



Horeca 1

Symbolen Symboles



Te frituren
À faire frire



Te ontdooien
À décongeler



Elektrische oven
Cuisson au four électrique



Microgolfoven heropwarmen
Réchauffer au micro-ondes



Opwarmen met stoom
Réchauffer à la vapeur



Opwarmen in een kookpot
Réchauffer à la casserole



Opwarmen in een pan
Réchauffer à la poêle



Vegan producten
Produits vegan



Glutenvrije producten
Produits sans gluten



Slow Baking:
Een productieverbintenis op de oude manier, dat wil zeggen:
- lange gistingen vanaf zuurdesem of gegiste deeg
- uitsluiting van elke chemische toevoeging of synthese
- handgemaakte fabricatie
un engagement de production à l'ancienne c-à-d:
- longues fermentations à partir de levain ou de pâte fermentée
- exclusion de tout additif chimique ou de synthèse
- fabrication respectueuse de la main de l'homme



BE-BIO-03

Producten afkomstig uit de biologische landbouw
Produits issus de l'agriculture biologique

Inhoudstafel

Gamma gastronomische broden	6-12
Gamma bio broden	13-19
Gamma traditie broden	20-24
Gamma wereldbroden	25-32
Gamma brioches & minis	33-34
Gamma standaard broden	35-36
Gamma glutenvrij	37-38
Gamme vegan	39
Gamma viennoiserie & ontbijt	40-49
Gamma koffiepauze	50-55
Gamma luxepauze & café gourmand	56-66
Gamma roomijs	67-76
Gamma ljsdesserts	77-84
Gamma cheesecakes, brownies, crumbles	85-89
Gamma zoete verrines	90-92
Gamma banketbakkerij	93-109
Gamma taarten en taartjes	110-118
Gamma product diensten	119-121
Gamma warme hapjes	122-126
Gamma koude hapjes	127-129
Gamma voorgerechten en pasta	130-131
Gamma traiteur, hartige taarten	132-133
Gamma Pizza	134-135
Gamma groenten	136-137
Gamma frieten en vlees	138-139
Gamma ijsblokken	140

Sommaire

Gamme pains gastronomiques	6-12
Gamme pains bio	13-19
Gamme pains de tradition	20-24
Gamme pains ethniques	25-32
Gamme brioches & minis	33-34
Gamme pains standard	35-36
Gamme sans gluten	37-38
Gamme Vegan	39
Gamme viennoiseries & petit-déjeuner	40-49
Gamme pause café	50-55
Gamme pause luxe & café gourmand	56-66
Gamme glaces	67-76
Gamme desserts glacés	77-84
Gamme cheesecakes, brownies, crumbles	85-89
Gamme verrines sucrées	90-92
Gamme pâtisseries	93-109
Gamme tartes et tartelettes	110-118
Gamme produits services	119-121
Gamme zakouskis chauds	122-126
Gamme zakouskis froids	127-129
Gamme Entrées et pâtes	130-131
Gamme traiteur quiches & tartes	132-133
Gamme Pizza	134-135
Gamme légumes	136-137
Gamme frites et viandes	138-139
Gamme glaçons	140



Ceges heeft het genoegen om u de eerste editie van de Horeca-catalogus voor te stellen, een resultaat van de integratie van Cook & Co binnen onze groep.

Deze catalogus van 144 pagina's is speciaal samengesteld voor professionals in de horeca en grootkeukensector, en weerspiegelt onze hernieuwde inzet voor uitmuntendheid, innovatie en duurzaamheid.

Sinds 1982 staat Ceges bekend als een betrouwbare partner in de horeca, met oplossingen op maat en persoonlijke begeleiding. De integratie van Cook & Co, met meer dan 24 jaar ervaring, versterkt onze expertise en verhoogt onze capaciteit om aan de specifieke behoeften van onze klanten te voldoen.

Onze inzet voor duurzaamheid vertaalt zich in concrete initiatieven, zoals ons "Green Impact"-programma, gericht op het verminderen van onze ecologische voetafdruk en het promoten van verantwoorde praktijken.

In samenwerking met gerenommeerde partners bieden we een selectie producten aan die voldoen aan de hoogste normen op het gebied van kwaliteit en voedingswaarde, om zo bij te dragen aan een evenwichtige voeding voor uw klanten.

Tot slot blijft Ceges trouw aan haar sociale waarden door initiatieven zoals onze samenwerking met de Restos du Cœur in Brussel.

Ceges en Cook & Co, een alliantie van expertise en passie ten dienste van de professionals in de horecasector.

Ceges a le plaisir de vous présenter sa toute première édition du catalogue Horeca, fruit de l'intégration de Cook & Co au sein de notre groupe.

Avec 144 pages dédiées aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des collectivités, cette édition reflète notre engagement renouvelé envers l'excellence, l'innovation et la durabilité.

Depuis 1982, Ceges s'est imposé comme un partenaire de confiance dans le secteur Horeca, offrant des solutions sur mesure et un accompagnement personnalisé. L'intégration de Cook & Co, fort de ses 24 années d'expérience, enrichit notre expertise et renforce notre capacité à répondre aux besoins spécifiques de nos clients.

Notre engagement envers le développement durable se traduit par des

initiatives concrètes, telles que notre programme « Green Impact », visant à réduire notre empreinte écologique et à promouvoir des pratiques responsables.

En collaboration avec des partenaires de renom, nous vous proposons une sélection de produits répondant aux standards les plus élevés en matière de qualité et de nutrition, contribuant ainsi à l'équilibre alimentaire de vos clients.

Enfin, fidèle à nos valeurs de solidarité, Ceges continue de soutenir des initiatives sociales, notamment en collaborant avec des organisations telles que les Restos du Cœur de Bruxelles.

Ceges et Cook & Co, une alliance d'expertise et de passion au service des professionnels du secteur Horeca.



Beste klanten en partners,

Bij CEGES staat onze inzet voor ecologie en milieuverantwoordelijkheid centraal. We zijn ons bewust van de uitdagingen op het gebied van duurzaamheid en hebben een reeks concrete initiatieven geïmplementeerd om onze ecologische voetafdruk aanzienlijk te verkleinen.

Ons wagenpark is nu bijvoorbeeld uitgerust met de nieuwste generatie voertuigen, waaronder elektrische voertuigen om de CO₂-uitstoot te verminderen. Onze nieuwe faciliteiten voldoen aan de criteria voor passieve energie en laag verbruik, met name dankzij het gebruik van LED-verlichting, zonnepanelen die 50% van ons verbruik dekken, het gebruik van warmtepompen, regenwaterterugwinning en een efficiënt luchtstroombeheersysteem.

We hebben ook een innovatief systeem geïntroduceerd voor het terugwinnen van de warmte-energie die wordt gegenereerd door onze koelinstallatie om ons kantoorverwarmingssysteem van energie te voorzien.

Onze duurzame aanpak werd onlangs erkend door ECOVADIS, wat getuigt van onze voortdurende vastberadenheid om vooruitgang te boeken op dit gebied.

We zullen deze inspanningen om onze planeet te beschermen actief voortzetten, in de overtuiging dat elke actie telt.

Bedankt dat je deze toewijding met ons deelt



Chers clients et partenaires,

Chez CEGES, notre engagement envers l'écologie et la responsabilité environnementale est au cœur de nos priorités. Conscients des enjeux de durabilité, nous avons mis en œuvre une série d'initiatives concrètes visant à réduire significativement notre empreinte environnementale.

Ainsi, notre flotte est désormais équipée de véhicules de dernière génération, incluant des véhicules électriques afin de réduire les émissions de CO₂. Nos installations neuves répondent aux critères d'énergie passive et de basse consommation, grâce notamment à l'utilisation d'éclairage LED, de panneaux solaires couvrant 50 % de notre consommation, l'utilisation de pompes à chaleur, la récupération d'eau de pluie, ainsi que d'un système performant de gestion des flux d'air.

Nous avons également instauré un dispositif innovant permettant la récupération de l'énergie calorifique générée par notre groupe froid afin d'alimenter le système de chauffage de nos bureaux.

Notre démarche durable a récemment été reconnue par ECOVADIS, attestant notre volonté permanente de progresser dans cette voie.

Nous poursuivrons activement ces efforts pour préserver notre planète, convaincus que chaque action compte.

Merci de partager cet engagement à nos côtés.



Pour nous, il n'est qu'un seul pain possible : bon, propre, juste !

Le pain, le goût et la santé

Notre monde moderne nous submerge de produits alimentaires industriels dont les règles naturelles de fabrication sont bafouées afin de faire plus vite, moins cher et présentant la sécurité alimentaire comme seul critère de qualité. Ainsi le pain produit à grande ou à petite échelle est devenu plus volumineux, plus régulier, plus alvéolé, plus fun, plus tendance...

Ces pains utilisent toutes les techniques modernes du froid et de la mécanisation en raccourcissant les temps de fermentation, en corrigeant les pâtes avec toutes sortes d'ingrédients de confort et de sécurité, de cocktails enzymatiques ou d'émulsifiants chimiques.

MAIS !

Les pains ont perdu leur goût, leur durée de conservation et leur place de « plaisir du pain » !

A l'opposé, nos pains sont fabriqués à l'ancienne c'est-à-dire réellement basés sur la main de l'homme plutôt que

l'ordinateur. Nos pâtes sont pétries à vitesse lente et avec des dosages de levure 10 fois inférieures aux pains modernes. Nos fermentations longues sont exécutées en température ambiante, sans stress, sans interruption par le froid ou le chaud. Notre façonnage est manuel et chaque pâte est suivie au « toucher » sans que les contraintes de temps ou d'organisation ne viennent perturber le cycle naturel.

Cette méthode de fabrication n'est pas révolutionnaire car c'est en réalité comme ça que travaillaient nos grands anciens ! Leur secret était le temps et les matières premières utilisées, elles aussi respectueuses de la nature. Les blés n'étaient pas traités, les farines n'étaient pas matraquées par des moutures intensives, les levains et levures étaient bien dosées. Fondamentalement, c'était l'homme qui faisait son pain et non la machine.

C'est exactement ce que nous faisons chez Pains & Tradition et nos pains sont essentiellement composés de sucres lents donc plus digestes et surtout bons à manger. C'est le plaisir du pain !

Het brood, de smaak en de gezondheid

Onze moderne wereld overweldigt ons van industriële voedingsproducten waarvan de natuurlijke regels van productie genegeerd worden. Dit om sneller, goedkoper en 'veiliger' in hygiëne en traceerbaarheid te kunnen zijn. Zo is het brood – dat op grote of kleine schaal geproduceerd wordt – omvangrijker, hipper en 'trendy' geworden.

Om deze broden te maken worden alle moderne technieken gebruikt: verkorting van het fermentatieproces, het deeg 'verbeteren' met diverse ingrediënten en chemische stabilisatoren.

MAAR !

Ze verloren de smaak, de houdbaarheid en het 'plezier van het brood' !

Daarentegen worden onze broden gefabriceerd op 'oude wijze', met de handen en niet met een computer. Ons deeg wordt gekneet op lage snelheid en de gistdoseringen zijn 10 keer lager dan bij de moderne broden. Onze lange

fermentaties worden uitgevoerd in kamertemperatuur, zonder stress en zonder onderbrekingen door de kou of de hitte. Alles wordt met de hand gedaan en onze degen worden met feeling in het oog gehouden zonder tijds- of organisatorische problemen die de natuurlijke cyclus komen verstoren.

Deze productiemethode is niet revolutionair, dit is eigenlijk de manier waarop onze voorouders werkten ! Hun geheim was de tijd en de gebruikte grondstoffen, altijd met veel respect voor de natuur. De tarwesoorten werden niet behandeld, de meelsoorten werden niet stevig aangepakt door het intensief malen, de gistdoseringen waren juist ! Maar het belangrijkste was dat de mens het brood maakte en niet de machine.

Dit is onze werkwijze bij Pains & Tradition. Onze broden zijn trage suikers gebleven en zijn dus verteerbaar en vooral zeer lekker. Dit is het plezier van het brood !



Jean Kircher

www.pains-tradition.com



Gamma gastronomische broden

SLOW BAKING-CERTIFICERING Dit gamma onderscheidt zich door zijn fabricagewijze, waarbij net zoals vroeger de tijd wordt uitgetrokken om traditionele broden te maken, die bovendien enkel de beste grondstoffen bevatten. Na een lange gisting en een handmatige bewerking worden ze op steen gebakken. Deze broden kunnen langer bewaard worden en zijn gegarandeerd vrij van chemische producten of genetisch gewijzigde organismen.

Gamme pains gastronomiques

CERTIFIÉE SLOWBAKING Cette gamme se distingue par sa méthode de fabrication qui, comme autrefois, prend son temps pour réaliser des pains de tradition grâce à une sélection rigoureuse des matières premières, à une longue fermentation, un travail manuel et une cuisson sur sole de pierre. Outre une meilleure conservation, ces produits offrent la garantie de ne contenir aucun produit chimique ou OGM dans leur composition.



Ardeens brood

SAMENSTELLING Speltbloem type 65, tarwebloem type 65, zachte gist, zout van Guérande en tarwekiemen. Da's alles! Zonder chemische producten, GGO's, voedingszuren, emulgator...

KWALITEIT Een authentiek wit brood, vervaardigd volgens de bakkerstraditie. De regels voor een smakelijk brood: trage kneding, gisting in een hout bakkers-trog, handgemaakt en het bakken op steen... Door zijn samenstelling heeft het Ardeens brood een mooi, crèmekleurige, luchtige kruim, en een echte korst die aroma en smaak garandeert.

GEZONDHEID Dankzij zijn ambachtelijke bereidingswijze heeft het Ardeens brood een lagere glycemie-index dan volkorenbrood. Het goede evenwicht bloem-water en de lange gisting zorgen voor een uitzonderlijk brood dat makkelijk verteerbaar is, ook voor gevoelige magen. Het gaat om een trage suiker, die in tegenstelling tot bij broden niet doet verdikken.

Het Ardeens Brood is beschikbaar in de volgende formaten:
Brood 650 g (pagina 11) Stokbrood (pagina 10)
Half Stokbrood (pagina 10) Mini 40 g (pagina 8).

Le pain ardennais

COMPOSITION Farine d'épeautre type 65, farine de blé type 65, levain doux, sel de Guérande et germes de blé. C'est tout ! C'est sans chimie, sans OGM, sans correcteur, sans émulsifiant...

QUALITÉ C'est un authentique pain blanc fabriqué selon la vraie tradition de la boulangerie. Les règles pour réussir un bon pain: un pétrissage lent, une fermentation en pétrin de bois, un façonnage à la main et une cuisson sur pierre. Par sa conception, l'Ardennais a une belle mie alvéolée de couleur crème et une vraie croûte, ce qui lui assure arôme et goût.

SANTÉ Fabriqué à l'ancienne, l'Ardennais possède un indice glycémique plus bas qu'un pain complet. Son bon équilibre farine-eau et sa longue fermentation en font un pain d'exception qui ne fera aucun mal aux estomacs fragiles ni aux digestions difficiles. Il s'agit d'un sucre lent qui contrairement aux pains modernes, ne fera pas grossir.

Le Pain Ardennais est disponible dans les formats suivants:
Pain 600 g (page 11), Baguette (page 10),
Demi-Baguette (page 10) Mini 40 g (pagina 8).

Gamma gastronomische broden

Elk brood op basis van meel van Franse traditie, zout van Guérande, zuurdesem en gist.

Gamme pains gastronomiques

Chaque pain sur une base de farine de tradition française, sel de Guérande, levain et levure.



Longuet multicéréales
Meergranen longuet ref:281378 120 x 40 g

Witte bloem en roggebloem,
bio zonnebloempitten, sesam, bruin lijnzaad,
geel lijnzaad, maanzaad.
Farine blanche et farine de seigle, graines bio de
tournesol, sésame, lin brun, lin doré, pavot.

Longuet ref:281377 120 x 40 g

Tafel Ministokbrood +/- 13 cm.
Minibaguette de table +/- 13 cm.

45' 7' 220°C

ref:281349 120 x 40 g
Granen bolletje
Boule graines

Rond broodje, bestrooid met bruin en geel
lijnzaad, maanzaad en sesamzaad.
Boule couverte de lin brun et lin doré,
pavot et sésame.



45' 7' 220°C



Piccolo meergranen
Piccolo multicéréales ref:281431 120 x 40 g

Witte bloem en roggebloem
zonnebloempitten, sesam, bruin lijnzaad,
maanzaad en geroosterde zaadjes.
Farine blanche et de seigle, graines de
tournesol, sésame, lin brun, lin doré,
pavot et graines torréfiées.

Piccolo ref:281430 120 x 40 g

Klassieke piccolo.
Piccolo classique.

45' 7' 220°C

Vierkantje zuurdesem
Supermini
carré levain

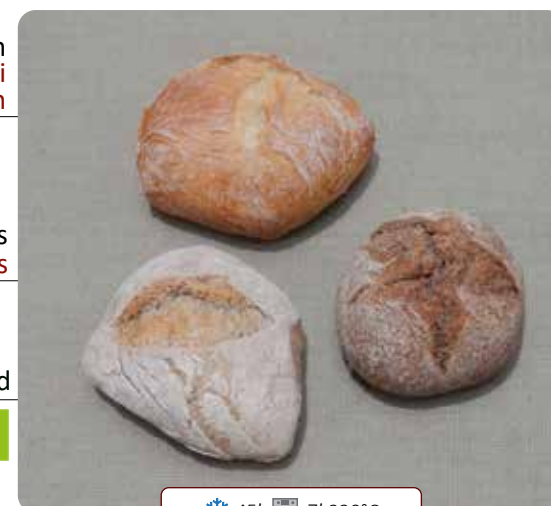
ref:281445 120 x 40g
Witte bloem en roggebloem,
sterke zuurdesemsmaak.
Farine blanche et farine de seigle,
goût levain prononcé.

ref:281380 120 x 40 g
Mini ardennais
Mini Ardeens

(Zie pagina 7).
(Voir page 7).

ref:281385 120 40 g
Mini opabrood

Tarwemeel, volkoren roggebloem,
zuurdesem en zwarte mout.
Farine de blé, farine de seigle complète,
levain, malt noir.



45' 7' 220°C

Gamma gastronomische broden

Elk brood op basis van meel van Franse traditie, zout van Guérande, zuurdesem en gist.

Gamme pains gastronomiques

Chaque pain sur une base de farine de tradition française, sel de Guérande, levain et levure.



Mini vierkant pompoenen
Mini carré courges ref:281382 120 x 40 g



Tarwebloem, speltbloem en pompoenpitten (6%).
Farine de blé, farine d'épeautre et graines de courge (6%).

Half vijgen – half rozijnen
Mi figue-raisin ref:281424 120 x 40 g

Bloem en roggebloem, vijgen en rozijnen.
Farine blanche et de seigle, figues et raisins.

Lenoix ref:281375 120 x 40 g

Rogge meel, stukjes noten van de Cévennen.
Farine complète, morceaux de noix des Cévennes.

45' 7' 220°C

Tijm citroen
Thym citron ref:281428 120 x 40 g

Gekonfijte citroen, tijm, sterke smaak.
Citron confit, thym, fort en goût.

Olijven bolletje
Boule olives ref:281376 120 x 40 g

Bloem, hard tarwegries, groene olijven en zwarte olijven van Kalamata, olijfolie.
Farine blanche, semoule de blé dur, olives vertes et olives noires de Kalamata, huile d'olive.



45' 7' 220°C



Bolletje spek
Boule lard ref:281421 120 x 40 g

Bolletje bier
Boule bière ref:281348 120 x 40 g

Rond broodje met bloem met bruine artisanaal bier, molenbloem bio en roggebloem.
Boule farinée à la Bière brune artisanale farine de meule bio, farine de seigle.

Rosmarijn tomaat
Romarin tomate ref:281427 120 x 40 g

Tarwebloem, rosmarijn, tomaat.
Farine de blé, romarin, tomate séchée.

45' 7' 220°C

Mini abrikozen hazelnoten
Mini abricot noisettes ref:281386 120 x 40 g

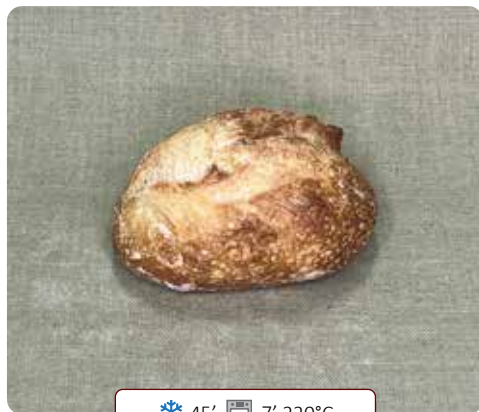
Meel nobele tarwe, 3,7% abrikoos, 3,3% hazelnoten en rijstmeel.
Farine de blé noble, 3.7% d'abricot, 3.3% de noisettes et farine de riz



45' 7' 220°C

Gamma gastronomische broden

Gamme pains gastronomiques



Parisien naturel
Parisien nature

ref: 281407 60 x 60 g

45' 7' 220°C



Refill mini stoofpotje
Refill Marmite nature

ref: 281439 40 x 180 g

Wit tafel broodje. Alleen de broden.
Pain de table blanc ; uniquement les pain.
40 x 180 g
Ø 10 cm

45' 10' 220°C

Gastronomische sandwich

Sandwich gastronomique



ref: 281362 40 x 150 g
Half stokbrood
Demi-baguette

Hand vervaardigde gemaakt, lichte smaak van boter en hazelnoot.

Façonnée à la main, léger goût de beurre et de noisette.

ref: 281360 40 x 150 g
Meergranen half stokbrood
Demi-baguette multicéréales

Bloem en roggemeel, zonnebloempitten, sesam, bruin lijnzaad, geel lijnzaad, maanzaad en geroosterde zaadjes.

Farine blanche et de seigle, graines de tournesol, sésame, lin brun, lin doré, pavot et graines torréfiées.



45' 10' 220°C

ref: 281364 40 x 150 g
Half stokbrood olijven
Demi-baguette olives

Voor Mediteranese sandwiches. Bloem, hard tarwegries, groene olijven en zwarte olijven van Kalamata, olijfolie.

Sandwich du soleil, avec cette baguette très généreusement garnie d'olives vertes et d'olives noires de Kalamata.

ref: 281359 40 x 150 g
Ardeens half stokbrood
Demi-baguette ardennaise

(zie pagina 7)

(voir page 7)



45' 10' 220°C

Gastronomische stokbrood

Elk brood op basis van meel van Franse traditie, zout van Guérande, zuurdesem en gist.



Baguette gastronomique

Chaque pain sur une base de farine de tradition française, sel de Guérande, levain et levure.



90' 8-10' 220°C

Gastronomisch stokbrood

Baguette gastronomique

ref:281334 22 x 270 g

Dit stokbrood, vervaardigd op basis van traditionele Franse bloem zonder enige toegevoegde stoffen, is een authentieke ambassadeur van de goede smaak. Zijn fijne, krokante korst, het crèmekleurige kruim, de boter-en hazelnotensmaak maken er een gastronomisch brood van dat perfect past bij alle stappen van een goede maaltijd.

Élaborée à partir de farine de tradition française et sans aucun améliorant, cette baguette est un authentique ambassadeur du bon goût. Sa croûte fine et croustillante, sa mie de couleur crème, son goût beurre-noisette en font un pain gastronomique qui accompagne idéalement toutes les étapes d'un bon repas.



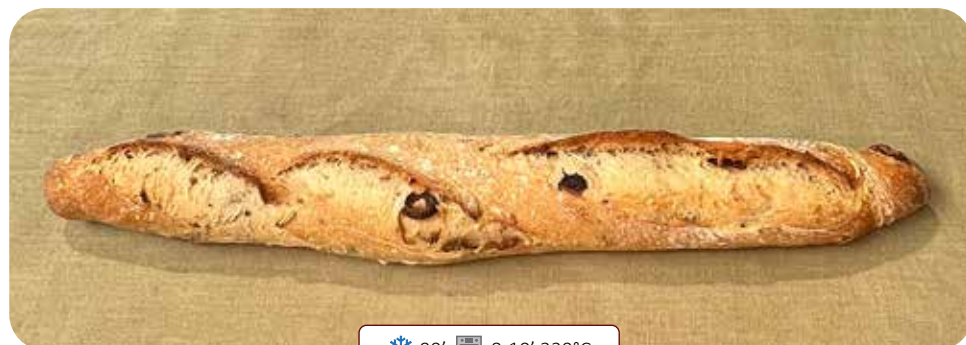
90' 8-10' 220°C

Ardeens stokbrood

Baguette ardennaise

ref:281328 22 x 270 g

(zie pagina 7) (voir page 7)



90' 8-10' 220°C

Stokbrood met tomaat, feta en olijven

Baguette tomate, fêta et olives

ref:281342 22 x 270 g

Tarwebloem, zwarte olijven, groene olijven, olijfolie, knoflook, aromatische kruiden, tomaat en feta mix.
Farine de blé, olives noires, olives vertes, huile d'olive, ail, herbes aromatiques, mélange de tomate et fêta

Gastronomisch brood

Elk brood op basis van meel van Franse traditie, zout van Guérande, zuurdesem en gist.

Pain gastronomique

Chaque pain sur une base de farine de tradition française, sel de Guérande, levain et levure.



Ardeens brood
L'ardennais

ref:281374 10 x 600 g

(zie pagina 7)
(voir page 7)

90' 12-15' 220°C

ref:281389 25 x 200 g

Ideaal om aan tafel te delen
Idéal à partager à table

Ardeens brood
Pain Ardennais



90' 10' 220°C



Boerenbrood
Campagne

ref:281396 12 x 600 g

Traditionele bloem, bloem van de molensteen,
biologische roggebloem. Brood met licht zure
smaak, compact kruim, lange bewaring.

Farine de tradition blanche, farine de meule,
farine de seigle bio.

Pain légèrement acidulé, mie compacte,
longue conservation.

90' 12-15' 220°C

ref:281345 25 x 200g

Ideaal om te delen. Tarwebloem, roggemeel en
roggegist

Idéal à partager. Farine de blé, de seigle
et levure de seigle.

Bauertbrood
Pain Bauertbrot



90' 10' 220°C



Onze biologische broden

De moderne wereld overweldigt ons met voedingsproducten die weinig respect tonen voor onze gezondheid en voor de natuur.

CEGES, gecontroleerd en gecertificeerd door FOOD CHAIN ID (BE-BIO-03), selecteert al jaren kwalitatieve biologische broden die enkel de beste grondstoffen bevatten en op ambachtelijke wijze bereid worden, met de handen en zonder stress, zonder chemische producten of genetisch gewijzigde organismen, en met gistdoseringen 10 keer lager dan bij moderne broden.

Je proeft de rijke smaak van brood van toen: onze broden zijn gemaakt van streng geselecteerde biologische meelsoorten, 100% bio dus (met uitzondering van water en zout natuurlijk), en zij worden op steen gebakken.

Een ethische methode waarmee alle gezonde eigenschappen van het brood intact blijven en waardoor het brood langer natuurlijk bewaard kan worden.

Al onze biologische broden zijn voorgebakken en ingevroren. Op deze manier, na een paar minuten in de oven, geniet u elke dag van een ultra vers brood met een onvergelijkbaar aroma en smaak.



Nos pains Bio

Notre monde moderne nous a submergé de produits peu respectueux de notre santé et de notre nature.

CEGES, contrôlé et certifié par FOOD CHAIN ID (BE-BIO-03), s'est efforcé depuis plusieurs années de sélectionner des pains Bio de qualité répondant aux besoins de chacun, tant au niveau des ingrédients que de la méthode de fabrication.

Nous laissons le temps aux matières premières de haute qualité et aux artisans de nous façonner de vrais pains à l'ancienne, sans aucune chimie et avec de faibles niveaux de levains et de levures.

Nos pains sont garantis 100% Bio (à l'exception de l'eau et du sel, bien sûr). Ils vous permettront de retrouver le goût généreux des pains d'antan à travers une gamme de produits cuits sur sole de pierre et élaborés avec des farines bio rigoureusement sélectionnées. Une méthode éthique qui permet de préserver tous les bienfaits du pain pour la santé mais aussi d'assurer une longue conservation naturelle.

Tous nos pains BIO sont précuits surgelés. Cette technique permet après une cuisson de quelques minutes d'obtenir chaque jour des pains ultra frais avec un arôme incomparable.

Bio broodjes

Petits pains bio



30'

Burger bun

ref:280052 75 x 100 g ø11cm

Tarwebloem, aardappelvlokken, melk, ei, zonnebloemolie.
Farine de blé, flocon de pomme de terre, lait, œuf, huile de tournesol.



45' 7' 220°C

Parijse granen bol Parisien boule céréales

ref:281405 110 x 70 g

Biologische witte bloem en roggebloem, biologische granen (zonnebloem, bruin lijnzaad, geel lijnzaad, maanzaad).
Farine blanche et de seigle bio, graines bio (tournesol, lin brun, lin doré, pavot).

Parijse bol Parisien boule

ref:281404 90 x 70 g

Klein rond tafelbroodje op basis van biologische witte bloem. Compact kruim.
Petite boule de table à base de farine blanche. Bio, mie compacte.



60' 8' 220°C

Vierkantje natuur Petit pavé nature

ref:280066 90 x 55 g

Grijs/cremekleurig kruim, met sterke zuurdesemsmaak.
Mie grise crème, au goût de levain prononcé.

Vierkantje meergranen Petit pavé multicéréales

ref:280065 90 x 55 g

Rijkelijk met sesam bestrooid broodje. Bevat 12% granen (giert, sesam, bruin lijnzaad, zonnebloem).
Pavé couvert très généreusement de sésame. Contient 12% de graines (millet, sésame, lin brun, tournesol).

Mini vierkant pompoen Mini carré courge

ref:281382 120 x 40 g

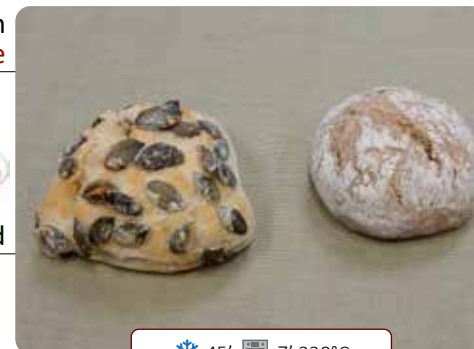
Tarwebloem, speltbrood-bloem en pompoengranen (6%).
Farine de blé, farine d'épeautre et graines de courge (6%).



Mini opabrood

ref:281385 120 x 40 g

Tarwemeel, volkoren roggebloem, zuurdesem en zwarte mout.
Farine de blé, farine de seigle complète, levain, malt noir.

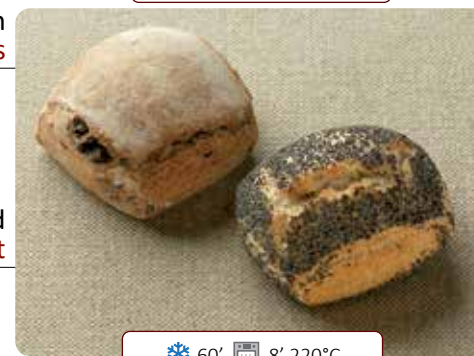


45' 7' 220°C

Vierkantje olijven Petit pavé olives

ref:280068 90 x 55 g

Broodje met stukken zwarte olijven (5%).
Pavé aux morceaux d'olives noires (5%).



60' 8' 220°C

Vierkantje maanzaad Petit pavé pavot

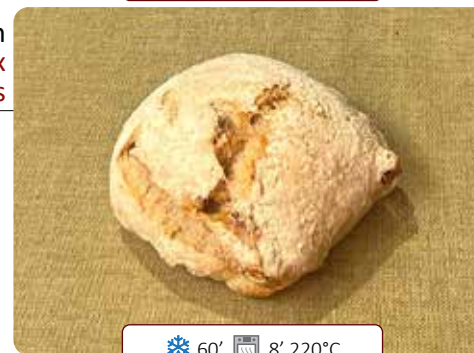
ref:280069 90 x 55 g

Rijkelijk met maanzaad bestrooid broodje (11%).
Pavé couvert très généreusement de pavot (11%).

Vierkantje walnoten & hazelnoten Petit pavé noix et noisettes

ref:280067 90 x 55 g

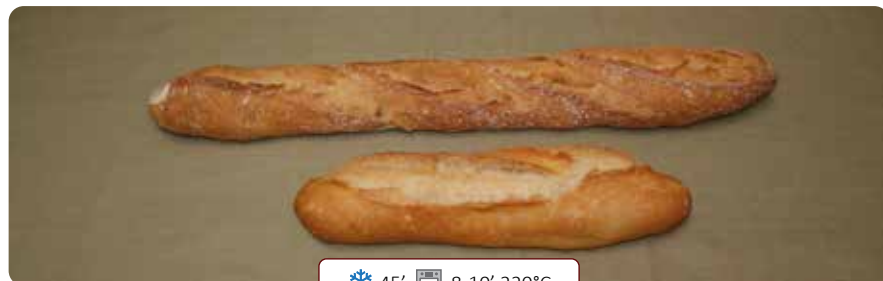
Broodje met stukken walnoot en hazelnoot (9,2%).
Pavé aux morceaux de noix et noisettes (9,2%).



60' 8' 220°C

Bio stokbroden

Baguettes bio



45' 8-10' 220°C

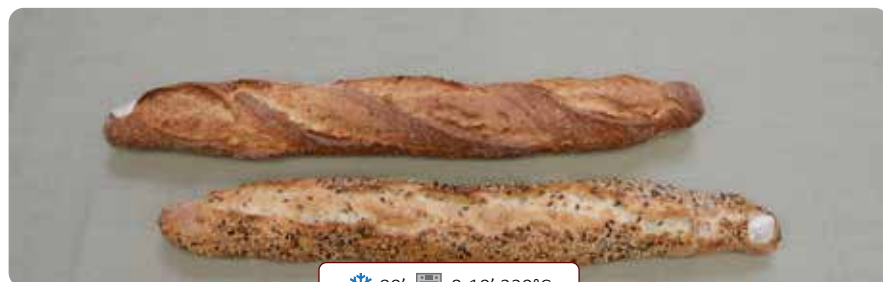
Stokbrood gastro 370g
Baguette gastro 370g

ref:281333 18 x 370 g

100% BIO, Tarwemeel bio traditie.
100% BIO, Farine de blé de tradition bio.

ref:281363 40 x 180 g

100% BIO, Tarwemeel bio traditie.
100% BIO, Farine de blé de tradition bio.



80' 8-10' 220°C

Stokbrood gastro met granen
Baguette gastro céréales

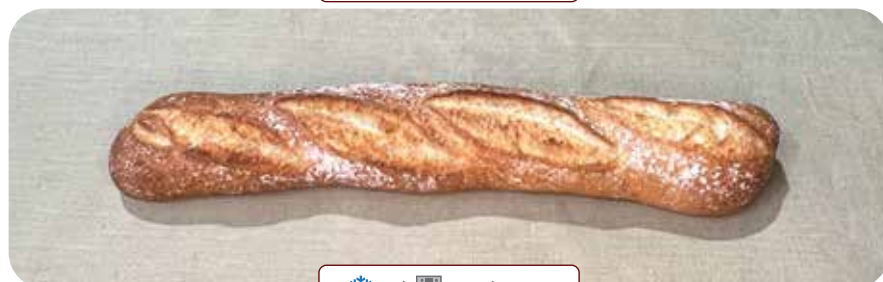
ref:281332 22 x 300 g

Bestaande uit biologische witte bloem en roggebloem, met zonnebloempitten, bruin lijnzaad, geel lijnzaad, maanzaad.
Composé de farine blanche et de seigle bio, de tournesol, lin brun, lin doré, pavot.

Stokbrood omega 3
Baguette omega 3

ref:281339 22 x 270 g

Met tarwebloem, bruin en geel lijnzaad. Decoratie zonnebloem, sesam, bruin lijnzaad, geel lijnzaad, maanzaad.
Farine de blé, lin brun et lin doré. En décor tournesol, sésame, lin brun, lin doré, pavot.



80' 8-10' 220°C

Stokbrood natuur
Baguette nature

ref:280047 25 x 270 g



Stokbrood meergranen sesam
Baguette multicéréales sésame

ref:280046 25x 270 g

Mengeling van tarwebloem met granen en zaden (giert, sesam, bruin lijnzaad, zonnebloem) rijkelijk bestrooid met sesamzaad.
Farine de blé et mélange de graines (millet, sésame, lin brun, tournesol) couverte de graines de sésame.

Quinoa stokbrood
Baguette quinoa

80' 8-10' 220°C

ref:280048 25x 270 g

Gezonde stokbrood : tarwebloem, lijnzaad, quinoa, zonnebloem, pompoen, boekweitgrutten en mout van gerst.
La baguette santé : farine de blé, graines de lin, quinoa, tournesol, courge, semoule de sarrasin et orge malté.

80' 8-10' 180°C

Bio broden

Pains bio



Ardeens brood
L'ardennais

ref:281324 14 x 440 g

Speltbloem, tarwebloem, tarwekiemen.
Een uitzonderlijk brood!

Farine d'épeautre, farine de blé, germes de blé.
Un vrai pain d'exception!



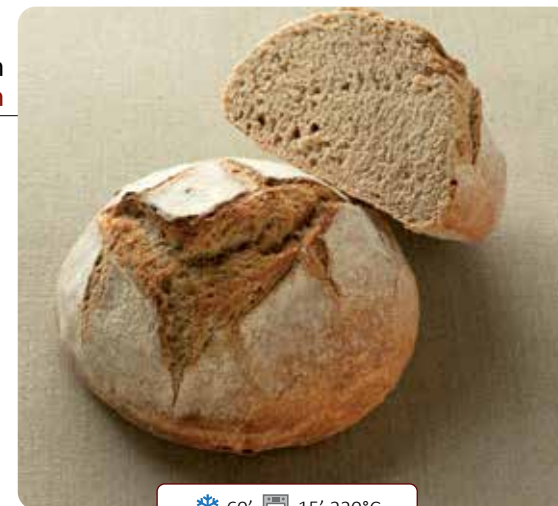
90' 12' 220°C

Spelt bol zuurdesem
Boule épeautre levain

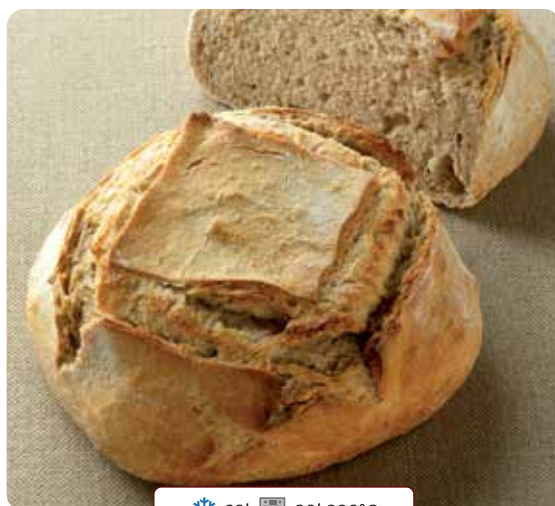
ref:280050 16 x 630 g

Mooi licht en verteerbaar brood.
Het stevig, smakelijk kruim met hazelnootaroma is
rijk aan vitaminen en proteïnen.

Beau pain léger et digeste.
Sa mie ferme et savoureuse à l'arôme de noisette
est riche en vitamines et protéines.



60' 15' 220°C



Molensteen bol
Boule meule de pierre

ref:280051 16 x 530 g

Tarwebloem gemalen met molensteen 45%, tarwe
zuurdesem, tarwebloem, gist.

Farine de blé moulue à la meule de pierre 45%,
levain de blé, farine de blé, levure.

60' 20' 220°C

Brood noten rozijnen
Pain noix raisins

ref:280058 25 x 320 g

Tarwe-rogge bloem, tarwe zuurdesem, noten,
rozijnen, gist.

Farines de blé, de seigle, levain de blé, raisins,
noix, levure.



60' 12-15' 220°C

Bio broden

Pains bio



60' 20' 220°C

Rond witbrood met roggenmeel

Tourte au seigle

ref:280073 25 x 420 g

Meel van wilde rogge, sterke smaak van rogge en zuurdesem.

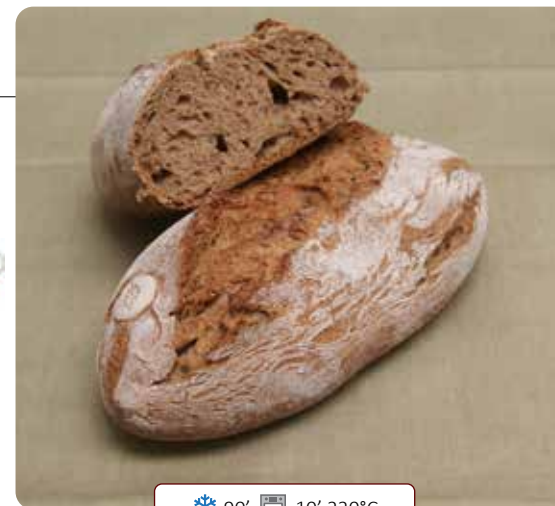
Farine de seigle de montagne, goût prononcé de seigle et levain

ref:281387 20 x 350 g

Opabrood

Tarwemeel, volkoren roggebloem, zuurdesem en zwarte mout.

Farine de blé, farine de seigle complète, levain, malt noir.



90' 10' 220°C



60' 25' 220°C

Volkoren batard met lijnzaad & zuurdesem

Batard complet lin levain

ref:280049 20 x 420 g

Biologische volkorenbloem en 8,1% bruin lijnzaad.

Farine complète bio et 8,1% de graines de lin brun.

ref:281390 14 x 440 g

Bio meergranen

Bio céréales

Schitterend brood, versierd met zeer kleurrijke granen. Bestaande uit biologische witte bloem en roggebloem, met zonnebloempitten, bruin lijnzaad, geel lijnzaad, maanzaad.

Superbe pain décoré aux graines bio très colorées. Composé de farines blanche et de seigle bio, de graines de tournesol, lin brun, lin doré, pavot.



90' 10' 220°C

Bio broden

Pains bio



Groot meergranen
Grand Céréales

ref:281368 14 x 500 g

Tarwebloem, roggebloem, granenmengsel (zonnebloem, sesam, bruin lijnzaad, gouden lijnzaad, maanzaad), tarwemout.

Farine de blé, farine de seigle, mélange de graines (tournesol, sésame, lin brun, lin doré, pavot) malt de blé.



90' 12-15' 220°C

Vierkant meergranen sesam
Pavé multicéréales sésame

ref:280063 20 x 420 g

Mengeling van tarwebloem met granen en zaden (gierst, sesam, bruin lijnzaad, zonnebloem) rijkelijk bestrooid met sesam.

Farine de blé et mélange de graines (millet, sésame, lin brun, tournesol) couvert de graines de sésame.



60' 20' 220°C



Speltbloem pompoen
Epeautre courge

ref:281392 14 x 440 g

Tarwebloem, speltbroodbloem en pompoengranen (6%).

Farine de blé, farine d'épeautre et graines de courge (6%).



90' 12' 220°C

Vierkant speltbrood pompoen- en zonnebloempitten
Pavé épeautre courge tournesol

ref:280061 20 x 420 g

Tarwebloem, speltbloem, pompoempitten en zonnebloempitten.

Farine de blé, farine de grand épeautre, graines de courge et graines de tournesol. Décor graines de courge.



60' 20' 220°C

Bio broden

Pains bio



Eenkoren met zuurdesem
Petit épeautre levain ref:280064 18 x 530 g

Heel oude tarwesoort met hogere voedingswaarden dan de speltbrood.

Très ancienne céréale qui a des valeurs nutritives supérieures au grand épeautre.

60' 25' 220°C

Nordic « moulé » brood
Pain nordique moulé ref:280059 12 x 420 g

Tarwebloem, roggebloem, rogge zaden, gemalen tarwe, mout van gerst, bruine lijnzaad.

Farine de blé et de seigle, graines de seigle, concassé de blé, malt d'orge, lin brun.



60' 12-15' 220°C



Wit brood « Moulé »
Pain blanc moulé ref:281393 12 x 600 g

100% BIO, Tarwemeel bio traditie.

100% BIO, Farine de blé de tradition bio.



90' 12-15' 220°C

ref:281344 12 x 600 g **Bauerbrot**

Tarwebloem, roggebloem, rogge zuurdesem.

Farine de blé, de seigle et levain de seigle.



90' 12-15' 220°C



Gamma traditie broden

De broden in dit gamma worden vervaardigd met het grootste respect op artisanale wijze. U kunt kiezen uit een hele reeks op steen gebakken broden, gemaakt met grondstoffen van de hoogste kwaliteit, zonder chemische producten of genetisch gewijzigde organismen.

Gamme pains de tradition

Les pains de notre Gamme Tradition sont travaillés dans le plus grand respect du savoir-faire de la boulangerie artisanale. Vous bénéficiez d'une large variété de pains cuits sur sole, composés de matières premières de haute qualité et offrant l'assurance de n'utiliser ni produits chimiques ni OGM.

Gamma traditie broden

Traditioneel Frans brood, gemaakt op basis van Camp Rémy-bloem. Camp Rémy is een oude tarwesoort, geteeld volgens zeer strikte regels.

Gamme pains de tradition

Pains de tradition française, fabriqué à base de farine Camp Rémy. Le Camp Rémy est une ancienne variété de blé, cultivée selon un cahier des charges strict.



Flûte 2 olijven **Flûte aux 2 olives**

ref: 280253 36 x 230 g L48 cm

12' 200°C

Bloem Camp Remy, groene olijven 8%, zwarte olijven 7%.
Farine Camp Remy, olives vertes 8%, olives noires 7%.

Flûte à l'ancienne

ref: 280252 36 x 230 g L48 cm

10' 200°C

Dé traditionnelle Franse "flûte" **La flûte traditionnelle française..**

Flûte 6 granen **Flûte 6 céréales**

ref: 280251 36 x 230 g L48 cm

12' 200°C

Meel op basis van zes granen (volkorenbloem, rogge, haver, mais, hard tarwegries, gerstroom) en drie zaden (gierst, bruin lijnzaad, sesam).
Farine à base de 6 céréales (farine intégrale, de seigle, d'avoine, de maïs, semoule de blé dur, crème d'orge) et 3 graines (millet, lin brun, sésame).



Half stokbrood "Bistro" natuur
Demi-baguette "Bistro" Nature

60' 20' 220°C
ref: 280245 60 x 170 g L 25 cm

Half stokbrood ouderwets meergranen
Demi-baguette façonnée multicéréales

10' 180°C
ref: 280246 60 x 170 g L 25 cm



ref: 280893 30 x 330 g **Buchette zwarte tarwe & zonnebloempitten** **Buchette blé noir & tournesol**

Roggebloem, mout, zonnebloempitten (6,5%), bruin lijnzaad.
Farine de seigle, malt, graines de tournesol (6,5%), lin brun.

60' 12-15' 200°C



ref: 280294 25 x 450 g L 48 cm **Maxi flûte natuur traditioneel** **Flûte maxi nature tradition**

15' 200°C

ref: 280265 66 x 170 g L 25 cm **Rustik natuur**
Rustik nature

12' 200°C



Gamma traditie broden

Traditioneel Frans brood, gemaakt op basis van Camp Rémy-bloem. Camp Rémy is een oude tarwesoort, geteeld volgens zeer strikte regels.

Gamme pains de tradition

Pain de tradition française, fabriqué à base de farine Camp Rémy. Le Camp Rémy est une ancienne variété de blé, cultivée selon un cahier des charges strict.



Broodje CRY ouderwets

Petit pain CRY à l'ancienne

ref:280263 120 x 57 g

Mooi crèmekleurig kruim, krokante korst, ideale begeleiding aan tafel.

Belle mie crème, croûte croustillante, accompagnement de table idéal.

8' 220°C

Mini rechthoek natuur

Mini rectangle nature

ref:280257 170 x 40 g

120'



6 granenbroodje

Petit pain 6 céréales

ref:280217 65 x 50 g

Bloem op basis van 6 granen, (volkorenbloem, rogge, haver, maïs, hard tarwegries, gerstcrème) en 3 zaden (gierst, bruin lijnzaad, sesam).

Farine à base de 6 céréales (farine intégrale, de seigle, d'avoine, de maïs, semoule de blé dur, crème d'orge) et 3 graines (millet, lin brun, sésame).

10' 8' 200°C



Waldkorn driehoek

Triangle waldkorn

ref: 281818 80 x 50 g

Minidriehoek, met donker kruim, bedekt met vlokken.

Minitriangle, à la mie foncée et nappée de flocons.

30' 6-8' 200°C

Mini mix boerenpistolets

Mix mini pistolets de campagne

ref: 281689 75 x 40 g

25 x wit tarwepistolet

25 x grijs tarwe- en volkorenpistolet

25 x donker pistolet op basis van tarwe, volkorenmeel en gebrande mout

25 x pistolet blanc au froment

25 x pistolet gris au froment et farine complète

25 x pistolet foncé au froment, farine complète et malt torréfié



15' 10' 180°C

Vierkantje « zwarte tarwe » met zonnebloempitten

Petit pavé blé noir graines de tournesol

ref: 280895 45 x 60 g

Roggemeel, malt, zonnebloempitten (6,5%), bruin lijnzaad.

Farine de seigle, malt, graines de tournesol (6,5%), lin brun.



60' 6-8' 200°C

Vlam Flamme

Nieuw tafelbrood, ambachtelijke artisanale presentatie.

Natuur ref: 280248 120 x 57 g.

Sesam ref: 280250 120 x 57 g.

Zesgranen ref: 280247 120 x 57 g.

Maanzaad ref: 280249 120 x 57 g.

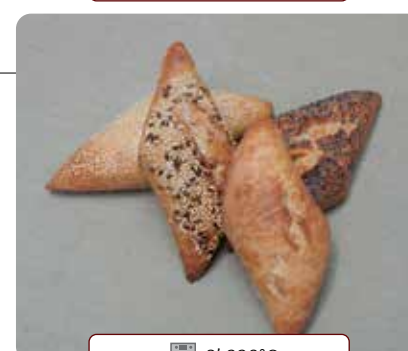
Nouveau pain de table, présentation inédite très artisanale.

Nature réf: 280248 120 x 57 g.

Sésame réf: 280250 120 x 57 g.

6 Céréales réf: 280247 120 x 57 g.

Pavot réf: 280249 120 x 57 g.



8' 220°C

Gamma traditie broden

Traditioneel Frans brood, gemaakt op basis van Camp Rémy-bloem. Camp Rémy is een oude tarwesoort, geteeld volgens zeer strikte regels.

Gamme pains de tradition

Pain de tradition française, fabriqué à base de farine Camp Rémy. Le Camp Rémy est une ancienne variété de blé, cultivée selon un cahier des charges strict.



Mini flûte zwarte olijven & tijm
Mini flûte olives noires & thym

ref:280174 50 x 50 g L18 cm

Stok van 18 cm, 8% olijfolie, 8% groene olijven, 8% zwarte olijven.
Bâton de 18 cm, 8% huile d'olive, 8% olives vertes, 8% olives noires.

10' 6-8' 200°C



Zwarte tarwe half stokbrood
Demi baguette blé noir

ref:280894 60 x 140 g

4-6' 210°C



Assortiment luxe mini broodjes
Assortiment mini pains de luxe

ref: 280820 4 x 30 x 35 g

Assortiment van vier kleine tafelbroodjes.
Boerenbroodje, rogge, sesam-oregano, volkoren.
Assortiment de 4 petits pains de table.
Campagne, seigle, sésame-origan, complet.

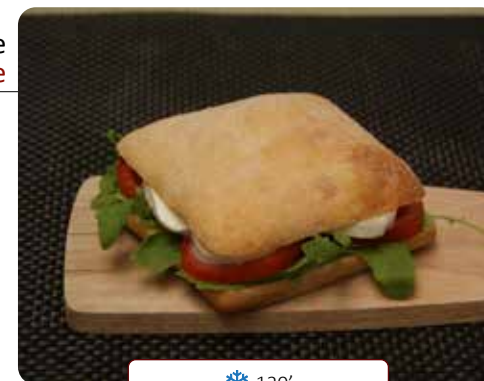
10' 6-8' 200°C

Vierkant faluche

Faluche carrée

ref:280288 60 x 110 g

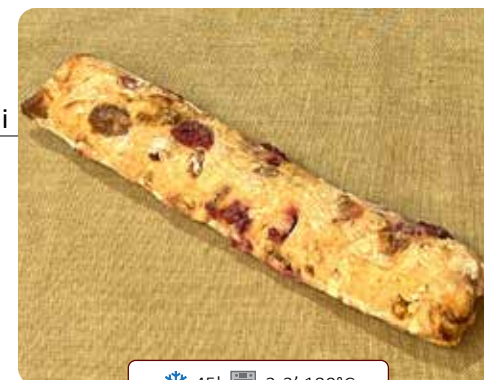
Tarwebloem « Camp Rémy » en zonnebloemolie. Ideaal voor zachte sandwich.
Farine de blé Camp Rémy et huile de tournesol. Idéale pour des sandwich moelleux.



120'

ref:280173 40 x 70 g L20cm **Mini flûte muesli**

Muesli 5 granen en gedroogde vruchten met kleine dosis honing
Mélange muesli à partir de 5 céréales et fruits secs réhaussé d'une pointe de miel

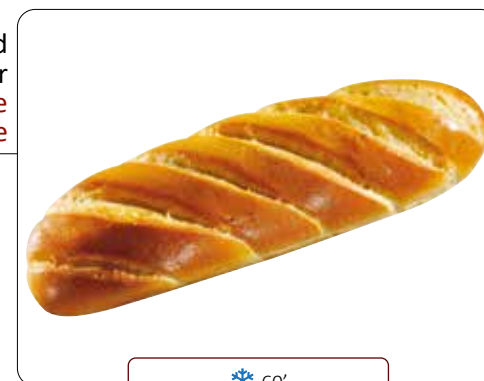


45' 2-3' 180°C

Weens half stokbrood zuiver boter
Demi-baguette viennoise pur beurre

ref:282114 25 x 105 g

Met (zuiver) boter
Au (pur) beurre



60'

Order online on www.ceges.be

Gamma traditie broden

Traditioneel Frans brood, gemaakt op basis van Camp Rémy-bloem. Camp Rémy is een oude tarwesoort, geteeld volgens zeer strikte regels.

Gamme pains de tradition

Pain de tradition française, fabriqué à base de farine Camp Rémy. Le Camp Rémy est une ancienne variété de blé, cultivée selon un cahier des charges strict.



60' 25' 200°C

Rustiek boerenbrood wit
Pain blanc rustique

ref: 280832 9 x 1,1 kg

ref: 280258 20 x 450 g

6-granenbrood
Pain 6 céréales

Bloem op basis van zes granen (volkorenbloem, rogge, haver, maïs, hard tarwegries, gerstcrème) en 3 zaden (gierst, bruin lijnzaad, sesam).

Farine à base de 6 céréales (farine intégrale, de seigle, d'avoine, de maïs, semoule de blé dur, crème d'orge) et 3 graines (millet, lin brun, sésame).



180' 18' 210°C



60' 25' 200°C

Rustiek boerenbrood bruin
Pain de campagne rustique gris

ref: 280835 9 x 1 kg

ref: 282132 12 x 750 g

Driehoek Vollkorn
Triangle Vollkorn

Volkoren roggemeel, zonnebloempitten 10%, sesamzaad 3,9%, lijnzaad 6%, zuurdesem

Farine de seigle complète, graines de tournesol 10%, de sésame 3.9% de lin 6%, levain



90' 9' 210°C



Gamma wereldbroden

Italiaans, Zweeds, Engels, Indisch brood ... Onze Wereldbroden doen wegdromen, met hun smakenpalet dat de huidige mengelmoe van culturen weerspiegelt. Zo biedt Cook & Co een oplossing voor diegenen die hun aanbod met originele kwaliteitsproducten wensen uit te breiden.

Gamme pains ethniques

Pains italiens, suédois, anglais, indiens... Notre Gamme Ethnique reflète le métissage des cultures par une fusion de saveurs invitant au voyage. Cook & Co apporte ainsi une réponse à ceux qui souhaitent enrichir leur offre de produits originaux de qualité.

Italiaans brood

Pain italien



Ciabatta snack fully baked

ref:281603 50 x 125 g

3' 200°C

Ciabatta

ref:281602 24 x 285 g

15' 12' 180°C



Ciabatta 2 olijven
Ciabatta 2 olives

ref:280311 75 x 140 g

13' 200°C



Focacciaplaat rozemarijn
Plaque focaccia romarin

ref:281142 10 x 550 g

37 x 27 x 3 cm

30' 7-8' 200°C

Echte Italiaanse focaccia met olijfolie met rozemarijn.
Véritable focaccia italienne, à l'huile d'olive et romarin.

Mini focaccia met kruiden
Mini focaccia fines herbes

ref:281685 55 x 100 g

30' 2-3' 180°C/GRILL

Met olijfolie en rozemarijn.
A l'huile d'olive et au romarin.
diam 12,5cm

Artisanale focaccia sesamzaad
Pinsa original Romana

ref:120019 48 x 230 g

30 x 20 x h1,5 cm

Gemaakt met biga en zuurdesem. 72 uur gefer menteerd met 80% hydratatie, schone labels. Stevige, knapperige korst, zacht, luchtig kruim

A base de biga et levain. Fermentation de 72 heures avec 80% d'hydratation, clean labels. Croûte ferme et croustillant, mie souple et aérée.

30' 4°C 7' 240°C

Pinsa sandwich gesneden Schiacciata
Pinsa sandwich tranchée
Schiacciata

ref:120018 32 x 100 g

17,5 x 12,5 x h2,5 cm

30' 4°C GRILL



Emmentaler peterselie wafelplaat
Plaque gaufree Emmentaler persil

ref:280103 3x1,1kg

37,5 x 31,5 cm

Plaat met aardappelzetmeel, Emmentaler kaas en peterselie.
Emmentaler 20%.

Plaque à servir à la fécule de pomme de terre, Emmental et persil.
Emmental 20%



9' 180°C

Tramezzone

ref: 280842 1 x 1,5 kg

48/13cm

10 sneetjes / tranches



180' 4°C

Gamma wereldbroden

Gamme pains ethniques



Focaccia Mediterranea

ref: 281656 10 x 450 g

L27x1/b17xH4cm

Tijm, rozemarijn, basilicum, oregano en marjolein.
Thym, romarin, basilic, origan et marjolène.



30'



Broodplakken 400 x 300mm
Plaque de pain de mie 400 x 300mm

Ref 280105 10 x 250 g Céréales (bruin / gris)

Ref 280106 10 x 250 g Tomaat / Tomate

Ref 280104 10 x 250 g Wit / Blanc



30'



Focaccia classica

ref: 281655 10 x 450 g

L27x1/b17xH4cm

Met Olijfolie
A l'huile d'olive



30'

ref: 281824 1 x 800 g

English white toast 800 gr

Echt Engels toastbrood, ongeëvenaarde zachtheid, zelfs na het roosteren.

Véritable pain de mie anglais,
moelleux incomparable, même toasté.

18 + 2 sneetjes / tranches



240'

ref: 280695 7 x 400 g

Sneetjes brood te smeren
Tranches de pain à garnir

7 x (6 sneetjes / 6 tranches)

L22x1/b10xH1,1cm

Landbrood met tarwe, rogge en zuurdesem
Pain de campagne au blé, seigle et levain



30'

ref: 281821 1 x 800g

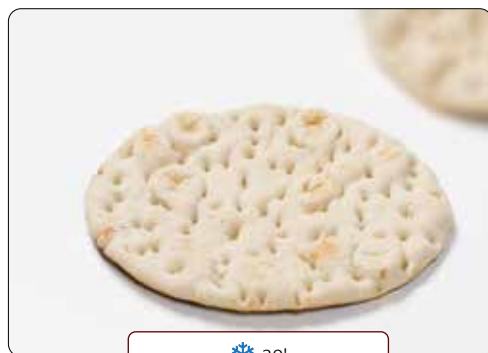
Englis grey toast

18 + 2 sneetjes / tranches



240'

Nordisch gamma Gamme nordique



30'

Nordik 16.5

ref:280914 72 x 55 g

12 x 6pc/st

ø 16.5 cm, op basis van tarwe- en roggebloem en gerst-vezel, voor sandwichbereidingen.

ø 16.5 cm, à base de farine de froment, de seigle et fibre d'orge, pour préparation sandwich.



30'

Square

ref:280915 150 x 30 g

11,5 x 11,5 cm, op basis van tarwe- en roggebloem, ideaal voor traiteurbroodjes en reductie.

11,5 x 11,5 cm, à base de farine de froment et de seigle, idéal pour sandwich traiteur et réduction.



30'

Roll

ref:280913 56 x 48 g

8x 7 pc/st

25 x 17,5 cm, zeer dun platbrood op basis van tarwe en rogge, makkelijk op te rollen, handig voor sandwiches, hapjes, en bereidingen op borden.

25 x 17,5 cm, fine galette à base de froment et de seigle, se roule facilement, idéal pour sandwich, zakouski et préparation sur assiette.

Etnisch gamma Gamme ethnique

ref:280698 90 x ø 30 cm

Wraps

6x15 pc/st

Tortilla's die speciaal werden ontwikkeld voor uw sandwiches, met flexibel, niet-brekend deeg.

Tortillas spécialement développées pour la confection de vos sandwiches, pâtes flexible et non cassante.



120' 20°C

ref:280699 90 x ø 30 cm

Wraps tomaat Wraps tomate

6x15 pc/st



120' 20°C

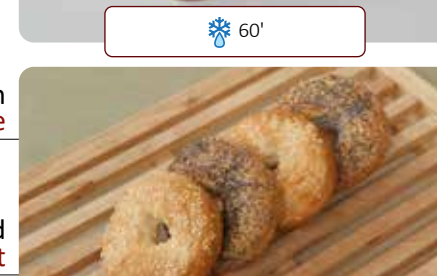
ref:280653 70 x 120 g L 24 cm

Double moricette bretzel



ref:280652 40 x 65 g L 15 cm

Moricette bretzel



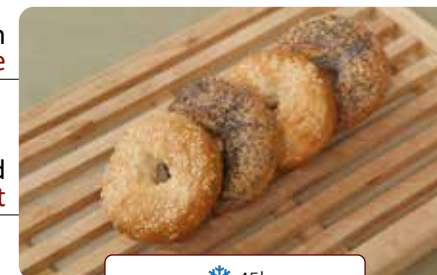
60'

ref:280025 50 x 40 g ø 8 cm

Mini bagel sesam Mini bagel sésame

ref:280024 50 x 40 g ø 8 cm

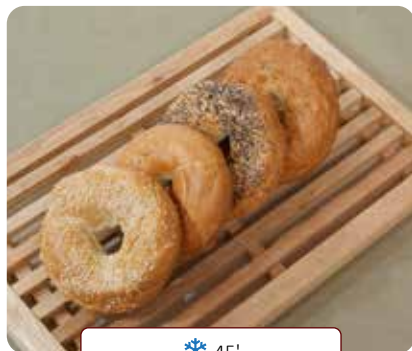
Mini bagel maanzaad Mini bagel pavot



45'

Gamma wereldbroden

Gamme pains ethniques



English bagels fully baked

50x85g

Ringvormige rol, vervaardigd volgens origineel traditioneel recept.

Rouleau en forme d'anneau, élaboré selon la recette originale et traditionnelle.

ref:280016 - 50 x 85 g - natuur / nature,
ref:280019 - 50 x 85 g - sesamzaad / sésame,
ref:280018 - 50 x 85 g - maanzaad / pavot,
ref:280013 - 50 x 85 g - meergranen / multicéréales,

45'



Maxi soft bagel fully baked

ref:281541 48 x 125 g

Zachte sesame bagel.
Bagel moelleux sésame

45'



English muffin

ref:282128 40 x 60 g

Diam 9cm

Echte engelse muffin.
Réel english muffin.

45'

ref: 281402 7 x 700 g

Sandobrood
Pain Sando

22cm

Japans briochebrood. Ultrazacht.
Pain de mie brioché Japonais. Ultra moelleux.



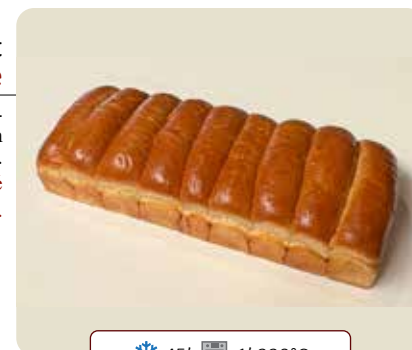
180' 2' 220°C

ref: 281446 6 x 990 g

Terre-Mer brioche soft
Terre-Mer brioché

Voor het maken van "kreeften" sandwiches. Kan als tussendoortje worden gegeten. Licht gezoet met boter en gebakken eieren.

Pour la réalisation de sandwich "lobster". Peut être snacké à la plancha. Légèrement sucré, au beurre et oeufs entiers.



45' 1' 220°C

ref: 281547 45 x 95 g L 20 cm

Soft hotdog brioche
natuur/nature



30'

Burgerbroodjes

Pain burger



Burger buns

ref:281583 24 x 86 g ø 12 cm

Burger buns 5inch sesame.

15' 2' 220°C



Burger bun bio

ref:280052 75 x 100 g ø 11 cm

Gesneden en in boter
Tranché et au beurre



30'



Burger bun courge

ref:280114 48 x 85 g ø 11,5 cm

Gesneden pompoen burger bun
Burger bun tranché courge

30'

Noordse maanzaad-
broodje brioche
Bun brioché
nordique pavot

ref: 280115 48 x 85 g ø 11,5 cm

In inktvisinkt, gegarneerd met maanzaad
A L'encre de seiche, garni de graines de pavot.



30'

Burger broodje brioche sesame
Pain Bun's brioché sésame

ref: 281830 45 x 80 g ø 11,5 cm

Gesneden burgerbroodje brioche
Zacht en brioche
Pain bun's brioché tranché
Moelleux et brioché



30'

Burger bun brioche
Burger bun brioché

ref: 281827 45 x 80 g ø 11,5 cm

Gesneden burger bun brioche
Zacht en brioche
Burger bun brioché tranché
Moelleux et brioché



30'

Burgerbroodjes

Pain burger



60'

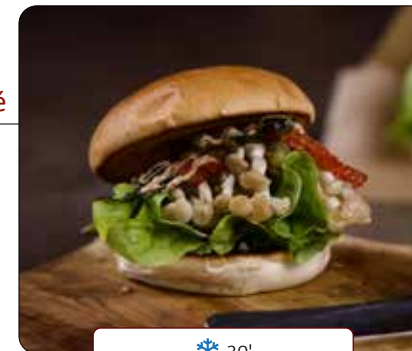
Bretzel Burgerbroodje
Pain burger bretzel

ref:281507 35 x 65 g ø 11 cm

Gesneden
Tranché

Vegan soft bun gesneden
Vegan soft bun ranché

ref: 282133 60 x 60 g ø 10 cm



30'



3' 200°C

Kristal bun gekorrel,
gesneden
Crystal bun grainé,
tranche

ref:281119 60 x 70 g ø 12 cm

Dunne, knapperige korst en zacht, luchtig kruim.
Versiering: gele en bruine vlas-, zonnebloem- en sesamzaadjes.

Fine croûte croustillante et mie moelleuse et aérée. Farine de froment, seigle torréfié, graine de lin et huile d'olive.
Décor: lin jaune et brun, tournesol et sésame.

ref: 281828 200 x 25 g ø 7 cm

Mini bun brioche



20'



3' 200°C

Kristal bun,
gesneden
Crystal bun,
tranche

ref:281120 60 x 70 g ø 12 cm

Dunne, knapperige korst en zacht, luchtig kruim. Tarwe.bloem, zuurdesem, olijfolie. Meelpoeder.

Fine croûte croustillante et mie moelleuse et aérée. Farine de froment, levain, huile d'olive. Saupoudré de farine.

ref: 280138 50 x 85 g ø 9,5 cm

Bun'N'roll

Op basis van gegiste bladerdeeg.
A base de pâte levée feuilletée.



30' 15' 175°C

Bagnat & bretzel



15'

Meergranenbagnat

Bagnat multicéréales

ref:281562 45 x 110 g 12,5 cm

Witte bagnat

Bagnat blanc

ref:281557 45 x 110 g 12,5 cm

Bruine bagnat

Bagnat gris

ref:281559 45 x 110 g 12,5 cm



120'

Libanees Khobez brood natuur

Pain Khobez Libanais nature

ref:281133 70 x 70 g ø 22 cm

Ongezuurd Libanees plat brood. Tarwe-, mout- en gerstemeel. Gebakken op steen

Pain plat Libanais non levé. Farine de froment, de malt et d'orge. Cuit sur pierre

ref: 281131 60 x 85 g

Naan

Indiaas brood, met melk, suiker, olie en yoghurt.

Pain indien, au lait, sucre, huile et yaourt.



30' 3' 200°C

ref:280838 32 x 120 g ø 16 cm

Luxe pitabrood
Pain pita de luxe

Licht kruim met een fijne krokante korst.

Mie légère et fine croûte croustillante.



30' 4' 200°C

ref: 280542 84 x 85 g

Bretzel

Echte voorgestijfde rauwe bretzel met "fleur de sel".

Véritable bretzel cru prépoussé, accompagné de "fleur de sel".



30' 10' 180°C

De brioche

Les brioches



Brioche mousseline ref:281496 6 x 400 g
Lichte brioche, met zacht, luchtig kruim, bevat 19.5% boter en verse eieren.
Brioche légère, à la mie moelleuse et aérée, contient 19.5% de beurre et des oeufs frais.

45' 10-15' 160°C

Brioche hoofd Brioche tête ref:281497 45 x 45 g
Brioche met typische vorm, bevat 19.5% boter en verse eiere.
Brioche de forme typique, contient 19.5% de beurre et des oeufs frais.

60'

ref: 280465 200 x 10 g **Mini navette**
5 cm, 15% boter, gesmeerd met eierdooier, mooie crèmekleurige kruim.
5 cm, doré à l'œuf. Contient 15% de beurre, belle mie jaune-crème.

60'

ref: 280116 200 x 23 g **Mini briochesandwich Mini sandwich brioché**
8 cm, 15% boter, gesmeerd met eierdooier, mooie crèmekleurige kruim.
8 cm, doré à l'œuf. Contient 15% de beurre, belle mie jaune-crème.

30'



240'

Vendée brioche Brioche de Vendée ref: 282066 5 x 600 g
Authentieke recept, 14% boter en 14% eieren. 15 sneetjes 14mm.
Recette authentique, 14% beurre et 14% oeufs. 15 tranches 14mm



60'

Assortiment mini moricettes® ref: 281506 120 x 25 g
40 natuur, 40 sesam, 40 maanzaad. L: 8 cm
40 nature, 40 sésame, 40 pavot. L: 8 cm

De belgische brioche Les brioches belges

ref: 280282 20 x 430 g **Suikerbrood Craquelin**
In papieren bakvorm, bevat 11,5% boter, 11,5% eigeel, 19% parelsuiker.
Dans son moule en papier, contient 11,5% beurre, 11,5% jaune d'œuf, 19% sucre perlé.

180' 2' 165°C

ref: 282127 15 x 400 g **Rozijnenbrood Cramique**
22% rozijnen / 22% raisins.

90'

ref: 280275 20 x 430 g **Brioche natuur Brioche nature**
In papieren bakvorm, bevat 11.5% boter, 11,5% eigeel.
Dans son moule en papier, contient 11.5% beurre et 11.5% jaune d'œuf.

180' 2' 165°C



Minis om te vullen

Les minis à garnir



10'

Mini bao gestoomd
broodje
Mini pain bao

ref: 280958 80 x 30 g ø 5 cm



5'

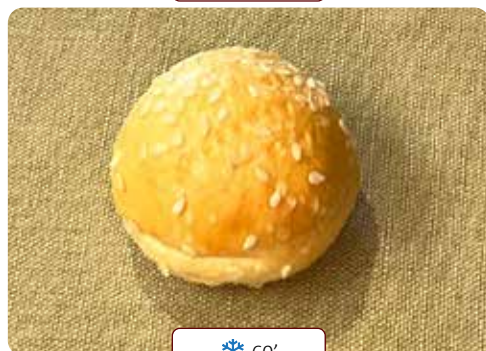
Gua Bao zwart/noir ref: 232470 50 x 20 g, 7 x 6 cm

Gua Bao ref: 280931 50 x 20 g, 7 x 6 cm

Gua Bao ref: 280932 25 x 40 g, 9 x 7 cm

Gua Bao ref: 280933 20 x 70 g, 10 x 9 cm

Traditioneel Aziatisch brood, gestoomd. Tarwebloem, maïs en sojaolie.
Pain traditionnel Asiatique, cuisson vapeur. Farine de blé, huile de maïs et soja.



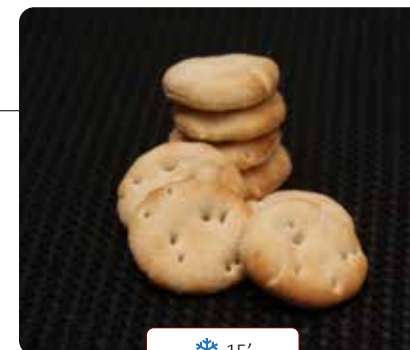
60'

Micro bun
sesam/sésame

ref: 281310 200 x 10 g ø 4 cm

ref: 280723 1000 x 5 g ø 4 cm

Mini polar circle



15'

ref: 281272 240 x 5 g ø 4,5 cm

Mini blinis

ref: 281273 240 x 5 g ø 4,5 cm

Zwarte mini blinis

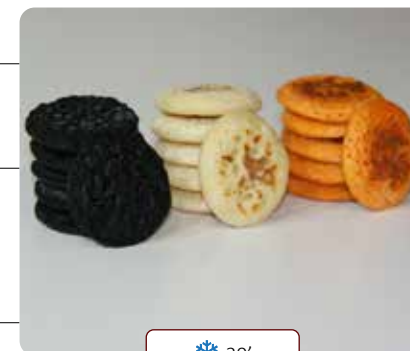
Mini blinis noirs

Met plantaardige houtskool
Au charbon végétal

ref: 281274 240 x 5 g ø 4,5 cm

Mini blinis met paprika

**Mini blinis aux poivrons rouges
et piguillos**



20'

ref: 281690 75 x 30 g ø 6,5 cm

Mini mix soft rond

25 bruin, 25 donker en 25 wit
25 gris, 25 bruns et 25 blancs



15'

Gamma standaard broden

Gamme pains standard



Stokbrood **Baguette**

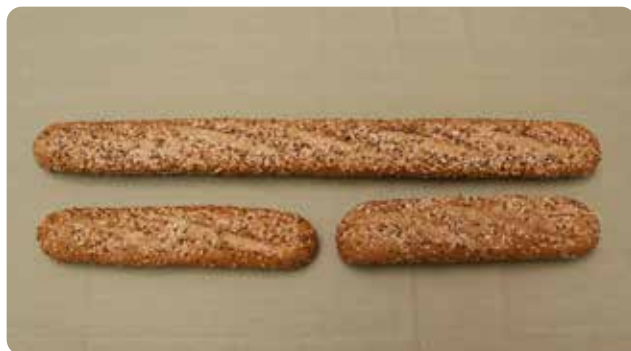
10' 16-18' 200°C ref:250101
25 x 320 g 57cm

Stokbrood **Baguette**

15' 15' 180°C ref:250008 25 x 250 g 57cm

1/2 Stokbrood **1/2 Baguette**

15' 15' 180°C ref:281637 50 x 125 g 27cm



Stokbrood fitness **Baguette fitness**

10' 17' 200°C ref:250105 30 x 350 g

1/2 Stokbrood fitness **1/2 Baguette fitness**

15' 15' 180°C ref:281645 40 x 165 g

1/2 Stokbrood fitness **1/2 Baguette fitness**

15' 15' 180°C ref:281641 50 x 125 g



Stokbrood country wit **Baguette Blanche country**

15' 15' 180°C ref:250201
24 x 300 g 57cm

Tarwe-rogge-moutbloem en zuurdesem
Farines de blé, de seigle, maltée et levain

Stokbrood country bruin **Baguette grise country**

15' 15' 180°C ref:250202
24 x 300 g 57cm

Tarwe-rogge-moutbloem en zuurdesem
Farines de blé, de seigle, maltée et levain

1/2 country wit **1/2 country blanche**

ref: 281638 42 x 160 g

Tarwe-rogge-moutbloem en zuurdesem
Farines de blé, de seigle, maltée et levain

1/2 country bruin **1/2 country grise**

ref: 281639 42 x 160 g

Voltarwemeel, tarwe zemelen, zuurdesem,
geroosterde moutbloem, gerstemout
Farine de blé complète, sons de blé, levain,
malt torréfié, malt d'orge



15' 15' 180°C

Sandwich 5% boter **Sandwich 5% beurre**

ref: 281831 88 x 55g L14 cm

14 cm

Mini sandwich

ref: 281829 200 x 25 g L8 cm

8 cm



15'

Kleine witte piccolo 15 cm **Petit piccolo blanc 15 cm**

ref: 281766 100 x 60 g 15' 12' 180°C

Restaurantbroodje Wit **Petit pain restaurant blanc**

ref: 281729 190 x 35 g 15' 9' 180°C

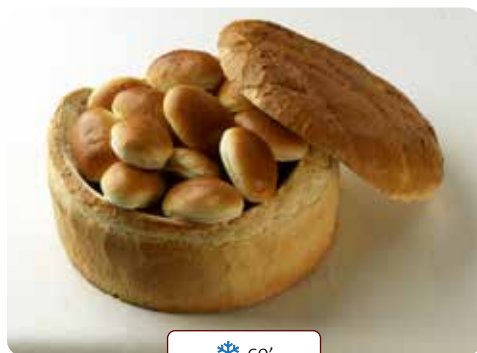
Restaurantbroodje bruin **Petit pain restaurant gris**

ref: 281730 190 x 35 g 15' 9' 180°C



Gamma standaard broden

Gamme pains standard



60'

Verrassingsbrood
Pain surprise

ref: 281735

2 koffers en 2 x 25 mini-sand x 27 g
2 coffres et 2 x 25 mini sand x 27 g



15' 12' 180°C

Keiserbroodje wit
Pain empereur blanc

ref: 281723 95 x 65 g



30' 4-6' 200°C GRILL

Witte panini
Panini blanc

ref: 281740 50 x 125 g 27cm

Panini wit voorgegrild voorgesneden
Panini blanc pré-grillé
prétranché

ref: 281741 45 x 125 g 27cm

Witte boerenpistolet
Pistolet de
campagne blanc

ref: 281771 75 x 65 g

Bruine boerenpistolet
Pistolet de
campagne gris

ref: 281772 75 x 65 g

Meergranen boerenpistolet
Pistolet de campagne
multicéréales

ref: 281773 75 x 65 g



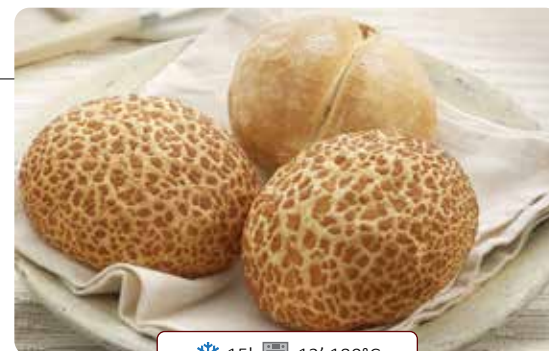
15' 12' 180°C

ref: 281777 55 x 90 g Pistolet Maxi



15' 12' 180°C

ref: 281778 65 x 70 g Tijger pistolet
Pistolet tigre



15' 12' 180°C

Gluten vrij gamma

Gamme sans gluten



Burger bun sesame

ref: 280993 20 x 110 g

ø 13 cm

120'



Gluten -en lactosevrij broodje wit
Pain blanc sans lactose

ref: 281713 5 x 400 g



Gluten -en lactosevrij broodje meergranen
Pain mulicéréales sans lactose

ref: 281728 5 x 400 g



60'



Half wit stokbrood
Demi baguette blanche

ref: 282077 16 x 120 g, 20 cm



90'



Sandwich

ref: 282085 48 x 60 g, 14 cm

90'

Broodje natuur
Petit pain rond nature

ref: 282084 36 x 60 g



Broodje meergranen
Petit pain rond céréales

ref: 282083 36 x 60 g



90'

ref: 280992 20 x 110 g

Bagel sesame



120'

Assortiment ontbijtkoekjes
Mix mini viennoiseries

ref: 282079 48 x 60 g



90'

ref: 280995 24 x 70 g

Croissant



10' 180°C met zakje / avec le sac

Gluten vrij gamma

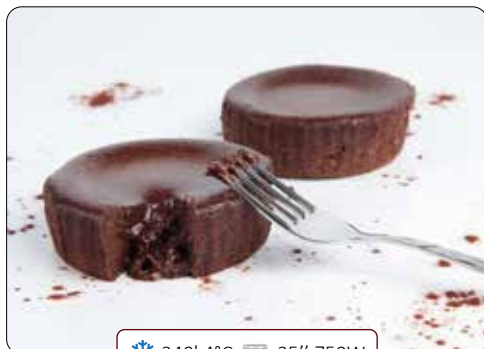
Gamme sans gluten



Madeleine

ref:280160 50 x 30 g

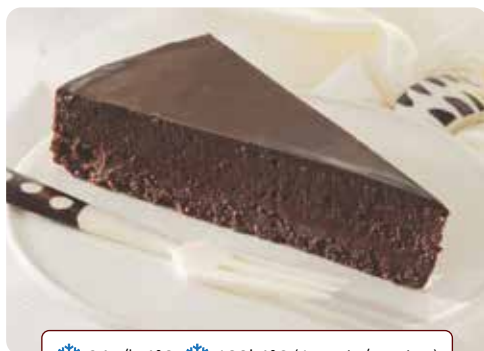
8' 180°C met zakje / avec le sac



Mi-cuit chocolat

ref: 281919 24 x 90 g

240' 4°C 35'' 750W



Flourless choco

ref: 282025 1,3 kg

Heerlijke chocolade taart bedekt met chocolade ganache. Voorgesneden 16 porties.

Délicieux gâteau au chocolat recouvert d'une ganache chocolat. Prétranché en 16 parts.

24u/h 4°C 180' 4°C (1portie/portion)

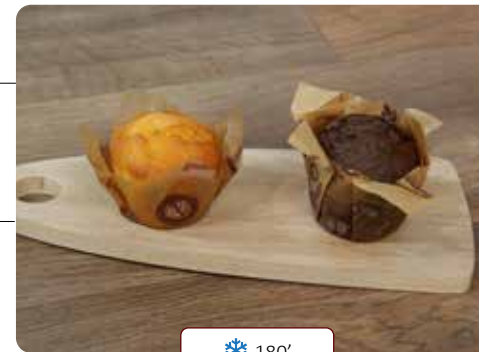
Muffin chocolate chip

ref:280996 36 x 55 g

Muffin citroen

Muffin citron

ref: 280997 36 x 55 g

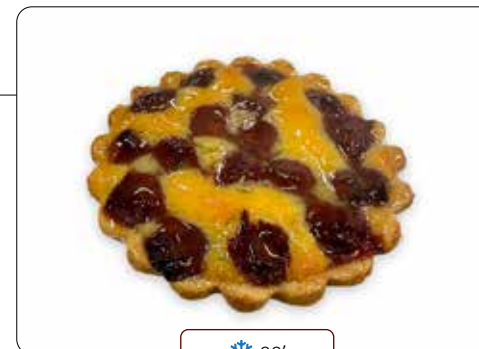


180'

kersentaartje

Tartelette cerise

ref:282087 16 x 120 g



90'

Mini muffins

mix

ref:282078 80 x 50 g

20 vanille, 20 vanille en chocolade chips, 20 chocolade, 20 frambozen, 20 speculaasjes
20 vanilles, 20 vanilles et pépites chocolat, 20 chocolats, 20 framboises, 20 spéculoos



90'

Vegan gamma

Gamme vegan



120' 4°C

Mini assortiment

ref:281292 96 x 24 g (3x3cm)

Mini vierkantjes met een laagje dadels en gedroogd fruit, gegarneerd met framboos & passievrucht/chocolade & kokosnoot/framboos & bosbes/hazelnoot chocolademousse.
Mini carrés composés d'une couche enrobante de dattes et de fruits secs surmontés de mousse framboise & passion/ chocolat & noix de coco/ framboise & myrtille/ chocolat noisette.

ref:282168 12 x 65 g- 5 x 5 cm

Limoen & mango Lime & mangue

Rauw dessert met dadel- en walnootkorst, mango en limoenmousse
Dessert cru composé d'une croûte de dattes et de noix, d'une mousse de mangue et de citron vert



120' 4°C



120' 4°C

Tiramisu

ref:282165 12 x 65 g- 5 x 5 cm

Rauw dessert met dadel- en notenkorst, vanille mousse, koffie en chocolade. Cacao-afwerking
Dessert cru composé d'une croûte de dattes et de noix, d'une mousse de vanille, au café et au chocolat.
Finition cacao

ref:282169 12 x 65 g- 5 x 5 cm

frambozen & bosbessen framboises & myrtilles

Rauw dessert met dadel- en walnootkorst, frambozen- en bosbessenmousse
Dessert cru composé d'une croûte de dattes et de noix, d'une mousse de framboises et de myrtilles



120' 4°C



120' 4°C

Karamel & chocolade

Caramel & chocolat

ref:282166 12 x 65 g- 5 x 5 cm

Rauw dessert met een dadel- en notenkorst, dadelkaramel en chocolade.
Dessert cru composé d'une croûte de dattes et de noix, d'un caramel de dattes et de chocolat

ref:281847 1 x 500 g

Chocolademousse spuitzak Poche de mousse au chocolat



240' 7°C + 30' 20°C



120' 4°C

Chocolade & hazelnoot

Chocolat & noisette

ref:282167 12 x 65 g- 5 x 5 cm

Rauw dessert met een korst van dadels en gedroogd fruit en een chocolademousse bestrooid met hazelnoten.
Dessert cru composé d'une croûte de dattes et de fruits secs et d'une mousse au chocolat parsemée de noisettes

ref:282136 1x500g

Frambozenmousse spuitzak Poche de mousse framboise

Ropisch mousse spuitzak Poche de mousse tropical

ref:282135 1x500g



240' 7°C + 30' 20°C

Gamma viennoiserie & ontbijt

Gamme viennoiseries & petit-déjeuner

Viennoiserie met pure boter, echt Frans bladerdeeg.

Viennoiseries pur beurre, véritable feuilletage français.



Croissant tradition ref: 280244 80 x 65 g
ref: 280243 55 x 80 g
20' 16' 165°C 20% boter.
20% de beurre.

Rozijnenbroodje traditioneel
Pain raisin tradition ref: 280206 66 x 95 g
30' 16' 165°C 10% rozijnen en 15% boter.
10% raisin et 15% de beurre.

Chocoladebroodje traditioneel
Pain chocolat tradition ref: 280259 70 x 70 g
20' 14' 165°C 15% chocolade en 18% boter.
15% de chocolat et 18% de beurre.



Croissant éclat du terroir BF ref: 280153 60 x 80 g
23% fine boter.
23 % beurre fin.

Chocolade broodje éclat du terroir BF
Pain chocolat éclat du terroir BF ref: 280195 60 x 80 g
21% fine boter.
21 % beurre fin.

Rozijnenbroodje savoureux BF
Pain raisins savoureux BF ref: 280210 60 x 110 g
14% fine boter, 13% rozijnen
14 %beurre fin, 13% raisins

35' 18' 165°C



Croissant éclat du terroir AOP ref: 280152 60 x 80 g
23% Charentes Poitou AOP boter, 3% boter
23% beurre Charentes Poitou AOP, 3% beurre

Chocolade broodje éclat du terroir AOP
Pain chocolat éclat du terroir AOP ref: 280194 60 x 80 g
21% Charentes Poitou AOP boter
21% beurre Charentes Poitou AOP

35' 18' 165°C

Boterkoek
Couque au beurre ref: 281000 60 x 75 g
24% boter.
24% de beurre.

Boterkoek met rozijnen
Couque au beurre raisin ref: 281001 60 x 85 g
21% boter, 10% rozijnene
21% de beurre, 10% raisins

Achtkoek
Huit à la crème ref: 281617 60 x 100 g
30' 18' 170°C



Chocotwist
Torsade chocolat ref: 280230 70 x 90 g
14% chocoladestukjes, 12% boter en banketbakkersroom.
14% pépites de chocolat, 12% beurre et crème pâtissière.

Mini chocotwist
Mini torsade chocolat ref: 281009 100 x 50 g
35' 16' 165°C

Super mini chocotwist
Super mini torsade chocolat ref: 280229 100 x 28 g
14% chocoladestukjes, 12% boter en banketbakkersroom.
14% pépites de chocolat, 12% beurre et crème pâtissière.



Hazelnoot choco croissant
Croissant choco-noisette ref: 280149 44 x 90 g
Met chocolade en
hazelnootvulling. 18% Boter
Fourré au chocolat
et aux noisettes. 18% beurre

Amandel croissant
Croissant aux amandes ref: 280147 60 x 95 g
45' 18' 165°C

Appelflap
Chausson aux pomme ref: 280142 50 x 105 g
21% fine boter, 38% appels
21% beurre fin, 38% pommes



Gamma viennoiserie & ontbijt Viennoiserie met pure boter, echt Frans bladerdeeg.

Gamme viennoiseries & petit-déjeuner Viennoiseries pur beurre, véritable feuilletage français.



Mini maple & pecan twist
Mini tresse maple & pécan
 ref: 281010 120 x 42 g
 Deens gebak met pecannoten en ahornsiroop
 Viennoiserie danoise aux noix de pécan et sirop d'érable

16' 190°C



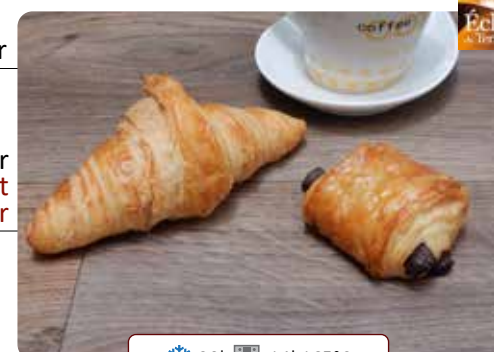
Mini Appelflap van bladerdeeg
Mini chausson feuilleté aux pommes
 ref: 280163 255 x 40 g
 19% boter en 32% appels
 19% beurre et 32% pommes
 45' 15' 200°C
Gesuikerd mini Appelflap
Mini gosette aux pommes décor sucre
 ref: 281513 100 x 52 g
 23% boter en 21% appels
 23 % beurre et 21% pommes
 23' 185°C



Mini croissant tradition
 ref: 280254 225 x 30 g
 15' 15' 180°C
 20% boter.
 20% de beurre.
Mini chocoladebroodje
Mini pain chocolat tradition
 ref: 280255 225 x 30 g
 15' 15' 170°C
 15% chocolade en 18% boter.
 15% de chocolat et 18% de beurre.
Mini rozijnenbroodje
Mini pain raisin tradition
 ref: 280256 250 x 30 g
 15' 15' 165°C
 10% rozijnen en 14% boter.
 10% de raisin et 14% de beurre.

ref 280171: 195 x 30 g **Mini croissant éclat du terroir**
 25% fine boter
 25% beurre fin

Mini chocoladebroodje éclat du terroir
Mini pain chocolat éclat du terroir
 ref 280178: 210 x 35 g
 20% Fijne boter
 20% beurre fin



30' 14' 165°C

ref 280167: 195 x 30 g **Mini croissant Lenôtre**
 23% AOP boter
 23% beurre AOP

Mini chocoladebroodje Lenôtre
Mini pain chocolat Lenôtre
 ref 280177: 210 x 35 g
 20% AOP boter
 20% beurre AOP

Mini rozijnenbroodje Lenôtre
Mini pain raisin Lenôtre
 ref 280182: 230 x 30 g



30' 14' 165°C

ref: 280189 135p/st **Mix mini viennoiseries lunch**
 45 mini croissant 30g - 23% boter
 45 mini chocoladebroodje - 20% boter
 45 mini rozijnenkoek - 13% boter
 45 mini croissant - 23% beurre
 45 mini pain chocolat 32g - 20% beurre
 45 mini pain raisin 35g - 13% beurre



30' 14' 165°C

Gamma viennoiserie & ontbijt Viennoiserie met pure boter, echt Frans bladerdeeg.

Gamme viennoiseries & petit-déjeuner Viennoiseries pur beurre, véritable feuilletage français.



30' 15' 165°C

Mix mini friandises

ref: 280187 4 x 50

- 50 frambozenbroodjes 35g
- 50 fingers praliné 35g
- 50 jésuites met banketbakkersroom 40g
- 50 chocotwist 28g
- 50 pains framboises 35g
- 50 fingers praliné 35g
- 50 jésuites à la crème pâtissière 40g
- 50 torsades chocolat 28g

ref: 280188: 140 pcs

Mix mini gourmandises

- 35 mini crèmebroodje 40g
- 35 mini kaneelroulades 35g
- 35 mini chocotwist 28g
- 35 mini veenbessentwist 28g
- 35 Mini pain à la crème 40 g
- 35 Roulé cannelle 35 g
- 35 Mini torsade choco 28 g
- 35 Mini torsade cranberries 28 g



30' 15' 165°C



30' 15' 165°C

Mini fruitmand 4 x 25

ref: 280131 100 x 40 g

- Assortiment: appel "tatin", aardbei, kers, mango.
- Assortiment: pomme tatin, fraise, cerise, mangue.

ref: 281007 120 x 40 g

Mini danish

- 24 mini pecan 42g
- 24 mini kaneelroulades 42g
- 24 mini kroontjes met vanillecrème 42g
- 24 mini kroontjes met frambozen 42g
- 24 mini appelkroontjes 40g
- 24 mini pécan 42g
- 24 mini roulé cannelle 42g
- 24 mini couronne crème vanille 42g
- 24 mini couronne framboise 42g
- 24 mini couronne pomme 40g



16' 190°C



15' 17' 170°C

Assortiment gevulde mini croissants

Assortiment mini croissants fourrés

ref: 280039 90 x 40 g

- 30 mini frambozencroissants
- 30 mini hazelnoten-choco croissants
- 30 mini abrikozencroissants
- 30 mini croissants framboises
- 30 mini croissants chocolat-noisettes
- 30 mini croissants abricots

ref: 282137 144 x 35 g

Mix mini tartelettes feuilletées

- Bladerdeeg met pure boter, recept van Lenôte
- Pâte feuilletée pure beurre, recette Lenôte

- 48 appel / peer
- 48 appel / zwartebees
- 48 passievrucht / ananas
- 48 pomme / poire
- 48 pomme / cassis
- 48 fruit de la passion / ananas



30' 14' 165°C

De Specialen

Les Speciaux



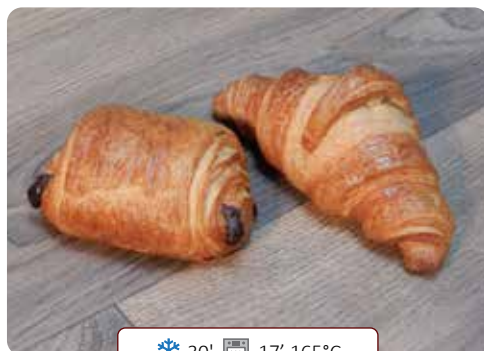
Croissant "VEGAN" granen/céréales

ref: 281634 56 x 80 g



Met zonnebloempitten, maand-lijnzaden.
Afgewerkt met havermout
Aux graines de tournesol, de pavot et de lin brun,
décor flocons d'avoine.

15' 18-20' 170°C



Croissant "VEGAN"

ref: 280155 60 x 70 g



Chocoladebroodje "VEGAN" Pain chocolat "VEGAN"

ref: 280201 60 x 80 g



30' 17' 165°C



Maxi croissant tradition

ref: 282138 50 x 90g
18% boter / beurre

Maxi chocoladebroodje tradition

Maxi pain chocolat tradition ref: 282139 60 x 85 g
18% boter / beurre

30' 18-20' 170°C

ref: 280148 60 x 70 g

Croissant bio

Artisanale croissant, klaar om te bakken,
met eieren en 24% boter.

Un croissant artisanal, prêt à cuire
aux œufs entiers et avec 24% de beurre.



Chocoladebroodje bio Pain chocolat bio

ref: 280190 70 x 75 g

Chocoladebroodje met 2 staafjes pure chocolade,
klaar om te bakken, met eieren en 22% boter.

Un pain au chocolat (2 barres) prêt à cuire
aux œufs entiers et avec 22% de beurre.



30' 17' 165°C

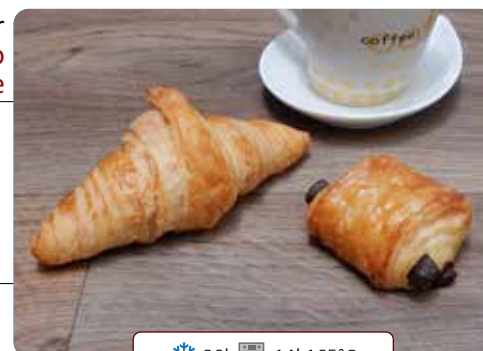
Mini croissant bio 23% boter Mini croissant bio 23% beurre

ref: 280169 225 x 30 g



Mini chocoladebroodje bio 20% boter Mini pain chocolat bio 20 % beurre

ref: 280180 210 x 35 g



30' 14' 165°C

ref: 281118 48 x 85 g

Cinnamon Swirl

Deense wervel met kaneel en bruine suiker vulling.
Escargot feuilleté danois, fourré à la cannelle et cassonade

15' 20' 180°C

ref: 282134 48 x 100 g

Cinnamon Snail

Deense kaneelbrioché gevuld met "Lord Mayor" (witte
suiker, bruine suiker en kaneel) en een zakje glazuursuiker.
Brioche danoise à la cannelle, fourré de « Lord Mayor »
(sucre blanc, sucre brun et cannelle) Poche de sucre glace.

30' 14' 180°C



Italiaans gebakjes

Viennoiseries Italiennes



 20-24' 175°C

Croissant met suiker
Croissant au sucre

ref:120001 50 x 85g

Pistache croissant
Croissant pistache

ref:120005 40 x 95g



 20-24' 175°C



 20-24' 175°C

Abrikozen croissant
Croissant abricots

ref:120002 50 x 105g

ref:120007 50 x 110g

Sfogliatella Napoli

Heerlijk en origineel bladerdeeg gevuld met ricottacrème
Feuilletage délicieux et original, fourré à la crème de ricotta



 40-45' 185°C



 20-24' 175°C

Room croissant
Croissant à la crème

ref:120003 50 x 105g

ref:120016 170 x 35g

Sfogliatella Napoli
Mini

Heerlijk en origineel bladerdeeg gevuld met ricottacrème
Feuilletage délicieux et original, fourré à la crème de ricotta



 25-30' 185°C



 20-24' 175°C

Dubbele chocolade croissant
Croissant double chokolat

ref:120004 55 x 95g

Pecannoten vlecht
Tresse aux noix de pécan

ref:120006 48 x 100g

Met pecannoten, room en ahornsiroop
Aux noix de pécan, à la crème et au sirop d'érable.



 20'  20-22' 190°C

Europees gamma

Gamme européenne



Madeleine zuiver boter

Madeleine pur beurre

ref: 281978 70 x 45 g

Echte madeleine van Commercy

22% boter

Véritable madeleine de Commercy
22% beurre

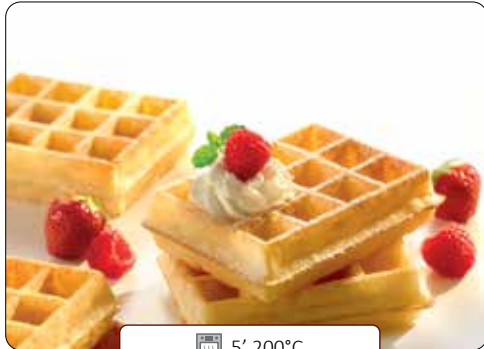
Madeleine vanille, crème
brulée

ref: 281979 70 x 45 g

22% boter

22% beurre

6' 190°C



Mini brusselse wafel

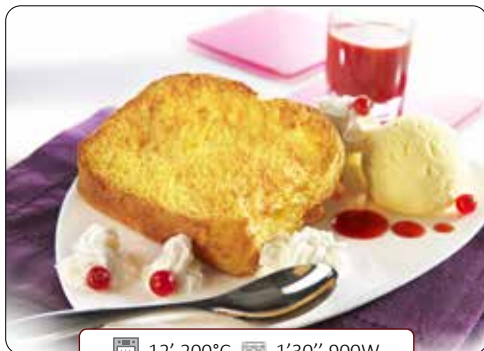
Mini gaufre de bruxelles

ref: 280043 48 x 40 g

18% boter.

18% beurre.

5' 200°C



Brioche perdue

ref: 281893 30 x 105 g

Mooie brioche snede bereid als
"verloren." kan koud of warm opgediend worden,
perfect voor een brunch of dessert.

Généreuse tranche de brioche préparée façon
« perdue » à déguster froide ou réchauffée,
idéale pour le brunch ou comme dessert.

12' 200°C 1'30" 900W

Zoete gourmet pannenkoek

Crêpe gourmande sucrée

ref: 281271 5 x 10 st/pc

Echte Bretonse Pannenkoek ø 27 cm 45g

Véritable crêpe de Bretagne ø 27 cm 45g



180' 4°C

Zoete bladerdeeg brioche

Brioche feuilletée sucrée

ref: 280274 36 x 85 g

18% boter.

18% beurre.



15' 20' 180°C

Brusselse wafel

Gaufre de bruxelles

ref: 281266 50 x 70 g

Lichte wafel met eieren, kan worden
opgewarmd.

2-3' 200°C

Gaufre légère aux œufs, peut être réchauffée.

Luikse wafel

Gaufre de liège

ref: 281012 30 x 100 g

Wafel met boter en parelsuiker,
kan worden opgewarmd.

60' 1'30" 200°C

Gaufre au beurre et sucre perlé,
peut être réchauffée.

30" 750W

Luikse wafel deeg rauw

Pâton gaufre de liège cru

ref: 281013 130 x 125 g

Wafel met boter en parelsuiker, om te bakken.

360'

Gaufre au beurre et sucre perlé, à cuire.

4' 190°C



Amerikaans gamma

Gamme américaine



45'

Vanillemuffins met chocoladestukjes

Muffin's vanille
pépites de chocolat

ref: 280037 18 x 75 g

Bestrooid met kleine stukjes chocolade.

Couverture Pépites de Chocolat.

Dubbele chocolademuffins

Muffin's double chocolat

ref: 280032 18 x 75 g

Bestrooid met stukjes chocolade.,

Couvert de pépites de chocolat.

Bosbessenmuffins

Muffin's myrtille

ref: 280034 18 x 75 g

Met stukjes bosbes. Inclusion de morceaux de myrtilles.



90'

Zwarte chocat muffin

Muffin chocolat noir

ref: 280310 32 x 118 g

Hazelnoot decoratie
Déco noisettes

Witte chocolade/cranberry muffin

**Muffin chocolat blanc/
cranberry**

ref: 280309 32 x 115g

Amandel decoratie
Déco amandes



120'

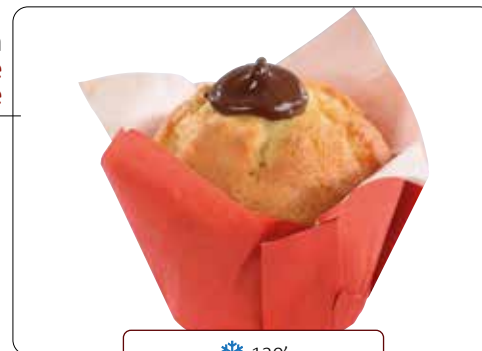
Muffin Nutella®

ref: 010101 48 x 86 g

Maxi muffin hazelnoot-choco pasta

**Maxi muffin à la pâte à tartiner
choco-noisette**

ref: 280619 14 x 120 g



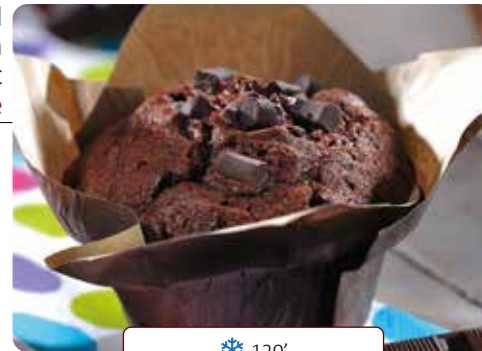
120'

Maxi chocolademuffin gevuld

met choco en hazelnoten

**Maxi muffin chocolat
fourré choco/noisette**

ref: 280617 28 x 120 g

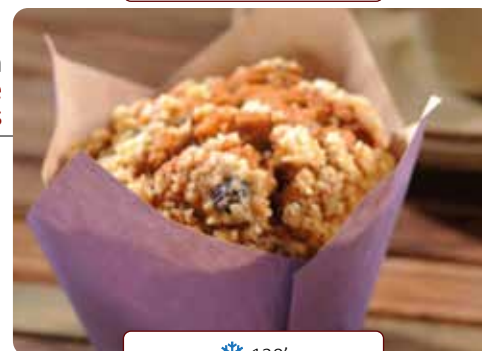


120'

Maxi muffin met bosbessen

**Maxi muffin fourré
myrtilles**

ref: 280618 28 x 120 g



120'

Amerikaans gamma

Gamme américaine



Cookie met stukjes chocolade
Cookie nature pépites
de chocolat ref: 280361 48 x 70 g

120' 4°C



Chocolade cookie met stukjes
chocolade
Cookie double chocolat ref: 280360 48 x 70 g

120' 4°C



Brownie ref: 280021 48 x 60 g
Met stukjes noten.
Inclusion de morceaux de noix.

45'

Assortiment donuts ref: 281228 36 x 55 g

12xchocolade
12xwitte afgewerkt met confettis
12xroze afgewerkt met witte sprinklers
12xchocolat
12xblancs décor confettis
12xroses décor sprinklers blancs



60'

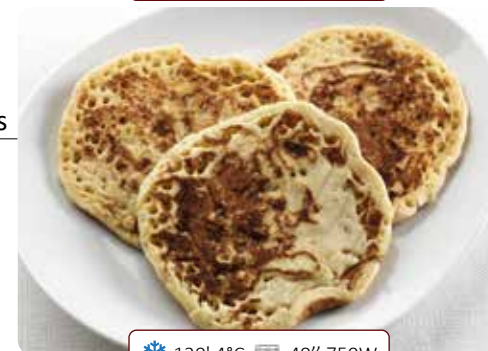
Mini vanille pannenkoek
Mini crêpe vanille ref: 281275 180 x 15 g

ø 10 cm.
Frisse en luchtige zoete crêpe met een vleugje vanille
Petite crêpe sucrée fraîche et moelleuse, avec une touche
de vanille



120' 4°C 10'' 750W

Pancakes ref: 281276 72 x 40 g ø 12,7 cm
Echt Engels recept met eieren, melk, suiker en boter
Véritable recette anglaise aux œufs, lait, sucre et beurre



120' 4°C 40'' 750W

Amerikaans gamma

Gamme américaine



❄️ 60'

Gesuikerde donut
Donut sucré

ref:281230 48 x 50g



❄️ 60'

Donut natuur confetti
Donut nature confetti

ref:211702 48 x 52g



❄️ 60'

Gevulde donut hazelnoot-choco
Donut fourré choco-noisette

ref:211704 48 x 72g



❄️ 60'

Donut natuur chocolade
Donut nature chocolat

ref:211703 48 x 55g



❄️ 60'

Gevulde donut Dulce de leche
Donut fourré Dulce de leche

ref:211706 48 x 66g

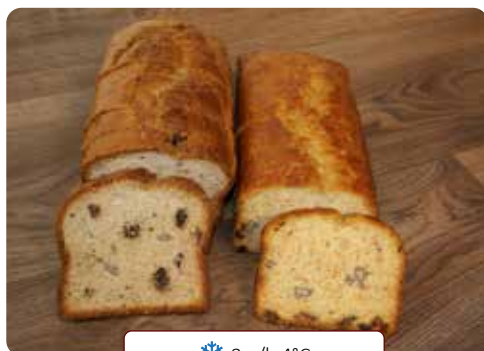


❄️ 60'

Gevulde donut frambozen
Donut fourré framboise

ref:211705 48 x 68g

Cake



Carrot cake
prétranché / voorgesneden ref: 281533 4 x 1,350kg

28 x 11cm x 9,5cm
14 sneden / tranches

Voorgesneden bananencake
Cake banane prétranché ref: 281528 4 x 1,350kg

28 x 11cm x 9,5cm
14 sneden / tranches

8 u/h 4°C



Voorgesneden chocoladecake
Cake chocolat prétranché ref: 281529 4 x 1,350kg

28 x 11cm x 9,5cm
Met pecannoten / Avec noix de pecan
14 sneden / tranches

Cake marbré vanille / chocolat
ref: 281531 4 x 1,350 kg

28 x 11cm x 9,5cm
14 sneden / tranches

8 u/h 4°C



Appelcake
Cake aux pommes ref: 281590 7 x 450 g

60'

Voorgesneden vanillecake
Cake vanille prétranché ref: 281532 4 x 1,450 kg

28 x 11cm x 9,5cm
14 sneden / tranches

Voorgesneden citroencake met maanzaad
Cake citron pavot prétranché ref: 281530 4 x 1,450 kg

28 x 11cm x 9,5cm
14 sneden / tranches

8 u/h 4°C

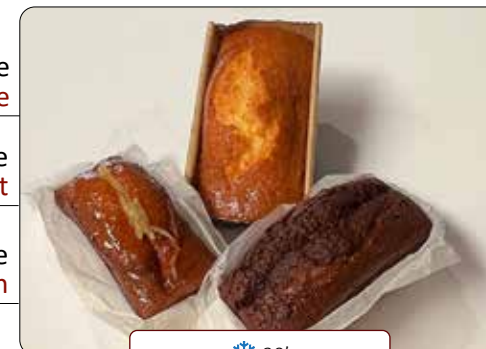


Botercake
Cake au beurre ref: 281585 14 x 280 g

Chocoladecake
Cake chocolat ref: 280825 16 x 300 g

Citroencake
Cake citron ref: 280826 16 x 300 g

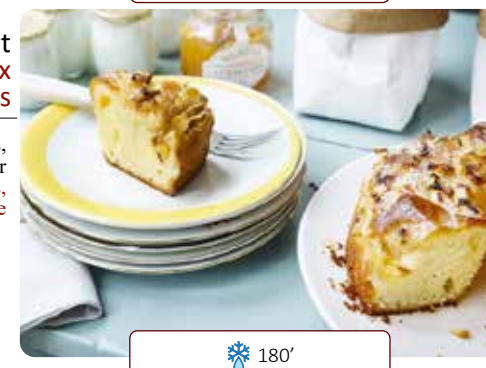
30'



Belgische appelringtaart
Ring cake belge aux pommes ref: 281113 1 x 825 g

Met hele eieren, Jonaskgold appel, amandelschilfers,
abrikozengelei en poedersuiker
Aux oeufs entier, pomme Jonaskgold, amandes effilées,
gelée d'abricots et sucre glace

180'





Gamma koffiepauze

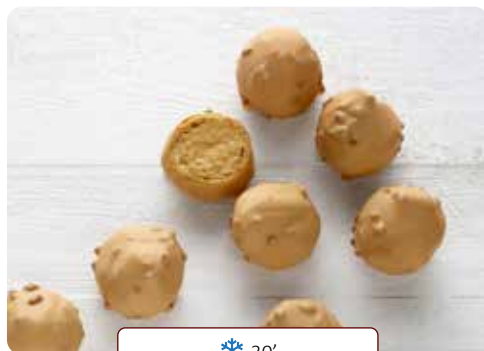
Voor een heerlijk tussendoortje tijdens uw seminars, conferenties of banketten.
Ons Koffiepauze-assortiment biedt een ruime selectie makkelijk te bereiden en bewaarbare kleine producten die een grootse indruk achterlaten.

Gamme pause café

Donnez une touche de gourmandise lors de vos séminaires, conférences ou banquets. Facile à préparer et de belle tenue, notre assortiment Pause Café vous propose une cascade de petits produits qui laisseront de grandes impressions.

Gamma koffiepauze

Gamme pause café

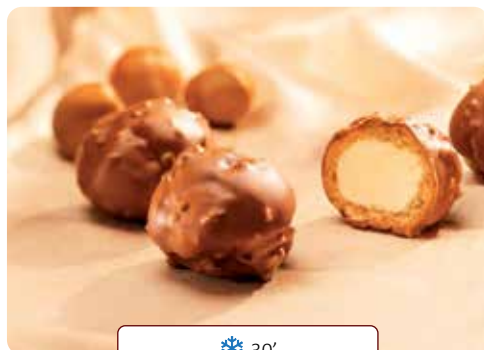


30'

Soesjes met gezouten boter karamel
Profiteroles caramel
beurre salé

ref: 281244 60 x 20 g

Soesjes gevuld met karamelcrème, bedekt met karamel.
Choux crème caramel, enrobés de caramel.

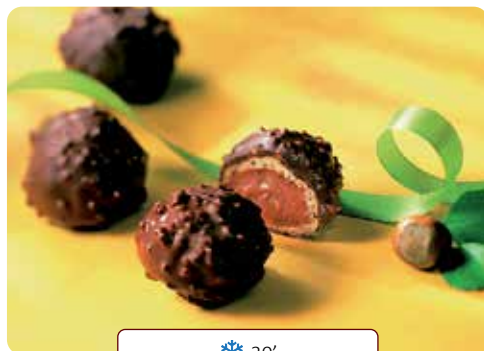


30'

Soesjes choco crunch
Profiteroles choco crunch

ref: 281245 68 x 20 g

Slagroomsoesjes bedekt met melkchocolade en hazelnoten.
Choux Chantilly enrobé de chocolat au lait et noisettes.



30'

Soesjes choco delices
Profiteroles choco délices

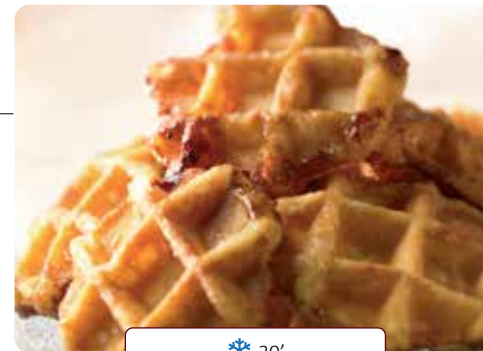
ref: 281246 60 x 20 g

Chocolade hazelnootsoesjes bedekt met chocolade.
Choux crème chocolat noisette enrobés de chocolat.

Micro luikse wafel 15g
Micro gaufre de liège 15g

ref: 280042 120 x 15 g

Echte wafel met parelsuiker
Véritable gaufre au sucre perlé



30'

Mini luikse wafel
Mini gaufre de liège

ref: 281014 60 x 40 g

De echte Luikse wafel met pure boter en parelsuiker.
La vraie Liégeoise au pur beurre et sucre perlé.

40' 1'30" 200°C 30" 750W

Mini wafeltje zuiver boter
Mini gaufrette au beurre

ref: 281267 40 x 25 g

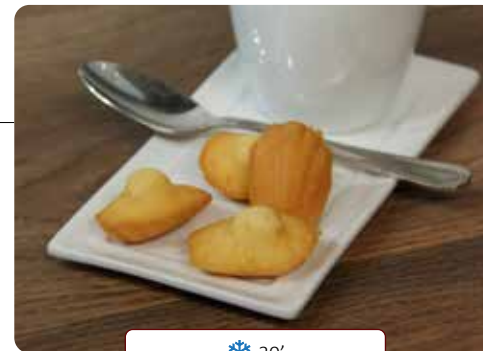
Enkel bloem, suiker, melk, eieren en boter.
Rien que de la farine, du sucre, du lait, des œufs et du beurre.

30'



ref: 281980 400 x 5 g **Madelinette**

Echte madeleine van Commercy
Véritable madeleine de Commercy



30'

Gamma koffiepauze

Gamme pause café



30'

Mini beignet

70 x 20 g

Laat de deelnemers van uw seminarie, tijdens de pauze deze heerlijke beignets proeven. Ze zullen u bijzonder dankbaar zijn.

Envie de retrouver le goût des beignets de plage en pause séminaire? Vos clients vous remercieront à coup sûr.

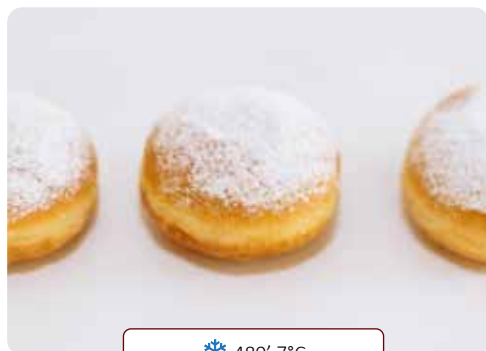
Nature / Natuur 70 x 20 g réf: dev280626.

Chocolat / Chocolate 70 x 20 g réf: 280624.

Fruits Rouges / Rode Vruchten 70 x 20 g réf: 280625.

Caramel / Karamel 70 x 20 g réf: 280623.

Pommes / Appel 70 x 20 g réf: 280622.



480' 7°C

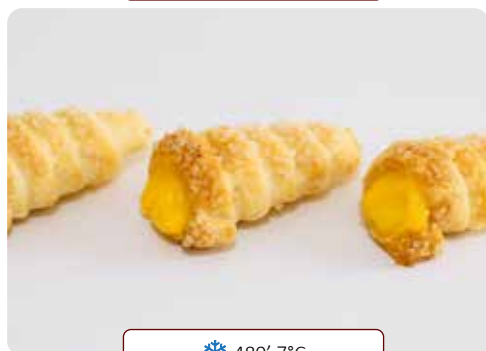
Mini berliner

Mini boule de berlin

ref: 281512 70 x 28 g

Met klassieke banketbakkersroom.

A la crème pâtissière à chaud.



480' 7°C

Mini hoorntje

Mini cornet

ref: 281514 48 x 15 g

Met klassieke banketbakkersroom.

A la crème pâtissière à chaud.

ref: 280278 324x 10 g

Chouquette

Soezendeeg, bestrooid met grove suiker.

Pâte à choux, saupoudrée de sucre grain.



22' 180°C

ref: 281074 220 x 15 g

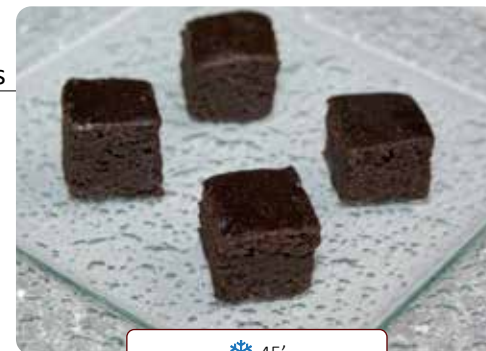
Mini carrot cake



45'

ref: 280026 192 x 15 g

Mini brownies



45'

Gamma koffiepauze

Gamme pause café



Mini bananencake
Mini cake banane

ref: 281070 220 x 14 g



45'



Mini Brioche feuilletée
sucrée

ref: 282145 96 x 30 g

18% boter / beurre



15'



18' 170°C



Mini suikerdonut's
Mini donut's sucré

Bedekt met suikerglazuur.

Couverture sucre glace.

ref: 281239 120 x 16 g



60'

Mix gevulde mini donut's
Mix mini donut's
fourrés

ref: 281242 48 x 23 g ø 5 cm

12 gevuld met choco en hazelnoot - melkchocolade glazuur

12 gevuld met aardbei - roze glazuur

12 gevuld met Karamel- witte glazuur

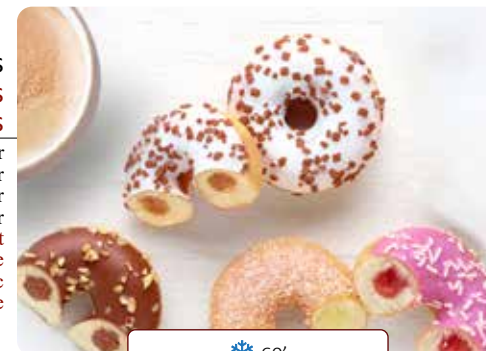
12 vanille vulling - afgewerkt met suiker

12 fourrés choco et noisette - décor chocolat au lait

12 fourrés fraise - décor rose

12 fourrés caramel - décor blanc

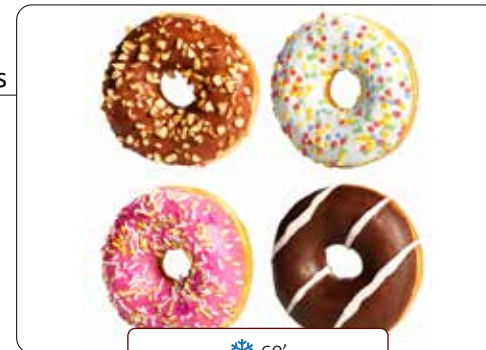
12 fourrés vanille - décor sucre



60'

ref: 281504 36 x 27 g ø 7 cm

Mix mini donut's



60'

180 X 15g

Mini muffins

Vanille / Vanille ref: 280030

Chocolade / Chocolat ref: 280027

Bosbessen / Myrtilles ref: 280028.



45'

Gamma koffiepauze

Gamme pause café



❄️ 60'

Mini kokoscake
Mini cake coco

ref: 281071 40 x 40 g
ø 6cm H 4cm



❄️ 60'

Mini bosvruchtcake
Mini cake fruits des bois

ref: 281072 40 x 40 g
ø 6cm H 4cm



❄️ 45'

Mini confituur vierkant
Mini carré confiture

ref: 281073 330 x 11 g

Mini karamel en pecan moelleux
Mini moelleux caramel, pécan

ref: 282158 24 x 25 g
19% karamel / caramel
9% pecannoten / noix de pécan



❄️ 300' 4°C 25" 750W

Mini appel en rabarber moelleux
Mini moelleux pommes, rhubarbe

ref: 282159 24 x 26 g
22% rabarber / rhubarbe
13% appels / pommes



❄️ 300' 4°C 25" 750W

Mini chocolade-kokos fondant
Mini fondant chocolat coco

ref: 281472 24 x 28 g



❄️ 300' 4°C 25" 750W

Gamma koffiepauze

Gamme pause café



Boterpalm
Palmier beurre

ref: 280321 54 x 130 g

 12' 180°C omdraaien/Retourner + 12' 180°C

ref: 281981 140 x 18 g

Mini madeleine citron
Mini madeleine citron

ref: 281982 140 x 18 g

Mini madeleine crème
brûlée

 4'30'' 190°C



Kokosrotsjes
Rocher coco

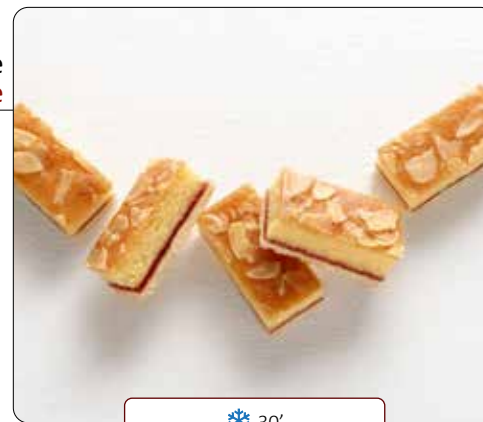
ref: 281260 57 x 17,5 g

 45'

ref: 281240 120 x 15 g

Mini frangitaartje
Mini frangitarte

 30'





Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

Sommige klanten nemen geen dessert.

Maar misschien vallen ze wel voor het Café Gourmand dat u hen aanbiedt? Meerkleurige macarons, verleidelijke lekkernijen, fruitige zoetigheden. Onze zoete hapjes behouden bovendien hun prachtig aspect na het ontdooien.

Gamme pause luxe & café gourmand

Certains clients ne prennent pas de desserts. Mais peut-être

succomberont-ils au Café Gourmand que vous leur proposerez ? Macarons multicolores, mignardises Tentation, friands fruités... Toute résistance est inutile. Nos amuse-bouches sucrés sont, en outre, d'excellente tenue à la décongélation.

Luxe macarons

Macarons de luxe



Assortiment mini macarons
"zon"
Assortiment mini macarons
"soleil"

ref: 281456 72 x 12 g ø 3,5 cm

bloedsinaasappel
kokos
ananas
passievrucht
orange sanguine
coco
ananas
fruit de la passion

90' 4°C

Assortiment mini macarons
"Belgisch"
Assortiment mini macarons
"Belges"

ref: 281455 72 x 12 g ø 3,5 cm

speculaas
pure chocolade
javanais
cuberdon
speculoos
chocolat noir intense
javanais
cuberdon

90' 4°C



Assortiment van mini macarons
"Bloemen"
Assortiment mini macarons fleuris

ref: 281459 72 x 12 g ø 3,5 cm

zwarte bes
violette
lavendel en roos
cassis
violette
lavande et rose

90' 4°C



Assortiment mini macarons classiques

ref: 281457 72 x 12 g ø 3,5 cm

Assortiment van 6 x 12 stuks:
chocolade, framboos, vanille,
citroen, koffie, pistache.
Assortiment de 6 x 12 pièces:
chocolat, framboise, vanille,
citron, café, pistache.

90' 4°C

ref: 280554 24 x 30 g ø 8 cm

Bruine macaronschelp
Coque macaron brun

ref: 280553 24 x 30 g ø 8 cm

Witte macaronschelp
Coque macaron blanc

ref: 280555 24 x 30 g ø 8 cm

Roze macaronschelp
Coque macaron rose



10'

Luxe macarons

Macarons de luxe



Franse chocolade macarons
**Macarons Pâtissier
chocolat**

ref: 280303 105 x 18 g Ø 4cm

120' 4°C

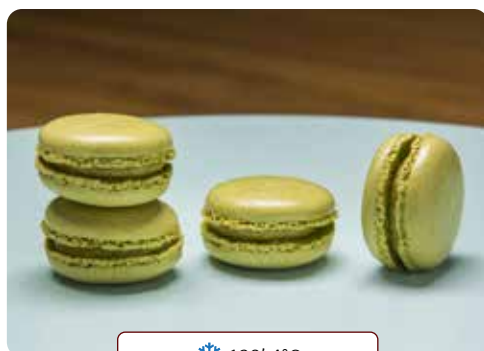


Franse karamel macarons
**Macarons Pâtissier
caramel**

ref: 280302 105 x 18 g Ø 4cm

Frans karamel met gezouten boter macarons
Macarons Pâtissier caramel beurre salé

120' 4°C



Franse pistache macarons
**Macarons Pâtissier
pistache**

ref: 280306 105 x 18 g Ø 4cm

120' 4°C

Franse citroen macarons
**Macarons Pâtissier
citron**

ref: 280304 105 x 18 g Ø 4cm



120' 4°C

Franse framboos macarons
**Macarons Pâtissier
framboise**

ref: 280305 105 x 18 g Ø 4cm



120' 4°C

Frans vanille macarons
Macarons Pâtissier vanille

ref: 282146 105 x 18 g Ø 4cm



120' 4°C

Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

Gamme pause luxe & café gourmand



180' 4°C

Friands Nihoul

54 x 15 g

Zachte, geraffineerde biscuit, met 30% boter en 20% amandelen
Natuur ref: 281297
Gekonfijte Vruchten (15%) ref: 281298
Chocolade ref: 281295
Chocolade & Sinaasreepjes (15%) ref: 281296
Biscuit moelleux et raffiné, au beurre 30% et aux amandes 20%
Nature réf: 281297
Fruits Confits (15%) réf: 281298
Chocolat réf: 281295
Chocolat Lanières d'Orange (15%) réf: 281296



180' 4°C

Mini financiers panaché prestige

ref: 280095 104 x 17 g

26 chocolade / 26 chocolat
26 groene thee / 26 thé vert
26 gezouten karamel / 26 caramel salé
26 framboos / 26 framboise



20'' 750W

Zachte minicake met vloeibare chocolade Mini moelleux chocolat coulant

ref: 281195 40 x 36 g

Chocoladegebakje met een lopende chocoladekern, 20 seconden opwarmen in de microgolfoven.
Appareil chocolat avec un cœur fondant, à réchauffer 20 secondes au micro-ondes.

Assortiment petits moelleux prestige

ref: 280074 96 x 20 g

24 vloeibare chocolade
24 financiers pistache
24 clafoutis framboos
24 brownies pencannoten
24 coulants chocolat
24 financiers pistache
24 clafoutis framboise
24 brownies noix de pécan



180' 4°C

ref: 280818 42 x 12 g

Tartine russe

Een koekje dat knapperig is van buiten en zacht van binnen, gevuld met een zachte vanillecrème.
Biscuit croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, fourré d'une crème onctueuse à la vanille.



60'

ref: 280793 24 x 23 g

Bokkenpootjes

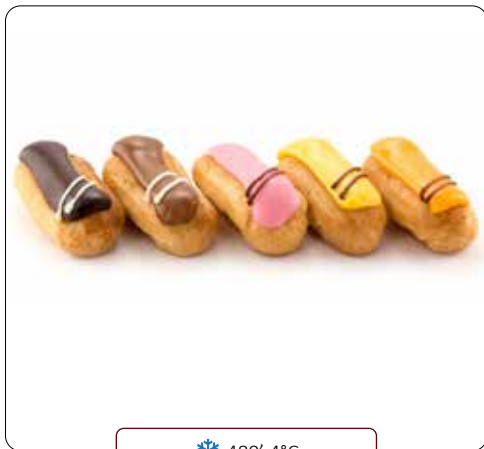
Het beroemde Belgische koekje, gevuld met verse vanillecrème en bedekt met Belgische chocolade.
Le fameux biscuit belge, fourré d'une crème fraîche à la vanille et recouvert de chocolat belge.



60'

Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

Gamme pause luxe & café gourmand



480' 4°C

Mix mini box éclairs couleur

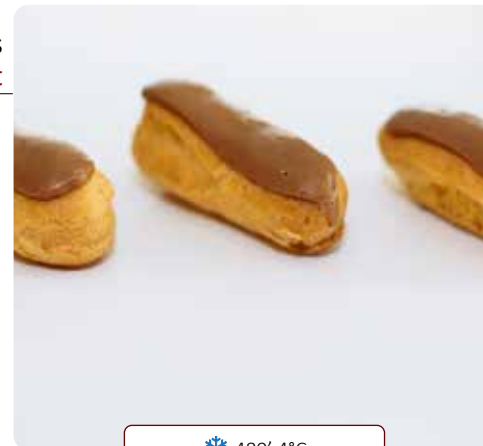
ref: 281521 50 x 23 g

Assortiment mini-eclairs met ambachtelijke
banketbakkersroom:
zwarte chocolade - karamel - kers - banaan - sinaasappel
Assortiment de mini éclairs à la crème pâtissière artisanale:
chocolat noir - caramel - cerise - banane - orange

ref: 281516 50 x 25 g

Chocolade mini eclairs Mini éclairs chocolat

Belgische wijze gevuld met klassiek banketbakkersroom
Fourré à la belge avec de la crème pâtissière à chaud



480' 4°C



480' 4°C

Mix mini box soezen Mix mini box choux

ref: 281520 48 x 38 g

Assortiment mini soezen met ambachtelijke
banketbakkersroom:
chocolade - mokka - banaan
Assortiment de mini choux à la crème patissière artisanale:
chocolat - moka - banane

ref: 281130 144 x 25 g

Mini pastel de nata

Een crème brûlée in een bekertje in bladerdeeg
Une crème brûlée dans une coupelle en pâte feuilletée



3-4' 200°C

Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

Gamme pause luxe & café gourmand



Mini taartje Baileys
Mini tartelette Baileys

ref: 280973 96 x 20 g

Chocolade en Baileys crème
Chocolat & crémeux au Baileys

60'



Canelés van Bordeaux
Canelés de Bordeaux

ref: 280544 75 x 60 g

300' 4°C

of/ou 5-10' 200°C

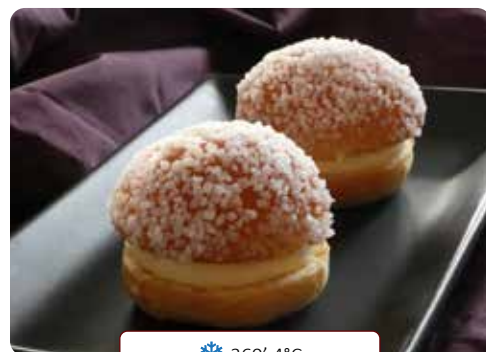
Franse specialiteit, aangeboden
in mini vorm, bevat 8% vanillierum.

Spécialité française présentée
en réduction, contient 8% de rhum
vanillé.

Mini canelés van Bordeaux
Mini canelés de Bordeaux

ref: 154504 150 x 16 g

5' 180°C



Mini mousseline van Saint-Tropez
Mini mousseline tropézienne

ref: 282113 48 x 32 g

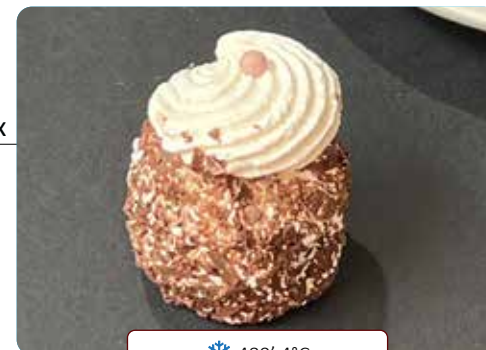
ø 60 mm, lichte brioche met mousselinecrème,
bestrooid met parelsuiker.

ø 60 mm, brioche légère à la crème mousseline,
décorée de sucre perlé.

360' 4°C

ref: 281517 35 x 32 g

Mini merveilleux



480' 4°C

ref: 281314 36 x 20 g

Mini merveilleux speculoos



120' 4°C

ref: 280974 96 x 20 g

Mix mini taartjes
Mix mini tartelettes

24 x Citroen
24 x Aardbei
24 x Praliné - witte chocolade
24 x gezouten karamel en melkchocolade
24 x Citron
24 x Fraise
24 x Praliné - chocolat blanc
24 x Caramel salé et chocolat au lait



60'

Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

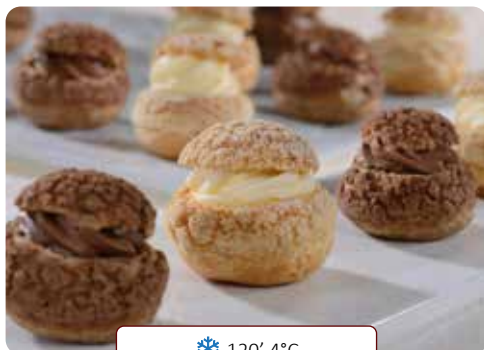
Gamme pause luxe & café gourmand



Mini Paris-Brest
Mini Paris-Brest

ref: 281315 48 x 18 g

120' 4°C

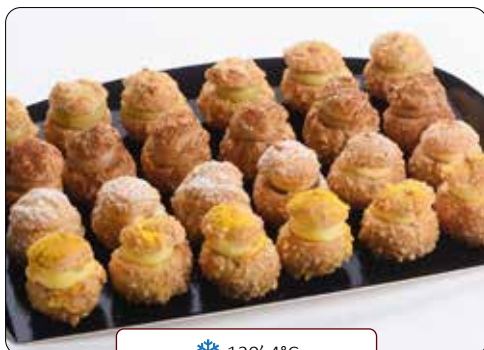


Mini soesjes craquelin vanille en chocolade
Mini choux craquelin

ref: 281313 36 x 22 g

18 vanille
18 chocolade
18 vanille
18 chocolat

120' 4°C



Krokante soezen assortiment
Crunchy choux assortiment

ref: 280350 96 x 20 g

6 x pistache - framboos
6 x banaan gianduja - gezouten boterkaramel
6 x exotische passie
6 x gezouten boterkaramel en pure chocolade
6 x pistache - framboise
6 x gianduja banane - caramel beurre salé
6 x passion exotique
6 x caramel beurre salé et chocolat noir

120' 4°C

ref: 280011 60 x 58 g

Mini Kataifi

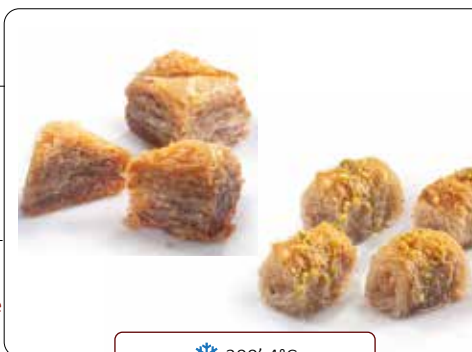
Griekse specialiteit, bladerdeeg gevuld met walnoten, amandelen en pistachenoten en overgoten met siroop
Spécialité grecque, feuilleté fouré de noix, amandes et pistaches le tout nappé de sirop

ref: 280010 60 x 58 g

Mini Baklava

Traditioneel recept, knapperig, walnoten en amandelen, citroenrasp en kaneel, overgoten met siroop
Recette traditionnelle, croustillant, noix et amandes, zeste de citron et cannelle, le tout nappé de sirop

300' 4°C



ref: 281241 192 x 13.7 g

Mini tompoes
Mini millefeuille

20-30'



ref: 281515 35 x 20 g

Mini zwaantje
Mini cygne

480' 4°C



Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

Gamme pause luxe & café gourmand



300' 4°C

Aquarelle

ref: 281475 48 x 14 g

vanille éclair - aardbei tartelette - citroen tartelette - nougat entremet - chocolate fondant - pistache en abrikoos moelleux - kokos moelleux - chocolate passievrucht croquant
éclair vanille - tartelette fraise - tartelette citron - entremet nougat- fondant chocolat - moelleux pistache abricot - moelleux coco - croquant chocolat passion



300' 4°C

Gesuikerde hapjes "Envies"

Petits fours envies sucrées ref: 210613 53 x 14 g

4 mini éclairs choco, 6 abrikozenschaltjes, 7 vierkanten pistache, 4 mini éclairs koffie, 6 framboozenschaltjes, 6 citroentaartjes, 7 vierkanten zwarte besen, 7 vierkanten opera, 6 flantaartjes.
4 mini éclairs choco, 6 barquettes abricot, 7 carré pistache, 4 mini éclairs café, 6 barquettes framboise, 6 tartelettes citron, 7 carrés cassis, 7 carré opéra, 6 tartelettes flan.



300' 4°C

Elegantie & chocolate

Elégance & chocolat

ref: 281479 48 x 12 g

6x choco-moka taartjes
6x brownie pecannoten - witte chocolate
6x financiers ganache chocolate Venezuela
6x choco-banaan moelleux / 6x chocolate eclairs
6x gianduja hapjes / 6x chocolate-kokos krokant
6x pure chocolate fondant
6x tartelette choco-café
6x brownie noix de pécan- chocolate blanc
6x financiers ganache chocolate Vénézuëla
6x moelleux choc-banane / 6x éclairs chocolat
6x entremet gianduja / 6x croustillant chocolat-coco
6x fondant chocolat noir

ref: 282160 48 x 14 g

Elégance et fruit

Perenkaramel, rood fruit, kersenvlaai, appelfinancier, mandarijntaartje, ananasfinancier, abrikoos, gianduja-taartje
Caramel poire, fruits rouges, flan cerise, financier pomme, tartelette mandarine, financier ananas, abricot, tartelette gianduja



300' 4°C

ref: 281483 48 x 15 g

Mirliton

8 chocolate/8 karamel-appel,
8 pistache-abrikoos/8 kokosnoot,
8 zure kersen/8 hazelnoot.
8 chocolat/8 caramel-pomme,
8 pistache-abricot/8 noix de coco,
8 griotte/8 noisette.



300' 4°C

ref: 281477 48 x 14 g

Délicatesse

Citroentaartje - driehoekje amandel/pistache - chocolate/kokosfondant - hazelnoot/cassis moelleux - alumette tiramisu - passievrucht/kokos financierant - chocolate/karamel krokant - praliné/apricot crunch
Tartelette citron - triangle amande/pistache - fondant chocolat/coco - moelleux noisette/cassis - alumette tiramisu - financier passion/coco - croustillon chocolat/caramel - croquant praliné/abricot



300' 4°C

Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

Gamme pause luxe & café gourmand



24u/h 12-18°C

Roses des sables

ref: 281254 220 x 9 g

Melkchocolade en meelgranen
Chocolat au lait et céréales soufflées



120' 4°C

Assortiment mini merveilleux

ref: 282110 36 x 20 g

Chocolade, amandel en witte chocolade
Chocolat, amande et chocolat blanc



15' 100°C

Micro tatin met appels
Micro tatin aux pommes

ref: 281194 48 x 32 g

Ø 4,5 cm.
Gekarameliseerde appelsstukjes op bodem van bladerdeeg.
Morceaux de pommes caramélisées sur fond de feuilletage.

Mello cake pure chocolade
Mello cake chocolat noir

ref: 280806 20 x 22 g

Ambachtelijke Mello cake gemaakt door Stephan Destrooper, boter biscuit, praline en krokant, Italiaanse meringue, chocolade topping
Mello cake artisanal créés par Stephan Destrooper, biscuit au beurre, praliné et croustillant, meringue italienne, nap-page chocolat



240' 4°C

Mello cake melkchocolade
Mello cake chocolat au lait

ref: 280804 20 x 22 g

Ambachtelijke Mello cake gemaakt door Stephan Destrooper, boter biscuit, praline en krokant, Italiaanse meringue, chocolade topping
Mello cake artisanal créés par Stephan Destrooper, biscuit au beurre, praliné et croustillant, meringue italienne, nap-page chocolat



240' 4°C

Mello cake witte chocolade
Mello cake chocolat blanc

ref: 280805 20 x 22 g

Ambachtelijke Mello cake gemaakt door Stephan Destrooper, boter biscuit, praline en krokant, Italiaanse meringue, chocolade topping
Mello cake artisanal créés par Stephan Destrooper, biscuit au beurre, praliné et croustillant, meringue italienne, nap-page chocolat



240' 4°C

Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

Gamme pause luxe & café gourmand



Fruitgommen
Pâte de fruits

ref: 280359 150 x 13 g

5 smaken : kers, abrikoos, citroen, aardbei, peer
5 goûts : cassis, abricot, citron, fraise, poire

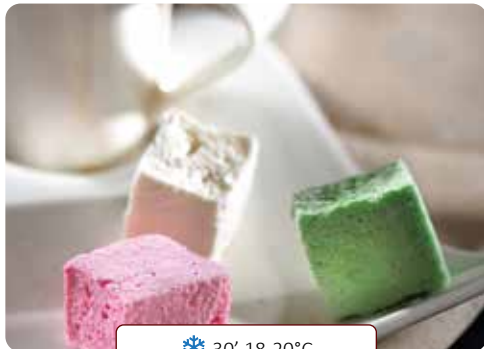
120' 18-20°C



Amandeltuiles
Tuiles pâtissière amandes

ref: 281263 210 x 5 g

60' 18-20°C



Blokjes marshmallow
Cubes de guimauve

88 x 8 g

vanille / vanille ref: 282125
pistache / pistaches ref: 282123
violette / violette ref: 282124

30' 18-20°C

Studentenhaver donkere chocolade
Mendiant chocolat noir

ref: 281253 136 x 11 g

Studentenhaver melkchocolade
Mendiant chocolat au lait

ref: 281252 136 x 11 g

Studentenhaver witte chocolade
Mendiant chocolat blanc

ref: 281251 136 x 11 g



24u/h 12-18°C

ref: 281255 250 x 8 g

Muscadine

ref: 281262 250 x 8 g

Truffe royale



24u/h 12-18°C

ref: 281256 300 x 7 g

Orangette



24u/h 12-18°C

Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

Gamme pause luxe & café gourmand



Mini Baba

ref: 281311 36 x 25 g

120' 4°C

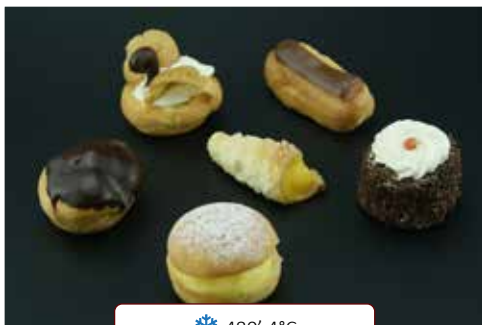


Mini cupcakes
assortiment

ref: 280972 (4 x 10) x 19 g Ø 4 cm

Assortiment van 4 x 10 verschillende mini petits
fours met een crème au beurre op een cake bodem
of in een chocolade cup afgewerkt met een verfijnde
decoratie: chocolade, praliné, vanille, aardbei, pistache
Assortiment de 4 x 10 petits fours différents avec de la
crème au beurre sur un fond de cake
ou chocolat garnis d'une décoration exquise (chocolat,
praliné, vanille, fraise, pistache)

120' 4°C



Mini patisserie mix box

ref: 281519 43 pièces/St.

Mini merveilleux - mini soes - mini zwaantje - mini
dessertberliner - mini éclair - mini roomhoorn
Mini merveilleux - mini chou - mini cygne - mini boule
de Berlin - mini éclair - mini cornet à la crème

480' 4°C

ref: 281462 30 x 22 g

Mini crème brûlée

Heerlijke crème brûlée met volle melk, eieren en vanille
Délicieuse crème brûlée au lait entier, aux oeufs et vanille



90' 4°C

Mini rijstpap met speculoos
Mini riz au lait avec
speculoos

ref: 281075 40 x 40 g



240' 4°C

Carré confituur plaatgebak
Carré confiture en plaque

ref: 281069 70 x 35 g

Bladerdeeg gevuld met abrikozenconfituur met afdekgelei
Pâte feuilletée avec une confiture d'abricots et nappage
5,6 x 5,8 cm



45' 4°C



Een assortiment huisgemaakt ijs. Met bijna 40 jaar ervaring biedt Glaces des Alpes je innovatieve ijsjes van hoge kwaliteit.

Al onze ijsjes worden gemaakt in de Haute-Savoie, met zoveel mogelijk lokale leveranciers. Het productieproces garandeert kwaliteitsproducten en een ideale romigheid. Ons assortiment ijs omvat ook authentiek Italiaans ijs, royaal en romig. Voor wie op zoek is naar een zeer betaalbaar ijsje, is ons budgetassortiment de juiste oplossing.

Gamme de glaces artisanales. Fort de près de 40 ans d'expérience, Glaces des Alpes vous propose des glaces innovantes et de haute qualité. Toutes les glaces sont fabriquées en Haute-Savoie en favorisant un maximum de fournisseurs locaux. Le procédé de fabrication assure des produits de qualité et une onctuosité idéale.

Notre assortiment de glaces se compose également de glaces authentiques italiennes, généreuse et onctueuse. Pour ceux qui recherchent une glace très accessible, notre gamme budget sera la bonne solution.

Ambachtelijk ijs. Glaces Artisanales.

Gemaakt door een ambachtsman met de beste ingrediënten

Elaborées par un Maître artisan avec les meilleurs ingrédients



Vanille

ref: 170100 5L
Met boter
Au beurre



Vanille Bourbon

ref: 170101 2.5L
ref: 170401 5L
M et eieren, Eclairé boter en
Madagascar vanille
Aux œufs, beurre d'Eclairé vanille
de Madagascar



Cafe Arabica

ref: 170102 2.5L
ref: 170402 5L
100% Arabica



Chocolat Valrhona®

ref: 170103 2.5L
ref: 170403 5L
Intense donkere chocolade
Chocolat noir intense



Pistache

ref: 170106 2.5L
ref: 170406 5L
Siciliaanse pistachepasta
en pistachestukjes
Pâte et éclats de pistache de Sicile



Amarena

ref: 170163 2.5L
ref: 170408 5L
Met Amarenata kersstukjes en
kersensiroop
Avec morceaux de cerises
Amarenata et sirop de cerises



American Biscuit

ref: 170182 2.5L
ref: 170409 5L
Met Cookie & cream
Avec Cookie & cream



Vanille Macadamia

ref: 170143 2.5L
ref: 170415 5L
Bourbon vanille, karamelsaus en
macadamianoten
Vanille Bourbon, sauce caramel et
noix de Macadamia



Brownies

ref: 170112 2.5L
ref: 170419 5L
Chocolade brownies en
pecannoten
Brownies chocolad et noix de pécan



Vanille cookie dough

ref: 170234 2.5L
ref: 170430 5L
Stukjes koekjesdeeg en stukjes
pure chocolad
Morceaux de pâte de cookie et
morceaux de chocolad noir



Gezouten boter karamel Caramel beurre sale

ref: 170186 2.5L
ref: 170445 5L
Met zout van Guérande
Au sel de Guérande



Stracciatella

ref: 170147 2.5L
ref: 170447 5L



Nuty

ref: 170153 2.5L
ref: 170453 5L
Hazelnoot en chocolade mix
Mélange de noisette et de
chocolat



Kokos COCO

ref: 170160 2.5L
ref: 170460 5L
Kokosmelk en-pasta met geraspte
kokos
Au lait et pâte de coco avec coco
rappé



Speculaas Spéculoos

ref: 170178 2.5L
ref: 170478 5L
Krokant met Lotus® speculaas
Croustillant avec spéculoos Lotus®



Aardbeien Bulgare Fraise Bulgare

ref: 170422 5L
Met stukjes geconfijte aardbeien
Avec morceaux de fraises semi-
confites



Chocolade DUO Duo Chocolat

ref: 170407 5L
Valrhona® witte en
Melkchocolade
Chocolat au lait et chocolat blanc
Valrhona®



Hazelnoot Noisette

ref: 170411

Order online on www.ceges.be

Ambachtelijk ijs. Glaces Artisanales.

Gemaakt door een ambachtsman met de beste ingrediënten

Elaborées par un Maître artisan avec les meilleurs ingrédients



Witte chocolade
Chocolat blanc
ref: 170175 2.5L
ref: 170417 5L
Met stukken
Avec morceaux



Yoghurt
Yaourt
ref: 170418 5L
Met bergmelk
Au lait de montagne



Eenhoorn
Licorne
ref: 170238 2.5L
Mix van Azzuro ijs en suikerspin ijs
Mix de glaces Azzuro et barbe à papa



Tagada Ice
ref: 170238 2.5L
Aardbeien ijs met Tagada® stukken
Glace fraise avec morceaux de Tagada®



Azzuro
ref: 170159 2.5L
Zoet aroma
Arome fraidise



Bubble Gum
ref: 170122 2.5L
De echte smaak van roze kauwgom
Véritable goût du bubble gum rose



Bimbo
ref: 170161 2.5L
Vanille-marmer karamel met bonbon van veelkleurige chocolade
Vanille marbré caramel avec bobon multicolor au chocolat



Suikerspin
Barbe à papa
ref: 170176 2.5L



Cookies Nut's
ref: 170131 2.5L
Vanille- en hazelnootijs, cookies-tukjes, chocolade- en amandels-chiffers
Glace vanille et noisette, morceaux de cookie, pépites de chocolat et d'amandes



Crème brûlée
ref: 170109 2.5L
Met room, karamelmarmering en karamelsnippers
A la crème, marbrage caramel et éclats de caramel



Nougat
ref: 170110 2.5L
Met Montélimar nougatcrème, nougatschiffers en geroosterde amandelen
A la crème de nougat de Montélimar, éclats de nougat et amandes grillées



Tiramisu
ref: 170181 2.5L
Mascarpone, marsala, koffie, amaretto en koekje
Mascarpone, marsala, café, amaretto et biscuit



Rocher Praliné
ref: 170149 2.5L
Chocolade, hazelnootpasta en geroosterde hazelnootstukjes
Chocolat, pâte de noisette et éclats de noisettes grillées



Frambozen MaKaron
Macaron framboise
ref: 170154 2.5L
Met stukjes makaron en frambozen coulis
Avec morceaux de macaron et coulis de framboise



Muntchocolade
Menthe chocolat
ref: 170162 2.5L
Muntijs met 61% pure chocoladeschaafsel
Glace menthe avec copeaux de chocolat noir 61%



Crumble van rode vruchten
Crumble fruits rouges
ref: 170169 2.5L
Half gekonfijt rood fruit, stukjes biscuit en frambozen coulis
Fruits rouges semi confits, morceaux de biscuit et coulis de framboises



Barre Choco Nuts
ref: 170174 2.5L
Hazelnootpasta, amandelen, melkchocoladeschaafsel, chocolade-hazelnootmarmering
Pâte de noisette, amande, copeaux de chocolat au lait, marbrage choco-noisette



Citroenmeringue
Citron meringue
ref: 170082 2.5L
Citroen met meringue inleg en tukjes biscuit
Au citron avec inserts de meringue et morceaux de biscuit

Order online on www.ceges.be

Ambachtelijk ijs. Glaces Artisanales.

Gemaakt door een ambachtsman met de beste ingrediënten

Elaborées par un Maître artisan avec les meilleurs ingrédients



Bosbessenyoghurt
Yaourt myrtilles
ref: 170083 2.5L
Met vruchtensap en geconfijte stukjes
Au jus du fruit et morceaux semi confits



Aardbeien
Fraise
ref: 170104 2.5L



Violette
ref: 170107 2.5L



Amaretti
ref: 170117 2.5L
Inclusief koekjes en Amaretto likeur
Inclusions de biscuits et liqueur d'Amaretto



Gemger
Gingembre
ref: 170120 2.5L
Citroenachtige, pittige en kruidige smaken
Saveurs citronnées, piquantes et épicées



Rum rozijnen
Rhum raisin
ref: 170135 2.5L
Saint James® rum en Golden Choice® druiven
Rhum Saint James® et raisins Golden Choice®



Lavandel
Lavande
ref: 170170 2.5L
Extracten van lavandel en berghoning
Extraits de lavande et miel de montagne



Amandel
Amande
ref: 170151 2.5L
Met Provençalse marsepein en gekarameliseerde amandelen
A la pâte d'amande de Provence et amande caramélisées



Amandelmelk
Lait d'amande
ref: 170706 2.5L
Groentenijis met mediterrane amandelmelk
Glacé végétale au lait d'amande de la méditerranée



Gekarameliseerde hazelnoot
Noisette Caramélisée
ref: 170105 2.5L
Met gekarameliseerde hazelnootstukjes
Avec éclats de noisette caramélisée



Banaan
Banane
ref: 170237 2.5L



Banaan Nuty
Banane Nuty
ref: 170233 2.5L
Met chocolade-hazelnoot marmering
Avec marbrage chocolat-noisette



Melkchocolade
Chocolat au lait
ref: 170172 2.5L



Bulgaarse yoghurt
Yaourt bulgare
ref: 170183 2.5L
Unieke smaak
Goût unique



Chocolade sinaasappel
Chocolat orange
ref: 170235 2.5L
Valrhona® chocolade en sinaasappelstukjes
Chocolat Valrhona® et morceaux d'orange



Pindareep met karamel
Barre caramel cacahuète
ref: 170703 2.5L
Karamelmarmel, pindasnipers en chocoladestukjes
Marbré caramel, éclats de cacahuète et pépites de chocolat



Vanille Black Ice
ref: 170613 2.5L
Bourbon vanille gekleurd met plantaardige houtskool
Vanille Bourbon colorée au charbon végétal



Panna
ref: 170165 2.5L
Romig en melkachtig
Lactée et crémeuse

Order on line www.cege.be

Ambachtelijk volle-vruchtensorbets.

Sorbets plein fruits artisanaux.

Gemaakt door een ambachtsman met de beste ingrediënten

Elaborés par un Maître artisan avec les meilleurs ingrédients



Ananas rôti

ref: 170002 2.5L
Rum karamel marmering
Marbrage caramel au rhum
58% fruit



Aardbei zoete munt
Fraise menthe douce

ref: 170003 2.5L
Aardbei Sengana met muntinfusie
Fraise Sengana avec infusion de
menthe
62% fruit



Hibiscus/passion/ banaan
Hibiscus/passion/banane

ref: 170009 2.5L
Infusie van hibiscusbloemen,
passievrucht en banaan uit
Madagaskar
Infusion de fleurs d'hibiscus, passion
et banane de Madagascar 40% fruit



Wijnstok perzik
Pêche de vigne

ref: 170010 2.5L
Perzik van Monts et Coteaux du
Lyonnais
Pêche des Monts et Coteaux du
Lyonnais



Ananas

ref: 170012 2.5L
Ananas van Costa Rica
Ananas du Costa Rica
59% fruit



Bloedappelsein
Orange sanguine

ref: 170013 2.5L
59% fruit



Lychee
Litchi

ref: 170019 2.5L
52% fruit



Cassis

ref: 170022 2.5L
Bourgondische zwarte bes
Cassis noir de Bourgogne
49% fruit



Aardbei
Fraise

ref: 170023 2.5L
ref: 170426 5L
Sengana aardbei
Fraise Sengana
62% fruit



Citroen
Citron

ref: 170024 2.5L
ref: 170424 5L
Siciliaanse citroen
Citron de Sicile
29% fruit



Framboos
Framboise

ref: 170025 2.5L
ref: 170425 5L
52% fruit



Passievrucht
Passion

ref: 170048 2.5L
ref: 170420 5L
41% fruit



Mango
Mangue

ref: 170072 2.5L
ref: 170472 5L
45% fruit



Rambozen aalbessen
Framboise Groseille

ref: 170239 2.5L
50% fruit



Rode vruchten
Fruits rouges

ref: 170026 2.5L
Bosbes, zwarte bes, framboos,
aardbei, bosaardbei
Myrtille, cassis, framboise, fraise,
fraise des bois - 50% fruit



Meloen
Melon

ref: 170027 2.5L
49% fruit



Kersen
Cerise

ref: 170037 2.5L
Morellokers
Griotte
64% fruit



Citroen basilicum
Citron basilic

ref: 170047 2.5L
Citroen en basilicumblad
Citron et feuille de basilic
27% fruit

Order online on www.ceges.be

Ambachtelijk volle-vruchtensorbets.

Sorbets plein fruits artisanaux.

Gemaakt door een ambachtsman met de beste ingrediënten

Elaborées par un Maître artisan avec les meilleurs ingrédients



Mojito

ref: 170042 2.5L
Witte rum met limoen en munt-
blaadjes
Rhum blanc citron vert et feuilles
de menthe



Williams Pear Poire Williams

ref: 170051 2.5L
Peer van des Monts et Coteaux du
Lyonnais
Poire des Monts et Coteaux du
Lyonnais- 59% fruit



Limoncello

ref: 170091 2.5L
Een likeur gemaakt van
gemacereerde biologische
citroenschil
A la liqueur issue d'une
macération de zeste de citron Bio



Don Papa® Baroko

ref: 170058 2.5L
Filipijnse rum met toetsen van
vanille, eikenhout en gekonfijt
citrusfruit
Rhum philippin aux notes de
vanille, chêne et d'agrumes
confits



Café frappé

ref: 170069 2.5L
100% Arabica



Chocolade Chocolat

ref: 170088 2.5L
Cacao en Guanaja hart 80%
Valrhona®
Cacao et coeur de Guanaja 80%
Valrhona®



Groene appel Pomme verte

ref: 170061 2.5L
Granny Smith appel uit de
Rhône-vallei
Pomme Granny Smith de la vallée
du Rhône 52% fruit



Limoen Citron vert

ref: 170074 2.5L
27% fruit



Yuzu -limoen Yuzu- citron vert

ref: 170070 2.5L
21% fruit

Terroirs en/et Gastronomie



Tomaat basilicum sorbet Sorbet tomate basilic

ref: 170011 2.5L
54% fruit



Sorbet van balsamicoazijn Sorbet vinaigre balsamique

ref: 170204 1.5L
Azijs gemaakt van Italiaanse druiven-
soorten en meer dan 12 jaar rijp
in vaten
Vinaigre issus de cépages italiens et
vieilli en fût plus de 12 ans



Basilicum sorbet sorbet basilic

ref: 170231 1.5L
Met koud geëxtraheerd vers
basilicumsap
Au jus de basilic frais extrait à
froid



Ouderwets mosterdijs Glace moutarde à l'ancienne

ref: 170203 1.5L
Van Fallot, zaden grof gemalen om het
zaad te behouden
De la maison Fallot, graines grossière-
ment broyées pour préserver la graine



Peper en Espelette- peperijs Glace poivron et piment d'Espelette

ref: 170207 1.5L



Geitenkaas ijs Glace au chèvre

ref: 170209 1.5L
Van hele stam Sainte Maure
Soignon
A partir de bûche entière Sainte
Maure Soignon

Authentiek Italiaans ijs

Glaces Italiennes Authentiques

al meer dan een eeuw respect voor tradities

dans le respect des traditions depuis plus d'un siècle



Caffé

ref: 031082 4.4L
Arabica & Robusta



Vaniglia

ref: 031083 4.4L
Vanille Bourbon



Pistacchio

ref: 031088 4.4L
Siciliaanse pistache
Pistache de Sicile



Stracciatella

ref: 031089 4.4L



Tiramisu

ref: 031098 4.4L
Mascarpone, Marsala, koffie en
biscuit
Mascarpone, Marsala, café et
biscuit



Nocciola

ref: 031096 4.4L
Hazelnoten uit Piemonte
Noisettes du Piémont



Cocco

ref: 031093 4.4L



Cicolato

ref: 031094 4.4L
Chocolade uit Ecuador
Chocolat d'Equateur

Authentiek Italiaans sorbets

Sorbets Italiens Authentiques



Ijs en sorbets gepresenteerd in voorgedecoreerde bakken. De beheersing van het expansieproces zorgt voor een onvergelijkbare romigheid. Glaces et sorbets présentés en bac prédécouvé. La maîtrise du foisonnement apporte une onctuosité incomparable.



Melone

ref: 030906 2.04L



Limone di Sicilia

ref: 031092 4.4L



Fragola

ref: 031095 4.4L
Aardbei
Fraise

Ijsbudgetten

Glaces Budgets

Een assortiment klassieke ijsjes toegankelijk voor iedereen

Une gamme de glace classique accessible à tous



Vanille

ref: 090252 5L



Chocolade
chocolat

ref: 090253 5L



Mokka
Moka

ref: 090254 5L



Stracciatella

ref: 090255 5L



Azzuro

ref: 090256 5L



Aardbei
Fraise

ref: 090257 5L



Groene thee
Thé vert

ref: 090258 5L



Lychee
Litchi

ref: 090259 5L



Mango
Mangue

ref: 090260 5L



Kokos
Coco

ref: 090261 5L



Citroen sorbet
Sorbet citron

ref: 090262 5L

Ijs mochis

Mochis glacés

Een klein bolletje romig roomijs zonder kunstmatige smaakstoffen, omhuld met een heerlijke zoete rijstpasta.

Petite boule de glace onctueuse sans arômes artificiels, enrobé d'une délicieuse pâte de riz sucrée



Tropical

ref: 028008 (6x32,5g) x10
Passie vruchten en mango
Fruit de la passion et mangue



Lychee – frambozen

Litchi – framboise
ref: 028017 (6x32,5g) x10



Vanille

ref: 028001 (6x32,5g) x10



Kokos

Coco
ref: 028005 (6x32,5g) x10



Framboos

Framboise
ref: 028002 (6x32,5g) x10



Pistache

ref: 028011 (6x32,5g) x10



Iced Latte coffee

ref: 028014 (6x32,5g) x10



Witte chocolade

caramel
Chocolat blanc
caramel
ref: 028015 (6x32,5g) x10



Mango

Mangue
ref: 028004 (6x32,5g) x10



Groene thee Matcha

Thé vert Matcha
ref: 028006 (6x32,5g) x10



Karamel

Caramel
ref: 028009 (6x32,5g) x10



Hazelnoot

Noisette
ref: 028012 (6x32,5g) x10



Citroen-Yuzu

Citron-Yuzu
ref: 028007 (6x32,5g) x10



Ananas en mandarijn

sorbet
Sorbet ananas
mandarine
ref: 028018 (6x32,5g) x10



Sorbet Very Berry

ref: 028019 (6x32,5g) x10
Braambes aardbei zwarte bes
bosbes
Mûre fraise cassis myrtille



Chocolade en

gezouten karamel
cheesecake
Cheesecake chocolat
et caramel sale
ref: 028034 (4x30g) x10



Aardbei en mascarpone

cheesecake
Cheesecake fraise
mascarpone
ref: 028035 (4x30g) x10



Karamelkoekje en witte

chocolade cheesecake
Cheesecake biscuit
caramel et chocolat
blanc
ref: 028036 (4x30g) x 10

Order online on www.ceges.be

Smoothies

Zakje bevroren vers fruit. Enkele portie. 100% natuurlijk

Sachet de fruits frais surgelés. Monoportion. 100% naturel



Fresh

ref: 201402 12 x 70ml
Aardbeien, sinaasappel munt
Fraise, orange, menthe



Coco Mango

ref: 201407 12 x 70ml
Mango, aardbeien, kokos
Mangue, fraise, noix de coco



Exotic

ref: 201408 12 x 70ml
Mango, ananas, passievrucht
Mangue, ananas, passion



Ultra-violet

ref: 201410 12 x 70ml
Aardbeien, banaan, braambes
Fraise, banane, mûre



Booster

ref: 201412 12 x 70ml
Sinaasappel, mango,
wortel, limoen, gember
Orange, mangue, carotte, citron
vert, gingembre



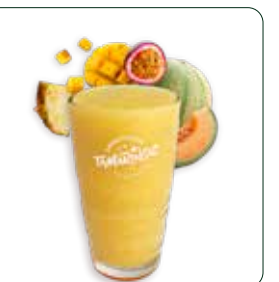
Tropik'Colada

ref: 201415 12 x 70ml
Ananas, banaan, kokos
Ananas, Banane, coco



Little Candy

ref: 201419 12 x 70ml
Appel, aardbeien, vanille
Pomme, fraise, vanille



Sun Life

ref: 201418 12 x 70ml
Ananas, mango, passievrucht,
meloen
Ananas, mangue, passion, melon

Instructies Instructions



Snij het fruitzakje in het midden
uit
Découper le sachet de fruit au
centre



Giet de inhoud van het zakje in de
blender
Verser le contenu du sachet dans
le Blender



Voeg 200 ml water of melk toe
Ajouter 200ml d'eau ou de lait



Voeg indien nodig 2 vierkantjes
suiker of 1 theelepel agavesiroop
toe
Ajouter si nécessaire 2 carré de
sucre ou 1 cuillère à café de sirop
d'agave



Mix 45 seconden en serveer
Mix 45 secondes et servir



Diepvries-desserts. Een heel assortiment originele desserts, voornamelijk individueel, voor direct gebruik. Ze zijn geschikt voor alle soorten klanten, van de meest traditionele tot de jongste.

Desserts surgelés. Toute une gamme de desserts originaux, principalement individuels, pour une utilisation immédiate. Ils conviennent à tous les types de clients, des plus traditionnels aux plus jeunes.

Ijsdesserts

Desserts glacés



Tartufo kokos hazelnoot hart
Tartufo coco coeur noisette

ref:030226 12 x 125ml

Chocolade/hazelnootsaus bedekt met kokosijs.
Garnering: geraspte kokos, schuimkruimels en
hazelnootschilfers

Sauce choco/noisette enrobée de glace coco.
Décor : coco rapé, miettes de meringue et éclats de
noisette

Tartufo hazelnoten, chocolade hart
Tartufo noisettes coeur chocolat

ref:030230 12 x 125 ml

Vloeibare chocolade bedekt met hazelnootijs.
Gedecoreerd met hazelnootpraliné en meringue

Chocolat liquide enrobé de glace aux noisettes.
Décoré : praliné noisettes et meringue.



Tartufo koffie chocolade hart
Tartufo café coeur chocolat

ref:030018 12 x 125ml

Espressocrème bedekt met cappuccino-ijs
Decor: koffie meringue

Crème expresso enrobée de glace cappuccino.
Décor : meringue café

Tartufo met Limoncello hart
Tartufo coeur Limoncello

ref:030017 12 x 125ml

Stromende limoncello bedekt met Italiaans
citroenijs.

Decor: meringue
Limoncello coulant enrobé de glace citron
italiens
Décor : meringue



Tartufo cacao sabayon hart
Cacao coeur sabayon

ref:030033 12x 125 ml

Sabayoncrème bedekt met chocolade-ijs
Decor : gehakte hazelnoten en cacao

Crème de sabayon enrobée de glace chocolat
Décor : noisettes hachées et cacao

Witte Tartufo met koffie hart
Tartufo blanc coeur café

ref:030072

Koffieroom bedekt met sabayonijs
Decor: schuimgebakx

Crème café enrobée de glace sabayon
Décor : meringue



Ijsdesserts

Desserts glacés



Parfait spéculoos vanille Bourbon

ref:170502 12 x 140ml

Speculaasijs, Bourbon vanille-ijs.
Gedecoreerd met speculaas chipsx
Glace spéculoos, glace vanille Bourbon.
Décor brisures de spéculoos

ref:030197 9 x 75g

Merveilleux glacé

Meringue gevuld met vanille roomijs
Meringue fourrée à la crème glacée vanille



Soufflé Grand Marnier®

ref:170504 12 x 140 ml

Bestrooid met cacao
Saupoudré de cacao

ref:030003 16 x 160ml

Cassata

Sabayonijs, chocolade-ijs, roomijs met gekon-
fijt fruit
Glace sabayon, glace chocolat, glace à la
crème avec fruits confits



Nougat glacé

ref:170505 12 x 140ml

Montélimar nougat en gekonfijt fruit
Nougat de Montélimar et fruits confits

ref:030028 12 x 175 ml

**Nougat glacé hazelnoot
Nougat glacé noisette**

Garnering: gekaramelliseerde hazelnoten
Décor : noisettes caramélisées



Ijsdesserts

Desserts glacés



Meringuelengte
Longueur meringue

ref:030141 1x850g

Meringue en vanilleijs
Meringue et glace vanille.
L 40 cm



Lingot nougat glacé

ref:170501 1 x 700g (1600ml)

Montélimar nougat crème
Crème de nougat de Montélimar
17 x 14cm



Meringue Taart
Tarte meringue

ref:030088 1 x 900g

Meringue en vanilleijs
Meringue et glace vanille.
Diam 23 cm



Semifreddo. In glas
Chocolat. En verre

ref:030021 12 x 100g

Soesjes gevuld met vanillecrème en bedekt met
chocolade semifreddo. In glas
Choux fourré à la crème vanille, recouvert de
semifreddo chocolat. En verre

Ijsglazen

Verrines glacées



Sorbet Limoncello

ref:030067 8 x 150ml

Citroensorbet en limoncello saus
Sorbet citron et sauce limoncello 30%



Groene appelsorbet met Calvados
Sorbet pomme verte Calvados

ref:030023 8 x 150ml

Groene appelsorbet met Calvados saus
Sorbet pomme verte et sauce au Calvados
22%



Bosvruchtenijs Limoen
Glace fruit des bois Limon

ref:030261 8 x 150ml

Bosvruchtenijs met limoen en frambozencoulis
Glace fruit des bois au citron vert et coulis de framboise



Semifreddo chocolade vanille hart
Semifreddo chocolat coeur vanille

ref:030032 12 x 80g

In glas
En verre

Ijsglazen

Verrines glacées



Roomijs yoghurt & bosvruchten
Glace yaourt & fruits des bois

ref:030022 6 x 180ml



Roomijs Stracciatella
Glace Stracciatella

ref:030024 6 x 180ml



Roomijs chocolade hazelnoten
Glace chocolat noisettes

ref:030086 6 x 180ml



Roomijs Spagnola kersen
Glace cerises Spagnola

ref:030098 6 x 180ml



Roomijs koffie
Glace café

ref:030099 6 x 180ml



Roomijs pistache
Glace Pistache

ref:030162 6 x 180ml



Roomijs Dame Blanche
Glace Dame Blanche

ref:030184 6 x 180ml



Roomijs melkbloem, aardbei, karamel
Glace fleur de lait, fraise, caramel

ref:030221 6 x 180ml

Ijsdesserts

Desserts glacés

Bevroren vruchten

Fruits givrés



Bevroren Ananas
Ananas givré

ref:030002 12 x 100ml

Uitgeholde ananas gevuld met ananassorbet
Ananas évidé, rempli de sorbet ananas

Bevroren Kokosnoot
Noix de coco givrée

ref:030087 12x 100ml

Uitgeholde kokosnoot gevuld met kokosijs
Noix de coco évidée, remplie de glace coco



Bevroren sinaasappel
Orange givrée

ref:121003 6 x 160ml

Reuze sinaasappel uitgehold en gevuld met
sinaasappelijs met stukjes
Orange géante évidée et remplie de glace à l'orange
avec morceaux

Bevroen citroen
Citron givré

ref:030069 12 x 100ml

Uitgeholde citroen, gevuld met citroensorbet
Citron évidé, rempli de sorbet citron



Ijsdesserts

Desserts glacés

Kid's corner



Hip Hop

ref:030193 12 x 70ml
Aardbeien roomijs
Glace fraise

ref:030194 12 x 70ml
Chocolade roomijs
Glace chocolat

Cip Choc



Twitty

ref:030257 12 x 70ml
Roomijs
Crème glacée

ref:030215 12 x 70ml
Roomijs
Crème glacée

Rabbit



Pan Dan

ref:030192 12 x 70ml
Vanille roomijs
Glace vanille

Roomijs bijlage

Accompagnements pour crème glacée



Frambozen coulis
Coulis de framboises

ref:201250 1x500g

83% verse vruchten
83% fruits frais

❄ 60'



Rodevruchtencoulis
Coulis de fruits rouges

ref:201251 1 x 500g

Aalbes, aardbei, framboos, zwarte bes
87% verse vruchten
Groseille, fraise, framboise, cassis
87% fruits frais

❄ 60'



Exotischecoulis
Coulis exotique

ref:201252 1 x 500g

Ananas, abrikoos, mango, passievrucht
81% verse vruchten
Ananas, abricot, mangue,
fruit de la passion
81% fruits frais

❄ 60'



Bio Frambozen
Framboises Bio

ref:201271 1 x 450g

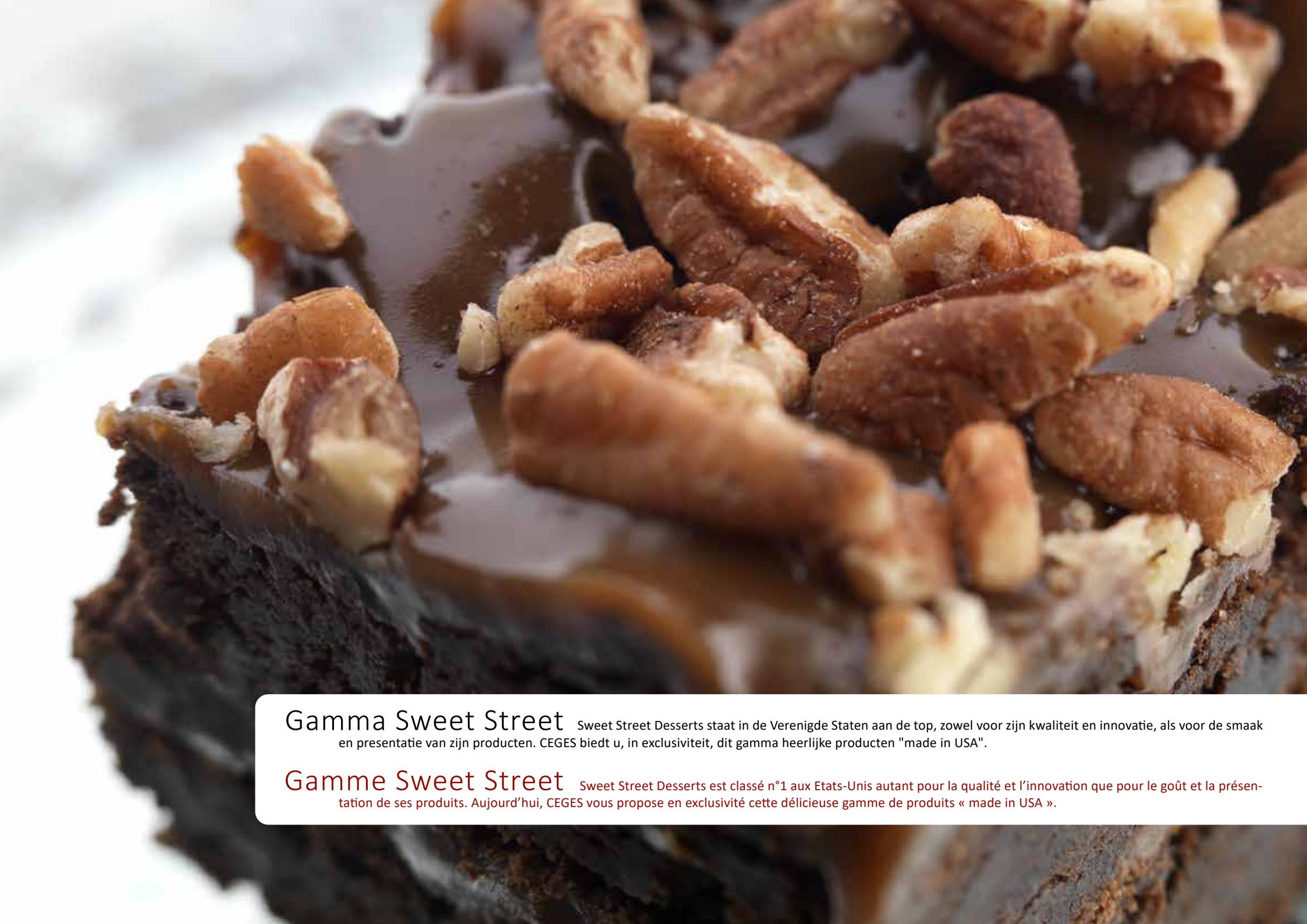
❄ 60'



Topping gezouten boter karamel
Topping caramel beurre salé

ref:308400 1 x 1KG

NIET BEVROREN
NON SURGELÉ



Gamma Sweet Street Sweet Street Desserts staat in de Verenigde Staten aan de top, zowel voor zijn kwaliteit en innovatie, als voor de smaak en presentatie van zijn producten. CEGES biedt u, in exclusiviteit, dit gamma heerlijke producten "made in USA".

Gamme Sweet Street Sweet Street Desserts est classé n°1 aux Etats-Unis autant pour la qualité et l'innovation que pour le goût et la présentation de ses produits. Aujourd'hui, CEGES vous propose en exclusivité cette délicieuse gamme de produits « made in USA ».

Brownies

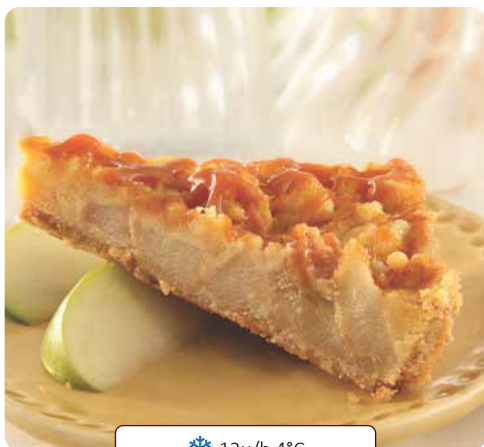


8u/h 4°C

Rockslide brownie

ref: 282053 64 x 133 g

Brownie met zwarte chocolade, bedekt door stukjes brownie, geroosterde pecannoten en karamelganache.
Brownie au chocolat noir recouvert de morceaux de brownie, de noix de pécan grillées et de ganache au caramel.



12u/h 4°C

Caramel apple Granny bars

ref: 282164 64 x 95 g

Stukjes Granny Smith appel en banketbakkersroom in een granolla zandkoekje. Bedekt met een drupje karamel
Morceaux de pomme Granny Smith et crème pâtissière dans un sablé aux granollas. Recouvert d'un filet de caramel

ref: 282013 64 x 173 g

Chocolate peanut butter stack

Chocoladebrownie gedeelt door een zachte laag chocolademelk en Karamel, en croquant pindaboter. Het geheel met pinda.

Brownie chocolat séparé par une couche crémeuse de chocolat au lait et caramel, et d'un croustillant au beurre de cacahouète.
Le tout garni de cacahouète.



6u/h 4°C

ref: 282064 64 x 95 g

Triple chocolate brownie



180' 4°C of/ou 60' 20°C

ref: 282062 64 x 88 g

Toffee crunch blondie

Boter Blondie met witte chocolade, chocolade stukjes en boter karamel stukjes.

Blondie au beurre avec chocolat blanc, pépites de chocolat et morceaux de caramel au beurre.



180' 4°C of/ou 60' 20°C



Order online on www.ceges.be

Cheesecakes



10u/h 4°C

New York cheesecake

ref: 282040 1x1,94 kg

De enige echte cheesecake.
Cream cheese, smeug en rijk van smaak.
Voorgesneden, 16 porties.
L'incontournable cheesecake.
Un cream cheese onctueux et riche en goût.
Prêtranché, 16 parts.

ref: 282051 1x2,46 kg

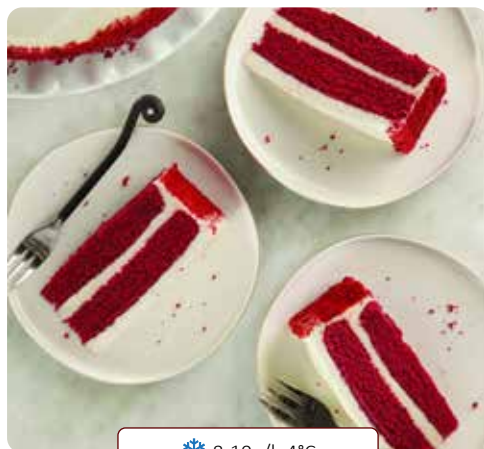
Raspberry white choc cheese brûlée

Biscuitgebak met havervlokken en kokosnoot, bedekt met een smeugige kaastaart met witte chocolade en doorregen met frambozencoulis.
Voorgesneden, 14 porties.

Biscuit aux flocons d'avoine et coco recouvert d'un onctueux cheesecake au chocolat blanc avec incrustation de coulis de framboises.
Prêtranché, 14 parts.



24u/h 4°C



8-10u/h 4°C

The red velvet cake

ref: 282060 1x1,3 kg

Subtiële nota van chocolade bedekt met roomkaas en marshmallow fluff 16 porties.
Une note subtile de chocolat recouvert de cream cheese et de crème de guimauve 16 parts.

ref: 282038 1x2,10 kg

Mango passion cheesecake

Een laag cheesecake passievruchten en witte chocolade, een laag passievrucht-mangocrème, tot slot een laag romige cheesecake, bedek met een laagje passievruchten.
Voorgesneden, 14 porties.

Une superposition de cheesecake passion chocolat blanc, d'une crème passion mangue et d'un cheesecake crémeux, le tout recouvert d'un nappage fruit de la passion.
Prêtranché, 14 parts.



24u/h 4°C



Order online on www.ceges.be

The originals



24u/h 4°C

Four High carrot cake

ref: 282026 1x3,43 kg

4 lagen lekkere carot cake met rozijnen, noten en ananas, bedekt van « cream cheese » en versierd met ganache witte chocolade. 16 porties.

4 couches de délicieux carot cake avec raisins, noix et ananas, séparées et couvertes de cream cheese et décorées avec de la ganache de chocolat blanc. 16 parts.



24u/h 4°C

Harvest carrot cake

ref: 282002 1 x 1,98kg

2 lagen lekkere carot cake met rozijnen, noten en ananas, bedekt van « cream cheese » en versierd met ganache witte chocolade. 14 porties.

2 couches de délicieux carot cake avec raisins, noix et ananas, séparées et couvertes de cream cheese et décorées avec de la ganache de chocolat blanc. 14 parts.



16u/h 4°C

Caramel apple granny

ref: 281999 1 x 2,16 kg

Vers gesneden Granny Smiths op een bodem van zanddeeg met boter, afgewerkt met karamelsaus.

Voorgesneden, 14 porties.

Des pommes Granny Smith fraîchement coupées sur une pâte sablée au beurre, recouverte d'une sauce caramel toffee.

Prêtranché, 14 parts.

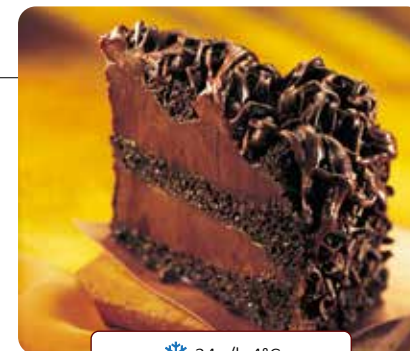
ref: 282006 1x2,83 kg

Een smeûige ganache met zwarte chocolade tussen twee lagen chocoladecake, bedekt met een lekkere chocoladesaus.

Voorgesneden, 14 porties.

Une onctueuse ganache au chocolat noir entre deux génoises au chocolat, le tout recouvert d'une délicieuse sauce au chocolat. Prétranché, 14 parts.

Choc'late lovin spoon cake



24u/h 4°C

ref: 282042 1x1,96 kg

Melk en witte chocolademousse met Oréo Cookie stukjes, bedekt met donkere chocolade stukjes.

14 porties.

Mousse de chocolat blanc et au lait, avec des morceaux d'Oréo cookie, recouvert de pépites de chocolat noir. 14 parts.

Oreo Cookie pie



5u/h 4°C

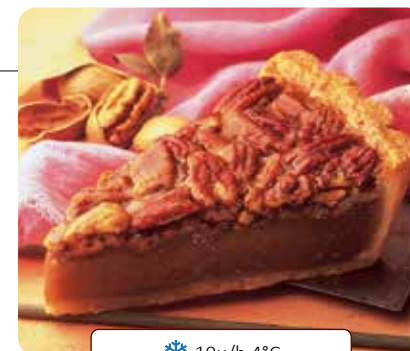
ref: 281993 1 x 1,79 kg

De traditionele taart met pecannoten en een vleugje Bourbon Kentucky.

Voorgesneden, 14 porties.

La traditionnelle tarte aux noix de pécan avec un soupçon de Bourbon Kentucky. Prétranché, 14 parts.

Bourbon street pecan pie



10u/h 4°C



Order online on www.ceges.be

American Cookies



60' 20°C

Salted caramel

ref: 282055 48 x 79 g

Cookie met boter, chocolade,
stukjes Bretzel en karamel

Versierd met zeezout en goudsuiker.

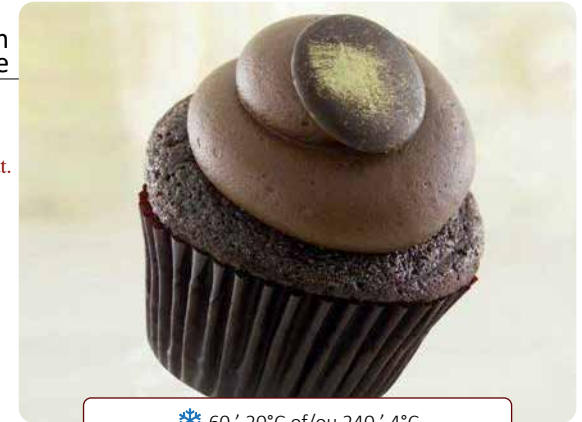
Cookie au beurre, chocolat blanc, morceaux de
Bretzel et caramel. Recouvert de sel à Bretzel et
de sucre doré.

ref: 282019 32 x 65 g

Chocolate on chocolate

Zuideamerikaanse en afrikaanse cacao,
met chocolade truffel en bedekt met chocolade.

Au cacao d'Amérique du Sud et d'Afrique fourré
d'une truffe chocolat et garni d'un glaçage chocolat.



60' 20°C of/ou 240' 4°C



60' 20°C

Sandy's amazing chocolate

ref: 282056 48 x 84 g

Cookie met bruine boter,
pure en melkchocolade uit Peru
Een intense smaak.

Cookie au beurre brun, au chocolat au lait et
noir Péruvien.
Un goût intense.

ref: 282022 32 x 63 g

Red velvet

Klassieke recept, dieprood, gevuld met chocolade
truffel en bedekt met butter-milk glaçage.

Recette classique, d'un rouge profond et fourré
d'une truffe chocolat et garni d'un glaçage butter-
milk.



60' 20°C of/ou 240' 4°C



Order online on www.ceges.be



Zoete verrines

Verrines sucrées

ref: 281870
Chocolat Noir/ Blanc
Ganache
Zwarte / Witte choco-
lade, Ganache



ref: 281868
Cheese Cake / Ananas
Chocolat Blanc
Cheese cake ananas /
witte chocolade



ref: 281887
Framboise / chocolat
blanc
Witte chocolade /
Framboos



ref: 281867
Cheese cake citron
sablé-coulis de goyave
Cheese cake citroen
zanddeeg-guave coulis



ref: 281872
Crèmeux coco /
Coulis mangue
Kokoscrème /
Mangocoulis



ref: 281862
Passion / Meringue
Passievucht / Meringue



ref: 281874
Fromage Blanc / Miel
/ Noix / Framboise
Kwark / Honing /
Noten / Framboos



ref: 281880
Passion / Meringue
Passievuchten /
Meringue



ref: 281876
Fromage Blanc / Fruits
des bois
kwark-bosvruchten



ref: 281879
Mascarpone /
Speculoos
Mascarpone /
Speculaas



ref: 281875
Fromage Blanc /
Pistache
kwark-pistache



ref: 281873
Crèmeux Vanille /
Caramel Salé
Vanillecrème /
Gezouten karamel



ref: 281878
Mascarpone /
Framboise
Mascarpone /
Framboos



ref: 281877
Mascarpone /
Café
Mascarpone /
Koffie



verre/glas
48pcs/st.
66 ml

plastic
40pcs/st.
66 ml

6u/h 4°C

ref: 281855
Chocolat Noir/ Praliné
Ganache
Zwarte chocolade /
praliné / Ganache



ref: 281835

16 crèmeux coco/mangue
16 chocolat blanc/chocolat noir/ganache
16 mascarpone framboise
16 Coco crèmeux/mango
16 Witte chocolade/pure chocolade/ganache
16 Mascarpone framboos



ROLPH & ROLPH

Mousse



Chocolademousse met
karamel gezouten boter
**Mousse chocolat
caramel beurre salé**

ref: 281840 30 x 160 ml

Tiramisu koffie
Tiramisu café

ref: 281842 30 x 160 ml

❄ 6u/h 4°C



Cheesecake frambroos
Cheesecake à la framboise

ref: 281850 30 x 160 ml

Mousse mango-passievruchten
Mousse mangue-passion

ref: 281841 30 x 160 ml

❄ 6u/h 4°C



Speculaasmousse
Mousse spéculoos

ref: 281925 60 x 36 g

Timbaal van artisanale speculaasmousse,
met stukken en granen van speculaas.
Timbale de mousse artisanale et onctueuse au spéculoos, avec
morceaux et garnie de brisure de spéculoos.

❄ 120' 4°C

Pure chocolademousse
Mousse chocolat fondant

ref: 281923 60 x 36 g

Timbaal van artisanale en zachte chocolademousse
fondant. Kan uit zijn vorm bevroren worden.
Timbale de mousse artisanale et onctueuse
au chocolat fondant. Peut être démoulée surgelée.



❄ 4u/h 4°C

Pure chocolademousse retail
Mousse chocolat fondant retail

ref: 281921 20 x 80 g

Verpakking retail met deksel.
Emballage retail avec couvercle.



❄ 4u/h 4°C

Zakje pure chocolademousse
**Poche de mousse chocolat
fondant**

ref: 280519 1 x 1,3 kg

Zakje met witte chocolademousse
**Poche de mousse chocolat
blanc**

ref: 280518 1 x 1,3 kg



❄ 4u/h 4°C



Gamma banketbakkerij

Ons assortiment bestaat uit een uitgebreide reeks producten die volgens de grootste banketbakkerstraditie worden vervaardigd en na het ontdooien hun perfect aspect bewaren. Elk product werd geselecteerd om de kwaliteit van zijn ingrediënten, maar ook om zijn verzorgde, prachtige presentatie.

Gamme pâtisserie

Notre assortiment se compose d'une large gamme de produits fabriqués dans la plus grande tradition pâtissière. Offrant une excellente tenue à la décongélation, chaque pièce a été sélectionnée pour la qualité de ses ingrédients, mais aussi pour sa présentation soignée et gourmande.

Individuele dessertjes

Entremets individuels



45'' 750W

Gebakje met vloeibare Valrhona chocolade
Coulant au chocolat Valrhona ref: 280079 20 x 130 g

Pure Valrhona-chocolade 70%,
eieren, suiker, boter, bloem.
GEBRUIKSTIPS: 1. een individueel gebakje nemen
2. de verpakking onmiddellijk verwijderen
3. opwarmen in traditionele of microgolfoven.
Chocolat noir 70% Valrhona,
oeufs entiers, sucre, beurre, farine.
CONSEILS D'UTILISATION: 1. sortir un individuel
2. retirer aussitôt l'emballage de cuisson
3. réchauffer au four traditionnel ou micro-ondes.



40'' 750W 12' 170°C

Chocolade pur boter moelleux
Moelleux chocolat pur beurre

ref: 161001 24 x 100 g



120' 4°C

Rumba ref: 280881 12 x 90 g ø 6,5 cm

Biscuit sacher, chocolademousse, chocolade glazuur.
Biscuit sacher, mousse chocolat, glaçage chocolat.

ref: 282115 24 x 70 g

Crac'choc

Knapperige praline, karamelganache, cacaokoekje, golf
van chocolade/karamelmousse.
Croustillant praliné; ganache caramel, biscuit cacao,
vague de mousse chocolat/caramel.



240' 4°C

Piramide van bittere chocolade met krokant
Pyramide de chocolat coeur croquant

ref: 281200 12 x 60 g

Chocolade génoise, chocolade crisp, chocolademousse.
Fluwelen cacaodecor.
Génoise chocolat, croustillant chocolat, mousse chocolat.
Décor velours cacao.



120' 4°C

ref: 280600 14 x 85 g ø 8 cm

krokant chocolade
croquant chocolat

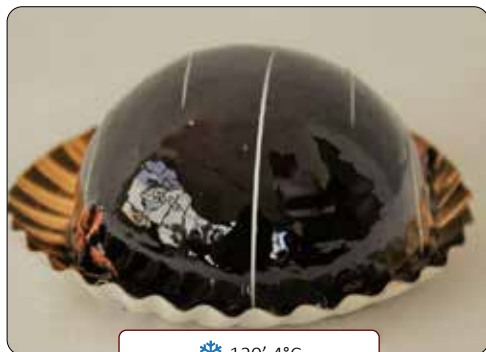
Chocoladebiscuit, krokantje van chocolade
en hazelnoten. Bedekt met chocoladefluweel.
Biscuits chocolat recouvert d'un croustillant chocolat
noisette et d'une mousse au chocolat. Finition velours
chocolat.



120' 4°C

Individuele dessertjes

Entremets individuels

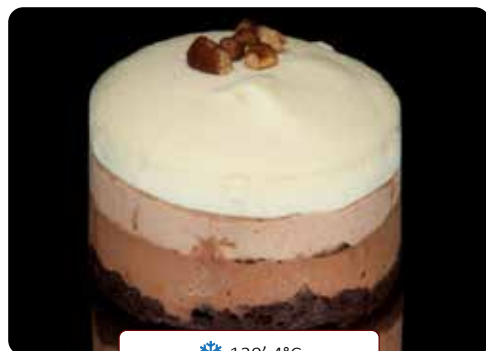


120' 4°C

Bol 3 chocolade
Dôme 3 chocolat

ref: 280870 12 x 80 g

Chocoladebiscuit, donkere chocolademousse, melkchocolademousse, witte chocolademousse, pure chocoladeglazuur.
Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc, glaçage chocolat noir.



120' 4°C

Chocolade symfonie
Symphonie de chocolat

ref: 280098 20 x 78 g

Chocolade biscuit, chocolade siroop, Valrhona donkere chocolademousse, Valrhona melkchocolademousse, Valrhona witte chocolademousse, gehakte walnoot decoratie.
Biscuit chocolat, sirop chocolat, mousse chocolat noir Valrhona, mousse chocolat au lait Valrhona, mousse chocolat blanc Valrhona, décor noix hachées.



120' 4°C

Délice

ref: 280869 12 x 90 g Ø 6,8 cm

Chocoladebiscuit, melkchocolademousse, fondantchocolade, fluwelen decoratie en pure chocoladeglazuur.
Biscuit génoise chocolat, mousse chocolat au lait, chocolat fondant, décor velour et glaçage chocolat noir.

ref: 280871 12 x 70 g

Dôme chocolat velours

Bretoense zanddeeg, ganache met truffels, chocolademousse. Matte afwerking.
Sablé Breton, ganache truffée, mousse au chocolat. Finition velours.



120' 4°C

ref: 280099 27 x 85 g

Traviata

Joconde biscuit met koffiesiroop, koffiebitercrème en chocoladeganache, gedecoreerd met mascarponemousse-koepels met cacaofluweel.
Biscuit joconde ponché au sirop café, crème au beurre café et ganache chocolat, décor: dômes de mousse mascarpone avec velours cacao.



240' 4°C

ref: 030211 9 x 90 g

Sacher

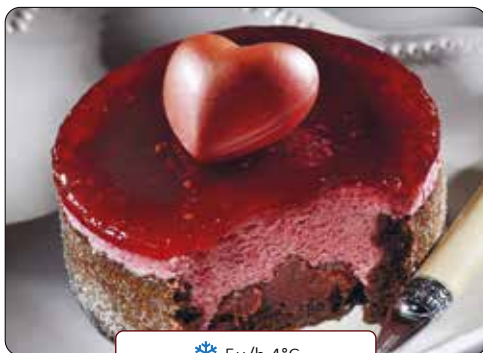
Het typische Weense dessert. Cacaocake gevuld met abrikozenjam. Bedekt met pure chocolade.
Le dessert typique viennois. Sponge cake au cacao fourré de confiture d'abricot. Nappé de chocolat noir.



240' 4°C

Individuele dessertjes

Entremets individuels



5u/h 4°C

Framboos chocolade
Framboise chocolat

ref: 280609 16 x 100 g

Cacao biscuit, frambozenmousse, ganache met melkchocolade. Afwerking frambozen.
Biscuit cacao, mousse framboise, ganache chocolat au lait. Finition framboise pépins.

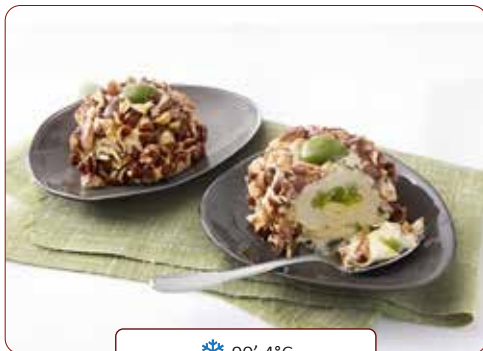


5u/h 4°C

Ananas citroen kokos
Ananas citron coco

ref: 280532 16 x 100 g Ø 8 cm

Joconde biscuit met kokos, passievruchten cremeux, ananas stukjes, kokos bavaroise, limoen mousse. Gele glazuur
Biscuit Joconde coco, crèmeux passion, dés d'ananas, bavaroise coco, mousse citron vert. Glaçage jaune lissé sur décor labyrinthe



90' 4°C

Krokant met pistache
Croquant Pistache

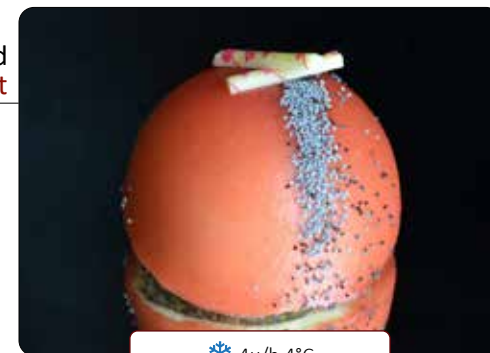
ref: 030094 9 x 95 g

Pistachegriesmeel met een hart van pistachenoten en gekarameliseerde amandelen.
Semifreddo aux pistache avec coeur de pistaches recouvert d'amandes caramélisées.

Bol framboos maanzaad
Dôme framboise pavot

ref: 280083 16 x 93 g

Amandel en maanzaad dacquoise, frambozen inzet, vanille bavaroise met maanzaad glazuur.
Dacquoise amande pavot, insert framboise, bavaroise vanille glaçage et graines de pavot.

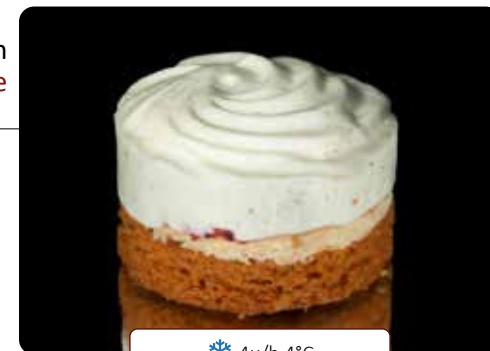


4u/h 4°C

Zandkoekjes met platte kaas en frambozen
Sablé au fromage blanc et framboise

ref: 280097 20 x 70 g

Bretons zandkoekje met fleur de sel, framboos, mousse van platte blanc met vanille uit Madagaskar.
Sablé breton à la fleur de sel, framboise, mousse au fromage blanc à la vanille de Madagascar.



4u/h 4°C

Délice Ricotta Peer
Délice Ricotta poire

ref: 030106 6 x 95 g

Ricottacrème met stukjes peer tussen 2 zachte hazelnootkoekjes. Versierd met poedersuiker.
Crème de Ricotta avec morceaux de poires entre 2 cookies moelleux à la noisette. Décor : sucre en poudre.



90' 4°C

Individuele dessertjes

Entremets individuels



5u/h 4°C

Exotic met witte chocolade

Exotique au chocolat blanc ref: 280580 16 x 95 g Ø 8 cm

Amandel biscuit, bavaois witte chocolade, exotisch crèmeux. Afwerking: gele glazuur en versierd met fruit.
Biscuit amandes, bavaoise au chocolat blanc, crèmeux exotique. Finition: glaçage jaune et fruits.



5u/h 4°C

Framboos en platte kaas

Framboise et mousse fromage blanc

ref: 280610 16 x 95 g Ø 8 cm

Joconde biscuit met amandelen, platte kaas mousse met frambozen, frambozenpitglazuur, frambozen en witte chocolade..
Biscuit Joconde au amandes, mousse de fromage blanc aux framboises, glaçage au pépins framboise, framboise et chocolat blanc.



5u/h 4°C

Dessert met kastanjes

Individuel aux marrons

ref: 280601 16 x 95 g

Joconde biscuit, flinterdunne flensjes, kastanje crèmeux, pecannoten krokant, kastanjemousse. Witte chocolade afwerking.
Biscuit joconde, crêpes dentelle, crèmeux marron, croquant noix de pécan et mousse de marrons. Finition au chocolat blanc.

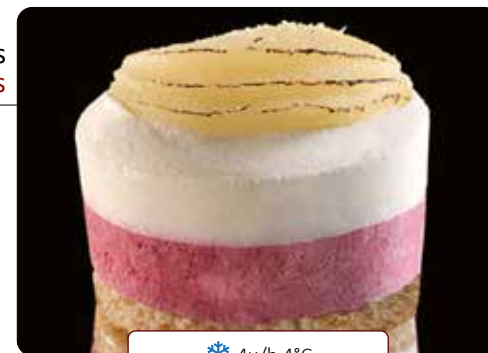
ref: 280076 20 x 90 g

Peer zwarte bes

Poire cassis

Gekruide vanillebiscuitje, siroop van peer en specerijen, mousse van zwarte bessen, mousse van peer en quarte épices, garnering: gesneden peer.

Biscuit vanille aux épices, sirop de poire et épices, mousse cassis, mousse poire aux quarte épices, décor: émincé de poire.



4u/h 4°C

Bol passievruchten frambozen

Dôme passion framboise

ref: 280872 12 x 70 g

Bretonse zanddeeg, frambozen coulis, passievruchtenmousse.
Sablé Breton, coulis framboises, mousse passion.



2u/h 4°C

Peren karamel

Poire caramel

ref: 280614 16 x 95 g

Amandel biscuit, bavaois met karamel en stukjes peren. Mokka glazuur, stukjes peren en chocolade.

Biscuit amandes, bavaoise caramel et dés de poires. Glaçage café, dés de poires et éventail chocolat.



5u/h 4°C

De klassieken

Les classiques



3u/h 4°C

Merveilleux

ref: 280878 12 x 90 g

Lichte meringue, slagroom en hagelslag.
Meringue légère, crème fouettée, copeaux de chocolat.



4u/h 4°C

Misérable

ref: 280879 12 x 70 g Ø 7 cm

Twée lagen amandelbiscuit, luchtige botercrème
Deux Couches de biscuit aux amandes, crème légère au
beurre



4u/h 4°C

Javanais

ref: 280876 15 x 75 g

4 lagen.
4 couches.

ref: 281318 22 x 90 g

Heerlijk soezendeeg versierd met een zachte
gepralineerd boterroom.
Une délicieuse pâte à choux garnie d'une onctueuse
crème au beurre pralinée.

Paris Brest



2u/h 4°C

Baba met rum Baba au rhum

ref: 280858 12 x 200 g

Met rum pipet
Avec pipette de rhum



2u/h 4°C

Mokkagebakje Moka café

ref: 280650 12 x 90 g



4u/h 4°C

Soufflés

Smaken van Italië Saveurs d'Italie



Witte chocolade soufflé
Soufflé chocolat blanc

ref: 030167 12 x 100g

Zachte witte chocoladesoufflé met een vloeïend hart van witte chocolade.

Soufflé moelleux au chocolat blanc avec un coeur coulant au chocolat blanc.

4' 180°C 50'' 800W

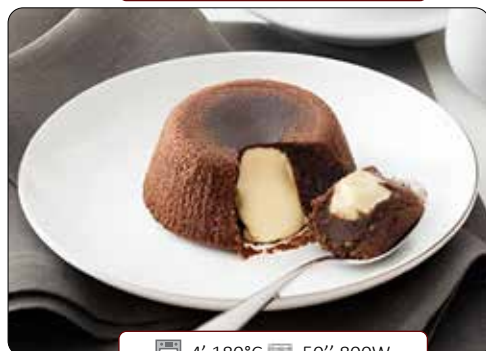


Chocolade soufflé
Soufflé chocolat

ref: 030015 12 x 100g

Zachte chocoladesoufflé met een chocoladehart. Soufflé moelleux au chocolat avec un coeur coulant au chocolat.

4' 180°C 50'' 800W



Black & white chocolade soufflé
Soufflé chocolat black & white

ref: 030238 12x100g

Zachte soufflé van pure chocolade met een vloeïende kern van witte chocolade.

Soufflé moelleux au chocolat noir avec un coeur coulant au chocolat blanc.

4' 180°C 50'' 800W

Cannolo Ricota sinnaappel
Cannolo Ricotta orange

ref: 120017 10 x 120g

Galette gevuld met Ricottacrème met chocoladeschaafsel en gekonfijte sinaasappel.

Galette fourrée de crème Ricotta avec copeaux de chocolat et orange confite.



90' 4°C

ref: 030102 12 x 100g

Cassatina

Siciliaans dessert, biscuitgebak en Ricottacrème.
Decor: gekonfijt fruit

Dessert sicilien, sponge cake et crème de Ricotta.
Décor : fruit confit



90' 4°C

ref: 030204 10 x 110g

Tiramisu Monoporzione



90' 4°C

Eclairs

Les éclairs



❄️ 12u/h 4°C

Éclair chocolat
Éclair chocolat

ref: 281510 48 x 105 g

Met klassieke banketbakkersroom.
Crème pâtissière à chaud.



❄️ 8u/h 4°C

Éclair café mokka

ref: 280572 14 x 120 g

Gevuld crème koffie.
Fourré crème café.

Individual cheesecakes



❄️ 8u/h 4°C

Cheesecake bosbes
Cheesecake myrtille

ref: 281127 12 x 85 g Ø 6 cm

Individuele roomkaascake met bosbessen op een
zandkoekjesrumble.
Gâteau au fromage frais individuel avec des myrtilles sur
un crumble sablé.



❄️ 8u/h 4°C

Classic cheesecake

ref: 281117 12 x 85 g Ø 6 cm

Individuele roomkaascake op knapperig zandkoekje
Gâteau individuel au fromage frais sur un sablé
croustillant.

Dessert suggesties

Idées dessert



30' 20°C of/ou 60' 4°C

Slagroomsoesjes (35%)
Profiteroles crème fraîche (35%)

ref: 281243 160 x 12.5 g

Slagroomsoesjes.
Choux Chantilly.

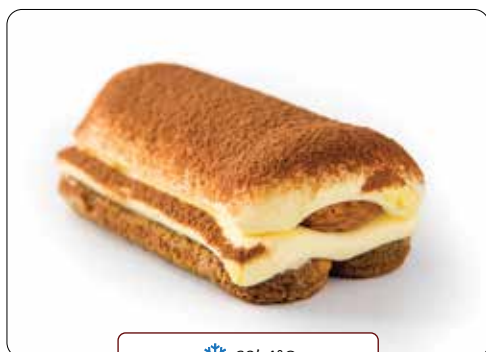
ref: 281111 48 x 125 g

Apfelstrudel

63% appels, rozijnen en kaneel
63% de pommes, raisins et cannelle



6u/h 4°C 6' 180°C



60' 4°C

Tiramisu portion

ref: 280980 9 x 110 g

ref: 030164 8 x 112 g

Gedrenkt in siroop met rumaroma.
Imbibé de sirop aromatisé au rhum.

Rum baba «Bouchon »
Baba au rhum "Bouchon"



90' 4°C



180' 4°C

Crème brûlée

ref: 280970 20 x 120 g ø 12 cm

Crème brûlée met echte vanillebonen, in een terracotta
schaaltje.
Crème brûlée aux vrais gousses de vanille, dans un ramequin
en terre cuite.

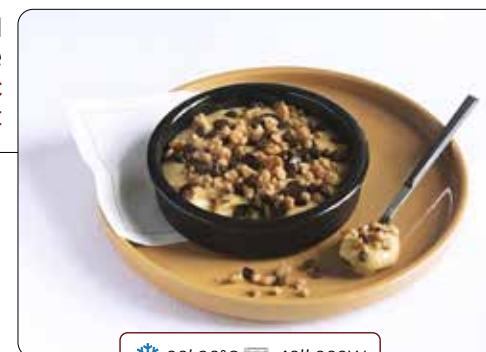
Crème van gezouten boterkaramel
met chocolade

Crème caramel beurre salé avec
chocolat

ref: 030295 8 x 125g

Een gezouten boterkaramel en chocoladecrème. Decor:
Chocolade chips en boter zandkoekjes crumble (kan warm
gegeten worden)

Une crème caramel au beurre salé avec une crème chocolat.
Décor : Pépites de chocolat et crumble de sablé au beurre
(peut être mangé chaud)



90' 20°C 40'' 900W

Dessertglazen

Verrines desserts

in glas

en verre



**Citroen
Citron**

ref:030290 12 x 100g

Sorento citroencakebodem, vanillecrème en Sorento citroensaus.
Versiering met pistache.
Base de génoise imbibée de citron de Sorento, crème vanille et sauce au citron de Sorento.
Décor Pistache

120' 4°C



**Kersen Amarena
Cerises Amarena**

ref:030288 12 x 110g

Cacaocake, vanillecrème met chocoladeschaafsel.
Decor: kersen en kersencoulis.
Génoise cacao, crème vanille avec copeaux de chocolat. Décor : cerises et coulis de cerises.

120' 4°C



**Crème brûlée met wilde bessen
Crème brûlée avec
fruits des bois**

ref:030285 12 x 120g

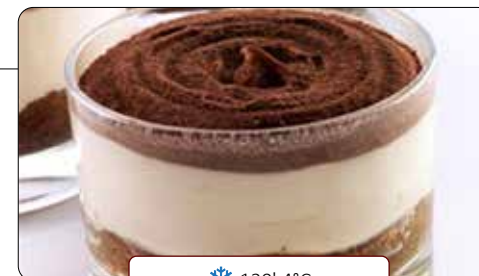
Crème brûlée en frambozencoulis, afgemaakt met wilde bessen en karamelsaus.
Crème brûlée et coulis de framboises, garni de fruits des bois et de sauce caramel.

120' 4°C

ref:030287 12 x 100g

Tiramisu

Koffievlaaibodem, mascarponecrème.
Cacaodecor.
Base de génoise au café, crème au Mascarpone.
Décor cacao.



120' 4°C

ref:030289 12 x 100g

Mascarpone

Chocoladesaus, mascarponecrème. Decor: chocoladekrullen en gemalen amarettokoekjes.
Sauce chocolat, crème mascarpone.
Décor : boucles de chocolat et écrasé de biscuits à l'Amaretto



120' 4°C

ref:030291 12 x 95g

**Amandelen en Amaretto
Amandes et Amaretto**

Bodem van biscuit, mascarponecrème. Versierd met stukjes amarettokoekje en geroosterde amandelschilfers.
Base de génoise, crème mascarpone.
Décor : morceaux de biscuits à l' amaretto et amandes effilées grillées



120' 4°C

ref:030283 12x110g

**Romige 3 chocolade
Crèmeux 3 chocolats**

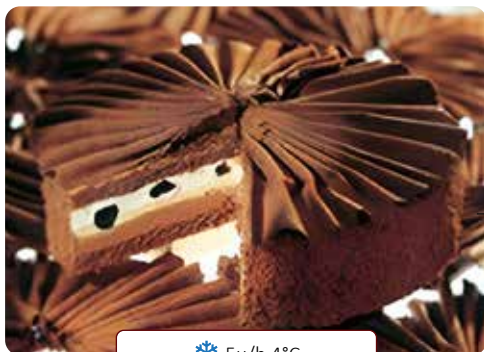
Trilogie van witte, pure en melkchocoladecrèmes met een rijke crunchlaag.
Trilogie de crème chocolat, blanc, noir, lait avec une riche couche de croustillant.



120' 4°C

Om te delen

A partager

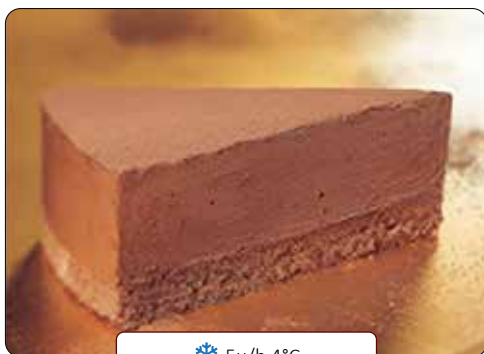


5u/h 4°C

Voorgesneden Zwarte woud
Forêt noire prédécoupé
 ref: 030131 1x1150g (12 porties/parts)

Zwarte woud
Forêt noire ref: 030008 1 x 1400g ø 24 cm (16 porties/parts)

Cacaocake, vanillecrème met kersen. Decor :
 chocoladeschaafsel.
 Génoise cacao, crème vanille avec cerises. Décor :
 copeaux de chocolat.



5u/h 4°C

Voorgesneden chocolade mousse
Mousse chocolat prédécoupé
 ref: 030036 1 x 1400g ø 24 cm (12 porties/parts)

Cacaospongecake, chocolademousse met cacaodecor.
 Génoise cacao, mousse chocolat décor cacao.



5u/h 4°C

Cheesecake Ricotta ref: 030037 1 x 1200g ø 25 cm

Krokant boterkoekje, Ricottacrème en fromage blanc.
 Biscuit au beurre croustillant,
 crème de Ricotta et fromage blanc.

Voorgesneden american cheesecake
Cheesecake américain prédécoupé
 ref: 030160 1x2130g (16 porties/parts)



5u/h 4°C

ref: 280882 1 x 500 g ø 14 cm **Rumba 4 pers.**

Génoise biscuit cacao, melkchocolademousse,
 chocoladefondant afwerking
 Biscuit génoise cacao, mousse chocolat au lait,
 finition: chocolat fondant



4u/h 4°C

ref: 280874 1 x 400 g ø 14 cm **Framboisier 4 pers.**

Génoise biscuit, vanillemousse, frambozenmousse.
 Biscuit génoise, mousse vanille, mousse fram-
 boise.



4u/h 4°C

Om te delen

A partager

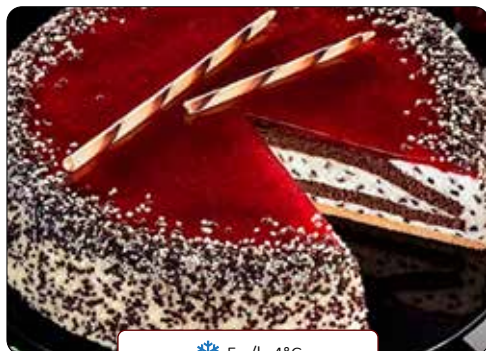


4u/h 4°C

Marsepein gebak Gâteau marsepain

ref:210944 1x 1250g ø 26cm

Sponscake, amandelcrème en chocoladestukjes. bedekt met marsepein
Génoise, crème d'amandes et morceaux de chocolat.
recouvert de marsepain



5u/h 4°C

Kersen stracciatella gebak Gâteau cerises stracciatella

ref:210943 1x1400g ø 26cm

Biscuit, lichte vanillecrème met krokante stukjes
chocolade. Kersenspiegel
Biscuit, crème légère vanille avec morceaux de chocolat
croquant. Finition miroir aux cerises



3u/h 4°C

Chocolade mousse gebak Gâteau mousse au chocolat

ref:210942 1 x 1200g ø 26cm

Biscuitbodem, donkere, witte en melkchocolademousse.
Glazuur van pure chocolade.
Base de biscuit, mousse au chocolat noir, blanc et au lait.
Glaçage au chocolat noir.

Appel & notencake Cake aux pommes et noix

ref:210910 1x 1100g ø 26cm

Verse appels, gehakte amandelen en gekarameliseerde
walnoten
Pommes fraîches, amandes rappées et noix caramélisées



5u/h 4°C



5u/h 4°C

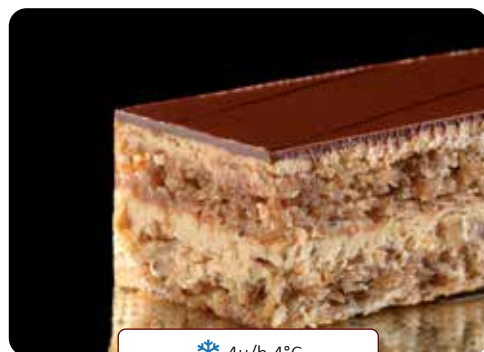
ref:210917 1 x 1000g ø 26cm

Sacher torte

Chocoladecake met abrikozenjam en pure chocoladeglazuur.
Sponge cake chocolat, confiture d'abricots et glaçage chocolat noir.

Lange banden prestige

Entremets longueur prestige



Brésilienne

ref: 280086 3 x 600 g

Amandelbiscuit, mokka, boterroom, gekarameliseerde noten, geglaceerd met melkchocolade.
Dacquoise aux amandes-noix, crème au beurre café, noix caramélisées, glaçage chocolat au lait.

4u/h 4°C

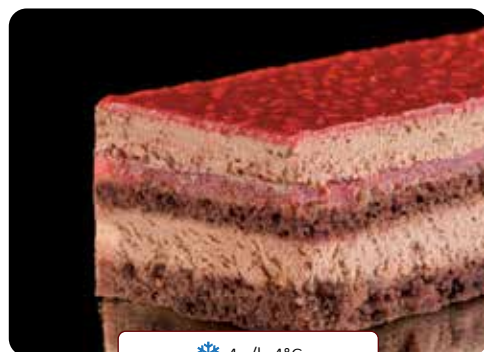


Exotique

ref: 280090 3 x 600 g

Vanille biscuit, kokosnoot, passie-mango mousse, vanille siroop, geglaceerd met passie-mango en passie vruchten.
Biscuit vanille-noix de coco, mousse passion-mangue, sirop vanillé, glaçage passion-mangue et fruits de la passion.

4u/h 4°C



Chocolade framboos
Chocolat framboise

ref: 280087 3 x 630 g

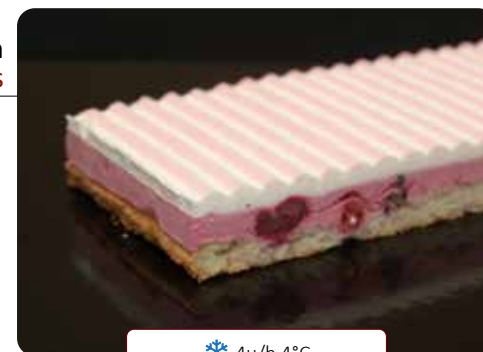
Chocolade biscuit, chocolade mousse (Valrhona) frambozen siroop, frambozen gelei, geglaceerd met frambozen.
Biscuit chocolat, mousse chocolat noir Valrhona, sirop framboise, gelée de framboise pépins, glaçage framboise pépin.

4u/h 4°C

Delice rode vruchten
Délice fruits rouges

ref: 280089 3 x 630 g

Amandel dacquoise, framboosmousse met rode vruchten stuken, kokosmousse. Afwerking : chocolade rode velours.
Base de dacquoise, amande suivi d'une mousse framboise avec assorti de fruits rouges, mousse à la noix de coco et finition chocolat velours rouge.



4u/h 4°C

ref: 280093 3 x 630 g

Opéra

Joconde biscuit gedrenkt in koffie-siroop en gevuld met mokka boterroom . Afgewerkt met donkere chocolade ganache.
Biscuit joconde chabloné, crème au beurre café, ganache chocolat, sirop de café, glaçage pâte à glacer chocolat noir.



4u/h 4°C

ref: 280094 3 x 717 g

Peer karamel
Poire caramel

Lange band (4 lagen) met chocolade biscuit en karamel mousse, peer stukjes en genappeerd met karamel
Superposition alternée de biscuit chocolat ponché au sirop vanille et de mousse caramel, dés de poire, glaçage caramel



4u/h 4°C

Lange banden

Entremets longueur



❄ 4u/h 4°C

Javanais

ref: 281233 1 x 620 g

Laagjes amandelbiscuit, tussenin mokkaboterroom (100% boter). Afwerking: chocolade.
5 couches de biscuit d'amandes, crème au beurre moka (100% beurre). Finition chocolat.

ref: 282162 1 x 805 g

Tout Chocolat

Chocolade biscuit, pure chocolade crisp, pure chocolademousse. cacaofluwelen decor Sponge cake chocolat.
Croustillant chocolat noir, mousse chocolat noir. décor cacao velvet.



❄ 6u/h 4°C



❄ 4u/h 4°C

Misérable

ref: 281234 1 x 650 g

2 Lagen amandelbiscuit, vanilleboterroom. Versierd: suiker.
2 couches de biscuit d'amandes, crème pure beurre à la vanille. Décor sucre.

ref: 281187 3x 450 g

Aardbeien - frambozen Fraises framboises

Witte génoise met kirschpunch, aardbeien - en frambozenmousse, glaçage aardbei en zwarte bessen.
Génoise blanche punchée kirsch, mousse fraise et framboise, glaçage fraise-cassis.



❄ 4u/h 4°C



❄ 4u/h 4°C

Spéculoos

ref: 281235 1 x 650 g

Krokante bodem met 2 laagjes speculaasmousse en 1 laagje biscuit. Versierd: speculaasstukjes.
Sur un fond croquant, superposition de 2 couches de mousse spéculoos et d'une couche de biscuit. Décor brisure de spéculoos.

ref: 281189 3 x 810 g

Mango passievruchten Mangue passion

Amandel biscuit, gekruide konfijt van mango en passievruchten, mango stukjes en rode bessen, witte génoise, mascarpone mousse.
Biscuit amande chabloné blanc, confit de mangue épicée et passion, morceaux de mangue et de groseilles, génoise blanche, mousse de mascarpone.



❄ 4u/h 4°C

Lange banden

Entremets longueur



4u/h 4°C

Tiramisu rustica

ref: 030007 1 x 1000 g

Zachte cake gedrenkt in koffie en een sabayoncrème.
génoise moelleuse imbibée de café et une crème sabayon.

ref: 281185 3 x 700 g

Feuillantine

Biscuit, krakeling met hazelnoot, chocolademousse, afwerking met praligrain en chocoladefluweel.
Biscuit, craquelin noisette, mousse au chocolat, finition praligrain et velours chocolat.



4u/h 4°C



4u/h 4°C

Tiramisu

ref: 281192 3 x 730 g

Bavaroise met mascarpone op biscuit doordrenkt met koffie en rum, afwerking: cacao-poeder.
Bavaroise au mascarpone sur un biscuit imbibé café et rhum, finition cacao poudre.

ref: 282161 3 x 800 g

3 Chocolade Croustillant Croustillant 3 chocolats

Sponscake, pure chocolade krokant, witte chocolademousse, melkchocolademousse.
Fluwelen cacao-afwerking.
Sponge cake, croustillant chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait. Finition velvet cacao.



4u/h 4°C



4u/h 4°C

Tiramisu Savoirdi

ref: 030280 3 x 1050 g

Het origineel. Mascarponecrème en 2 lagen in koffie gedrenkte Boudoir-koekjes.
L'original. Crème mascarpone et 2 couches de biscuit Boudoirs imbibés de café.

ref: 281183 3 x 750 g

Siciliaans citrusdessert Citron de Sicile

Citroen dacquoise biscuit, witte chocolade krokant, citroencrème, amandelbiscuit, mascarpone mousse met citroensap, citroenglazuur en citroenschil.
Biscuit dacquoise citron, croquant chocolat blanc, crème de citron de Sicile, biscuit d'amande, mousse mascarpone au jus de citron de Sicile, nappage citron et zeste de citron.



4u/h 4°C

Banden half kader

Entremets demi-cadre



12u/h 4°C

Chocolade karamel Chocolat caramel

ref: 280564 1 x 2,9 kg

Cacao joconde biscuit, krokante amandel, romige karamel, pure chocolade bavaroise, chocolade glazuur.
Biscuit joconde cacao, croquant amande, crémeux caramel, bavaroise chocolat noir, glaçage chocolat.

ref: 281169 1 x 1,5 kg

Exotiqua

Chocoladegénoise, bedekt met mousse van passievruchten en mango, met daarop chocoladegénoise met kirschsiroop en een mousse van passievruchten en mango. Versierd laagje mango en passievruchten en geroosterde kokosnootschilfers.
Génoise chocolat garnie de mousse passion mangue recouverte d'une génoise chocolat punchée sirop kirsch et d'une mousse passion mangue.
Finition décor peigné droit nappage mangue passion et filaments de coco grillés.



12u/h 4°C



12u/h 4°C

Framboos Framboisier sur lit de framboises

ref: 281171 1 x 2 kg

Amandel-hazelnoot dacquoise biscuit, frambozenmoes, romige vanillecrème, hele frambozen.
Afwerking : framboos topping.
Biscuit dacquoise amande-noisette, compotée de framboises, crème onctueuse parfumée à la vanille, framboises entières. Finition nappage framboise.

ref: 280563 1 x 2,65 kg

Chocolade sinaasappel Chocolat orange

Cacao biscuit, pure chocolade crèmeux, sinaasappelmarmelade, pure chocolademousse, bittere sinaasappelmousse, oranje glazuur.
Biscuit cacao, crèmeux chocolat noir, marmelade d'orange, bavaroise chocolat noir, mousse oranges amères. Glaçage orange.



12u/h 4°C

Dessertplateaus

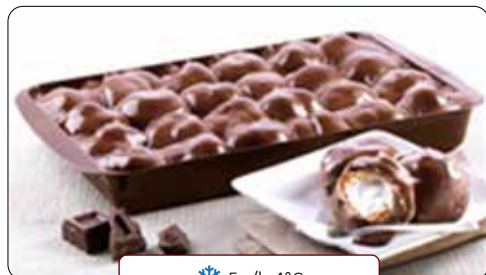
Desserts en plateau



5u/h 4°C

Tiramisu

ref:030006 1 x 1000g



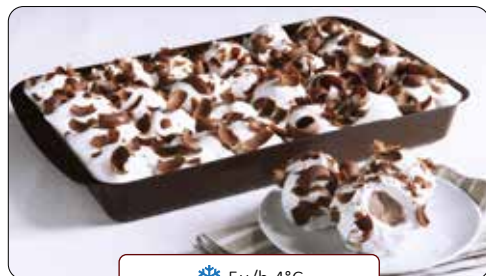
5u/h 4°C

Chocolade profiterols
Profiteroles chocolat

ref:030005 1 x 1100g

24 soezen gevuld met vanillecrème en bedekt met chocoladecrème.

24 choux fourrés de crème vanille et couvert de crème au chocolat.



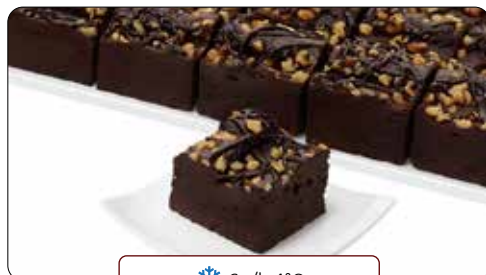
5u/h 4°C

Witte profiterols
Profiteroles blancs

ref:030117 1 x 1100g

24 soezendeeggebakjes gevuld met chocoladecrème en bedekt met vanillecrème en chocoladeschaafsel.

24 choux fourrés de crème chocolat et couvert de crème vanille, copeaux de chocolat.



6u/h 4°C

Brownies gebak
Gâteau brownie

ref:212754 48 x 42g (4.6 x 4.7cm)

Donkere chocolade brownie met ganache.
Decor: gehakte walnoten en pure chocolade drizzle

Brownie au chocolat noir avec ganache.
Décor : noix hachées et filet de chocolat noir

Desserts in porties

Desserts portionnés

Citroen-limoen
Citron-limon

ref:212738 24 x 45g (4.8x4.8cm)

Zachte biscuit, citroenmousse, citroen- en limoencoulis.

Génoise moelleuse, mousse citron, coulis citron et limon.



11u/h 4°C

Aardbeien & yoghurt
Fraise et yaourt

ref:212741 24 x 56g (4.8x4.8cm)

Zachte cake, yoghurtroom, aardbeien 37%, aardbeiglazuur

Génoise moelleuse, crème au yaourt, fraise 37%, glaçage fraise



10u/h 4°C

Mango en room
Mangue et crème

ref:212742 24 x 45g (4.8x4.8cm)

Zachte cake, verse room, mango 18% en perzik 15%, glazuur

Génoise moelleuse, crème fraîche, mangue 18% et peche 15%, glaçage



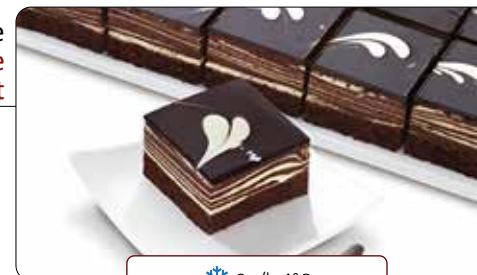
10u/h 4°C

Chocolade mousse
Mousse Chocolat

ref:212740 24 x 42g (4.8x4.8cm)

Cacao biscuit, donkere en witte chocolademousse.

Génoise cacao, mousse chocolat noir et blanc.



9u/h 4°C

Individuele taartjes

Tartelettes individuelles



4u/h 4°C 10' 180°C

Taartje tatin prestige met appels

Tatin aux pommes prestige ref: 280240 9 x 130 g ø 8cm

Traditioneel recept van de zusters Tatin, met verse boter, met 58% verse appels van Lozère.

Recette traditionnelle des sœurs Tatin, au beurre frais, avec 58% de pommes fraîches de Lozère.



4u/h 4°C 12' 180°C 2' 600W

Tatin met appels

Tatin aux pommes ref: 210607 10 x 120 g ø 10cm

Gekarameliseerde appelsstukjes op bodem van bladerdeeg.
Morceaux de pommes caramélisées sur fond de feuilletage.

Citroentaartje prestige

ref: 280885 12 x 85 g ø 8cm

Zanddeeg met boter, citroen cremeux.

Sablé au beurre, crèmeux citron.



4u/h 4°C

Citroentaartje met meringue

Tartelette citron meringuée prestige

ref: 280884 12 x 85 g ø 8cm

Zanddeeg met boter, citroen cremeux, lichte meringue, dekor: limoenschil.

Sablé au beurre, crèmeux citron, meringue légère, décor zeste de limon.



4u/h 4°C

Frambozentaartje met meringue

Tartelette framboise meringuée prestige

ref: 280888 12 x 85 g ø 8cm

Zanddeeg met boter, framboos cremeux, lichte meringue, dekor: kokos.

Sablé au beurre, crèmeux framboise, meringue légère, décor coco rosé.



4u/h 4°C

Individuele taartjes

Tartelettes individuelles

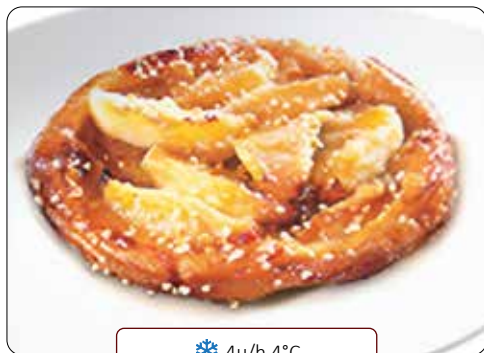


4u/h 4°C

Fijn appeltaartje
Fine pomme

ref: 281205 16 x 105 g ø 10,5cm

Bladerdeeg, appels in biter en suiker gerold,
afwerking: abrikozen en gepofte rijst.
Pâte feuilletée, pommes roulées dans du beurre
et du sucre, nappage abricot. Décor: riz soufflé.



4u/h 4°C

Fijne appeltaartje maxi
Tartelette fine pomme maxi

ref: 090074 12x170g ø 13,5cm

Bladerdeeg, appels in biter en suiker gerold,
afwerking: abrikozen en gepofte rijst.
Pâte feuilletée, pommes roulées dans du beurre
et du sucre, nappage abricot. Décor: riz soufflé.



4u/h 4°C

Taartje fijne peer
Tartelette fine poire

ref: 280886 16 x 100 g

Bladerdeeg en frangipane, peren en nappage abrikoos.
Pâte feuilletée et crème frangipane,
poires, nappage abricot.

ref: 280887 12 x 110 g ø 8cm

Frambozentaartje
Tartelette framboise

Zanddeeg met hazelnoten, banketbakkersroom,
frambozen.

Sablé noisettes, crème pâtissière, framboises.



4u/h 4°C

ref: 280889 12 x 110 g ø 8cm

Bosvruchtentaartje
Tartelette fruits des bois

Zanddeeg met hazelnoten, banketbakkersroom,
bosvruchten.

Sablé noisettes, crème pâtissière, fruits des bois.



4u/h 4°C

ref: 280892 12 x 90 g ø 8cm

Appel rabarber
Pomme rhubarbe



4u/h 4°C

Individuele taartjes

Tartelettes individuelles



Pastel de Nata

ref: 281749 100 x 65 g ø 7,2cm

Pure roomboter zandkoekjesbodem gevuld met Zwitserse room (vanille custard en slagroom)
Fond sablé pur beurre farci de crème Suisse (crème pâtissière vanille et crème fouettée)

❄️ 20' 20°C 📅 12' 220°C

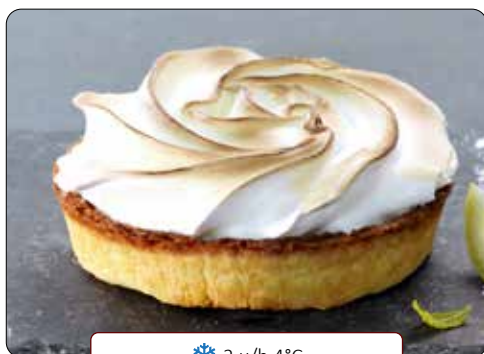


Frambozen kruimeltaartje
Tartelette crumble framboise

ref: 281138 28 x 105 g ø 8,2 cm

Puur roomboter zanddeeg, 4/4 cake, frambozencoulis, frambozen en crumble.
Pâte sablé pur beurre, gâteau 4/4, coulis de framboises, framboises et crumble.

❄️ 3 u/h 4°C of/ou ❄️ 60' 20°C



Citroen schuimtaart
Tartelette citron meringuée

ref: 154516 18 x 130g ø 10cm

❄️ 2 u/h 4°C

Chocoladetaartje
Tartelette chocolat

ref: 280883 12 x 90 g ø 8cm

Zanddeeg met hazelnoten, chocolade ganache.
Sablé noisettes, ganache 3 chocolats.



❄️ 4 u/h 4°C

Appeltaartje met karamel
Tartelette pommes caramel

ref: 280891 12 x 90 g ø 8cm

Zanddeeg met hazelnoten, stukjes appels, vanillecrème, karamel.
Sablé noisettes, crème vanille, dés de pommes, caramel.



❄️ 4 u/h 4°C

Pecannoten taartje
Tartelette noix pécan

ref: 281549 45 x 85 g ø 8,5cm



❄️ 4 u/h 4°C

Individuele taartjes

Tartelettes individuelles



Rijsttaartje
Tartelette riz

ref: 281096 36 x 120 g Ø 10 cm

❄️ 10 u/h 4°C



Taartje frangipane
Tartelette frangipane

ref: 281099 24 x 100 g Ø 10 cm

❄️ 3 u/h 4°C



Bresiliennetaartje
Tartelette brésilienne

ref: 281097 36 x 125 g Ø 10 cm

❄️ 10 u/h 4°C

ref: 281236 24 x 70 g

Tompoes
Millefeuille pâtissier

Afwisseling van bladerdeeg en banketbakkersroom.
Afwerking wit fondant.
Alternance de Pâte feuilletée et crème pâtissière.
Finition fondant blanc.



❄️ 90' 20°C of/ou 150' 4°C

ref: 281068 24 x 115 g

Berlijnse bol
Boule de Berlin

Met klassiek banketbakkersroom.
A la crème pâtissière à chaud.



❄️ 2 u/h 4°C

ref: 281100 24 x 115 g

Mattentaartje
Tartelette mattons



❄️ 10 u/h 4°C

Mini taartjes

Mini tartelettes



3 u/h 4°C

Mini taartjes belgo belges

Mini tartelettes belgo belges

Mini mattentaartjes ref: 281080 - 40 x 40g
 Mini rijsttaartjes ref: 281081 - 40 x 40g
 Mini frangipanetaartjes ref: 281079 - 40 x 40g
 Mini tartelettes matton ref: 281080 - 40 x 40g
 Mini tartelettes riz ref: 281081 - 40 x 40g
 Mini tartelettes frangipane ref: 281079 - 40 x 40g

Mini kriekentaartje

Mini tartelette aux cerises

ref: 281076 40 x 40 g

Mini bresiliennetaartje

Mini tartelette brésilienne

ref: 281078 40 x 55 g

Mini appeltaartje

Mini tartelettes aux pommes

ref: 281077 40 x 40 g



3 u/h 4°C

Om te bakken

Tartes à cuire



10 u/h 4°C 45' 175°C

Zachte chocoladetaart tradition

Moelleux chocolat tradition

ref: 280308 6 x 900 g ø 26 cm

Zacht langs buiten, vloeibaar van binnen.
 Suiker 17%, pure chocolade 22%, eieren 38%, boter 19%.
 Moelleux à l'extérieur, fondant à l'intérieur. Sucre 17%,
 chocolat noir 22%, oeufs 38%, beurre 19%.

Voorgesneden taarten

Tartes précoupées

Bresiliennetaart

Tarte brésilienne

ref: 281089 1 x 1,75 kg

28 cm diameter, voorgesneden in 12 stukken.
 28 cm diamètre, découpée en 12 parts.



10 u/h 4°C

Voorgesneden taarten

Tartes précoupées



❄ 12 u/h 4°C

Rijsttaart
Tarte au riz

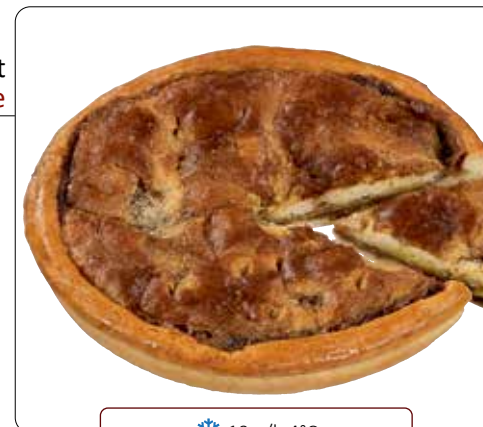
ref: 281086 1 x 1,6 kg

Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
28 cm de diamètre découpée en 10 parts.

Suikertaart
Tarte au sucre

ref: 281087 1 x 1,1 kg

Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
Diamètre 28 cm. Découpée en 10 parts



❄ 10 u/h 4°C



❄ 10 u/h 4°C

Appel-karmeltaart
Tarte pommes caramel

ref: 281093 1 x 1,6 kg

Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
28 cm de diamètre découpée en 10 parts.

Kwarktaart bosvruchten
Tarte fromage blanc fruits des bois

ref: 281090 1 x 1,4 kg

Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
28cm diamètre, découpée en 10 parts.



❄ 10 u/h 4°C

Voorgesneden taarten

Tartes précoupées



❄ 10 u/h 4°C

Flantaart
Tarte au flan

ref: 281085 1 x 1,5 kg

Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
28 cm de diamètre découpée en 10 parts.

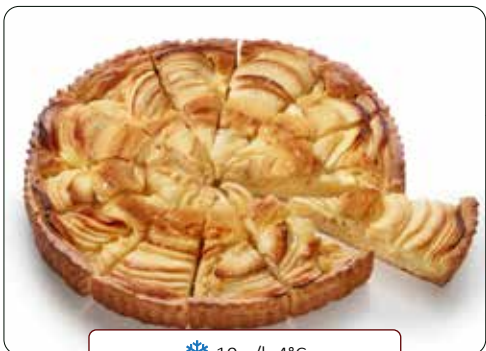
Appelcrumble taart
Tarte pommes crumble

ref: 281092 1 x 1,5 kg

Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
Diamètre 28 cm. Découpée en 10 parts



❄ 10 u/h 4°C



❄ 10 u/h 4°C

Rustieke appeltaart
Tarte rustique aux pommes

ref: 281094 1 x 1,4 kg

Diameter 28 cm, voorgesneden in 12 stukken.
28 cm de diamètre découpée en 12 parts.

Peer en amandel frangipane taart
Tarte poire et amandes frangipane

ref: 281091 1 x 1,3 kg

Diameter 28 cm, voorgesneden in 12 stukken.
Diamètre 28 cm. Découpée en 12 parts



❄ 10 u/h 4°C



❄ 10 u/h 4°C

Rabarbertaart
Tarte à la rhubarbe

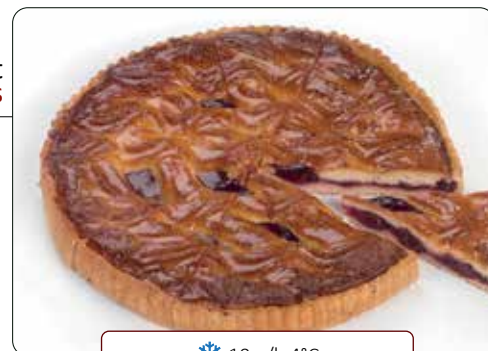
ref: 281084 1 x 1,1 kg

Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
28 cm de diamètre découpée en 10 parts.

Kriekentaart
Tarte aux cerises

ref: 281088 1 x 1,3 kg

Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
28cm diamètre, découpée en 10 parts.



❄ 10 u/h 4°C

Taarten om te delen

Tartes à partager



Citroen schuimtaart
Tarte citron meringuée

ref: 030001 1 x 1000g ø 27cm

Korstdeeg, Siciliaanse citroencrème en geflambeerde meringue.

Pâte brisée, crème de citron de Sicile et meringue flambée.

5 u/h 4°C



Ricotta en pistache taart
Tarte Ricotta et pistache

ref: 030249 1 x 1100g ø 24cm

Crème van pistache en ricotta tussen twee biscuitjes, gedecoreerd met pistache en hazelnoten

Crème à la pistache et à la ricotta, entre deux génoises. décor pistache et noisettes

5 u/h 4°C



Citroen custard taart
Tarte crème pâtissière

ref: 030025 1 x 1300g ø 27cm

Zanddeeg, citroen custard, pijnboompitten, amandelen en basterdsuiker decoraties.

Pâte brisée, crème pâtissière citron. décor pignons de pins, amandes et sucre en poudre.

5 u/h 4°C



Ricotta en peer taart
Tarte Ricotta et poire

ref: 030127 1 x 1100g ø 26cm

Ricottacrème met stukjes peer tussen 2 zachte hazelnootkoekjes. Versierd met poedersuiker.

Crème Ricotta avec morceaux de poires entre 2 biscuits moelleux aux noisettes. Décor sucre en poudre.

5 u/h 4°C

Taarten om te delen

Tartes à partager



Taart van wilde bessen en mascarpone
Croûte fruits des bois mascarpone

ref:030180 1 x 1350g ø 27cm

Zanddeeg, coulis van wilde bessen, mascarponecrème, wilde bessen.
Gedecoreerd met pistachenoten
Pâte brisée, coulis de fruits des bois, crème de mascarpone, fruits des bois . Décor pistaches

5 u/h 4°C

Chocolade perentaart
Croûte chocolat poire

ref:030296 1 x 1400g ø 27cm

Zanddeeg, pure chocoladecrème, blokjes peer en pure chocoladeschaafsel. 12 porties
Pâte brisée, crème chocolat noir, cubes de poires et copeaux de chocolat noir. 12 parts



5 u/h 4°C



Wilde bessentaart
Croûte fruits des bois

ref:030010 1 x 1300g ø 27cm

Zanddeeg, banketbakersroom, wilde bessen. Gedecoreerd met poedersuiker
Pâte brisée, crème pâtissière, fruits des bois.
Décor sucre glace

5 u/h 4°C

Tentation chocolade taart
Tarte chocolat Tentation

ref:030297 1 x 1300g ø 24cm

Cacao biscuit, chocoladecrème, hazelnootkrokant, hazelnootcrème.
Chocolade glazuur
Cacao, crème au chocolat, croustillant noisette, crème noisette.
Glaçage chocolat



5 u/h 4°C

Product diensten

Produits services



Niet bevroren - Non surgelé

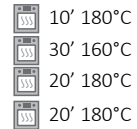
Vidé feuilleté

ref: 300069 72 x 35g ø 8 cm



Zoete taartbodems op basis van boter Fonds sucrés au beurre

Een geperforeerde mal.
Moule percé.



10' 180°C

ref: 280637 176 x 8 g ø 4,5 cm.

30' 160°C

ref: 280298 84 x 50 g ø 9,5 cm.

20' 180°C

ref: 280593 18 x 170 g ø 18 cm.

20' 180°C

ref: 281179 10 x 320 g ø 26 cm.



Kruimeldeegbodems Fonds brisés salés

10' 180°C

ref: 280636 176x8g ø 4,5 cm



30' 15' 180°C

beurre/boter ref: 282143 60x78g ø 13 cm

10' 175°C

ref: 281177 8 x 320 g ø 26 cm

Hoge boord zoutbodems Fonds salés bord haut

10' 175°C

ref: 280594 6 x 390 g ø 27 cm H 4 cm



30' 12' 180°C

ref: 280581 30 x 70 g ø 9,5 cm H 3,8 cm

Pizzaplaat Plaque pizza

ref: 280677 10 x 1,25 kg

58,5 x 39 x 0,4 cm.

10' 180°C

Filodeeg Pâte filo

ref: 280963 1 x 450 g (11 à 12 Feuilles)

Uit Griekenland. Fijne tarwedeegwaren blad dat na het koken zijn vorm houdt. 37 x 25 cm.

Dimension 37 x 25 cm d'origine grèque. Ces fines feuilles de pâte au blé gardent leur forme après la cuisson.

IN BAG



Plakken genoise Plaques de génoise

Plak natuur, 38x58cm
Plaque nature, 38x58cm

ref: 282112 7 x 400 g h 8mm

Plak chocolade, 38x58cm
Plaque chocolat, 38x58cm

ref: 282111 7 x 400 g h 8mm

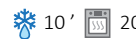


10' 20°C

Plakken bladerdeeg Plaque feuilletage

Margarine

ref: 281781 16 x 625g 40 x 60cm ø 2,5 mm.



10' 20' 220°C

Pur Beurre / zuiver Boter

ref: 282144 14x700g h 2.8cm 37x57cm



30' 20' 220°C



Croc'In hartige deegbodempjes

Couppelles



Coupelle hoog & neutraal
Coupelle haute neutre ref: 300023 240pcs Ø 4cm H18 mm

Coupelle neutraal
Coupelle neutre ref: 300036 300pcs Ø 4.5cm H12 mm



Coupelle haute pop gamma 240pcs Ø 4cm H18 mm

ref: 300030 Orange

ref: 300028 Gold

ref: 300026 Charbon

ref: 300027 Fushia



Coupelle gezouten & hoog
Coupelle haute salée

240pcs Ø 4cm H18 mm

ref: 300034 Tomaat/ tomate

ref: 300021 Sjalot / échalotte

ref: 300025 Pesto.

ref: 280552 550 x 3,2 g
Mini soezen omhulsel
Coque de mini choux

21% boter/beurre

 Garnering nog bevroren **Garnir encore surgelé**



Ijshoorntjes
Cornets à Glace

Opgerolde hoorntjes / **Cornets roulés**

ref 307001

100st/pc 160mm Ø 42mm

Cornets maxi hoorntjes

ref 307002

96 st/pc 155mm Ø 52mm

Cornets Big fun hoorntjes

ref 307005

240st/pc 175mm Ø 60mm



Russiche sigaretten
Cigarettes Russes

ref 307003 130st/pc H 120mm Ø 16mm



Niet diepvriesproducten
Produits non surgelés

Order online on www.ceges.be

Product diensten

Produits services



Chocolade crumble
Crumble chocolat

ref: 280800 1 x 1 kg



Amandel crumble
Crumble amande

ref: 280797 1 x 1 kg



Croc-O-Crisp praline
Croc-O-Crisp praliné

ref: 280795 2 x 250 g - 1 x 500 g

Chocolade en gepofte rijst, pralinésmaak.
Decoratief element, kan gebroken worden
Chocolat et riz soufflé, parfum praliné.
Element de décoration, peut être cassé

10 '4°C



Croc-O-Crisp frambozenyoghurt
Croc-O-Crisp framboise yaourt

ref: 280794 2 x 400 g - 1 x 800 g

Chocolade en gepofte rijst, frambozen-yoghurtsmaak.
Decoratief element, kan gebroken worden
Chocolat et riz soufflé, parfum framboise-yaourt.
Element de décoration, peut être cassé

10 '4°C

30 x 12 g 55 mm x 28 mm

Maxi quenelle

Mascarpone
ref : 280812

Rode vruchten / **Fruits Rouges**
ref : 280811



15 '20°C

ref: 280815 8 x 20 g

Spongecake chocolade
Sponge cake chocolat

ref: 280817 8 x 20 g

Spongecake pistache
Sponge cake pistache

ref: 280816 8 x 20 g

Spongecake framboos
Sponge cake framboise



5 '20°C

Zoete en gebakken taartbodems Hoogte 12mm
Fonds cuits sucrés au beurre Hauteur 12mm

ref: 280587 175x 8g ø 4cm

ref: 280588 100x 11g ø 5,5cm

ref: 280589 60 x 22g ø 8cm

ref: 280590 240x6g 3x3cm



Gebakken en chocoladetaartbodems
Hoogte 12mm
Fonds cuits chocolat au beurre
Hauteur 12mm

ref: 280583 175 x 8g ø 4cm

ref: 280584 60 x 22g ø 8cm





Gamma traiteur gezouten hapjes

Een originele reeks warme en koude producten van een hoge kwaliteit om u te helpen bij recepties en cocktails.

Gamme salée traiteur

Toute une gamme originale de produits chauds et froids, facile à mettre en œuvre et de grande qualité, pour vous aider au mieux dans la réalisation de réceptions et de cocktails.

Gamma traiteur warme gezouten hapjes

Gamme salée traiteur chaud



10' 150°C

Petits fours traditions

ref: 280355 32 x 12 g

- 4 x minipizza
- 5 x bladerdeegworst
- 4 x comté gougère
- 5 x brochetten met pruimen en spek
- 5 x mini emmentaler croques
- 5 x kalfsrijsthapjes
- 4 x mini quiches
- 4 x mini pizza
- 5 x feuilleté saucisse
- 4 x gougère comté
- 5 x brochette pruneaux au lard
- 5 x mini croques emmental
- 5 x bouchées riz de veau
- 4 x mini quiches



12' 160°C

Mini Tacos assortiment

ref: 282130 36 x 14g

- 12 Taco's kip, courgette, tomaat, mozzarella
- 12 Taco's rundvlees, paprika, cheddar
- 12 Taco's guacamole, maïs, kidneybonen, emmentaler kaas.
- 12 Tacos poulet, courgette, tomate, mozzarella
- 12 Tacos bœuf, poivrons, cheddar
- 12 tacos guacamole, maïs, haricots rouges, emmental



9' 200°C

Croque comté truffe

ref: 280101 32 x 10 g

ref: 282153 1x 250g

Blooming oignon

Gepaneerde ui in de vorm van een bloem.
Ideaal om te delen.

Oignon pané en forme de fleur.
Idéal à partager.



20' 190°C

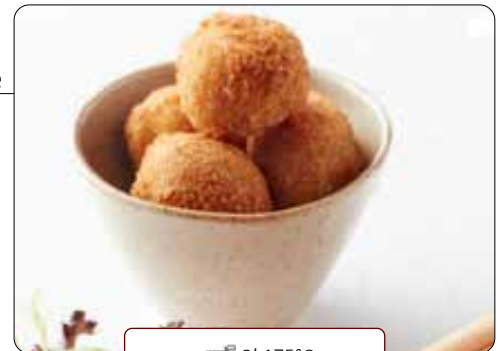
Kroket apéro croquette

ref: 230003 Garnalen 37% / Crevettes 37% 40x 16g

ref: 230001 Chorizo 40 x 16g

ref: 230019 Tripel Karmeliet - ham/jambon 40 x 16g

ref: 230030 Sushi (Wasabi – Wakame) 40 x 16g

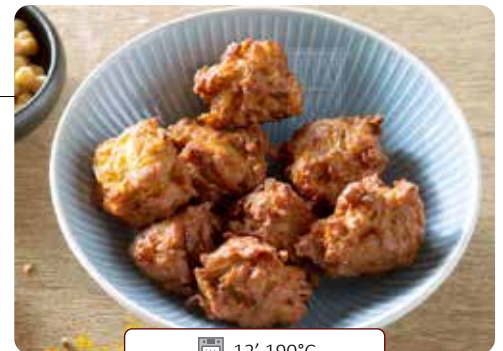


3' 175°C

Ui Bhaji Onion Bhaji

ref: 282131 56 x 27 g

Klein Indiaas hapje met ui, kikkererwten, cardamome, komijn en koriander, veggie product.
Petite bouchée Indienne à base d'oignon, de pois chiches, de cardamome, de cumin et de coriandre, produit veggie



12' 190°C

Gamma traiteur warme gezouten hapjes

Gamme salée traiteur chaud



Mini madeleines olivade

ref: 281984 100 x 13 g

Mini madeleines pesto

ref: 281985 100 x 13 g

3' 190°C



Assortiment hartige wafeltjes

Assortiment gaufrettes salées

ref: 281903 24 x 18 g

6 geitenkaas en Provençalse kruiden / 6 gerookte zalm en dille
6 gerookt spek en geraspte emmental
6 zongedroogde tomaten en geraspte emmental
6 fromage de chèvre & herbes de Provence
6 tomates séchées & emmental
6 saumon fumé & aneth / 6 lardons & emmental

12-14' 180°C



Assortiment gezouten taartjes

Assortiment mini tartelettes salées

ref: 281909 24 x 14 g

8 vol-au-vent en peterselie / 8 gerookte zalm en curry kaas
8 gerookt spek en kaas.
8 vol-au-vent et persil / 8 saumon fumé et fromage curry
8 lardon fumé et fromage.

12-14' 180°C



Mini chausson pizza

66x 30g

ref: 221032 Hamen kaas / Jambon fromage
ref: 221031 Tomaat mozzarella tomate
ref: 221033 Pesto kerstomaat/tomate cerise

10' 200°C

ref: 280123 40 x 15 g

Mini burger veggie

Falafel met piquillos paprika en geitenkaas

Une galette falafel garnie d' une préparation à base de poivrons piquillos et de fromage de chèvre



2'30 900W of/ou 8' 170°C

ref: 281905 20 x 32 g

Mini cheese burgers

Varkensvlees en cheddar

Viande de porc et cheddar



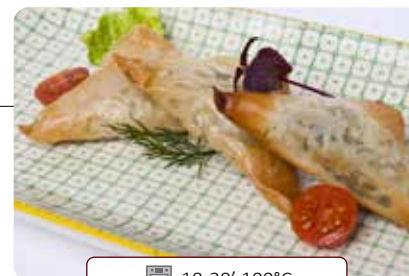
12-14' 180°C

ref: 280968 168 x 30 g

Spanakopita

Griekse specialiteit: bladerdeeg, spinazie en feta.

Spécialité grecque: feuilleté, épinards et feta.



18-20' 180°C

ref: 281907 50 x 20 g

Mini-pita's Hawaii

Mini pita Hawaiï

Met kippengyros, curry en ananasstukjes

Au gyros de poulet, curry en morceaux d'ananas



12-14' 180°C of/ou 1'20 900W

Gamma traiteur warme gezouten hapjes

Gamme salée traiteur chaud



13' 180°C of/ou 3' 900W

Yakitoris

ref: 280969 160 x 25 g

Gekarameliseerde sojasaus / kokosmelk en citronella / pinda en gember / uien, knoflook en Teriyaki saus.
40 Teriyaki : sauce soja caramélise / 40 Tomkha : lait de coco et citronnelle / 40 Satay : cacahuète et gingembre / 40 Tsukume : oignon ail et sauce Teriyaki.



4' 170°C

Garnaal "aardappel" Crevette "pomme de terre"

ref: 280930 200 x 25 g

Garnaal bedekt met aardappel filament.
Crevette enrobée de filament de pomme de terre.



4' 170°C

Kip loempia Nems poulet springrolls

ref: 280934 50 x 20 g

Schilferig tarwedeeg, clean label kip, groenten (wortelen, paprika, kool), kruiden.
Pâte de blé feuilletée, poulet clean label, légumes (carotte, poivrons, choux), herbes orientales.



10' 210°C

Kip saté hapjes Bouchées de poulet Saté

ref: 282155 50 x 20g

Kip brochette flash-fried Brochette de poulet flash-fried

ref: 282157 15 x 60g

Gekookte kipspies, 100% kipfilet. Om te kruiden of te sausen.
Brochette de poulet cuite, 100% filet. A assaisonner ou à saucer.



13' 180°C of/ou 4-5' 900W

Groenten samossa Samossa légumes

ref: 280965 40 x 25g

Garnalen samossa Samossa aux crevettes

ref: 280966 40 x 25g



15' 180°C

Nems met groenten Nems aux légumes

ref: 280961 40 x 25 g

Tarwedeeg, groenten
Pâte de blé, légumes



12-15' 200°C

Samossa Kip Tikka Samossa poulet Tikka

ref: 282154 40 x 24 g

Kip, tomaat, kokosmelk, garna masala kruiden
Poulet, tomate, lait de coco, épices garna masala



12' 180°C

Gamma traiteur warme gezouten hapjes

Gamme salée traiteur chaud



12'

Mini Bao kip
Mini Bao poulet

ref: 280959 40 x 25 g

Bao broodje belegd met een mengsel van versnipperde kipfilet, paprika en BBQ saus
Petit pain Bao garni d'un mélange d'effiloché de blanc de poulet, de poivrons et sauce BBQ



1' 750W of/ou 4' 180°C

Mini Hotteok

ref: 282156 40 x 25g g

Koreaanse hapjes gevuld met groenten, tofu en kimchi .
Bouchées coréennes fourées de légumes, tofu et de kimchi.



10-15' 200°C

Mozzarella bolletjes
Boules Mozzarella

ref: 231204 15 x 20g

Gepaneerd en gefrituurd.
Panées et pré-frites.



10-15' 200°C

Olijf- en gehaktballetjes
Boules olive et viande

ref: 231203 15 x 20g

Olijf gevuld met vlees, gepaneerd en gefrituurd
Olive farcie de viande, panées et pré-frites

ref: 282109 40 x 20 g

Chik'n cones

Tarwedeeghoortje, kip, groenten (kool, wortel, ui, shiitake paddenstoel, sesamzaadjes, sojasaus,)
Cône de pâte de blé, poulet, légumes (chou, carotte, oignon, champignon shiitake, graines de sésame, sauce soja,)



8-10' 180°C

ref: 281908 40 x 14 g

Mini pizza

10 kaas
10 kaas, oregano, peterselie & Provençaalse kruiden
10 ham & kaas
10 kaas & ananasblokjes
10 fromage
10 fromage, origan, persil & herbes de Provence
10 jambon & fromage
10 fromage & dés d'ananas



10-12' 180°C

ref: 280964 45 x 22 g

Rozichka

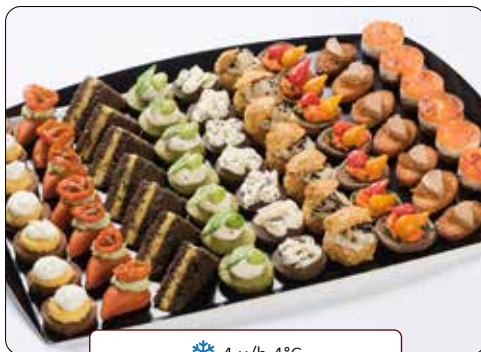
Bulgaarse specialiteit, filodeeg bladerdeeg met fromage frais en prei.
Spécialité Bulgare, feuilleté de pâte filo au fromage frais et aux poireaux.



13-15' 200°C

Gamma traiteur koude gezouten hapjes

Gamme salée traiteur froid



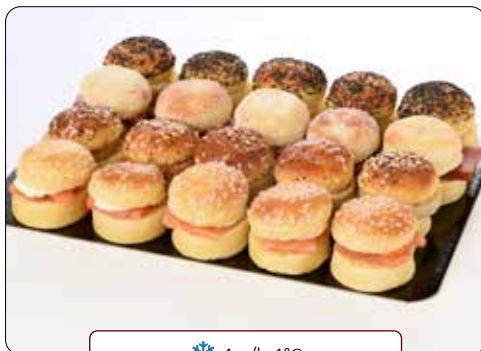
4 u/h 4°C

Canapés Elégance

ref: 280356 64 x 11 g

7 x Geitenkaas en peper kaaskoekjes / 8 x Krokant blokje eendenlever op gekonfijte ui / 7 x Peper parel canapés / 7 x Groene Thai curry sint-jakobsschelp soesjes / 7 x Parmezaan en maanzaad zwarte koekjes / 7 x Pesto, 5 bessen, peultjes en edamame canapés / 7 x Mango en gerookte zalm clubs / 7 x Knoflook en fijne kruiden en cherry tomaat kaastranen / 7 x Kip kerrie en kokosnoot canapés.

7 x Cheesecakes chèvre et poivron / 8 x Croquants au bloc de foie gras de canard sur confit d'oignon / 7 x Canapés aux perles de poivron / 7 x Choux à la noix de St Jacques Green Thai Curry / 7 x Biscuits noirs parmesan et pavot / 7 x Canapés au pesto / 5 baies, pois gourmand et édamamé / 7 x Clubs mangue et saumon fumé / 7 x Larmes fromage ail et fines herbes et tomate cerise / 7 x Canapés poulet curry et coco.

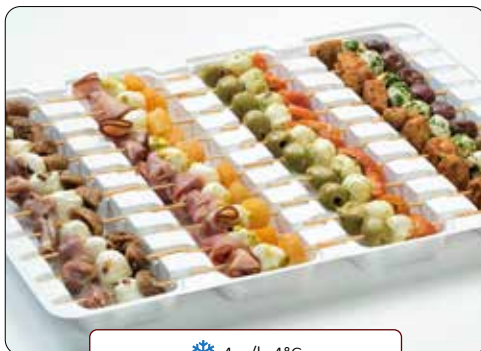


4 u/h 4°C

Mini brioche prestige Briochettes prestige

ref: 280119 40 x 11 g

- 10 ganzenlever - uienconfijt
- 10 gerookte zalm - raifort
- 10 verse kaas - foreleieren
- 10 rauwe gerookte Ham - verse kaas
- 10 foie gras - confit d'oignons
- 10 saumon fumé - fromage raifort
- 10 fromage frais - oeufs de truite
- 10 jambon cru fumé - fromage



4 u/h 4°C

Mini brochettes Nirvana Mini brochettes Nirvana

ref: 280349 40 x 12 g

- 10 x druiven / mozzarella / tandoori kip
- 10 x mozzarella / gekonfijte tomaat / olif
- 10 x mozzarella / abrikoos / spek
- 10 x mozzarella / gedroogde vijg / rauwe ham
- 10 x raisin / mozzarella / poulet tandoori
- 10 x mozzarella / tomate confite / olive
- 10 x mozzarella / abricot / bacon
- 10 x mozzarella / figue sèche / jambon cru

ref: 280357 58 x 11 g

Canapés Fantastic

6 x gekonfijte tomaat en geitenkaas-roomkaas / 7 x blok 23% eendenlever en vijg / 6 x witvisfilet en forelkuit / 7 x tonijn en rode paprika tortilla / 6 x huidloze gerookte eendenborst en griottine / 7 x gesmolten reblochon en gegrild gerookt spek / 6 x pikante garnalen en mangocompote / 6 x mozzarella en pastrami.

6 x tomate confite et fromage frais au fromage de chèvre / 7 x bloc de foie gras de canard 23% et figue / 6 x filet de poisson blanc et œufs de truite / 7 x tortilla au thon et poivron rouge / 6 x magret de canard fumé sans peau et griottine / 7 x reblochon fondu et poitrine fumée grillée / 6 x crevette aux épices et compotée de mangue / 6 x mozzarella et pastrami



4 u/h 4°C

Duo van ganzenleverhapjes Duo bouchées foie gras

ref: 282163 120 x 15 g

60 x Bretons zandkoekje, foie gras, frambozengelei, pistache decor
60 x Bretons zandkoekje, ganzenlever, mangogelei, garnituur van Espelettepeper
60 x sablé breton, foie gras, gelée de framboises, décor pistache
60 x sablé breton, foie gras, gelée de mangue, décor piments d'Espelette



4 u/h 4°C

Gevuld mini brioche bagels Mimi Bagels briochés garnis

ref: 280351 24 x 17 g

6 gerookte zalm, verse kaas
6 verse kaas peterselie en pastrami
6 geitenkaas tomaat pesto
6 gebraden kip met mosterd.
6 saumon fumé, fromage frais
6 fromage frais persillé et pastrami
6 fromage de chèvre tomate pesto
6 poulet rôti moutarde.



3 u/h 4°C

Gamma traiteur koude gezouten hapjes

Gamme salée traiteur froid



5' 20°C

Mini macarons eedenlever
Mini macarons foie
gras de canard

ref: 281463 36 x 12g



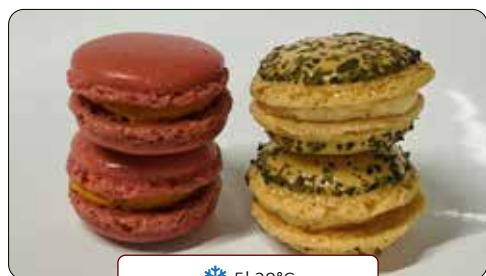
5' 20°C

Mini macarons Roquefort

ref: 282122 36 x 12g

Mini macarons Geitenkaas
Mini macarons chèvre

ref: 282120 36 x 12g



5' 20°C

Mini Zalm macarons
Mini macarons saumon

ref: 282119 36 x 12g

Mini paprika en tomaat macarons
Mini macarons poivron
tomate

ref: 282121 36 x 12g

ref: 280102 48 x 13,5 g

Mini wraps
"tout en couleurs"

- 12 geitenkaas en zonnegroenten
- 12 gerookte zalm en bieslookcrème
- 12 kip, paprika en kerriecrème
- 12 pastrami en mosterdcrème
- 12 fromage de chèvre et légumes du soleil
- 12 saumon fumé et crème de ciboulette
- 12 poulet, poivrons et crème de curry
- 12 pastrami et crème de moutarde

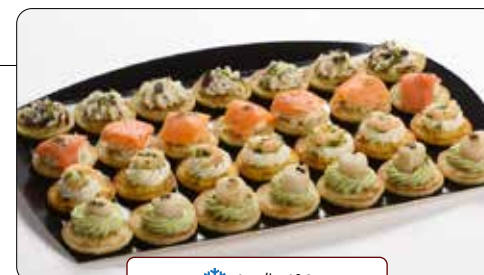


4 u/h 4°C

ref: 280352 28 x 10 g

Mini blinis assortiment

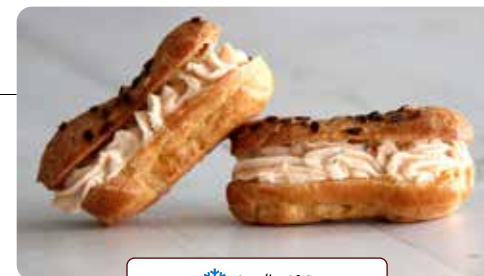
- 7 garnalen Thaise kokos-curry
- 7 citroen/dille gerookte forel
- 7 sint-jakobsschelpen met truffelprei
- 7 kabeljauw met bieslook
- 7 crevette coco-curry Thaï
- 7 truite fumée citron/dill
- 7 saint jacques poireaux à la truffe
- 7 morue ciboulette



4 u/h 4°C

ref: 281312 42 x 18 g

Mini caroline zalm dille
Mini caroline saumon aneth



4 u/h 4°C

ref: 282170 48 x 17 g

Gezouten mini Paris Brest
Mini Paris Brest salés

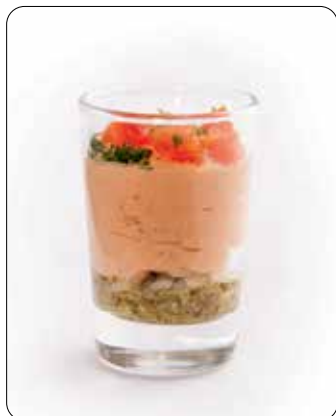
- 16 Crème van gedroogde tomaat
- 16 Emmental/hammousse
- 16 Truffelcrème
- 16 crémeux tomate séchée
- 16 mousse emmental /jambon
- 16 crémeux à la truffe



4 u/h 4°C

Gezouten verrines (glas) Verrines salées (en verre)

48 x 66ml ref: 281883



Tomate-pâtes au pesto
Tomaat- Pasta met pesto

48 x 66ml ref: 281869



Chèvre- poivron-confit tomate
Geitekaas-paprika-konfijt
van tomaten

48 x 66ml ref: 281859



Fois gras- pomme-pain d'épices
Ganzenlever-appel- peperkock

48 x 66ml ref: 281882



Saumon-tartare de saumon crème d'aneth
Zalm-Zalmtartaar-dille crème

 6u/h 4°C

48 x 66ml ref: 281834

16 x tomate-presto
16 x saumon-tartare de saumon
crème d'aneth
16 x chèvre-poivron-confit tomates
16 x tomat-presto
16 x zalm-zalmtartaar-dillecrème
16 x geitenkaas-paprika-tomatenkonfijt



Zwart koffertje voor glaasjes
Etui noir pour verrines

ref: 300078
4 glazen/verrines 150 st/pc

ref: 300077
8 glazen/verrines 50 st/pc

Ambachtelijke Belgische kroketten

Croquettes belges artisanales

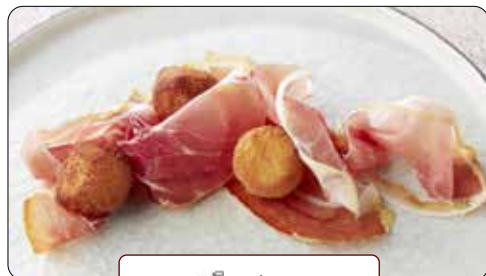


5-6' 175°C

Garnalen Crevettes grises

ref:230011 36 x 65g

Traditioneel recept met 31% Noordzeegarnalen
Recette artisanale avec 31% de crevettes grises de la Mer du Nord



5-6' 175°C

Serano

ref:230017 10 x 65g

Ambachtelijk recept met Seranoham 20,5%
Recette artisanale au jambon Serano 20,5%



5-6' 175°C

Oud Brugge Vieux Bruges

ref:230012 24 x 55g

Ambachtelijk recept met Oude Brugge kaas 13%.
Recette artisanale au fromage Vieux Bruges 13%



5-6' 175°C

Parmezaan Parmesan

ref:230009 24 x 55g

Ambachtelijk recept met Parmezaanse kaas 13,8%
Recette artisanale au parmesan 13,8%

Italiaanse gefrituurde specialiteiten

Spécialités frites italiennes

Arancini Bolognese-Mozzarella

ref:231202 5 x 60g

Rijst en mazzarella gehaktbal.
Gepaneerd en gefrituurd
Boule à base de riz, de viande de mozzarella.
Panée et pré-frite



10-15' 200°C of/ou 5-6' 170°C

Arancini quattro fromaggi

ref:231221 5 x 60g

Een bal gemaakt met rijst, mozzarella, Pecorino Romano, pikante Provolone en Beierse Emmental kaas.
Boule à base de riz, mozzarella, Pecorino Romano, Provolone épicé et Emmental bavarois.



10-15' 200°C of/ou 5-6' 170°C

Courgettebloemen Fleurs de Courgette

ref:231222 5 x 60g

Courgettebloemen in bladerdeeg met Mozzarella en Permigiano Reggiano, gefrituurd
Fleurs de courgette en pâte avec Mozzarella et permigiano Reggiano, pré-frite



10-15' 200°C of/ou 5-6' 170°C

Moelleux van aubergines Moelleux d'aubergines

ref:231224 10 x 30g

Gegrilde aubergines, mozzarella en parmigiano Reggiano. Gefrituurd
Aubergines grillées, mozzarella et parmigiano Reggiano. pré-frite



10-15' 200°C of/ou 5-6' 170°C

Verse Italiaanse pasta. Pâtes fraîches italiennes.

Kwaliteit en snelheid

Qualité et rapidité



Stelle van artisjok en mascarpone

**Stelle artichaut
mascarpone**

ref:221221 1 x 1kg (+/- 40st/pc) ø 7cm

Verse harde tarwe pasta, eieren, artisjok, olijfolie,
ricotta, macarpone

Pâte fraîche au blé dur, oeufs, artichaut, huile d'olives,
ricotta, macarpone

2' 4' 6'



Agnolotti porcini

ref:221202 1 x 1kg (+/- 40st/pc) ø 7cm

Verse pasta met harde tarwe, eieren,
mozzarella en porcinpaddenstoelen

Pâte fraîche au blé dur, oeufs, mozzarella, cèpes

2' 4' 6'



Vele met truffel

Vele à la truffe

ref:221206 1 x 1kg (+/- 60st/pc) 6x6.5cm

Verse pasta met harde tarwe, eieren, ricotta, mozzarella,
mascarpone en Italiaanse truffels

Pâte fraîche au blé dur, oeufs, ricotta, mozzarella,
mascarpone et truffe italienne

2' 4' 6'



Sorrisi kreeft

Sorrisi homard

ref:221203 1x1kg (+/-40st/pc) 8 x 5.5cm

Verse pasta met harde tarwe, eieren, ricotta
en Amerikaanse kreeft

Pâte fraîche au blé dur, oeufs, ricotta et homard américain

2' 4' 6'

Sorrisi basilicum

Sorrisi basilic

ref:221204 1x1kg (+/-40st/pc) 8 x 5.5cm

Verse pasta met harde tarwe, eieren, ricotta, mascarpone,
Bella Lodi kaas en basilicum.

Pâte fraîche au blé dur, oeufs, ricotta, mascarpone,
fromage Bella Lodi et basilic.



2' 4' 6'

ref:221230 1x 3kg

Risidoro®

Gekookte carnarolirijst om risotto te maken in 2 minuten

Riz carnaroli cuit, pour la réalisation de vos risotto en 2
minutes



2'

ref:221201 1x1kg (+/-40st/pc)

Gnocchi Boscone®

Voorgekookte gnocchi met Italiaanse harde tarwe en
aardappelen.

Gnocchi précuit au blé dur italien et à la pomme de terre.



2' 3' 3'

ref:221212

1x2.5kg (+/-12st/pc) 45x24 cm 195g

Lasagne deegblad

Feuille de lasagne

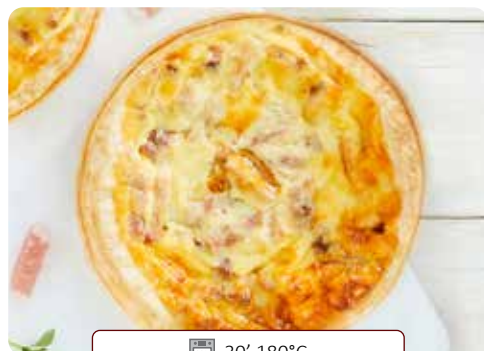
Pasta met verse eieren en Italiaans griesmeel van harde
tarwe

Pâte aux oeufs frais et semoule de blé dur italien



Hartige taartjes om te bakken Ø 13 cm

Tartes salées individuelles à cuire

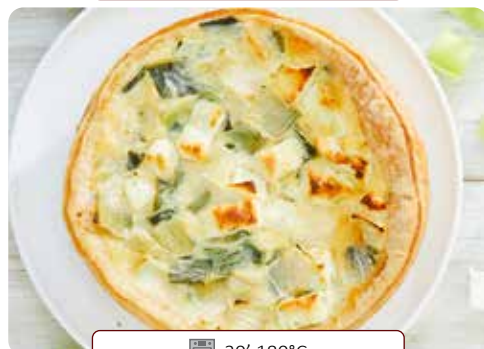


30' 180°C

Quiche lorraine

ref: 280331 42 x 180 g

Bladerdeeg
Pâte feuilletée



30' 180°C

Quiche met geitenkaas,
aubergine en courgette
Quiche chèvre, aubergine,
courgette

ref: 282147 30 x 215g

Bladerdeeg
Pâte feuilletée



30' 180°C

Quiche met broccoli en gerookte zalm
Quiche brocolis saumon fumé

ref: 282148 36 x 206g

Bladerdeeg
Pâte feuilletée

Hartige taartjes, ambachtelijk en gebakken

Tartes salées, artisanales cuites Ø 12cm



20' 175°C of/ou 4' 900W

Quiche met verse zalm en broccoli
Quiche saumon brocoli

ref: 282118 27 x 210 g

Saumon frais et brocoli



20' 175°C of/ou 4' 900W

Quiche met feta en courgette
Quiche feta courgette

ref: 282117 27 x 210g

Feta, courgette, paprika en tomaat
Feta, courgette, poivron et tomate



20' 175°C of/ou 4' 900W

Quiche met geitenkaas en spinazie
Quiche chèvre épinard

ref: 282116 27 x 210g

Geitenkaas, spinazie en Provençaalse kruiden
Chèvre, épinard et herbes de Provence

Hartige taarten ambachtelijk, voorgebakken diam 28cm

Trates salées artisanales précuites.



Quiche Méditerranée

ref: 282149 1x 1600g

Bladerdeeg, room, eieren, mozzarella, courgette, paprika, wortel, ui, tomaat, champignon, kruiden en specerijen.

Pâte feuilletée, crème, oeufs, mozzarella, courgette, poivron, carotte, oignon, tomate, champignon, herbes et épices.

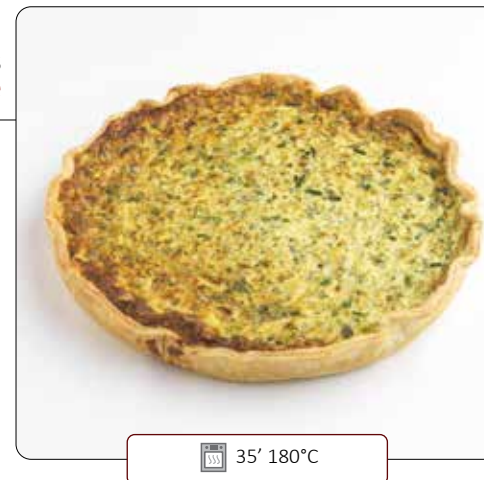
 35' 180°C

Quiche met gerookte zalm en geitenkaas
Quiche chèvre saumon fumé

ref: 282152 1x1600g

Bladerdeeg, room, eieren, geitenkaas, gerookte zalm, spinazie, prei, kruiden en specerijen.

Pâte feuilletée, crème, oeufs, fromage de chèvre, saumon fumé, épinards, poireaux, herbes et épices.



 35' 180°C

Quiche Tomaat mozzarella
Quiche mozzarella tomate

ref: 282150 1x 1600g

Bladerdeeg, room, eieren, mozzarella, tomaten 25%, kruiden en specerijen.

Pâte feuilletée, crème, oeufs, mozzarella, tomates 25%, herbes et épices..



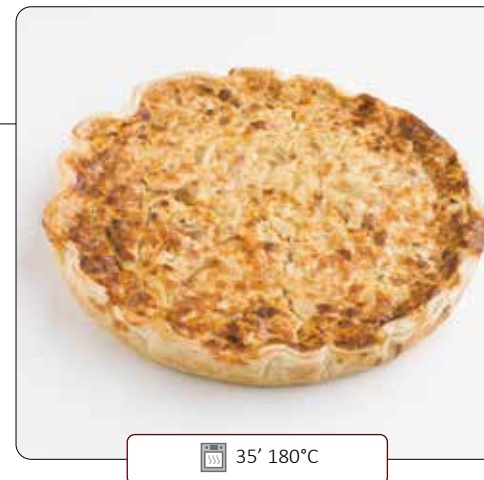
 35' 180°C

ref: 282151 1 x 1600g

Quiche Lorraine

Bladerdeeg, eieren, room, spek 19%, Emmental, kruiden en specerijen.

Pâte feuilletée, oeufs, crème, lardons 19%, Emmental, herbes et épices.



 35' 180°C

Pizza & Focaccia



Voorgebakken pizzaplaat met tomaat
Disque pizza tomate précuit ref: 280841 25 x 285g Ø 29 cm

Pizza Bio 4 kazen
ref: 281225 8 x 400g Ø 29 cm
Pizza Bio 4 fromages
Mozzarella, Montasio, gorgonzola, Mozzarella cube.



9-12' 200°C (grille)



Voorgebakken pizzaplaat bianca
Disque pizza bianca précuit ref: 120013 20 x 230g Ø 29cm

Pizza Bio Ham-champignons
ref: 281227 8 x 430g Ø 29 cm
Pizza Bio jambon-champignons



9-12' 200°C (grille)



Pizzetta Margherita ref: 120010 36 x 130g Ø 16cm
Tomaat en mozzarella
Tomate et mozzarella

ref: 221053 8x430g
Pizza Sorentina
Langwerpige pizzadeeg gevuld met tomaat en mozzarella kaas
Pâte à pizza façonnée et allongée, farcie de tomate et de mozzarella



9-11' 200°C



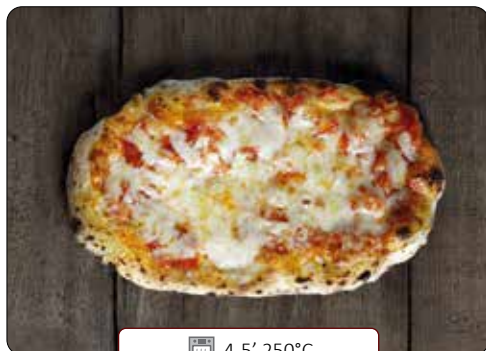
Easy Pizza ref: 030096 10 x 120g
Italiaanstomaten, mozzarella en olijfolie
Tomates italiennes, mozzarella et huile d'olives

ref: 030175 1 x 400g Ø 22cm
Focaccia Caprese
Focaccia gevuld met tomaat, mozzarella en groene olijven
Focaccia farcie de mozzarella de tomates et d'olives vertes



7' 240°C

Pizzella 13x 25cm

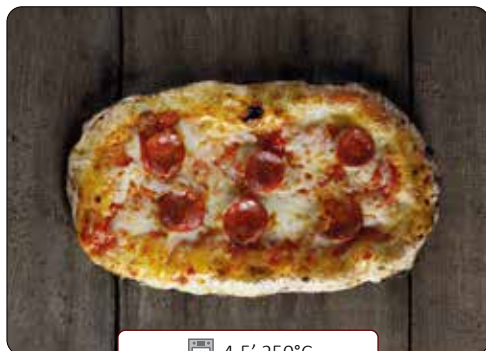


4-5' 250°C

Margherita

ref:220965 4 x 200g

Tomaat - mozzarella
Tomate - mozzarella

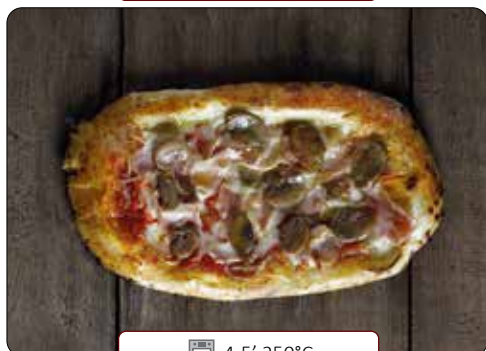


4-5' 250°C

Pepperoni

ref:220966 4 x 225g

Tomaat, mozzarella en pikante salami
Tomate, mozzarella et salami piquant



4-5' 250°C

Prosciutto & funghi

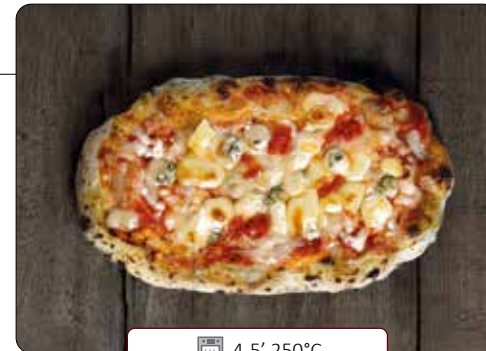
ref:220967 4 x 225g

Tomaat, mozzarella, ham en champignons
Tomate, mozzarella, jambon et champignons

ref:220969 4 x 205g

Quattro fromaggi

Tomatenpuree, Blauwe kaas, mozzarella,
provolone fumé, provolone picant
Pulpe de tomate, fromage bleu, mozzarella,
provolone fumé, provolone picant

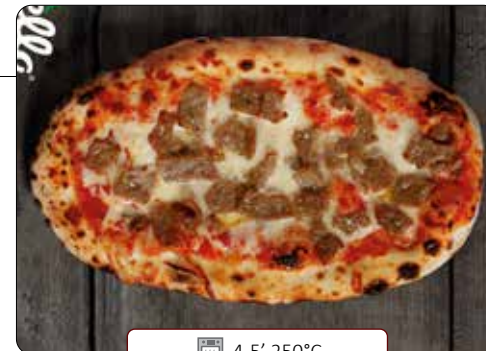


4-5' 250°C

ref:220970 4 x 240g

Kebab

Tomatenpulp, mozzarella, kip en rundvlees kebab
Pulpe de Tomate, mozzarella, poulet et bœuf kebab



4-5' 250°C

**Ovale serveerplank
Planche de service ovale**

ref:510355

Dit bord is perfect aangepast aan de grootte
van de Pizzella. Het verbetert het product.
Cette planche est parfaitement adaptée à la
taille de la Pizzella. Elle valorise le produit.



Italiaanse kwaliteitsgroenten

Légumes italiens de qualité



Minestrone tradizionale ref:231932 8 x 850g

Aardappelen, wortelen, sperziebonen, courgettes, pompoenen, savooiekool, erwten, spinazie, borlottibonen, tomaten, uien, basilicum, knoflook.
Pomme de terre, carote, haricot vertr, courgette, potiron, chou de Savoie, petits pois, épinard, haricots borlotti, tomate, oignons, basilic, ail.



Zuppa Toscana ref:231919 12 x 450g

Gekookte spelt, aardappel, wortel, tomaat, borlottiboon, kikkererwt, ui, selderij, pastinaak, kruiden
Epeautre cuit, pomme de terre, carotte, tomate, haricot borlotti, pois chiche, oignon, céleri, panais, épices



Borlottibonen
Haricots borlotti ref:231924 12 x 450g



Artisjokharten
Cœur d'artichaut ref:231910 12 x 300g

ref:231901 10 x 300g **Mix champignons**

Prataiolo, oesterzwammen, gele boleet, laurier-boleet, porcini paddenstoelen.
Prataiolo, pleurote, bolet jaune, bolet bai, cèpes.



ref:231929 12 x 400g **Légumes**

Gegrilde courgettes, wortelen, gefrituurde aardappelen en kruiden
Courgettes grillées, carottes, pomme de terre pré-frites et épices



ref:231927 12 x 400g **Spinazie porties**
Epinards en portions



ref:231925 12 x 300g **Broccolirosjes**
Fleurs de broccoli



Italiaanse kwaliteitsgroenten Légumes italiens de qualité



Extra fijne erwten
Petits pois extra fins

ref:231903 12 x 450g



Extra fijne bonne
Haricots extra fins

ref:231933 12 x 600g

Andere groenten Autres légumes



Gehakte uien
Oignons coupés

ref:231963 10 x 1kg



Gesneden prei
Poireaux coupés

ref:231962 10 x 1kg

Paprika reepjes
Lanières de poivrons

Rood/geel/groen
Rouge/jaune/vert

ref:231965 10 x 1kg



Fijne erwten en jonge wortelen
Petits pois fins et jeunes
carottes

ref:231967 10 x 1kg



Artisjokbodems
Fonds d'artichauts

ref:231969 10 x 1kg



Tuinbonen fijn
Fèves de Marais

ref:231960 10 x 1kg



Frites & co made in Belgium



Frieten 10/10
Frites 10/10

ref:230092 1 x 2500g

3-4' 175°C



Klassieke frieten
Frites classiques

ref:230064 1 x 2500g

3-4' 175°C



Fijne frieten 7/7
Frites allumettes 7/7

ref:230063 1 x 2500g

3-4' 175°C



Belgische frieten 10/10 + 12/12
Frites belges 10/10 + 12/12
Onregelmatige handgesneden stijl
Coupe irrégulière style "à la main"

ref:230093 1 x 2500g

3-4' 175°C

Steakhouse Frieten 10/18
Steakhouse
10/18 extra

ref:230091 1 x 2500g



3-4' 175°C

ref:230065 1 x 2500g

Potato Wedge skin on



3-4' 175°C

ref:230068 1 x 2500g 5,7 cm ø 2.5cm 29g

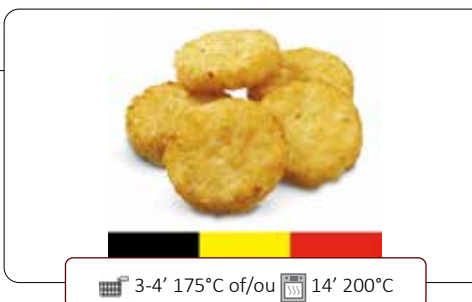
Kroketten
Croquettes



5' 175°C

ref:230108 1 x 1000g ø 6 cm 33g

Rôstis



3-4' 175°C of/ou 14' 200°C

Puree Purée



Puree natuur
Purée nature

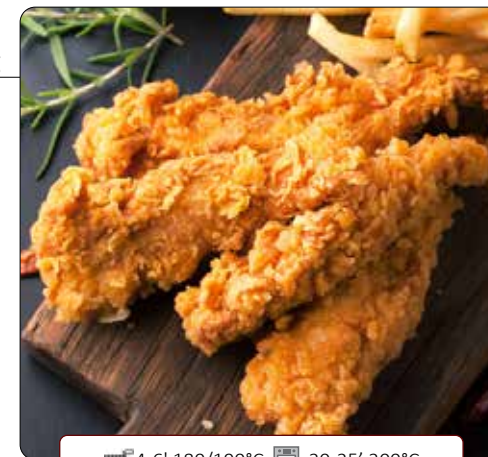
ref:230066 1 x 2500g

4' 900W 250g + 75ml melk/lait
6' medium 250g + 100ml melk/lait
combisteamer 12' 100°C

Vlees Viandes

ref:221757 1 x 4000g Crusty chicken strips 30g

Reepjes kipfilet omhuld met paneermeel in Panko-stijl. Dit recept zorgt voor een vetarme bereiding en een onvergelykbare knapperigheid (zelfs als ze koud zijn). Lanières de filet de poulet enrobées de chapelure en flocons de maïs façon Panko. Cette recette assure une cuisson moins grasse et un croustillant incomparable (même froid)



4-6' 180/190°C 20-25' 200°C



Gourmetboterpuree
Purée gourmande
au beurre

ref:230067 1 x 2500g

4' 900W 250g + 75ml melk/lait
6' medium 250g + 100ml melk/lait
combisteamer 12' 100°C

Worstenbrood
Pain saucisse

ref:250106 90 x 165g 18.5cm

Krokant boterachtig bladerdeeg belegd met een vleesworstje
Pâte feuilletée croustillante au beurre garnie d'une saucisse de viande



60' 24-26' 175°C

Ijs en ijsblokjes

Glaces et glaçons



ICE CUBE Premium

ref:290050 6 x 2kg

ICE CRUSH

ref:290049 6 x 2kg

ICE BALLS Premium

ref:290048 12 x 1kg

Onze exclusieve partners

Nos partenaires exclusifs



Order online on www.ceges.be

WE HELP YOU **GROW** YOUR BUSINESS



10+5
REPRÉSENTANTS & CSD
VERTEGENWOORDIGERS & CSD



2250
CLIENTS RÉGULIERS
VASTE KLANTEN



20
CAMIONS
VRACHTWAGENS



30
MARQUES EXCLUSIVES
EXCLUSIEVE MERKEN



2
ENTREPÔTS
MAGAZIJNEN



1000+
RÉFÉRENCES
REFERENCES

CEGES :

Des produits surgelés et des solutions pour chaque
secteur.

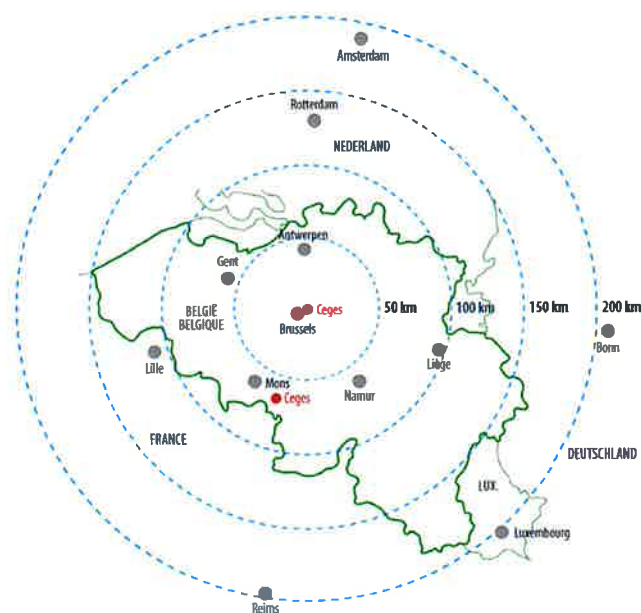
Diepvriesproducten en
oplossingen voor elke sector.

**SCAN ME
TO ORDER
ONLINE**



Order online on www.ceges.be

**Your one stop supplier of frozen food products
within BeNeLux**



**DELIVERIES IN BELGIUM AND LUXEMBOURG
EVERY WEEK**

C.E.G.E.S. SA/NV - TVA/BTW - BE - 0410.921.017 - RPM/RPR BRUXELLES/BRUSSEL - TEL: 32 2/269 74 80 - FAX: 32 2/269 10 13
INFO@CEGES.BE - WWW.CEGES.BE - RUE DE STRASBOURG STRAAT 5 - B-1130 BRUSSELS

Order online on www.ceges.be



5, Rue de Strasbourg straat B-1130 Bruxelles
tel: +32 2/269 74 80 - fax: +32 2/269 10 13
email: info@ceges.be - website: www.ceges.be