

# Beursmap Cnudde

Horecava 2026



# Gehalveerde Mid-Dry tomaten

## In zonnebloemolie

Ontdek de perfecte balans tussen versheid en intensiteit. De **gehalveerde Mid-Dry tomaten** van Demetra® worden zorgvuldig geselecteerd, licht gedroogd en vervolgens geconserveerd in hoogwaardige zonnebloemolie. Verfijnd op smaak gebracht met basilicum voor een authentiek mediterrane karakter.

Dankzij hun volle smaak, sappige bite en aantrekkelijke uitstraling zijn deze tomaten een veelzijdige smaakmaker in professionele keukens. Ideaal voor antipasti, als verfijnde bijlage, in salades of als smaakvolle toevoeging aan pasta- en tapasgerechten.

### Waarom kiezen voor onze Mid-Dry tomaten?

- ✓ Intense, natuurlijke tomatensmaak
- ✓ Perfecte textuur: zacht, maar vol van beet
- ✓ Direct inzetbaar en tijdbesparend
- ✓ Breed toepasbaar in horeca, foodservice en retail

Een premium ingrediënt voor chefs, cateraars en delicatessenzaken die zoeken naar kwaliteit, gemak en een onderscheidende mediterrane beleving. Perfect om te presenteren, nog beter om te proeven.



### Gehalveerde Mid-Dry tomaten in zonnebloemolie

DM 02262  
6 x 780 g  
16 tomaten van 36 g / blik  
8,75 € / blik  
52,50 € / verpakking



### Creatie van onze chef

#### Scamorza julienne gerookt

MUR 1999  
1 x 2,5 kg

#### Tomaten kruiden

WB 111459  
6 x 650 g

#### Gehalveerde Mid-Dry tomaten in zonnebloemolie

DM 02262  
6 x 780 g

Plaats de scamorza julienne bovenop de gehalveerde tomaten.

Bak af in de oven op 180°C, 5 à 6 minuten.

Werk af met wat tomaten kruiden.

Aluminium schaal - 1271016  
Staander - 8501P000



# Murgella Frozen Line

## Burrata, Stracciatella en meer!

Met de **Murgella diepvrieslijn** geniet je van premium kazen die dankzij de innovatieve snelle vriestechnologie dezelfde smaak, textuur en eigenschappen behouden als verse producten. Deze technologie zorgt voor een onmiddellijke bevroering, waardoor de organoleptische eigenschappen en de versheid optimaal behouden blijven.

De producten zijn tot 18 maanden houdbaar bij  $-18^{\circ}\text{C}$  en blijven 7 tot 10 dagen perfect na ontdooien bij  $+4^{\circ}\text{C}$ . Ideaal voor verre markten waar vers moeilijk te leveren is, zonder concessies te doen aan kwaliteit. Een unieke oplossing die duurzaamheid, gemak en de authentieke Italiaanse smaak samenbrengt.

### Ons assortiment:



#### Burrata mini 50 g

MUR 1902  
10 x (5 x 50 g)  
1,05 € / stuk



#### Burrata normaal 120 g

MUR 1900  
15 x 120 g  
1,99 € / stuk



#### Gerookte burrata

MUR 1903  
10 x (2 x 100 g)  
3,86 € / stuk



#### Stracciatella

MUR 1920  
15 x 200 g  
4,45 € / 200 g



#### Stracciatella gerookt

MUR 1921  
15 x 200 g  
3,99 € / 200 g



#### Scamorza spizzico gerookt

MUR 1941  
10 x 200 g  
2,75 € / 200 g



#### Scamorza sticks gerookt

MUR 1935  
2 x 1 kg (28,5 g / st.)  
15,99 € / kg



#### Scamorza julienne gerookt

MUR 1999  
1 x 2,5 kg  
13,98 € / kg



# Risalto Selection

## Risotto, gnocchi, saus en soep

De **Risalto Selection** is volledig diepgevroren en onderscheidt zich door een lange T.H.T en een uitzonderlijk eenvoudige bereiding: rechtstreeks vanuit de diepvries in 4 minuten in de microgolfoven of 5 à 6 minuten in een antikleefpan.

Gemaakt met respect voor traditioneel vakmanschap, bereid met 100% Italiaanse boter, Carnaroli-rijst en officieel gecertificeerde Parmigiano Reggiano.

### Risotto en gnocchi

#### Witte rijst risotto basis

RIS 50094

4 x 1 kg

P1: 13,20 € / kg

P2: 11,93 € / kg

P3: 11,13 € / kg



#### Risotto met saffraan

RIS 50006

5 x 270 g

P1: 5,54 € / st.

P2: 4,84 € / st.

P3: 4,35 € / st.



#### Risotto met parmezaan

RIS 50007

5 x 270 g

P1: 5,30 € / st.

P2: 4,63 € / st.

P3: 4,15 € / st.



#### Risotto met pompoen

RIS 50014

5 x 270 g

P1: 5,30 € / st.

P2: 4,63 € / st.

P3: 4,15 € / st.



#### Risotto met zwarte inktvis

RIS 500232

5 x 270 g

P1: 6,67 € / st.

P2: 5,83 € / st.

P3: 5,23 € / st.



#### Risotto met roodlof en scamorza

RIS 500300

5 x 270 g

P1: 5,46 € / st.

P2: 4,77 € / st.

P3: 4,28 € / st.



#### Risotto met eekhoortjesbrood

RIS 500400

5 x 270 g

P1: 5,33 € / st.

P2: 4,66 € / st.

P3: 4,17 € / st.



#### Gnocchi met pesto genovese

RIS 500116

5 x 270 g

P1: 4,95 € / st.

P2: 4,32 € / st.

P3: 3,88 € / st.



### Saus en soep

#### Carbonara saus

RIS 500500

8 x 200 g

P1: 5,31 € / st.

P2: 4,64 € / st.

P3: 4,16 € / st.



#### Cacio e pepe saus

RIS 500600

8 x 200 g

P1: 6,33 € / st.

P2: 5,72 € / st.

P3: 4,95 € / st.



#### Soep van volkoren spelt uit Toscane

RIS 500700

5 x 270 g

P1: 4,61 € / st.

P2: 4,03 € / st.

P3: 3,61 € / st.



#### 1 Pannetje + deksel

1593012

16,79 €

#### 2 Pannetje + deksel

1596014

18,68 €

#### 3 Pan

1567NC026

13,50 €

#### 3 Ovenschaal

1574026

6,71 €

#### 3 Deksel

1568NC026

6,57 €



# VEGG White™

100% vegan alternatief voor eiwit in cocktails



Maak kennis met VEGG White™: een revolutionaire, volledig veganistische vervanger voor eiwit in cocktails! In tegenstelling tot traditioneel eiwit garandeert VEGG White een heerlijke smaak en textuur van uw cocktail zonder enig compromis.

- ✓ Dankzij de **neutrale smaak en geur** kunt u zonder afleiding van ongewenste geuren of smaken van uw cocktails genieten.
- ✓ Eenmaal geopend, kan VEGG White™ tot **30 dagen in de koelkast** worden bewaard.
- ✓ Met een **opmerkelijke houdbaarheid van 12 maanden** maakt VEGG White™ een einde aan voorraadproblemen.
- ✓ Voeg het toe in een verhouding van **1 op 1, net als eiwit** - u hoeft het cocktailrecept niet aan te passen.
- ✓ Het schuim behoudt zijn consistentie en blijft tot **2 uur stabiel** en stratificeert niet.

## VEGG White kan gebruikt worden voor allerlei verscheidene toepassingen



Cocktails



Classic shaken sours



Espuma's



Foam



Beurre blanc

## Het assortiment



### VEGG White™ (S)

VGW 001

30 x 250 ml

P1: 6,56 € / flesje

P2: 5,93 € / flesje (> 3 dozen)

P3: 5,14 € / flesje (> 10 dozen)



### VEGG White™ (M)

VGW 002

6 x 1000 ml

P1: 13,28 € / fles

P2: 11,95 € / fles (> 3 dozen)

P3: 10,40 € / fles (> 10 dozen)



### VEGG White™ (L)

VGW 003

4000 ml

P1: 33,20 € / bidon

P2: 30,00 € / bidon (> 5 bidons)

P3: 26,00 € / bidon (> 15 bidons)



**Linnolat** is een nieuwe generatie couvertures, ontwikkeld om chefs en patissiers te helpen lichtere en suikergereduceerde recepten te maken zonder concessies aan smaak en textuur.

De Linnolat-couvertures zijn 100% plantaardig, 100% natuurlijk, met laag suikergehalte en intense smaken. Ze zijn perfect voor zowel klassieke als avant-garde toepassingen.

Laat uw creativiteit de vrije loop!



### Hazelnoot couverture

CONS5 | 5 kg

P1: 30,48 € / kg

P2: 29,43 € / kg (> 50 kg)

P3: 27,33 € / kg (> 150 kg)

P4: 26,28 € / kg (> 500 kg)



### Hazelnoot couverture

CONS15 | 15 kg

P1: 28,59 € / kg

P2: 27,61 € / kg (> 50 kg)

P3: 25,64 € / kg (> 150 kg)

P4: 24,65 € / kg (> 500 kg)

### Smaakprofiel en gebruik

Witte amandel & vanille.  
Voor alle chocolade toepassingen: mousses, emulsies, koekdeeg.



### Witte amandel couverture

COABW5 | 5 kg

P1: 30,00 € / kg

P2: 28,97 € / kg (> 50 kg)

P3: 26,90 € / kg (> 150 kg)

P4: 25,86 € / kg (> 500 kg)



### Witte amandel couverture

COABW15 | 15 kg

P1: 28,12 € / kg

P2: 27,15 € / kg (> 50 kg)

P3: 25,21 € / kg (> 150 kg)

P4: 24,24 € / kg (> 500 kg)

### Smaakprofiel en gebruik

Intense hazelnoot, diepbruin.  
Voor mousses, crèmeux, tabletten, glazuren & decor.



### Kokosnoot couverture

COCO5 | 5 kg

P1: 32,03 € / kg

P2: 30,93 € / kg (> 50 kg)

P3: 28,72 € / kg (> 150 kg)

P4: 27,61 € / kg (> 500 kg)



### Kokosnoot couverture

COCO15 | 15 kg

P1: 30,15 € / kg

P2: 29,11 € / kg (> 50 kg)

P3: 27,03 € / kg (> 150 kg)

P4: 25,99 € / kg (> 500 kg)

### Smaakprofiel en gebruik

Fris en romig kokosprofiel, ivoor. Ideaal voor mousses, tabletten & decor.



### Salted caramel couverture

COKA5 | 5 kg

P1: 30,39 € / kg

P2: 29,34 € / kg (> 50 kg)

P3: 27,25 € / kg (> 150 kg)

P4: 26,20 € / kg (> 500 kg)



### Salted caramel couverture

COKA15 | 15 kg

P1: 28,51 € / kg

P2: 27,52 € / kg (> 50 kg)

P3: 25,56 € / kg (> 150 kg)

P4: 24,58 € / kg (> 500 kg)

### Smaakprofiel en gebruik

Langzaam gegaarde karamel met amandel & zout.  
Voor ganaches, glazuren & emulsies.



### Extra white (vloeibaar)

EXW1 | 1 kg

P1: 32,74 € / kg

P2: 31,61 € / kg (> 50 kg)

P3: 29,35 € / kg (> 150 kg)

P4: 28,23 € / kg (> 500 kg)



### Extra white (vloeibaar)

EXW20 | 20 kg

P1: 30,09 € / kg

P2: 29,05 € / kg (> 50 kg)

P3: 26,98 € / kg (> 150 kg)

P4: 25,94 € / kg (> 500 kg)

### Smaakprofiel en gebruik

Spruitklare witte couverture, plantaardig & lactosevrij, zonder titaandioxide.



### Cacaoboter

BDCC10 | 10 kg

P1: 34,08 € / kg

P2: 32,90 € / kg (> 50 kg)

P3: 30,55 € / kg (> 150 kg)

P4: 29,38 € / kg (> 500 kg)

### Ontgeurde cacaoboter

Verpakt in een hersluitbare zipzak. Bewaren bij 16-18 °C, beschermd tegen licht en vocht. T.H.T: 24 maanden.



# Orasi Barista

## De plantaardige oplossing voor koffiebereidingen

**Orasi Barista** is de professionele Italiaanse lijn van 100% plantaardige melkalternatieven, speciaal ontwikkeld voor de eisen van moderne coffeeshops en barista's. Deze barista-waardige varianten zorgen voor een dik, romig en stabiel schuim dat perfect standhoudt, ideaal voor latte art, cappuccino's en zowel warme als koude koffiespecialiteiten.

Dankzij de uitstekende schuimkwaliteit en neutrale, uitgebalanceerde smaak ondersteunen Orasi Barista producten de koffie, zonder deze te overheersen. Bovendien zijn ze **lactosevrij, glutenvrij** en in veel gevallen **GMO-vrij**, waarmee ze naadloos aansluiten op de groeiende vraag naar bewuste, plantaardige keuzes.

### Waarom kiezen voor Orasi Barista?

- ✓ Ontwikkeld voor professioneel gebruik in horeca en koffiezaken
- ✓ Stabiel, romig schuim voor perfecte latte art
- ✓ 100% plantaardig en Italiaans vakmanschap
- ✓ Geschikt voor warme én koude bereidingen
- ✓ Aantrekkelijk voor vegan, lactose-intolerante en bewuste consumenten



**Orasi Barista haver**  
AV88IO  
12 x 1L  
P1: 2,25 € / L  
P2: 2,10 € / L (> 5 dozen)  
P3: 1,95 € / L (> 25 dozen)



**Orasi Barista soja**  
AV88AA  
12 x 1L  
P1: 2,25 € / L  
P2: 2,10 € / L (> 5 dozen)  
P3: 1,95 € / L (> 25 dozen)



**Orasi Barista amandel**  
AV88FG  
12 x 1L  
P1: 2,25 € / L  
P2: 2,10 € / L (> 5 dozen)  
P3: 1,95 € / L (> 25 dozen)



**Orasi Barista hazelnoot**  
AV88JF  
12 x 1L  
P1: 2,40 € / L  
P2: 2,24 € / L (> 5 dozen)  
P3: 2,08 € / L (> 25 dozen)



**Orasi Barista kokos**  
AV88HN  
12 x 1L  
P1: 2,40 € / L  
P2: 2,24 € / L (> 5 dozen)  
P3: 2,08 € / L (> 25 dozen)



# Plantaardige ijsproducten

## Orasi Gelato mengelingen & Plantbased Dual

### 'Orasi' - Plantaardige gelato mengelingen



#### Havermout gelato

AV43EH

12 x 1L / doos

P1: 4,83 € / L

P2: 4,51 € / L (> 5 dozen)

P3: 4,19 € / L (> 25 dozen)



#### Soja gelato (geen toegev. suikers, glutenvrij)

AV34EI

12 x 1L / doos

P1: 4,65 € / L

P2: 4,34 € / L (> 5 dozen)

P3: 4,03 € / L (> 25 dozen)



#### Gezouten karamel gelato

AV34EK

12 x 1L / doos

P1: 4,92 € / L

P2: 4,59 € / L (> 5 dozen)

P3: 4,26 € / L (> 25 dozen)



#### Koekjessmaak gelato

AV34EJ

12 x 1L / doos

P1: 4,38 € / L

P2: 4,09 € / L (> 5 dozen)

P3: 3,80 € / L (> 25 dozen)

Glutenvrij, zonder melk, vegan, zonder gehydrogeneerde vetten, halal en koosjer.

### 'Plantbased Dual' - Plantaardige room 32%



#### Plantbased Dual 32%

AV22XB

12 x 1L

P1: 3,13 € / L

P2: 2,93 € / L (> 5 dozen)

P3: 2,72 € / L (> 25 dozen)

Plantaardige basis, lactosevrij, gehydrogeneerd vetvrij, glutenvrij, zuurbestendig en koosjer.



# Tarte Tatin

## Stap voor stap

Ontdek ons huisgemaakt **Tarte Tatin-recept**: super eenvoudig en tijdbesparend. Dankzij onze **houten ringen gevuld met 'Harde wener' deeg** EEJLU 03, **appelsticks** AS1810 en de **Control Freak** CTF001 werk je efficiënt, met constante topkwaliteit. En het allerbelangrijkste? Ongelooflijk heerlijk van smaak.

### Stap voor stap



1 Gebruik de ringen met 'Harde wener' deeg.



2 Verwijder het deegplakje uit de ring en reserveer.



3 Karameliseer de suiker op 180°C in de Control Freak.



4 Voeg de boter toe.



5 Laat de boter volledig smelten in de karamel.



6 Voeg de appelsticks toe.



7 Laat de appelsticks karameliseren.



8 Vul de ringen met de gekarameliseerde appel.



9 Bak in de oven op 180 °C gedurende 30 minuten.



10 Plaats het deegplakje terug op de ringen en bak nog 10 minuten.



11 Plaats een plaat bovenop de taartjes en laat afkoelen.



12 Wanneer volledig afgekoeld, draai de taartjes om en ontvorm.



# Laat uw logo stralen op luxe chocolade

Gratis, vrijblijvend monster met uw logo!

Wilt u uw logo op een indrukwekkende manier presenteren? Onze premium chocoladedecors bieden de perfecte gelegenheid om uw merk een unieke uitstraling te geven.

## Gratis monster met uw logo

Stuur ons een kwalitatief, vectorieel bestand van uw logo (geen gescande visitekaartjes of afbeeldingen) en wij verzorgen een professioneel bedrukte chocoladedecoratie geheel kosteloos. Onze vertegenwoordiger brengt dit voorbeeld persoonlijk bij u langs, waarna u vrijblijvend kunt beslissen of u bestelt.

## Voordelen van ons voorstel

### Breed scala aan vormen

Kies uit 14 verschillende vormen of een mixpaneel! Beslis zelf welke vorm(en) uw voorkeur hebben.

### Gratis ontwerp

Geen extra kosten voor het maken van een cliché of ontwerp.

### Keuze in chocolades en kleuren

Geniet van drie verschillende soorten chocolade (wit, melk, en puur) met een keuze in kleur van de bedrukking (in één kleur).

### Opties in diktes

Uw gratis pakket bevat twee verschillende diktes: 2 mm (minder chocolade, voordeliger) en 3 mm.

### Lage bestelminima

U kunt al starten met bestellen per doosje. Ideaal voor kleine én grote hoeveelheden.

### Snelle levering

Binnen 10 werkdagen na bestelling heeft u uw gepersonaliseerde chocolade in huis.

### Premium kwaliteit

Wij werken uitsluitend met hoogwaardige couverture-chocolade die cacaoboter bevat; geen imitatie of vervangproducten.

### Persoonlijke opvolging

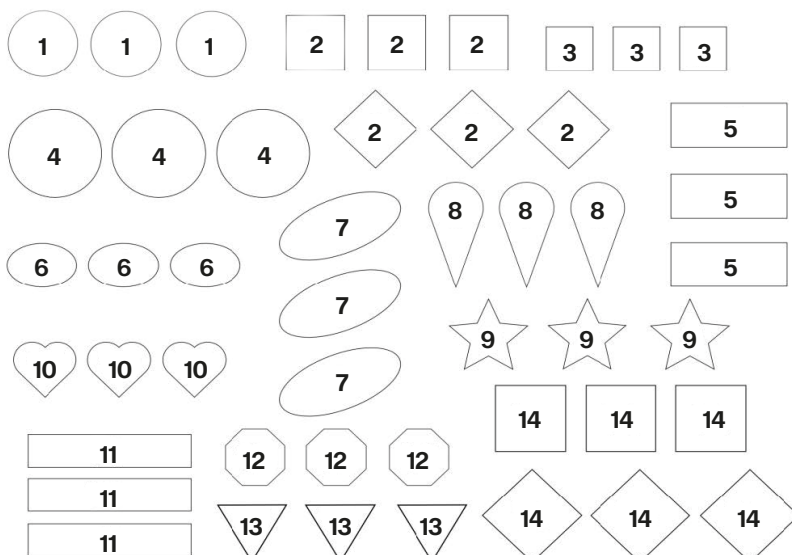
Ons team staat klaar voor een snelle en efficiënte service, zodat uw bestelling vlot verloopt.



Meer details en tarieven op de ommezijde ►

## Één druk kleur

Vorm	Afmeting	Aantal druk kleuren	Dikte	Aant. st. / doos	Prijs / doos
1	Rond 30 mm	1	3 mm	560	62,80 €
1	Rond 30 mm	1	2 mm	560	55,20 €
2	Vierkant 25 mm	1	3 mm	704	67,20 €
2	Vierkant 25 mm	1	2 mm	704	56,80 €
3	Vierkant 20 mm	1	3 mm	1040	64,80 €
3	Vierkant 20 mm	1	2 mm	1040	56,00 €
4	Rond 40 mm	1	3 mm	336	68,00 €
4	Rond 40 mm	1	2 mm	336	57,60 €
5	Rechthoek 50 x 20 mm	1	3 mm	480	68,00 €
5	Rechthoek 50 x 20 mm	1	2 mm	480	57,60 €
6	Ovaal 30 x 20 mm	1	3 mm	800	63,44 €
6	Ovaal 30 x 20 mm	1	2 mm	800	55,20 €
7	Ovaal 54 x 24 mm	1	3 mm	432	70,00 €
7	Ovaal 54 x 24 mm	1	2 mm	432	59,20 €
8	Druppel 23 x 47 mm	1	3 mm	560	64,00 €
8	Druppel 23 x 47 mm	1	2 mm	560	56,00 €
9	Ster 32 mm	1	3 mm	704	58,40 €
9	Ster 32 mm	1	2 mm	704	51,20 €
10	Hart 27 x 25 mm	1	3 mm	1008	66,40 €
10	Hart 27 x 25 mm	1	2 mm	1008	57,60 €
11	Rechthoek 70 x 15 mm	1	3 mm	416	64,80 €
11	Rechthoek 70 x 15 mm	1	2 mm	416	56,80 €
12	Zeshoek 25 mm	1	3 mm	704	64,00 €
12	Zeshoek 25 mm	1	2 mm	704	56,00 €
13	Driehoek 30 mm	1	3 mm	1024	63,20 €
13	Driehoek 30 mm	1	2 mm	1024	59,20 €
14	Vierkant 30 mm	1	3 mm	560	69,60 €
14	Vierkant 30 mm	1	2 mm	560	61,60 €
	Mix tray	1	3 mm	336	58,40 €
		1	2 mm	336	52,00 €



### Extra vormkeuze op maat

Wilt u een specifieke vorm die niet binnen ons standaardaanbod valt?

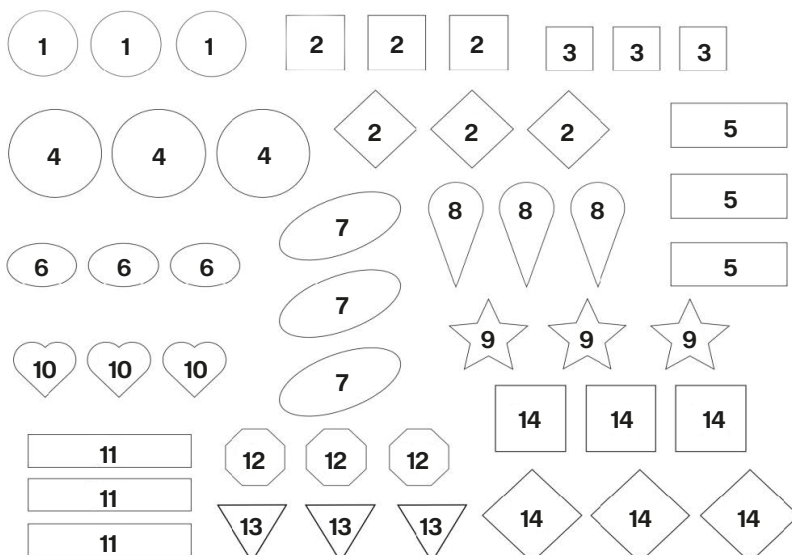
Dankzij onze in-house thermoforming mogelijkheden, kunnen wij volledig gepersonaliseerde vormen aanbieden.

Neem contact op met onze dossierbeheerder om de mogelijkheden te bespreken!

**info@cnuddede.com**  
**+32 (0) 56 35 84 15**

## Twée druk kleuren

Vorm	Afmeting	Aantal druk kleuren	Dikte	Aant. st. / doos	Prijs / doos
1	Rond 30 mm	2	3 mm	560	72,00 €
1	Rond 30 mm	2	2 mm	560	64,80 €
2	Vierkant 25 mm	2	3 mm	704	76,00 €
2	Vierkant 25 mm	2	2 mm	704	66,40 €
3	Vierkant 20 mm	2	3 mm	1040	74,40 €
3	Vierkant 20 mm	2	2 mm	1040	64,80 €
4	Rond 40 mm	2	3 mm	336	77,60 €
4	Rond 40 mm	2	2 mm	336	67,20 €
5	Rechthoek 50 x 20 mm	2	3 mm	480	77,60 €
5	Rechthoek 50 x 20 mm	2	2 mm	480	66,40 €
6	Ovaal 30 x 20 mm	2	3 mm	800	72,80 €
6	Ovaal 30 x 20 mm	2	2 mm	800	64,80 €
7	Ovaal 54 x 24 mm	2	3 mm	432	79,60 €
7	Ovaal 54 x 24 mm	2	2 mm	432	68,40 €
8	Druppel 23 x 47 mm	2	3 mm	560	73,60 €
8	Druppel 23 x 47 mm	2	2 mm	560	64,00 €
9	Ster 32 mm	2	3 mm	704	67,20 €
9	Ster 32 mm	2	2 mm	704	59,20 €
10	Hart 27 x 25 mm	2	3 mm	1008	75,20 €
10	Hart 27 x 25 mm	2	2 mm	1008	66,40 €
11	Rechthoek 70 x 15 mm	2	3 mm	416	73,60 €
11	Rechthoek 70 x 15 mm	2	2 mm	416	65,60 €
12	Zeshoek 25 mm	2	3 mm	704	73,60 €
12	Zeshoek 25 mm	2	2 mm	704	65,60 €
13	Driehoek 30 mm	2	3 mm	1024	72,00 €
13	Driehoek 30 mm	2	2 mm	1024	68,00 €
14	Vierkant 30 mm	2	3 mm	560	78,40 €
14	Vierkant 30 mm	2	2 mm	560	71,20 €
	Mix tray	2	3 mm	336	67,60 €
		2	2 mm	336	61,20 €



### Extra vormkeuze op maat

Wilt u een specifieke vorm die niet binnen ons standaardaanbod valt?

Dankzij onze in-house thermoforming mogelijkheden, kunnen wij volledig gepersonaliseerde vormen aanbieden.

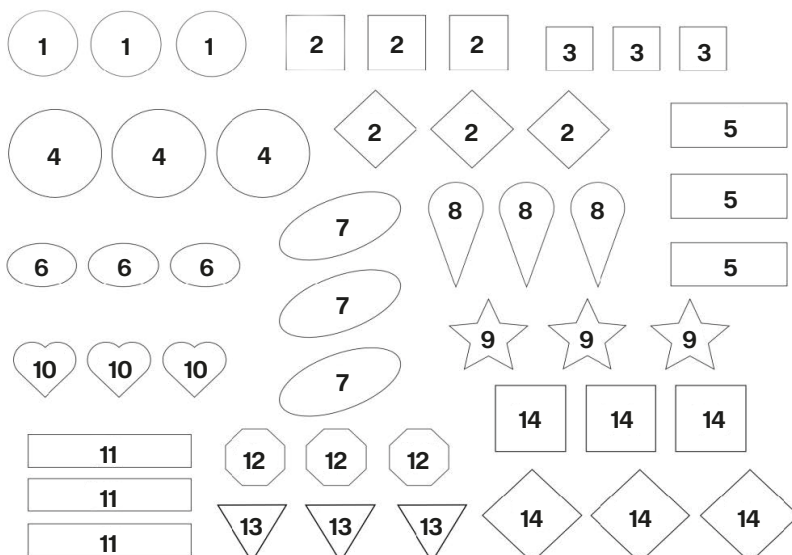
Neem contact op met onze dossierbeheerder om de mogelijkheden te bespreken!

**info@cnuddede.com**  
**+32 (0) 56 35 84 15**

## Drie druk kleuren

Vorm	Afmeting	Aantal druk kleuren	Dikte	Aant. st. / doos	Prijs / doos
1	Rond 30 mm	3	3 mm	560	82,40 €
2	Vierkant 25 mm	3	3 mm	704	84,80 €
3	Vierkant 20 mm	3	3 mm	1040	84,40 €
4	Rond 40 mm	3	3 mm	336	86,00 €
5	Rechthoek 50 x 20 mm	3	3 mm	480	85,60 €
6	Ovaal 30 x 20 mm	3	3 mm	800	81,60 €
7	Ovaal 54 x 24 mm	3	3 mm	432	88,00 €
8	Druppel 23 x 47 mm	3	3 mm	560	81,60 €
9	Ster 32 mm	3	3 mm	704	77,60 €
10	Hart 27 x 25 mm	3	3 mm	1008	84,00 €
11	Rechthoek 70 x 15 mm	3	3 mm	416	81,60 €
12	Zeshoek 25 mm	3	3 mm	704	82,40 €
13	Driehoek 30 mm	3	3 mm	1024	81,60 €
14	Vierkant 30 mm	3	3 mm	560	86,80 €

Mix tray



### Extra vormkeuze op maat

Wilt u een specifieke vorm die niet binnen ons standaardaanbod valt?

Dankzij onze in-house thermoforming mogelijkheden, kunnen wij volledig gepersonaliseerde vormen aanbieden.

Neem contact op met onze dossierbeheerder om de mogelijkheden te bespreken!

**info@cnuddede.com**  
**+32 (0) 56 35 84 15**

# Multi spuitmond

Revolutionair, tijdbesparend en consistent



De **multi spuitmond** is een innovatief en gebruiksvriendelijk concept, toepasbaar zoals een klassieke spuitmond. Maakt het mogelijk om taarten van 8-12 cm in één beweging af te werken, met aanzienlijke tijdswinst als resultaat.

Geschikt voor gebruik met onze spuitzakken (of gelijkwaardige) en ideaal voor patisserie, ijsbereiding en catering.

## Multi spuitmond kit

multikit4  
1 x 1 kit  
46,50 €



### Inhoud:

1x basisadapter met ronde drager en sluiters  
1x 'Jade' (5x Ø 5 mm + 1x Ø 7 mm)  
1x 'Opale' (3x Ø 5 mm + 3x Ø 7 mm)  
1x 'Onyx' (5x St. Honoré Ø 10 mm)  
1x 'Rubis' (5x Ø 10 mm + 1x Ø 10 mm)



Jade



Opale



Onyx



Rubis

## 'Hart' spuitmond

MDC 01  
1 x 1 stuk  
12,50 €



Voor het gebruik van het 'Hart' is de Multi spuitmond kit als basis vereist.



## Onze spuitzakken



### Small (80 micron)

460 x 280 mm  
ELITE45PRO  
100 stuks  
15,90 €

### Medium (80 micron)

540 x 320 mm  
ELITE55PRO  
100 stuks  
13,87 €

### Large (80 micron)

600 x 390 mm  
ELITE60PRO  
100 stuks  
16,25 €

### Klein (herbruikbaar)

500 mm  
PW050  
1 x 1 stuk  
12,29 €



## 'Sweet & Savoury Valentine' recept



# Cott'n Roll

## 100% composteerbare katoenen keukendoek

De **Cott'n Roll** is een game-changer voor de professionele horeca. Gemaakt van **100% natuurlijk katoen**, biedt Cott'n Roll **hoog absorptievermogen** voor het snel opnemen van vocht en vet. Dankzij de **multifunctionele** structuur kan het bovendien worden gebruikt als filterdoel voor bouillons en sauzen. Het materiaal is een duurzaam alternatief dat helpt om afval te verminderen en keukenprocessen te optimaliseren, volledig **voedselveilig** en composteerbaar. In elke toepassing verhoogt het de precisie, **hygiëne** en efficiëntie van het werk, zonder vermindering aan kwaliteit of **gebruiksgemak**.

### ▮ Toepassingen in de keuken:

- ✓ **Drogen** als een professional: verwijdt efficiënt oppervlaktevocht, vermindert het risico op bacteriegroei en optimaliseert de textuur tijdens het koken.
- ✓ Heldere bouillons en sauzen: **filtert** onzuiverheden en ongewenste deeltjes met precisie, houdt de vloeistof helder en zuiver, en het is een composteerbare, gebruiksvriendelijke oplossing.
- ✓ **Vacuümverpakkingen** met precisie en controle: met Cott'n Roll wordt de vacuümseal veiliger en effectiever, voor een professioneel resultaat met gegarandeerde hygiëne en minder afval.
- ✓ Perfect **frituren**: verwijdt overtollige olie in enkele seconden, verbetert knapperigheid en presentatie van gerechten. Het vermindert de waargenomen vetigheid, terwijl hygiëne en snelheid gegarandeert worden.
- ✓ Betrouwbare **fermentatie**: zorgt voor een schone, steriele omgeving en een consistent fermentatieproces door het beheer van de optimale luchtvochtigheid en residuen. Door het gebruik vermindert het risico op ongewenste veranderingen en maakt elke stap schoner en nauwkeuriger.

### ▮ Product



#### **Cott'n roll**

260 x 260 mm

100 vellen per rol

cott'nroll

1 x 4 stuks

P1: 37,70 € / doos

P2: 35,70 € / doos (> 3 dozen)

P3: 32,13 € / doos (> 10 dozen)

P4: 30,34 € / doos (> 72 dozen = 1 pallet)



# Roboqbo® QB05

Een gamechanger voor professionals: de simplicitéit 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.





# Roboqbo QBO

## Volledige prijslijst

### QBO machines

Afbeelding	Omschrijving	Prijs (400V 50Hz 3-N-E)	Prijs (230V 50/60Hz N-E)
	Roboqbo QBO5 (5.5 L)	16.590,00 €	17.575,00 €
	Roboqbo QBO8 (8 L)	29.450,00 €	-
	Roboqbo QBO15 (15 L)	60.100,00 €	-
	Roboqbo QBO25 (25 L)	74.810,00 €	-
	Roboqbo QBO40 (40 L)	87.700,00 €	-

### Additionele accessoires

Afbeelding	Omschrijving	Prijs
	Mix tool	310,00 €
	Gladde mes	435,00 €
	Micro-getand mes	530,00 €
	Aerogarde	410,00 €
	Emulsieschijf Leonardo	335,00 €
	Basket (mandje)	470,00 €

**Extra**

Omschrijving	Prijs
Confijtmandje (kit)	290,00 €
Vloeistofinvoer	80,00 €
Trolleytafel	1.175,00 €
Kom/deksel polijsten	1.480,00 €
Ketelreiniger	105,00 €
Gefumigeerde doos	420,00 €
1 jaar set reserveonderdelen (met generator)	1.750,00 €
QBO routine onderhoud	200,00 €

# 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:

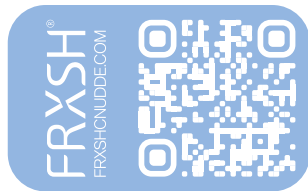


**FRXSH®  
Starter Kit**  
FRXSH 100100  
1 x 1 stuk

**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](http://frxshcnudde.com/contact-en-onderhoud).



## ■ Ontdek al onze recepten:



Amandelmelk



Bloemkool pannenkoek



Cannelé ijs

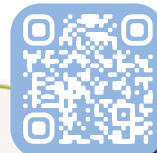


Mosterd ijs



Groententartaar

## Recepten



### Promo 1: 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.**

### Promo 2: Ontvang een Kasai Medium + Hittemat t.w.v. 600,00 €!

Bij aankoop van 1 FRXSH® Starter Kit, ontvangt u een **GRATIS Kasai Medium + Hittemat** t.w.v. 600,00 € excl. btw.

*Actievoorwaarden: Beide acties zijn geldig t.e.m. 31/01/2026. (\*) Enkel voor klanten die hun foodprocessor bij Cnudde hebben aangekocht (bewijs via aankoopfactuur vereist).*



## ■ 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



# Ice Chef

## De next-generation ijsmachine

Ontdek de volgende generatie ijsmachines met **Ice Chef**. Geïnspireerd door de Japanse KAKIGORI-techniek en Koreaanse Bingsu-machines, verandert Ice Chef elke vloeistof direct in een dunne laag ijs. Dankzij het geavanceerde mes ontstaan unieke texturen voor een uitzonderlijke beleving.

- ✔ **Veelzijdigheid in ingrediënten:** Geschikt voor een breed scala aan vloeistoffen, van sappen en cocktails tot sauzen, crèmes en vette producten zoals chocolade. Het transformeert ingrediënten in sneeuw, poeder, vlokken, schaafsel, flakes of flexibele ijsbladen.
- ✔ **Innovatie in bevroering:** Met een rotor met een vriespunt van  $-35^{\circ}\text{C}$  befrist Ice Chef direct, ideaal voor vloeistoffen met weinig suiker of alcohol. Pas de snelheid en het mes aan voor verrassende texturen en volledig aangepaste afwerkingen.
- ✔ **Productie en stilte:** Met een capaciteit tot 5 kilo per uur levert het uitzonderlijke prestaties en is het ultra stil, perfect voor omgevingen waar geluidsniveau belangrijk is.
- ✔ **Aantrekkelijk design:** Ideaal voor showcooking, buffetten, cocktailbars, creatieve ijssalons, catering en restaurants. Het design maakt de ervaring visueel indrukwekkend en onvergetelijk voor je gasten.

Verras je klanten met een unieke ervaring en ontdek een wereld aan mogelijkheden in creatief ijs, hartige gerechten, desserts en cocktails met Ice Chef.



**Ice Chef**  
500 x 350 x 560 mm  
30/0131  
795,00 €

\* Roestvrijstaal  
\* 220 V/50-60 Hz  
\* 750 KW



Ice Chef receptenboek



# 'Iceteam' ijsmachines

## Speciale Horeca Expo prijzen



**301 BIB Inox** (1 tap)  
510 x 720 x H 870 mm  
301 INOX  
~~17.700 €~~ **15.045 € (-15%)**  
IJsproductie: 40 kg / uur  
Smaken: 1  
kW: 4,2 - Hz: 220/60/3 A

301 BIB Inox - een compacte countertop ijsmachine. De elektronische sturing garandeert een perfecte structuur en constante textuur. Dankzij de gepatenteerde peristaltische pomp verwerkt de machine moeiteloos elk type mix, inclusief dikkere bereidingen en mixen met stukjes.

**Ideaal voor:** soft gelato, soft ice cream en frozen yogurt.



**453 Inox**  
514 x 970 x H 956 mm  
453 INOX  
~~22.500 €~~ **19.125 € (-15%)**  
IJsproductie: 45 kg / uur  
Smaken: 2 + 1  
kW: 4,2 - Hz: 220/60/3 A

453 Inox - de nieuwe countertop machine voor soft gelato en frozen yogurt. Dubbele, onafhankelijke systemen voor volledige smaakflexibiliteit: 2 peristaltische pompen: efficiënt, eenvoudig te monteren, verlaagd verbruik, 2 mengmotors: onafhankelijke extractie, 2 compressors: voorkomen ijsvorming, 2 tanks van 8 L.

**Ideaal voor:** gelato delivery, ijssalons, bars en koffiezaken.



**603 Inox**  
540 x 900 x H 1630 mm  
603 INOX  
~~28.500 €~~ **24.225 € (-15%)**  
IJsproductie: 60 kg / uur  
Smaken: 2 + 1  
kW: 5 - Hz: 400/50/3 A/W

603 Bib INOX - vloermodel voor soft gelato, soft ice en frozen yoghurt. Elektronisch systeem voor perfecte consistentie en gepatenteerde peristaltische pomp: hoge productiviteit, eenvoudig onderhoud, geschikt voor dikke mengsels met stukjes.

Bag-in-Box connectie mogelijk reiniging, Dialog remote monitoring.



**G1Y S&S**  
290 x 620 x H 900 mm  
G1Y S&S  
~~10.300 €~~ **8.755 € (-15%)**  
Capaciteit: 6 L  
Smaken: 1  
kW: 1,8 - Hz: 230/50/1

G1Y - compacte countertop gravity-machine voor soft gelato, soft ice en frozen yogurt. Eenvoudig in gebruik en onderhoud, perfect voor koffiebars, restaurants, patisserieën en kleine ijssalons.

**Ideaal voor:** gelato delivery, ijssalons, bars en koffiezaken.



**CUBO2**  
490 x 540 x H 440 mm  
CUBo2i  
~~5.960 €~~ **5.066 € (-15%)**  
Capaciteit: 1-2 kg / cyclus  
IJsproductie: 13 L / uur  
kW: 1,1 - Hz: 230/50/1

Continue turbinage met toevoeging van vers mengsel, snelle herstructurering (<60 % van de oorspronkelijke tijd) en nachtelijke bewaring bij positieve temperatuur. Cubo 2i: instelbare snelheid voor speciale recepten zoals granita of koffieroom.

**Ideaal voor:** gelato delivery, ijssalons, bars en koffiezaken.

## 'Ice Cream Cooler': Actief koelende ijsdispenser



### Ice Cream Cooler met roestvrijstalen behuizing, gepolijst

195 x 165 x H 210 mm, 1L  
3182/060  
138,00 €

Serveer overal professioneel ijs zonder stroom. RVS-dispenser met 1 liter container en koelpacks houdt het lang koud.

**Ideaal voor:** catering, hotel & restaurant, buffetten en (outdoor)

# Beefe<sup>®</sup>

## 800°C puur grillgenot

De **Beefe<sup>®</sup>** is meer dan een grill – het is een compleet systeem van precisie, luxe en culinaire perfectie. Met temperaturen tot 800°C creëer je in enkele seconden dat onweerstaanbare Maillard-effect voor steaks van restaurantkwaliteit, knapperige pizza's en verfijnde visgerechten. Ontwikkeld en geproduceerd in Duitsland, verenigt de Beefe<sup>®</sup> innovatieve technologie met hoogwaardig vakmanschap. Als enige grill wereldwijd goedgekeurd voor privégebruik bij zulke temperaturen, brengt de Beefe<sup>®</sup> de intense smaakbeleving van het New York Steakhouse rechtstreeks naar jouw keuken of tuin.

### E-Beefe PRO (+ extra accessoires)



#### E- Beefe PRO

240 x 410 x 550 mm, 16 kg

01 40 0001

671,43 €

*Elektrisch huishoudelijk apparaat volgens DIN 60335  
Voor gebruik binnenshuis in keukens en meer  
Vermogen: 2,6 kW (ca. 12 ampère)  
Spanning: 220-240 V, 50-60 Hz*

#### Beschrijving

*E-Beefe Pro: elektrisch grillen in recordtijd, perfecte korst en sappige kern. Binnen 5 min klaar, gratineren zonder oven, accessoires Beefe One compatibel.*



#### Braad pan

160 x 296 x 25 mm, 0,70 kg

10 10 0046

49,58 €



#### Opbergzak

300 x 590 x 590 mm, 0,46 kg

10 10 0013

49,58 €

### E-Beefe XL (+ extra accessoires)



#### E- Beefe XL

650 x 446 x 397 mm, 25,5 kg

01 21 0003

1.259,66 €

*Elektrisch huishoudelijk apparaat volgens DIN 60335  
Voor gebruik binnenshuis in keukens en meer  
Vermogen: 3,2 kW (ca. 16 ampère)  
Spanning: 220-240 V, 50-60 Hz*

#### Beschrijving

*800°C grill met standaardstekker, twee onafhankelijk regelbare branders en handwarme behuizing. Binnenhuis goedgekeurd, buitengebruik beschermd mogelijk.*



#### Keramische plaat

S - 235 x 155 x 35 mm

10 10 0037

41,18 €

XL - 342 x 225 x 35 mm

10 30 0013

74,79 €



#### Opbergzak

635 x 430 x 441 mm, 0,74 kg

10 30 0002

66,39 €

## Beefe One Chef



### Beefe One Chef

240 x 410 x 550 mm, 16 kg

01 11 0025

755,46 €

Getest volgens DIN EN 203  
Categorie 13P (50) Propan  
Nominaal verwarmingsvermogen 3,5 kW  
Ø verbruik 0,25 kgVh

### Beschrijving

*Beefe One Chef: professioneel, voor binnen, duurzaam en hightech. Basis is de Beefe One Pro, verbeterd met isolatie en airflow voor continu gebruik. Perfect voor chefs in compacte keukens.*

## Meer accessoires



### Beefe Trolley S Premium

610 x 560 x 890 mm, 42 kg

10 40 0105

838,66 €



### Beefe Reiniging Set

2,4 kg

10 10 0002

32,77 €

Set bevat: 1x 'Daily Cleaner',  
1x 'Power Cleaner', 2x microvezel  
doeken en 2x spuitkoppen.



### Beefe Pizza Stone Set

320 x 250 x 30 mm, 4,05 kg

10 30 0005

57,98 €

Hoogwaardige XL-pizzasteen  
gemaakt van de beste klei, inclusief  
een houten pizzaschep.



# Kasai Grill

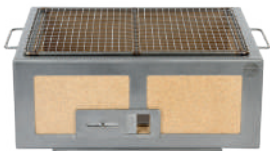
## Perfect voor gastronomische keukens

De **Kasai Grill** is een geavanceerde, professionele Japanse konro, ontworpen voor topchefs die verfijnde grilltechnieken waarderen. De robuuste roestvrijstalen constructie en natuurlijke minerale bekleding (vermiculiet) zorgen voor superieure thermische isolatie, waardoor de warmte optimaal wordt gereflecteerd en stabiel blijft.

Dankzij de hittebestendigheid tot 1.200°C (2.200°F) brandt de houtskool langer en efficiënter, met minimale warmteverlies. De lichte, vervangbare Hibachi-tegels maken de grill eenvoudig te verplaatsen en hanteren. Ideaal in combinatie met Binchotan-houtskool voor een pure, aromavrije smaakbeleving.

Beschikbaar in diverse maten en met accessoires voor optimaal gebruik. Een stijlvolle en functionele toevoeging aan keukens, buffetten en cateringomgevingen.

### Standaard accessoires



**Kasai Grill Medium**  
465 x 355 x H 210 mm  
SVT-16026  
1 x 1 stuk  
525,00 €



**Spies rek**  
429 x 23 x H 410 mm  
SVT-16055  
1 x 1 stuk  
87,50 €



**Hittemat**  
580 x 380 x H 30 mm  
SVT-16072  
1 x 1 stuk  
75,00 €



**Robata rek**  
420 x 305 x H 30 mm  
SVT-16078  
1 x 1 stuk  
237,50 €



**Roosterplaat**  
420 x 305 x H 30 mm  
SVT-16082  
1 x 1 stuk  
112,50 €



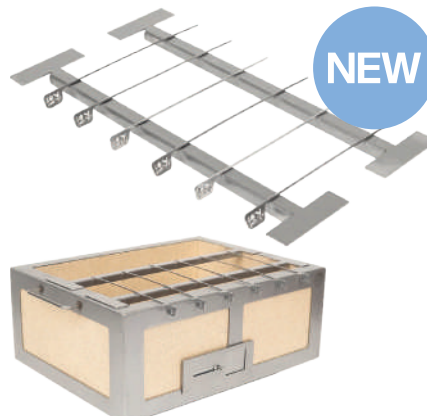
**Bincho kolen**  
100% natuurlijk  
SVT-16030  
1 x 10 kg  
37,50 €

### Extra accessoires



NEW

**Kasai Asado Grill Top**  
380 x 240 x H 180 mm  
SVT-16237  
1 x 1 stuk  
519,00 €



NEW

**Kasai Hibachi Bar & Skewer Set**  
444 x 85 x H 12 mm  
SVT-16269  
1 x 1 stuk  
85,00 €



NEW

**Kasai Plancha 50/50**  
353 x 240 x H 68 mm  
SVT-16045  
1 x 1 stuk  
159,00 €

# Can Sealer & Can Sealer PRO

Seal drankjes, desserts en meer!

Til uw verpakkingen naar een hoger niveau met onze geavanceerde **Can Sealer machines**.

De **Can Sealer** is een compacte, automatische tafelmodel bliksluitmachine die meer dan 400 blikken per uur kan sluiten. Ontworpen voor veelzijdigheid, werkt hij probleemloos met aluminium en PET-blikken in formaten van 250 ml en 330 ml. Dankzij het compacte formaat past hij in elke werkruimte en is hij ideaal voor het creëren van unieke dranken, instant mixes of opvallende cocktails – zelfs recht voor de klant, dankzij het strakke en minimalistische ontwerp.

De **Can Sealer PRO** brengt innovatie naar een hoger niveau. Met geavanceerde bewegende koppen die centrifugale effecten tijdens het sluiten voorkomen, is deze machine perfect voor het sluiten van een breed scala aan producten, van voedingsmiddelen zoals ijs, desserts en snacks tot dranken zoals koolzuurhoudende dranken, sappen en frisdranken. De machine behoudt dezelfde indrukwekkende sluitsnelheid van meer dan 400 blikken per uur en combineert efficiëntie met kwaliteit.

Beide machines zijn perfect te combineren met **personaliseerbare Soda PET-blikken**, ideaal om uw logo, ingrediënten of merkidentiteit te laten zien. Daarnaast zijn er volledig transparante plastic blikken van **250 ml en 330 ml beschikbaar**, waarmee u uw presentatie extra creatief kunt maken. Neem contact met ons op voor personalisatie van uw blikken!



**Can Sealer SLIM**  
365 x 200 x H 630 mm  
100/1061  
650,00 € / stuk



**Can Sealer PRO**  
395 x 220 x H 600 mm  
100/1048  
875,00 € / stuk

Download recept



**PET blikken zonder deksel**

250 ml  
100/1044  
100 stuks  
31,32 € / doos

330 ml  
100/1045  
100 stuks  
31,32 € / doos

500 ml  
100/1058  
100 stuks  
41,50 € / doos



**Aluminium deksels**

100/1049  
100 stuks  
6,50 € / doos

**Aluminium peel-off deksels**

100/1052  
100 stuks  
7,50 € / doos

# Gepersonaliseerde cans

## Canettes personnalisées

### Tarief

Ref.	Omschrijving	Min. afname	Clichékost (*)	Startkost	Bedrukking per blik (**)
100/1044	<b>PET blikken zonder deksel - 250 ml</b>	1000 stuks	40,00 €	30,00 €	0,23 €
100/1045	<b>PET blikken zonder deksel - 330 ml</b>	1000 stuks	40,00 €	30,00 €	0,23 €
100/1058	<b>PET blikken zonder deksel - 500 ml</b>	1000 stuks	40,00 €	30,00 €	0,23 €

(\*) Eenmalige kost per kleur

(\*\*) Maximum 1 kleur, meerdere kleuren eventueel mogelijk op aanvraag

### Tarif

Réf.	Description	Quantité min.	Coût cliché (*)	Coût initial	Impression par boîte (**)
100/1044	<b>Canettes PET sans couvercle - 250 ml</b>	1000 pcs	40,00 €	30,00 €	0,23 €
100/1045	<b>Canettes PET sans couvercle - 330 ml</b>	1000 pcs	40,00 €	30,00 €	0,23 €
100/1058	<b>Canettes PET sans couvercle - 500 ml</b>	1000 pcs	40,00 €	30,00 €	0,23 €

(\*) Coût unique par couleur

(\*\*) Une couleur maximum, plusieurs couleurs possibles sur demande

#### Interesse?

Neem contact op met [service@cnudde.com](mailto:service@cnudde.com)  
of bel ons op +32 (0) 56 35 84 15

#### Intéressé?

Contactez-nous à [service@cnudde.com](mailto:service@cnudde.com)  
ou appelez-nous au +32 (0) 56 35 84 15.



# Thermomix TM7

## Thermomix als nooit tevoren

De nieuwe Thermomix® TM7 brengt efficiëntie en precisie naar een hoger niveau, speciaal ontworpen om de workflow in professionele keukens te optimaliseren. Met geavanceerde technologie, een intuïtieve interface en ongeëvenaarde veelzijdigheid, wordt elk gerecht een succes.

### Efficiëntie en tijdbesparing

- Multilevel Cooking: Bereid complete menu's sneller met simultane bereidingen.
- Geautomatiseerde functies & Begeleid Koken: Standaardiseer recepten en garandeer consistentie.
- Realtime schaal aanpassing: Pas porties eenvoudig aan zonder rekenwerk.

### Ruimtebesparend & kostenverlagend

- 20+ functies in één toestel: Mixen, kneden, sous-vide, fermenteren, karamelliseren en meer.
- Compact design: Vervangt meerdere apparaten en optimaliseert werkruimte.
- Lagere productiekosten: Maak huisgemaakte sauzen, bouillons en deegbereidingen met controle over ingrediënten en kosten.

### Gegarandeerde kwaliteit en veelzijdigheid

- 100% consistentie: Perfecte resultaten, ongeacht de gebruiker.
- Uitgebreid kookplatform: Meer dan 100.000 begeleide recepten voor inspiratie en standaardisatie.
- 45% grotere stoomcapaciteit: Bereid gezonde en gevarieerde gerechten met meer efficiëntie.

Thermomix TM7  
NAP TM7  
1280,16 € excl. BTW

Geef je bestelling door via  
[info@cnudde.com](mailto:info@cnudde.com), of uw  
persoonlijk sales contact.



45% meer  
Varoma ruimte

