtstreeks in de machine, waar ze direct sous-vide worden bereid. Temperatuur en tijd zijn instelbaar, en met de meegeleverde sensor (probe) wordt de kerntemperatuur uiterst nauwkeurig gemeten. Er is geen risico op water- of luchtlekken. Via de gratis app kan het hele proces op afstand gevolgd worden.
- 3 Aanbakken (sear-modus):** het gegaarde vlees kan direct in dezelfde gaarbak worden aangebakken voor de perfecte korst.



'Wakame' bord L
290 mm
240/0017



Download ons
receptenboek



Neovide® 100
467 x 163 x 208 mm
TS NSV100
Capaciteit: 3 l



Neovide® 500
587 x 343 x 294 mm
TS NSV500
Capaciteit: 8,6 l

De nieuwe technologie achter Neovide®

Deze innovatie bestaat eigenlijk nog niet op de markt. Het is een soort **vacuüm-inductiekamer** die werkt zoals een inductiekookplaat, maar dan als sous-vide oven die tijdens het slow-cookingproces volledig luchtledig wordt gemaakt.



Actie: Neovide® & Kasai Grill®

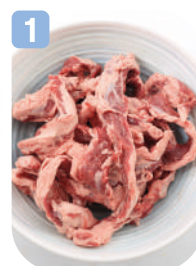
Een stukje vlees of vis dat perfect is gegaard op lage temperatuur, heeft enkel nog een kort schroeï-effect nodig om het optimaal te kunnen serveren. Daarom hebben we een speciale prijsactie opgezet in combinatie met de Kasai Grill®.

Vraag onze vertegenwoordigers voor meer informatie.

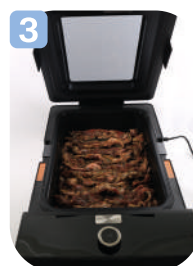
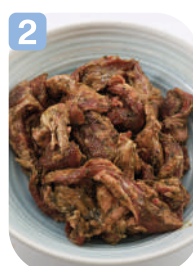


Teriyaki saus
WB 224558 | 800 g

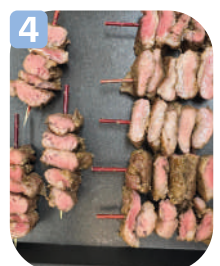
'Hout' bamboe (L)
PIC106B | 100 stuks



Marineer het vlees met Provençaalse marinade WB 209819.



Neovide® functie kerntemp. 63°C.



Bak daarna 15 min. op 180° in de oven.

'Cocktail Land'

Spectaculaire ervaringen en de nieuwste innovaties

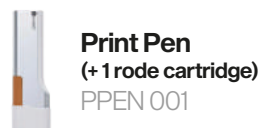
De horeca in de Benelux behoort tot de wereldtop. Uitblinken gaat echter verder dan het serveren van uitstekende gerechten alleen. Het draait om het creëren van een blijvende indruk – de essentie van beleving in de horeca. Met onze **innovatieve tools en accessoires** biedt u uw gasten een unieke en spectaculaire ervaring, in het bijzonder bij het serveren van **cocktails en dranken**. Zo tilt u uw bar of restaurant in een oogwenk naar een hoger niveau.



1 Print Pen

Maak van elke cocktail een meesterwerk met de Print Pen, extra spectaculair met onze Upfoam®. Print logo's, ontwerpen of persoonlijke boodschappen rechtstreeks op uw dranken – tot 3.500 prints per cartridge. Perfect voor een unieke presentatie die klanten verrast.

Ontdek hier



Print Pen
(+ 1 rode cartridge)
PPEN 001



Cartridge
PPENBR (bruin)
PPENGR (groen)
PPENZW (zwart)



✓ Perfect in combinatie met Upfoam!



Horeca Expo 2022
Innovation Award
'Beverages'



Upfoam
UPFOAM
100 ml

2 Flavour Blaster®

Breng een aromatische rooklaag aan op cocktails met de Flavour Blaster. De geurige rookbel maakt van elke cocktail een beleving die in het geheugen blijft hangen.



Flavour Blaster PRO 2.4 KIT
JT010

Inhoud: 1x Flavour Blaster Pro 2, 1x Micro USB-C charging cable, 1x Tank (reusable), 4x Tank coils, 5x Aroma (10ml), 1x Bubble X (180ml), 1x Bubble X bowl, 1x Atomiser, 1x Bubble Spoon, 1x Cocktail Book, 1x Manual



Schatkist
JT122
1 x 1 stuk



Flavours
en extra's

3 Aladin Flavour® 007 Tool Kit

Creëer gecondenseerde aroma's, aromafusies, miniaturbubbels en een spectaculair 'mist-effect'.



007 Tool Kit
10/0103 (blauw)
10/0104 (zwart)
10/0105 (goud)



Het complete
007 Aladin
Flavour gamma



4 Droogijs apparatuur

Magische rookeffecten vragen CO2. Wij bieden nu een duurzame, groen gelabelde oplossing in flessen met stijgbuis. Sluit eenvoudig aan op onze droogijsapparaten: het gas zet automatisch om in droogijs, klaar voor veelzijdig gebruik.



CO2 droogijs
120/1015
30 g / 20 sec

CO2 droogijs triple
120/0053
90 g / 60 sec



CO2-fles
CO210
1 x 10 kg



CO2-fles
CO22
1 x 2 kg



Meer info

5 Ledpad Bar

Ledpad
Ø 360 mm
100/0206
1 x 1 stuk

Inox plateau
Ø 400 mm
100/0207
1 x 6 stuks

Zwarte plateau
Ø 400 mm
100/0208
1 x 6 stuks



Duurzame takeaway verpakkingen

Een verrijking in ons gamma verpakkingen

Kraftboxen met kraft inlegger (geplooid randen)

Kraftdozen met venster, ontwikkeld met onze klanten voor de stijgende afhaalvraag. Stijlvolle presentatie voor slagerijen, kaaswinkels, cateraars, patissiers en delicatessезaken.

Personalisatie is mogelijk zonder hoge hoeveelheden.



Ref.	Soort doos	Verp.
HARL 001	(1) Doos traiteur + venster 280 x 190 x 60 mm	50 st.
HARL 002	(2) Doos traiteur + venster 345 x 258 x 60 mm	25 st.
HARL 003	(3) Doos traiteur + venster 425 x 285 x 60 mm	25 st.

Ref.	Soort inlegger	Verp.
HARL 004	(1) Kraft karton inlegger 280 x 190 x 60 mm	50 st.
HARL 005	(2) Kraft karton inlegger 345 x 258 x 60 mm	25 st.
HARL 006	(3) Kraft karton inlegger 425 x 285 x 60 mm	25 st.

Ref.	Soort doos + inlegger combo	Verp.
HARL 007	Kraft doos + kraft inlegger anti vet 115 x 85 x 50 mm	50 st.
HARL 008	Kraft doos + kraft inlegger anti vet 175 x 122 x 50 mm	50 st.
HARL 009	Kraft doos + kraft inlegger anti vet 220 x 147 x 50 mm	50 st.

Kraftboxen voor ovenbestendige houten bakjes

Deze kraftboxen met venster zijn ontworpen om onze collectie houten bakjes elegant en praktisch in te presenteren.

Personalisatie is mogelijk zonder hoge hoeveelheden. De houten bakjes zijn ovenbestendig tot 220°C.

Ref.	Soort doos - Vierkant	Verp.
HARL 500	(1) Doos + venster 158 x 158 x 53 mm	350 st.
HARL 501	(2) Doos + venster 169 x 169 x 53 mm	400 st.
HARL 502	(3) Doos + venster 176 x 176 x 40 mm	400 st.
HARL 503	(4) Doos + venster 191 x 191 x 43 mm	200 st.
HARL 504	(5) Doos + venster 198 x 198 x 43 mm	250 st.

Ref.	Soort bakje - Vierkant	Verp.
PLN 45	(1) Houten bakje 120 x 120 x 50 mm	200 st.
PLN 49	(2) Houten bakje 130 x 130 x 50 mm	160 st.
PLN 46	(3) Houten bakje 150 x 150 x 30 mm	200 st.
PLN 47	(4) Houten bakje 160 x 160 x 40 mm	120 st.
PLN 48	(5) Houten bakje 170 x 170 x 40 mm	100 st.

Ref.	Soort doos - Rechthoek	Verp.
HARL 510	(1) Doos + venster 221 x 149 x 53 mm	250 st.
HARL 511	(2) Doos + venster 250 x 222 x 50 mm	200 st.
HARL 512	(3) Doos + venster 250 x 218 x 70 mm	175 st.
HARL 513	(4) Doos + venster 360 x 355 x 70 mm	75 st.

Ref.	Soort bakje - Rechthoek	Verp.
PLN DS 02	(1) Houten bakje 200 x 140 x 50 mm	100 st.
PLN DS 06	(2) Houten bakje 220 x 220 x 50 mm	70 st.
PLN DS 03	(3) Houten bakje 220 x 220 x 70 mm	60 st.
PLN DS 04	(4) Houten bakje 320 x 220 x 70 mm	50 st.

Pasta carbonara

Shepherd's pie

Duurzame takeaway verpakkingen

Een verrijking in ons gamma verpakkingen

Composteerbare pinsa- en pizzadozen

Onze dozen, gemaakt van puur kraftpulp karton, zijn ideaal voor restaurants en catering: duurzaam, praktisch en kwaliteitsbewust.

- ✓ **Ruimtebesparend:** Plat geleverd, eenvoudig samen te stellen, en tot 300 boxen/uur klaar voor gebruik – zo bespaart u ruimte, tijd en werkdruk.
- ✓ **Duurzaam:** de onderkant is composteerbaar en verdwijnt binnen 6 maanden op de composthoop.
- ✓ **Praktisch:** Is de pizza afgekoeld tijdens levering? Warm hem eenvoudig op in de verpakking. Daarnaast zijn de verpakkingen heel eenvoudig te stapelen indien u meer dan 1 pizza hebt besteld.
- ✓ **Personaliseerbaar:** Het is mogelijk het deksel van de doos te personaliseren met het logo van uw zaak
- ✓ **Hoogwaardig en geurloos materiaal:** Onze verpakkingen behouden de smaak, krokantheid en versheid van de pizza beter dankzij hun optimale luchtcirculatie



Ref.	Afmeting	Verp.
ED0028*	300 x 300 x 40 mm	200 st.
ED0030*	330 x 330 x 40 mm	200 st.
ED0032*	230 x 380 x 40 mm	250 st.

Ref.	Afmeting	Verp.
ED0040*	400 x 400 x 50 mm	150 st.
ED0050*	500 x 500 x 50 mm	100 st.

***Personalisatie:** min. 3000 stuks, geen clichékost!

Pastry gift boxes (met witte caissette)

Onze **takeaway geschenkdoozjes** zijn perfect voor het verpakken van patisserie, cheesecakes en andere lekkernijen. Een elegante oplossing voor speciaalzaken, bakkerijen en meer.



Rond kraft doosje
Ø 126 x H 70 mm, 450 ml
VP181771
100 stuks



Caisselle zwart
Ø 120 x H 50 mm
VP181772
200 stuks



Uitleg: Plaats de caissettes in de formacil FF10S, pocheer met de gewenste vulling, gaarneer, bak af en plaats terug in de Gift Boxes!



Duurzame takeaway verpakkingen

Een verrijking in ons gamma verpakkingen



Houten kagettes met inserts en deksels

Onze houten kagettes met bijpassende inserts en deksels zijn perfect voor beenhouwerijen, cateraars, hotels en ontbijt-zaken. Zo presenteert u uw producten op een elegante en duurzame manier, met oog voor uitzonderlijke kwaliteit.

Ref.		Houten kagettes	Verp.
CS6X40-204	(1)	245 x 180 x 40 mm	204 st.
CS12X40-204	(2)	335 x 235 x 40 mm	204 st.
C123606-220	(3)	370 x 270 x 30 mm	220 st.
CSSTMAR-204	(4)	395 x 280 x 40 mm	204 st.

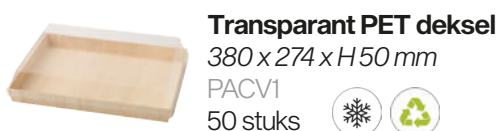
Ref.		Inserts	Verp.
FD-640-204	(1)	225 x 175 x 40 mm (kraft)	204 st.
FD-1240-204	(2)	310 x 230 x 40 mm (kraft)	204 st.
C123604	(3)	350 x 263 x 28 mm (kraft)	220 st.
C123604N	(3)	350 x 263 x 28 mm (zwart)	220 st.
FD-STMAR-204	(4)	375 x 275 x 40 mm (kraft)	204 st.

Ref.		Deksels + venster (NIEUW)	Verp.
250322	(1)	222 x 171 x 60 mm (zwart)	100 st.
250327	(3)	347 x 260 x 60 mm (zwart)	100 st.

Ref.		Deksels	Verp.
COUV-640-204	(1)	225 x 175 x 70 mm (kraft)	204 st.
COUV-1240-204	(2)	310 x 230 x 70 mm (kraft)	204 st.
C123605	(3)	350 x 263 x 65 mm (kraft)	220 st.
C123605N	(3)	350 x 263 x 65 mm (zwart)	220 st.
COUV-STMAR-204	(4)	375 x 275 x 70 mm (kraft)	204 st.

Hopla plateaus

De **Hopla-plateau**, gemaakt van hout uit Franse bossen, heeft een innovatief ontwerp waarbij de vier hoeken eenvoudig in elkaar klikken als puzzelstukjes. Plat verpakt voor minimale opslagruimte en geleverd met een transparant deksel voor veilig transport.



Serveerbordjes van suikerriet (PFAS-vrij)

Ref.	Mise-en-bouche blaadjes	Verp.
V123287	120 x 40 x 15 mm	1200 st.
V123235	180 x 55 x 15 mm	600 st.
V123288	220 x 70 x 15 mm	300 st.

Ref.	Halve maan borden	Verp.
V123151	Ø 70 x 10 mm	1200 st.
V123153	Ø 90 x 10 mm	1200 st.
V123155	Ø 120 x 10 mm	1200 st.

Duurzame takeaway verpakkingen

Een verrijking in ons gamma verpakkingen



Ovenbestendige kartonnen verpakkingen (tot 200°C)

Ref.	Diepe borden	Verp.
V123274	(1) Ø 120 x 35 mm	360 st.
V123275	(2) Ø 160 x 35 mm	240 st.
V123276	(3) Ø 180 x 35 mm	240 st.

Ref.	Deksels	Verp.
V123277	(1) Ø 120	360 st.
V123278	(2) Ø 160	240 st.
V123279	(3) Ø 180	240 st.

Neem contact op met ons team voor informatie i.v.m. **personaliseerbare sleeves!**

Eco Kraftdozen

De Eco Kraftdozen worden in Italië gemaakt door een gespecialiseerd bedrijf. Vier basisprincipes zijn van toepassing: **Correct forest & wood management**, **Recycling 'bring back in cycle'**, **Sustainability** (productie in lijn met dit principe: inkt, lijm, enz.), en **Future**: zorg voor toekomstige generaties.

1 Gourmet Box: kraft met extra hoogte en vooraan-opening. De boxes zijn voorzien van een foodbarrier. Daarnaast zijn ze ook vetresistent, geschikt voor warme voeding en diepvriesbestendig.

Ref.	Gourmet Box	Verp.
AF1950S	130 x 130 x 110 mm (1950 cc)	225 st.
AF3900S	180 x 180 x 120 mm (3900 cc)	300 st.



2 Premium Eco Tray: kraft trays met transparante coating, resistent tegen alle voeding, geschikt voor oven (170°C), magnetron en diepvries. Vermindert plasticgebruik tot 95% t.o.v. thermoforming. Deksels transparant of gepersonaliseerd bedrukt. 100% recycleerbaar via papiercollectie.

Ref.	Dozen	Cap.	Verp.
PE1000K	(1) 120 x 120 150 x 150* x H 50 mm	1000 cc	450 st.
PE1900K	(2) 150 x 150 170 x 170* x H 80 mm	1900 cc	200 st.
PE0500K**	(3) 160 x 110 170 x 130* x H 30 mm	500 cc	300 st.
PE0850K**	(3) 150 x 100 170 x 130* x H 50 mm	850 cc	300 st.
PE1700K	(4) 200 x 150 230 x 180* x H 50 mm	1700 cc	150 st.
PE2700K	(5) 270 x 170 300 x 200* x H 50 mm	2700 cc	75 st.
PE3500K	(6) 300 x 200 330 x 230* x H 50 mm	3500 cc	75 st.

*Afmeting basis | afmeting bovenkant

**Bij deze referentie is het mogelijk om passende transparante deksels te verkrijgen.

Ref.	Deksels***	Verp.
PET1001	(1) 160 x 160 x H 30 mm (transp.)	480 st.
PE1901TRASP	(2) 170 x 170 x H 30 mm (transp.)	1200 st.
PE0853S0006	(3) 180 x 130 x H 30 mm	300 st.
PE1703S0006	(4) 230 x 180 x H 30 mm	150 st.
PE2703S0006	(5) 300 x 200 x H 30 mm	100 st.
PE3503S0006	(6) 330 x 230 x H 30 mm	75 st.

***Deksels zijn verkrijgbaar met een tekening erop (bv. blauw deksel 'Fish Food'). Alle deksels zijn ook personaliseerbaar vanaf 5000 stuks. Geen start cliché kost!



Spuutklare degen in emmers

Eenvoudig in gebruik, groots in smaak



3

Papieren caissettes

Ons gamma **degen in emmers** is diepvries, bulk 4 kg. Waarom in bulk? Omdat elke klant zo zijn eigen bakvorm kan vullen en een huisgemaakt product kan bakken en presenteren. De degen zijn klaar voor gebruik, maar u kunt naar wens extra ingrediënten toevoegen om mee te bakken. Vooral het muffindeeg leent zich hier uitstekend voor: denk aan gedroogd fruit, noten, gekonfijt fruit...

Voorbeeld: neem 4 kg deeg en voeg 450 g honing toe met 50 g pain d'épices-kruiden. Verwarm de oven voor op 160°C, vul een vorm en bak 55 minuten. Na het afkoelen kunt u het geheel afwerken met nappage.

Financier amandel

FRD 50052701

1 x 4 kg



Muffin natuur

FRD 50052601

1 x 4 kg



Pistache-chia cake

FRD 50052001

1 x 4 kg



Chocolade baulois

FRD 50052401

1 x 4 kg



Breakfast cake

FRD 50063001

1 x 4 kg



Gebruik onze **houten ringen**, perfect als opvallende 'on the go'-reclame.

1



Onze **houten bakvormen met caissette** zijn natuurlijk ook ideaal.

2

Informeer bij onze verkopers voor vragen i.v.m. minimum afname en personalisatiemogelijkheden.

Kant- en klare cakes

Voor hotels en tearooms, diepvries

Dé authentieke Santiago Cake uit Galicië

Minstens 36% marcona amandelen, perfect gecalibreerd. Alle cakes zijn genummerd en 100% IGP, streng gecontroleerd door Galicische autoriteiten. Afgewerkt met het herkenbare zwaard (zie foto). Ingrediënten: eieren, amandelen, suiker, boter (glutenvrij).

Santiago cake

Ø 270 mm

Coruna 01

8 x 1 stuk (700 g / st.)



Hazelnoot-karamel-appel cake met Antica Picentia AG 05054 en Sultana rozijntjes 15° CAM E001129.

1 KG-cakes

Unieke recepten, perfect voor top hotelbuffetten. Ze drogen niet uit, kruimelen niet en zijn bevroren makkelijk snijbaar.



Hazelnoot-karamel-appel

FRD 50050601

3 x 1 kg



Citroen-maanzaad

FRD 50050701

3 x 1 kg



Breakfast

FRD 50061701

3 x 1 kg



Pistache-chia-amandel

FRD 5005401

3 x 1 kg



Chocolade marbré

FRD 5005601

3 x 1 kg



Italiano agrumes

FRD 50061401

3 x 1 kg

1 Pastelle® cacao colours is het eerste premium merk van vetoplosbare voedingskleurstofpoeders. Pastelle® biedt een breed gamma Pantone-kleuren aan, ontwikkeld door de **Meilleur Ouvrier de France Paul Occhipinti** die internationaal talloze demo's gaf en ontdekte dat het vaak niet eenvoudig is om de juiste poeders correct te gebruiken. Vaak moeten er verschillende mengelingen worden gemaakt (en talloze potjes worden aangeschaft) om tot een uniform resultaat te komen. Pastelle® is een reeks blends van 18 unieke kleuren die een subliem en perfect resultaat geven aan uw patisserie, chocolade of desserts. U kunt deze blends ook gebruiken om hartige creaties (zoals boters, oliën of andere vetrijke bereidingen) subtiel in te kleuren.

Het is vandaag een echte trend om 'optische illusie'-patisserie te creëren (zie **pag. 03** en **pag. 34**).
Met deze blends kunt u uw creaties perfect afwerken



Blue Riviera PST 2199U 50 g		White Meringue PST 001C 50 g		Red Poppy PST 3516U 50 g		Rose Champagne PST 16-1520 50 g		Rose Centifolia PST 177U 50 g		White Competition PST 000C 50 g	
Yellow Lemon PST 102U 50 g		Green Lime PST 3501U 50 g		Green Almond PST 2303U 50 g		Biscuit Color PST 7508U 50 g		Caramelised PST 1525U 50 g		Golden Puff PST 7409U 50 g	
Black Grape PST 505U 50 g		Black Vanilla PST BLACK C 50 g		Brown Signature PST 18-1245 50 g		Gold Shiny PST 20-0047 30 g		Silver Shiny PST 20-0014 30 g		Bronze Shiny PST 20-0028 30 g	

2 Naast de kleuren is er ook het unieke **Pastelle® Vanilla-assortiment**. De prijs-kwaliteitverhouding die wij hier aanbieden is ongeëvenaard op de grondstoffenmarkt. Ontdek het gamma hier, of vraag onze vertegenwoordigers om langs te komen zodat u het zelf kunt ruiken en proeven.

De variëteit is **Planifoglia Madagascar**, afkomstig van kleine boerderijen in Indonesië.
De vanille wordt uiterst streng gecontroleerd alvorens deze op de markt wordt vrijgegeven.



**Gourmet
vanille poeder**
PST VP-EUPWD
50 g



Vanille pasta
PST VP-EUPST
100 g



Vanille kaviaar
PST VP-CVR
100 g



**Planifoglia Great
vanille bonen**
PST VP-EUBNS250
250 g




Burroliva®

100% olijf in boterversie, revolutionaire uitvinding

We stellen u graag een absolute wereldprimeur voor: **Burroliva®**.
U kunt voortaan álle recepten waarin boter wordt gebruikt, eenvoudig vegan maken door de boter één-op-één te vervangen door Burroliva®.
Zo simpel is het.

De smaak is top, en het gebruik is kinderspel.

Voordelen:

Burroliva maakt het mogelijk om recepten volledig vegan te bereiden. Het bevat geen cholesterol, geen gehydrogeneerde vetten, geen bewaarmiddelen, geen allergenen. Het 100% lactosevrij, eivrij én gluten-vrij. Het product wordt niet ranzig – een zorg minder in elke keuken. De smelttemperatuur is 27°C, meer verteerbaar en moet gekoeld bewaard worden. En vooral: de kwaliteit en smaak zijn outstanding.



Burroliva® 175 g CKOLI001
12 x 175 g

Burroliva® 800 g CKOLI0002
6 x 800 g

Burroliva® 5 kg CKOLI0003
1 x 5 kg

Onze recepten:

Hier vindt u onze toepassingen, maar u kunt élk recept waarin boter wordt gebruikt, perfect **1-op-1** bereiden met Burroliva®. In deze super krokante **Burroliva® crisps** gebruiken we onze nieuwe gepofte amarant en rijst met chocolade, ontdek hier het gamma:

Gepofte boekweit flakes

NE 01503012
3 kg



Gepofte millet

NE 01503003
8 x 300 g



Gepofte rijst

NE 01532865
8 x 300 g



Gepofte amarant

NE 01503004
8 x 175 g



Gepofte rijst met chocolade

NE 01503000
8 x 300 g



Maïs flakes zonder suiker

NE 01503025
8 x 375 g



Scan voor
recept



Crème au Burroliva®

(Crème au beurre variant)

200 g Burroliva® CKOLI001
200 g bloedsuiker
10 g vanillepasta AG 042001
20 ml rum GM 014



Klop alles samen op. Gebruik de siliconen vorm 'Easy Tarte Finger' MA 013690.

Koekjesmaker

600 x 400 x 50 mm

MF CIOK1

met 2 soorten inleggers:

Ø 30 mm

Ø 40 mm



210/0068



Koffie garnituur met Burroliva®



Façonnables®

By Cluizel®

De verfijnde elegantie van deze halffabrikaten en de uitzonderlijke kwaliteit van de gebruikte chocolade maken onze **Façonnables®** werkelijk uniek. Ze bieden de perfecte balans tussen delicate vormen en de krachtige smaakintensiteit van de chocolade. Traditioneel vervaardigd met onze **Kayambe® 72% Dark**, **Kayambe® 45% Milk** en **Kayambe® 36% Ivory** "Grands Accords®" chocolade, krijgen de creaties een fijne, matte afwerking. De zorgvuldig ontworpen cups zijn ideaal voor het maken van verfijnde chocoladesnoepjes of petits fours, en zijn beschikbaar in diverse vormen zodat u uw creativiteit alle ruimte kunt geven.



Halve bol, 72%

Ø 70 mm

CAO 23480

30 stuks (12,5 g)



Halve bol, 45%

Ø 70 mm

CAO 23484

30 stuks (12,5 g)



Halve bol, 36%

Ø 70 mm

CAO 23486

30 stuks (12,5 g)



Halve bol (S), 72%

Ø 50 mm

CAO 23225

48 stuks (5,5 g)



Coupelle, 72%

Ø 60 x H 15 mm

CAO 23470

72 stuks (11 g)



Coupelle (S), 72%

Ø 40 x H 15 mm

CAO 23098

144 stuks (4,5 g)



Coupelle, 36%

Ø 60 x H 15 mm

CAO 23474

72 stuks (11 g)



Coupelle (S), 36%

Ø 40 x H 15 mm

CAO 23100

144 stuks (4,5 g)



Rond, 45%

Ø 27 x H 11 mm

CAO 23022

384 stuks (1,8 g)



Rond, 36%

Ø 27 x H 11 mm

CAO 23025

384 stuks (1,8 g)



Rond hoog, 72%

Ø 27 x H 18 mm

CAO 23030

288 stuks (3,5 g)



Rond hoog, 45%

Ø 27 x H 18 mm

CAO 23032

288 stuks (3,5 g)



Rond groot, 45%

Ø 60 x H 35 mm

CAO 23465

48 stuks (18 g)



Rond geplooid, 72%

Ø 25 x H 20 mm

CAO 23095

288 stuks (3 g)



Rond geplooid, 45%

Ø 25 x H 20 mm

CAO 23096

288 stuks (3 g)



Rond geplooid, 36%

Ø 25 x H 20 mm

CAO 23097

288 stuks (3 g)



Rechthoek, 72%

30 x 16 x H 13 mm

CAO 23065

384 stuks (1,9 g)



Rechthoek, 72%

60 x 20 x H 15 mm

CAO 23502

135 stuks (5,5 g)



Rechthoek, 72%

120 x 25 x H 30 mm

CAO 23430

42 stuks (20 g)



Rechthoek Slim, 36%

120 x 25 x H 15 mm

CAO 23233

84 stuks (11,5 g)



Druppel, 36%

75 x 45 x H 35 mm

CAO 23167

32 stuks (18 g)



Druppel, 72%

100 x 50 x H 35 mm

CAO 23200

32 stuks (21 g)



Vierkant, 72%

24 x 24 x H 11 mm

CAO 23000

384 stuks (1,8 g)



Kubus, 72%

41 x 41 x H 41 mm

CAO 23130

40 stuks (15 g)



Alcoholvrije aroma's (0% alcohol)

Italiaans vakmanschap voor patissiers, ijsbereiders en horeca

Onze **aroma's** worden vervaardigd met dezelfde **verfijnde technieken uit de parfumwereld**: koude infusies en maceraties, koude persing en stoomdestillatie. Zo winnen we **pure essentiële oliën** en **geconcentreerde extracten** uit originele bloemen en vruchten.

Vervolgens worden deze natuurlijke aroma's **vakkundig gemengd** tot **unieke, 100% natuurlijke geuren en smaken**. De toegevoegde suiker werkt niet alleen als **natuurlijk bewaarmiddel**, maar **versterkt ook de intensiteit van het aroma**.

Deze **ambachtelijke methode** wordt bij Camel al sinds het ontstaan toegepast, oorspronkelijk bij de productie van alcoholische aroma's.

■ Hoog rendement & veelzijdigheid

De siropen zijn krachtig genoeg om puur te gebruiken, maar kunnen ook naar wens worden verdund. Perfect inzetbaar in desserts, crèmes, bereidingen in de keuken, granita's, sorbets en cocktails.

■ Ons assortiment:



Bulgaarse roos
CAM 2101
6 x 1l



Limoen
CAM 2100
6 x 1l



Lavendel
CAM 2102
6 x 1l



Vanille natuur
CAM 2105
6 x 1l



Oranjesbloesem
CAM 2108
6 x 1l



Rode vruchten
CAM 2107
6 x 1l



Perzik
CAM 2109
6 x 1l



Confetto amandel
CAM 2106
6 x 1l



Peer
CAM 2110
6 x 1l



Tropische mango
CAM 2103
6 x 1l

■ Gebruik en dosering

Voor het gebruik van de aroma's raden wij deze dosering aan: **1L aroma op 1,5L water**

■ Actie

Bij de aankoop van:

2 x (6 x 1l) alcoholvrije aroma's naar keuze

Ontvangt u een gratis Camel-branded puncheerfles + een exclusief receptenpakket!



Tropische mango
CAM 2103
6 x 1l



Perzik
CAM 2109
6 x 1l



Eindejaars bûches

Onze acties



1 Actie: Winter Pistache-Nougat

- ✓ **Bij de aankoop van:** 15x crème nougat Montelimar AOP T10703 + 4 x 3 kg 'Pistache classic' AG 050523 + 1 x 4 kg croustillant praliné CGB200732.
- ✓ **Ontvangt u GRATIS:** 50x thermoforming bûche 'Grote U' BCH01 + 50x thermoforming bûche 'Kleine U' BCH02 + exclusief recept

2 Actie: Golden Tangor-Riachuelo

- ✓ **Bij de aankoop van:** 2 x (6 x 1 kg) Tangor puree JUTA01XB01 + 1 x 4 kg Clementino Della Piana crème 065CR001 + glazuurpoeder goud PFG 31 + 1 x 20 kg Riachuelo 70% CAO 20586
- ✓ **Ontvangt u GRATIS:** 2 x 50 thermoforming bûche 'Linea' 94240064 + exclusief recept

3 Actie: 'Z' Fusion (Z60 & Z-Karamel)

- ✓ **Bij de aankoop van:** 2 x 20 kg Z60 CAO 20040 + 2 x 6 joconde plakken 'Griffé rood' BIS 22113 + 2 x 3 kg Z-Karamel CAO 20460
- ✓ **Ontvangt u GRATIS:** 50x thermoforming bûche 'Vlakke Bodem Groot' BCH03 + 50x thermoforming bûche 'Vlakke Bodem Klein' BCH04 + exclusief recept

Crème voor diplomate

Koud gebruik

Een heel eenvoudig maar bijzonder serviceproduct, een revolutie voor de banketbakker. Het gebruik is veelzijdig*: een fraisier, gevulde choux, bûche vanille-peer...

Werkwijze stap voor stap:

- 1 Giet koud water (max. 10 °C) in de klopper.
- 2 Voeg de diplomatecrème toe.
- 3 Meng 1 minuut op lage snelheid.
- 4 Klop vervolgens 4 minuten op hoge snelheid.
- 5 Spuit de crème in een vorm of gebruik als afwerking.

*Afhankelijk van uw voorkeur kunt u extra smaken toevoegen, zoals onze **fruitpurees van Sicoly** of de **notenpasta's van Agrimontana** (zoals vanille, pistache, pinda,...).



Diplomate (1 kg)
DIP 001
6 x 1 kg

Diplomate (5 kg)
DIP 050
5 kg
(Op aanvraag)



Trompe-l'oeil of optische illusie

Silicone vormen die scoren

Dé trend in de hedendaagse patisserie.

Gebakjes die eruitzien als écht fruit — al dan niet in een kleinere of grotere versie — zijn dé hype van vandaag.

Wij presenteren u 10 prachtige vormen in fruit- en notenmotief, volledig passend binnen de 'trompe-l'oeil'-ambiance.

De vormen zijn vervaardigd uit hoogwaardige voedingssilicone en worden telkens geleverd met een bijpassende uitsteekvorm. Let op: deze uitsteekvorm is niet geschikt voor de vaatwasmachine en mag enkel met koud water worden gereinigd.

Deze vormen zijn perfect inzetbaar voor desserts à l'assiette. Het volume is zo gekozen dat er nauwelijks iets extra's naast hoeft te worden geserveerd. Ze kunnen worden gevuld met patisserie, maar uiteraard ook met ijs of parfait.



Pecannoot

80 x 68 x 39 mm

107 ml

TRP PCN

1 vorm + 1 uitsteker



Mango

83 x 57 x 48 mm

125 ml

TRP MNG

1 vorm + 1 uitsteker



Litchee

67 x 61 x 57 mm

125 ml

TRP LTH

1 vorm + 1 uitsteker



Amandelnoot

115 x 68 x 32 mm

125 ml

TRP AMN

1 vorm + 1 uitsteker



Citroen

79 x 57 x 49 mm

125 ml

TRP CTR

1 vorm + 1 uitsteker



Koffieboon

74 x 74 x 39 mm

125 ml

TRP CFF

1 vorm + 1 uitsteker



Perzik

65 x 65 x 56 mm

125 ml

TRP PCH

1 vorm + 1 uitsteker



Pindanoot

110 x 50 x 48 mm

125 ml

TRP CCH

1 vorm + 1 uitsteker



Sinaasappel

67 x 67 x 48 mm

125 ml

TRP ORA

1 vorm + 1 uitsteker



Pistachenoot

107 x 50 x 42 mm

125 ml

TRP PST

1 vorm + 1 uitsteker



Pinda ganache

90 g Panna 35% EVO01

50 g pinda pasta AG 05103

5 g zout

100 g Elianza 33% CAO 20614

Plaats de room in de Thermomix mengbeker en warm
3 min. / 90°C / Sudder. Voeg de pindapasta en het zout toe en mix **20 sec. / snelheid 5**. Voeg de chocolade toe en laat 1 min. staan. Mix vervolgens **20 sec. / snelheid 8**. Giet de bekomen massa in een vorm en vries in.

Premix collectie

Kant-en-klare crèmes en ganaches

Maak kennis met ons nieuwe en **huisgemaakte 'Premix' collectie**: een reeks kant-en-klare componenten die voldoen aan de hoogste culinaire standaarden. Gefabriceerd met premium ingrediënten en ontwikkeld voor professionals die streven naar tijdswinst zonder compromis op kwaliteit.



1 Mousses

Sinaas Grand Marnier

CND MOU 001

1 kg

Framboos

CND MOU 002

1 kg

Zabaione

CND MOU 003

1 kg

Olijf

CND MOU 004

1 kg

2 Ganaches (spuitklaar)

Goldenberry

CND GCH 001

1 kg

Framboos

CND GCH 002

1 kg

Aardbei

CND GCH 003

1 kg

Passievrucht

CND GCH 004

1 kg

Mango

CND GCH 005

1 kg

Bosbes

CND GCH 006

1 kg

Ananas

CND GCH 007

1 kg

3 Klassieke ganache montée

CND GCH 008

1 kg

Eenvoudige werkwijze

Onze Premix collectie is direct klaar voor gebruik. Voor mousses en klassieke ganache montée is een korte voorbereiding nodig:

- 1 Giet de zakinhoud koud in een planeetmixer.
- 2 Klop op aan gemiddelde snelheid tot een homogene massa. Het volume verdubbeld.



Inclusies voor cakes, brood en viennoiserie

Upgrade uw specialiteiten

9 topproducten die u kunt gebruiken als **inclusie** en vooral een hoge meerwaarde bieden: dát is het gamma dat we hier voorstellen.

Enkele suggesties: cakes, gebakjes met acide mengeling, granensnacks, brood en meer!

Cake met vruchten-pitten mix



Gekarameliseerde pompoenpitten

PMX 080066

1 x 2 kg



Mengeling voor granen snacks

PMX 100490

1 x 5 kg



Gember-citroen mengeling

PMX 100333

1 x 5 kg



Herfst mengeling (automnal)

PMX 100706

1 x 5 kg



Impérial mengeling

PMX 100523

1 x 5 kg



Vruchten-pitten mix met citrus

PMX 100329

1 x 5 kg



Kersen

PMX 110259

1 x 5 kg



Gedroogde vijgenblokjes

PMX 110258

1 x 5 kg



Gedroogde abrikozenblokjes

PMX 110260

1 x 5 kg



Kokos panna cotta met Gember-citroen mengeling

Granen reep



La Rose Noire®

Groots in innovaties

Paperthin Flowers *Vegan*

	Referentie	Benaming	Gew./St.	St./Doos
	PTFLMR180	Mini Paperthin Flowers, H 16 x Ø 39 mm	3 - 4 g	180
	PTFLMR120	Medium Paperthin Flowers, H 16 x Ø 50 mm	5 - 6 g	120
	PTFLLR036	Large Paperthin Flowers, H 16 x Ø 80 mm	11 - 12,5 g	36



Super Thin *Vegan*



Referentie	Benaming	Gew./St.	St./Doos
SUTHSQ120	Super Thin Square, L 35 x W 35 x H 13 mm	2 - 3 g	120
SUTHFL120	Super Thin Flower, H 15 x Ø 42 mm	2 - 3 g	120
SUTHBO120	Super Thin Boat L 61 x W 26 x H 9,5 mm	1,5 - 2,5 g	120



Oblat

Transparante vellen of in poedervorm

Eetbare transparante vellen of poeder op basis van aardappelzetmeel uit Hokkaido, volledig smaak- en kleurloos.

*Bestrijk de inox buis met eiwit, wikkel er de met eiwit en kruiden ingesmeerde Oblat vellen rond, bestrooi met Petra 3400 en bak tot een subliem resultaat.

Petra 3400 (Ottimaïs)
PH3400
10 kg



Eetbare vellen vierkant
90 x 90 mm
NE 40618003
200 stuks



Eetbare vellen rond
Ø 90 mm
NE 40618004
200 stuks



Oblat poeder
90 x 90 mm
NE 40618000
500 g



Oblat rol
9 cm x 300 m
NE 40618001
1 stuk

Inox buis*
Ø 20 x H 100 mm
PAV 40A



Hoogwaardige vleeswaren

Iberico Bellota - Wagyu pastrami - Fassona Piemontese

■ Pais de Quercus®

Exclusief Ibérico Bellota-vlees, de hoogste kwaliteit, afkomstig van **eikelgevoede** Iberische varkens. Diepgevroren geleverd, **rauw** of **sous-vide voorgedaard**.

1 Gamma 'Rauw'



Solomillo
(varkenshaasje)
IB 02101
1 x 5 kg



Secreto Iberico
IB 02104
1 x 5 kg



Pluma Iberico
IB 02105
1 x 5 kg



Mogote Iberico
IB 02108
1 x 5 kg



Presa Iberico
IB 02103
1 x 5 kg



Abanico Iberico
IB 02194
1 x 5 kg



Iberico hamburger
IB 021431
24 x 180 g



Iberico mini hamburger
IB 021432
32 x 40 g



Iberico gehakt
IB 02156
5 x 1 kg

2 Gamma 'Sous-vide voorgedaard'



Iberico ribs
IB 021861
6 x 550-650 g



Iberico ribs 'Extra vlees'
IB 021864
6 x 450-550 g



Iberico ribs met verpakking
IB 0210420
6 x 450 g



Angus ribs
IB 022122
10 x 400 g



Secreto Iberico
IB 0210421
1 x 5 kg

■ Wagyu pastrami

Gemaakt van gemarineerd en langzaam gerookt Wagyu-brisket, met boterzachte textuur, rijke kruiding en volle, sappige diepgang voor verfijnde culinaire creaties. Diepvries bij u geleverd.



Wagyu pastrami
JC 130031
2 kg

■ Fassona Piemontese (rauw)

Fassona is eenvoudig in concept maar buitengewoon in smaak, en vormen de ideale basis voor uw eigen culinaire creaties. Fassona Piedmont biedt vetvrij, fluweelzacht rundvlees met een intense, delicate smaak en een fijne, uniforme bite.



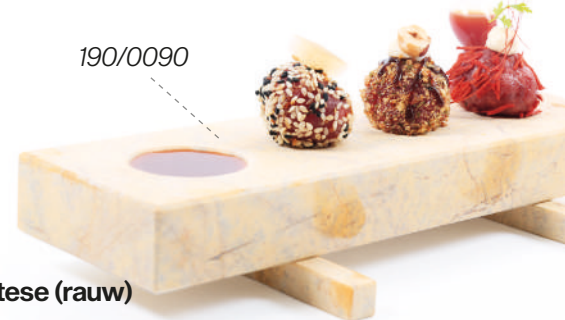
Fassona Piemontese IQF bal (15 g)
BOVVR087
4,16 kg / karton (afz. verpakt per 500 g)



Fassona Piemontese tartaar (150 g)
BOVR088
4,8 kg / karton (afz. verpakt per 4 x (8 x 150 g))



Recept



190/0090

Enzymen

Culinaire texturizers



Enzymen maken de meest geavanceerde moderne kooktechnieken toegankelijk en eenvoudig toepasbaar. De producten zijn ingedeeld op basis van hun eigenschappen en kunnen worden gebruikt om texturen te veranderen: gelei-achtig, luchtig, romig, krokant en zijdezacht— zonder de smaak van het ingrediënt te beïnvloeden.

Met enzymen kun je ingrediënten verfijnd manipuleren op een manier die veel preciezer is dan klassieke technieken. Het zorgt voor een nieuwe dimensie in de gastronomie en cocktailwereld: bartenders ontdekken nieuwe textuurmogelijkheden, aromacombinaties en zelfs functionele toevoegingen. Denk aan supermalse fruitpurees, aromatische infusies, of natuurlijke zoetmakers die anders niet haalbaar zijn. Daarnaast hebben ze ook functionele voordelen: Enzymen maken ingrediënten makkelijker verteerbaar (bv. afbraak van vezels of zetmeel), verhogen zoetheid zonder toevoeging van suiker, en openen de deur naar gezonde alternatieven.



Recept



Amylase

TF 0103 145
500 g



Cellulase

TF 0103 146
500 g



Glucosidase liquide

TF 0103 169
1 l



Naraginase

TF 0103 160
500 g



Invertase

TF 0103 168
500 g



Pectinase

TF 0103 128
500 g



Transglutaminase vis

TF 0103 140
1000 g



Transglutaminase vlees

TF 0103 108
1000 g

Marshmallow beertjes

By Cluizel®

Als **officiële verdeler van Cluizel® in de Benelux**, presenteren wij met enthousiasme een gloednieuwe én onweerstaanbare innovatie binnen het premium snoepsegment: **Marshmallow Beertjes**.



Limited
Edition

Uniek
recept

**Grote marshmallow beer met
sinaasappel, kaneel en bergamot
(donkere chocolade)**

CAO 14213
24 dozen van 50 g

! Beperkt beschikbaar!



**Marshmallow beertjes met Bourbon
vanille (melk chocolade)**

CAO 15033
24 zakken van 135 g



**Marshmallow beertjes met Bourbon
vanille (donkere chocolade)**

CAO 15034
24 zakken van 135 g



Marshmallow beertjes (mix)

CAO 14041
10 coffrets van 175 g

CLUIZEL

♦ PARIS ♦



Sfoglino

Laat uw imaginatie de vrije loop

De **Sfoglino** is een echte troef voor elke brood-, sandwich- of viennoiseriezaak. Waarom? Omdat u zelf volledig bepaalt welke vorm, vulling of afwerking u eraan geeft.

Het is een soort diepgevroren volkoren bladerdeeg, bereid met oude graansoorten en afgewerkt met een rijke mix van zonnebloempitten, sesamzaad, lijnzaad en havervlokken.

U laat het deeg kort ontdooien (ongeveer 5 minuten) en snijdt het vervolgens in de gewenste maat. Daarna bakt u het op 190°C gedurende 24 à 26 minuten (kleinere stukken hebben uiteraard minder tijd nodig). Gebruik als sandwich, ontbijt en meer!

Sfoglino (ongebakken, diepvries)

145 x 65 x 15 mm

ISGL80S050

50 stuks (107 g ongebakken / 85 g gebakken)



*Sfoglino met
Wagyu pastrami*



Superieure Fratelli boter

Brazzale® Burro, diepgevroren en lange T.H.T.

Burro Superiore Fratelli Brazzale® is een hoogwaardige boter geproduceerd door de oudste boterfabrikant van Italië. In tegenstelling tot gewone boter - die vaak wordt gemaakt van melk die al intensief is gebruikt voor kaasproductie - wordt voor Burro Superiore het beste deel van de melk geselecteerd, nog vóór enige andere verwerking. Puur, vol en rijk van smaak en textuur.



Premium boter 84% met zout (in blok)

001.02.FBS

1 x 2 kg

Gebruik: voor de beste caramel coulis of te gebruiken in de keuken



Premium boter 84% zonder zout (in blok)

001.05.FB

1 x 5 kg

Gebruik: allround gebruik



Premium boter 84% zonder zout (in plakken, gelamineerd)

010.20.FB1

5 x 2 kg

Gebruik: voor de allerbeste croissants



De grote specialist in (Rosolio) Maraschino-kersen op siroop is het Italiaanse **Luxardo®**. Het bedrijf staat bekend om zijn distillaten en likeuren, maar ook om deze topkersen en aanverwante producten. Wij selecteerden **vijf artikelen**, sommige in retailverpakking, andere in bulk.



*Dé perfecte
Manhattan
Cocktail*

1 Dé originele Maraschino kersen



De Luxardo Maraschino-kersen zijn gekonfijt in marascasiroop, afkomstig van hetzelfde zorgvuldig geselecteerde fruit dat Luxardo® gebruikt voor de distillatie van zijn beroemde Maraschino-likeur. Perfect voor het afwerken van ijs en het garneren van cocktails. Bevat 50% gekonfijte kersen en 50% marascasiroop, kaliber 18/20.



**Original
Maraschino kersen**
Retail verpakking
LUX 78346N2
12 x 400 g



**Original Maraschino
kersen** (op alcohol, voor
cocktails) LUX 78353AE
Marasche Al Frutto (voor
patisserie) LUX 78353IT
4 x 3 kg

2 Amarascata jam: de 'extra confituur' van Marasca kersen

Amarascata wordt bereid volgens een oud recept uit de Luxardo®-traditie, zonder toevoeging van verdikkingsmiddelen, conserveermiddelen, kleurstoffen of zuurteregelaars. Ideaal als jam, ook geschikt om mee te bakken in de oven tot 180–200°C zonder verlies van vocht of smaak. Bevat 170 g fruit per 100 g product.



Amarascata jam
Retail verpakking
LUX 78366N
6 x 400 g



Amarascata jam
Bulk verpakking
LUX 78355
4 x 5,4 kg

3 Amarene Schiacciate kersen

Dit zijn amarena-kersen met minder suiker, gecrushed. Ideaal als vulling voor macarons of om in een bonbon te gebruiken.



**Amarene
Schiacciate**
LUX 78353SC
4 x 3 kg



4 Maraschino Originale 70°

Dit is de specialiteit van Luxardo®: de Maraschino-esprit, een extract met 70% alcohol. Bevat een rijk aroma en pure, authentieke smaak.



**Aroma
Maraschino
Originale 70°**
LUX 75901
2 l

5 Cherry Sangue Morlacco 70°

Dit distillaat is een verfijnde infusie van maraschino-kersen, best aanlengen met suikersiroop om biscuits te drenken of te puncheren, waardoor ze een aromatische kersensmaak krijgen. De donkerrode kersenlikeur werd in de jaren '40 door Luxardo® liefkozend "morlaccobloed" genoemd, dit door haar diepe kleur en intense karakter. Perfect voor het verrijken van chocoladetruffels en andere verfijnde patisseriecreaties.



**Cherry Sangue
Morlacco 70°**
LUX 84802V
1 x 2 l



Scan voor
recept

