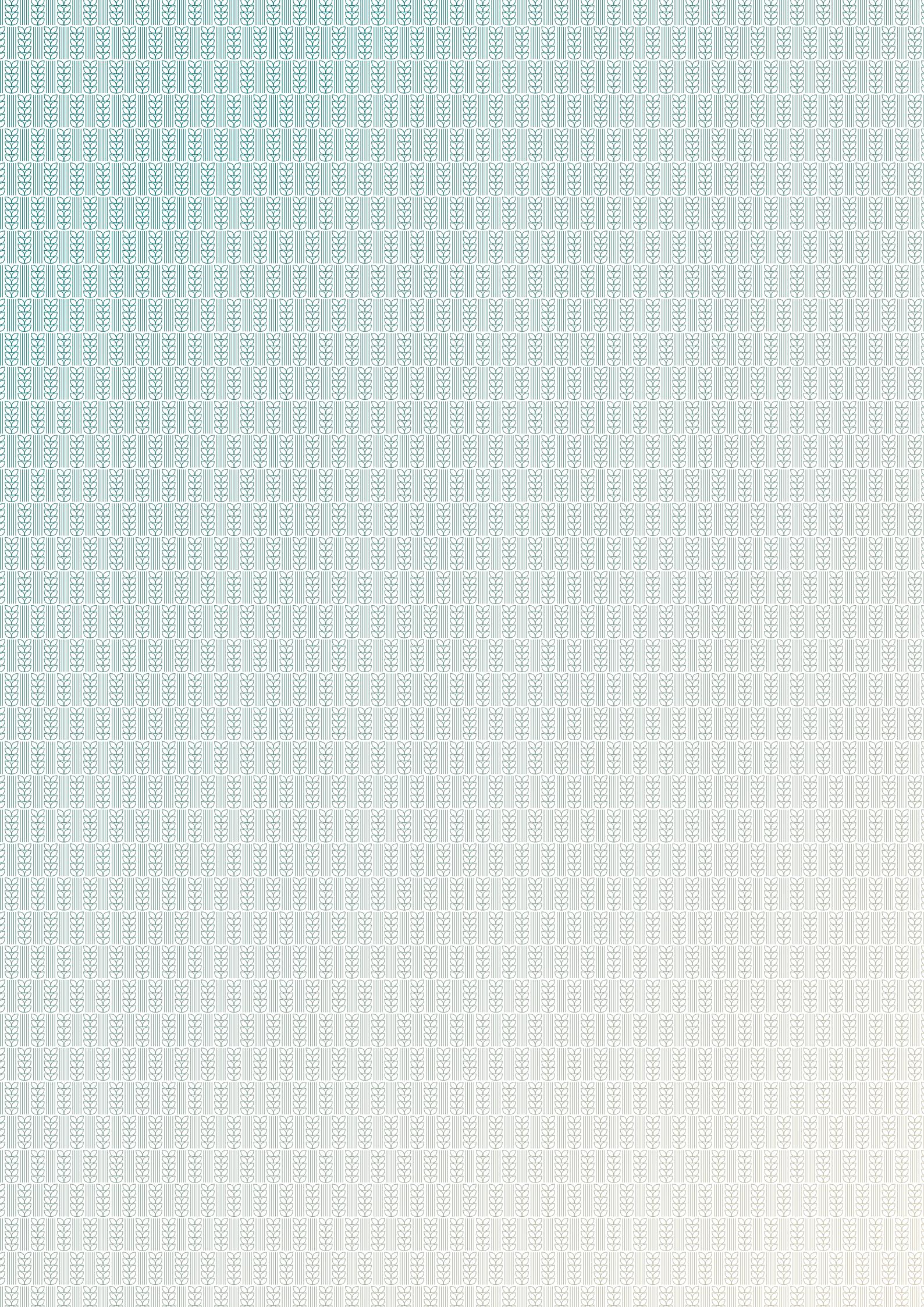




Diversi Foods
a breadtaking experience



CATALOGUS
CATALOGUE





CATALOGUS • CATALOGUE

Nederlands • Français • English

drukversie januari 2017

V.U. Diversi Foods,
Industrieweg 29,
9420 Erpe-Mere



Een rijke & authentieke geschiedenis...

Sinds 1989 is Diversi Foods actief in de bakkerijwereld. Oprichter Robert Huygh zag meteen potentieel in bake-off en bouwde zo Diversi Foods uit.

Van bij het begin staat Diversi Foods synoniem voor **authenticiteit, kwaliteit, ervaring** en innovatie binnen **bake-off, diepgevroren & verse bakkerijproducten**.

Van het veld tot de ontbijttafel...

Voor Diversi Foods **begint het allemaal op het veld** waar wij onze granen met de grootste zorg selecteren. Al onze grondstoffen doorlopen diverse selectiecriteria om in aanmerking te kunnen komen. Na talrijke tests, bepalen we uiteindelijk de ingrediënten met de beste prijs-kwaliteitverhouding.

In onze zoektocht naar **natuurlijke en authentieke ingrediënten, recepten en productiemethodes** hebben we ook besloten om ons gamma uit te breiden met een groot aantal **clean label** referenties. Daarenboven zijn al onze natuurlijke ingrediënten volledig GMO-vrij, net zoals moeder Natuur het gewild heeft.

Diversi Foods is gespecialiseerd in **authentieke & originele recepten en traditionele & artisanale productiemethodes**. Waar nodig worden deze vertaald naar een industrieel niveau zodat we kwalitatief hoogstaande producten op grote schaal en aan competitieve prijzen kunnen aanbieden die bovendien toegankelijk zijn voor een zo groot mogelijk publiek.

Dit industriële aspect impliceert ook dat we werken volgens de hoogste kwaliteitsnormen. Elk productieproces is ISO-, HACCP- en BRC-gecertificeerd conform de Europese wetgeving. Met andere woorden, we werken met **state-of-the-art technologie**, volgens de **hoogste kwaliteitsstandaarden** en tegelijkertijd proberen we **tradities** staande te houden.

"Baked-Off is the future"



Innovatie

We zijn niet enkel trots op de kwaliteit die we afleveren, maar we gaan ook prat op een goed gevulde '**innovation funnel**'. We streven ernaar om op de hoogte te blijven van de laatste food trends en bewegingen in het voedingslandschap. Zo volgen we trends, maar zetten we er ook een aantal zelf. Op deze manier blijven onze onderneming, onze concepten en onze producten relevant voor de markt, klant en consument.

Toekomstgericht

Doorheen de jaren zijn wij een **totaalleverancier** geworden van een divers en uitgebreid gamma van bakkerijproducten; zowel in bake-off als in vers, voor retail en foodservice, en ook onder private label. We hebben heel wat **kennis en ervaring** vergaard binnen deze sector. Het is dus niet verwonderlijk dat wij ondertussen **wereldwijd actief** zijn.

En we staan niet stil. Hoewel het voor Diversi Foods allemaal met Baked-Off begonnen is, hebben we de voorbije jaren onze focus verruimd. Zo namen we in 2015 het bedrijf **Vermaut's Boerenbrood** over dat gekend staat voor zijn verse, op steen gebakken broden en verse viennoiserie en patisserie.

In 2016 volgde **Montana Bakery**, een artisanale bakkerij in hartje London, dat zich toelegt op Italiaanse broodspecialiteiten. Vervolgens is **Bladerdeeg Vanmarcke** deel gaan uitmaken van onze bakkerijfamilie, waardoor we nu ook een ruim aanbod aan bladerdeegproducten kunnen aanbieden.

Zich klaarstomen voor de toekomst houdt ook in dat we eigen producten continu onder de loep nemen en indien nodig optimaliseren. Vanuit deze insteek is **Boulangerie de France** in het leven geroepen. Onze productiesite in Moeskroen waar we stokbroden maken volgens de Franse traditie.

We proberen ons te onderscheiden door middel van ons ruim productaanbod met zijn 'appetite appeal', uitnodigende geur en overheerlijke verse smaken. Dat maakt het verschil en daarom kiezen klanten voor ons.

Une histoire riche & authentique...

Depuis 1989, Diversi Foods est actif dans le milieu de la boulangerie. Le fondateur Robert Huygh a immédiatement repéré le potentiel des produits prêts à cuire et l'a développé.

Depuis sa création, Diversi Foods est connue pour son **authenticité**, sa **qualité**, son **expérience** et ses innovations en matière de produits de boulangerie **prêts à cuire, surgelés et frais**.

Du champ à la table du petit déjeuner...

Chez Diversi Foods, tout commence au champ où nous sélectionnons nos céréales avec le plus grand soin. Toutes nos matières premières doivent respecter différents critères pour pouvoir être retenues. Après de nombreux tests, nous déterminons enfin quels ingrédients présentent le meilleur rapport qualité-prix.

Dans notre recherche d'**ingrédients, de recettes et de méthodes de production naturels et authentiques**, nous avons décidé d'élargir notre gamme en incluant un grand nombre de références « **clean label** ». En outre, tous nos ingrédients naturels sont entièrement **sans OGM**, comme l'a voulu Dame Nature.

Diversi Foods est spécialisée dans les **recettes authentiques & originales** et les **méthodes de production traditionnelles & artisanales**. Quand cela est nécessaire, nous les transposons au niveau industriel afin de pouvoir proposer des produits de qualité à grande échelle et à des prix compétitifs, qui sont accessibles à un public le plus large possible.

Dans ce cadre, nous travaillons en appliquant les normes de qualité les plus élevées. Chaque procédé de production a une certification ISO, HACCP et BRC conformément à la législation européenne. En d'autres termes, nous utilisons une **technologie de pointe**, respectons les **normes de qualité les plus élevées** et essayons en même temps de faire honneur aux **traditions**.

Innovation

Non seulement nous sommes fiers de la qualité que nous délivrons, mais nous pouvons également nous targuer de la **richesse de nos innovations**. Nous nous efforçons de rester toujours informés des dernières modes et des changements dans le paysage alimentaire. Nous suivons les différentes tendances, mais en introduisons aussi nous-mêmes. De cette manière, notre entreprise, nos concepts et nos produits restent pertinents pour le marché, les clients et les consommateurs.

Une entreprise tournée vers l'avenir

Au fil des années, nous sommes devenus un **fournisseur global** d'une gamme diversifiée et étendue de produits de boulangerie, frais ou prêts à cuire, pour le commerce du détail et les services alimentaires, mais aussi pour des marques privées. Nous avons accumulé beaucoup d'**expérience** et de **connaissance** dans ce secteur. Il n'est donc pas étonnant que nous soyons aujourd'hui **actifs au niveau mondial**.

Et nous ne comptons pas nous arrêter là. Bien que Diversi Foods n'ait commencé qu'avec des produits prêts à cuire, elle a élargi ses horizons ces dernières années. En 2015, nous avons repris l'entreprise **Vermaut's Boerenbrood**, qui est connue pour ses pains frais et cuits sur pierre et pour ses viennoiseries et pâtisseries fraîches.

En 2016, cela a été le tour de **Montana Bakery**, une boulangerie artisanale au cœur de Londres, qui se consacre aux spécialités de pain italiennes. Ensuite, **Bladerdeeg Vanmarcke** est venu compléter notre famille de boulangeries, nous permettant de proposer aujourd'hui une offre vaste de produits à base de pâte feuilletée.

Regarder vers l'avenir signifie également que nous examinons nos propres produits en permanence et que nous les optimisons si nécessaire. C'est dans cette approche que la **Boulangerie de France** a été créée. Notre site à Mouscron produit des baguettes selon la tradition française.

Nous essayons de nous distinguer grâce à notre offre importante de produits qui « éveillent l'appétit », à l'odeur attrayante et aux goûts délicieusement frais. C'est ainsi que nous faisons la différence et c'est pourquoi les clients nous choisissent.

Diversi Foods – votre partenaire « préféré » pour le prêt à cuire

A rich and authentic history...

"Baked-Off is the future". Robert Huygh, founder of Diversi Foods, already knew this in 1989. Our story began with the distribution of frozen bread and bakery products to wholesalers and independent supermarkets. It didn't take long before Diversi Foods became a notable player on the Western European market.

From the early beginning Diversi Foods has been known for its **authenticity, quality, experience and innovation in bake-off, frozen and fresh bakery products**.

It all starts on the field...

It all starts on the field where we select the wheat with the utmost care. Our other raw materials also have to meet several strict criteria prior to be eligible to be taken into account. After carrying out several tests, the ingredients with the best price/quality ratio are chosen.

In our quest to stay true to **nature and authenticity** we also decided to extend our range with a host of **clean label** references. In addition all our natural ingredients are **GMO-free**, just as nature intended. They are being treated carefully with respect for **traditional recipes** and **authentic & artisanal preparation methods** that are being translated to an industrial level so that we can offer great products to a large audience at competitive prices.

The industrial aspect also implies that we work according to the highest quality standards possible, meeting consumers', customers' and governments' requirements. Every single production process is ISO, HACCP and BRC certified in accordance with European regulations. In other words, we use **state of the art technology**, comply with the highest standards whilst preserving **old world traditions** to the best of our abilities.

Innovation

Not only do we take pride in our qualitative character, but also in our rich track-record of **innovation**. We aim to stay abreast of the latest market trends, but also to set trends ourselves. All this to ensure that we offer relevant, contemporary, and inventive products.

Ready for the future

Over the years we have become a **total supplier** of a wide range of bakery products; in bake-off as well as in fresh, for retail as well as for food service and under private label. We have gathered a wealth of knowledge and experience in this area. So it's no wonder that Diversi Foods has grown into an **international player** within the world of bakery.

Even though it all started with bake-off, we have broadened our horizons in recent years. In 2015 **Vermaut's Boerenbrood** joined us. It is known for its stone-baked breads and fresh viennoiserie and patisserie.

In 2016 **Montana Bakery** followed. It's an artisanal bakery in the heart of London that specializes in Italian bread specialties. Subsequently, **Bladerdeeg Vanmarcke** joined our family of bakers and now we also boast a nice range off artisanal puff pastry products.

Getting ready for the future also entails continuously analysing & optimising the current range. An example of this is our new **Boulangerie de France** site where we create baguettes according to French tradition.

We try to distinguish ourselves by means of our products' appetite appeal, inviting smell and delicious freshness. That's what makes the difference and that's why customers and consumers alike choose our products.

What are you waiting for? Discover our delicious products today.

Diversi Foods, your "preferred" partner in Bake-Off

 NL Aanbevolen baktemperaturen
FR Températures de cuisson recommandées
EN Recommended baking temperatures

BROODPRODUCTEN
DES PAINS • BREAD PRODUCTS



185°C-200°C

VIENNOISERIE



165°C - 185°C

Belangrijke opmerking: de aangegeven baktijden en baktemperaturen in deze catalogo zijn indicatief omdat het resultaat van het afbakken van de producten zeer sterk afhankelijk is van de gebruikte oveninstallatie. Vervolgens werden de verschillen tussen de opgegeven waarden per artikel en artikelgroep om praktische redenen zo klein mogelijk gehouden waardoor deze wel kunnen verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket.

Important remark: the indicated baking times and temperatures in this catalogue are indicative as the results strongly depend on the used oven and heating equipment. For practical purposes, we have tried to keep the difference between the mentioned values per product and product group as small as possible. Therefore, it is possible that the values to be found on the actual packaging might slightly differ.

Remarque importante : les temps et températures de cuisson indiqués dans ce catalogue sont données à titre indicatif. Le résultat de la cuisson des produits dépend fortement du four utilisé. De plus, pour des raisons pratiques, les différences entre les valeurs indiquées par article et par groupe d'articles ont été réduites au minimum; celles-ci peuvent donc être différentes des valeurs indiquées sur l'étiquette du carton.



gewicht (g) & maat (cm)
poids (g) & mesure (cm)
weight (g) & size (cm)



st./karton
un./carton
pcs/carton



karton/pallet
carton/palette
carton/palette



ontdooien (min.)
décongeler (min.)
defrost (min.)



voorverwarmen (°C)
préchauffer (°C)
preheat (°C)



maximale baktemperatuur (°C)
température de cuisson maximale (°C)
maximum baking temperature (°C)



bakken (min.)
cuire (min.)
baking time (min.)



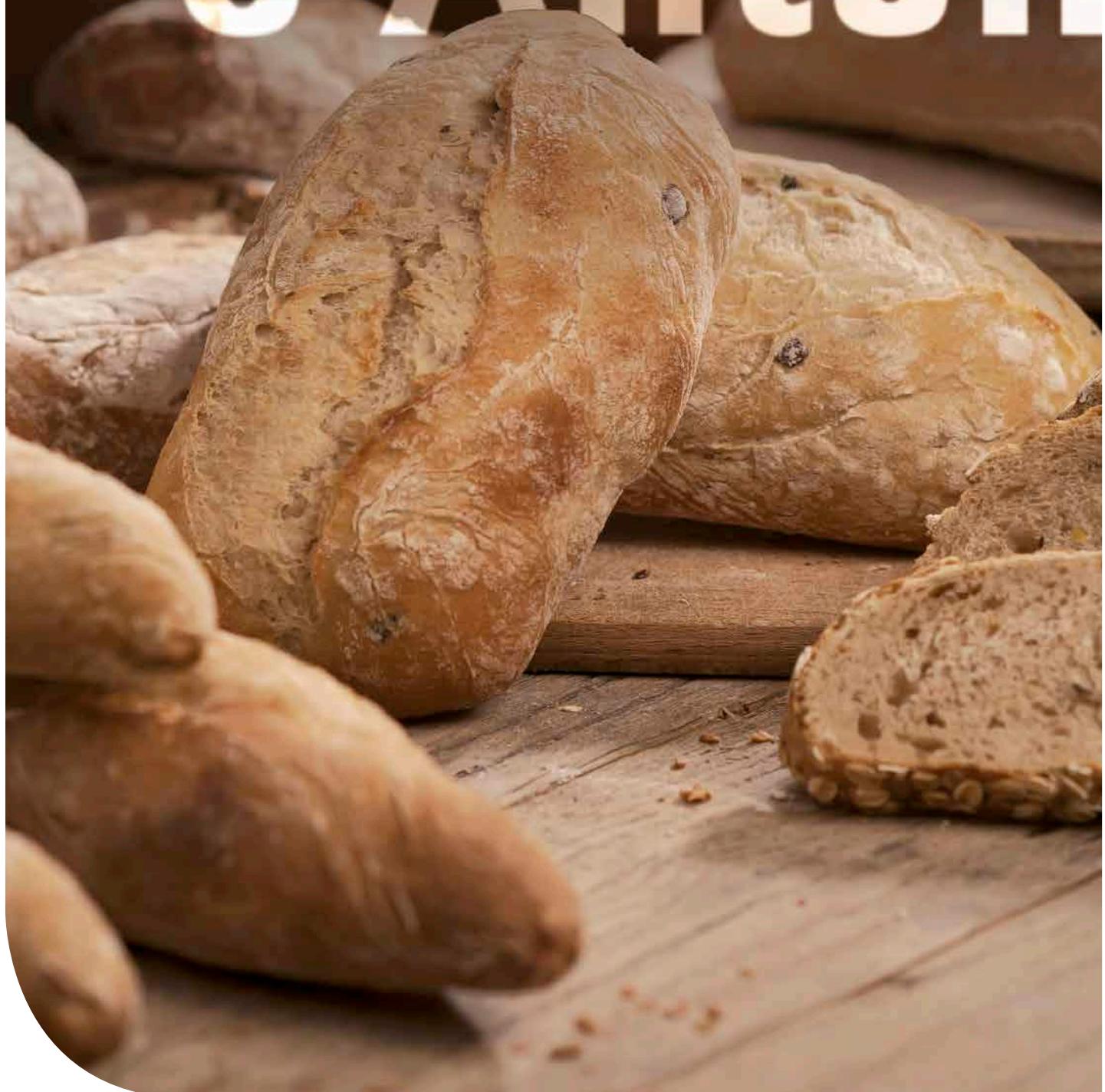
Inhoudstafel

Table des matières

Table of contents

1.	Pain d'Antan	6
2.	Pain de tradition	10
3.	Fitness	14
4.	Stokbrood en piccolo's Baguettes et piccolos Baguettes & piccolos	18
5.	Broden Pains Bread	26
6.	Glutenvrij Sans gluten Gluten-free	40
7.	Ronde broodjes Petits pains ronds Round bread rolls	42
8.	Sandwiches	46
9.	Restaurantbroodjes Petits pains restaurant Restaurant rolls	50
10.	Broodjes volledig gebakken Petits pains cuits Fully-baked rolls	54
11.	Broodspecialiteiten Des spécialités Bread specialties	58
12.	Ciabatta	66
13.	Pane Italiano	70
14.	Hamburger buns	82
15.	Snacks	84
16.	Viennoiserie	86
17.	Pâtisserie	96
18.	Zoetigheden Friandises Sweet snacks	100
19.	Bladerdeeg Vanmarcke Pâte Feuilletée Vanmarcke Puff Pastry Vanmarcke Puff	106

Pain d'antan





NL Uit respect voor de natuur en eerbied voor het ambacht en tradities. Zo is het gamma Pain d'Antan ontstaan uit zuivere witte tarwemeel "d'origine" met oorsprongattest, fijn gemalen en gezeefd volgens een unieke productiemethode die de oorspronkelijke zachte smaak van het meel respecteert. De producten worden nog met de hand gevormd en zijn op steen gebakken. Stuk voor stuk heerlijke artisanale broodspecialiteiten, geproduceerd zoals de natuur ze zou bereiden.

FR Respectueuse de la nature, fidèle à l'artisanat et aux traditions, ainsi est née notre gamme de Pain d'Antan. Des pains faits avec de la farine de froment blanche—with certificat d'origine—finement moulue et tamisée selon un procédé unique qui respecte la douceur du goût d'origine. Ces produits sont faits à la main et cuits sur pierre. Chacun de ces pains est une délicieuse spécialité boulangère rustique, une véritable préparation naturelle.

EN Pain d'Antan came into existence out of respect for naturalness and appreciation for traditional craftsmanship. We use pure white wheat flour "d'origine", with guaranteed origin. We finely grind and sieve the flour according to a unique procedure, resulting in flour with a soft & subtle flavour. The loafs are then shaped by hand and stone-baked. Piece by piece delicious rustic bread specialities, made the way Mother Nature would have wanted it.

CLEAN LABEL

260

Mini Pain D'Antan Natuur

Mini Pain d'Antan Nature
Mini Pain D'Antan Nature

110 g
x 50
x 28



10'
230°C
200°C
8-10'

264

Pain D'Antan Natuur

Pain D'Antan Nature
Pain D'Antan Nature

400 g
x 20
x 28



10'
230°C
200°C
16-18'

266

Pain D'Antan Olijven

Pain D'Antan Aux Olives
Pain D'Antan Olives

450 g
x 20
x 28



10'
230°C
200°C
16-18'

CLEAN LABEL

267

Pain D'Antan Mout

Pain D'Antan Malt
Pain D'Antan Malt

rlen 450 g
box x 20
box x 28



✿ 10'
/// 230°C
■ 200°C
⌚ 16-18'

269

Mini Pain D'Antan Mout

Mini Pain d'Antan Malt
Mini Pain D'Antan Malt

rlen 110 g
box x 50
box x 28



✿ 10'
/// 230°C
■ 200°C
⌚ 8-10'

268

Mini Pain D'Antan Olijven

Mini Pain d'Antan aux Olives
Mini Pain D'Antan Olives

rlen 110 g
box x 50
box x 28



✿ 10'
/// 230°C
■ 200°C
⌚ 8-10'

602

Mini Pain D'Antan Rozijnen-Honing-Noten

Mini Pain d'Antan Raisins-Miel-Noix
Mini Pain D'Antan Raisins-Honey-Nuts

rlen 110 g
box x 50
box x 28



✿ 10'
/// 230°C
■ 200°C
⌚ 8-10'

609

Ciabatta D'Antan Natuur

Ciabatta D'Antan Nature
Ciabatta D'Antan Nature

rlen 350 g • ±35 cm
box x 20
box x 28



✿ 10'
/// 230°C
■ 200°C
⌚ 16-18'

CLEAN LABEL

617

Mini Pain D'Antan Pompoenpitten

Mini Pain d'Antan aux Graines de potiron
Mini Pain D'Antan Pumpkin Pits

-  110 g
-  x50
-  x28



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  8-10'

645

Ciabatta D'Antan Natuur

Ciabatta D'Antan Nature
Ciabatta D'Antan Nature

-  110 g • ±16 cm
-  x50
-  x28



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  10-12'

824

Pain D'Antan Veenbessen

Pain D'Antan Aux Canneberges
Pain D'Antan Cranberries

-  350 g
-  x24
-  x28



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  16-18'

826

Mini Pain D'Antan Veenbessen

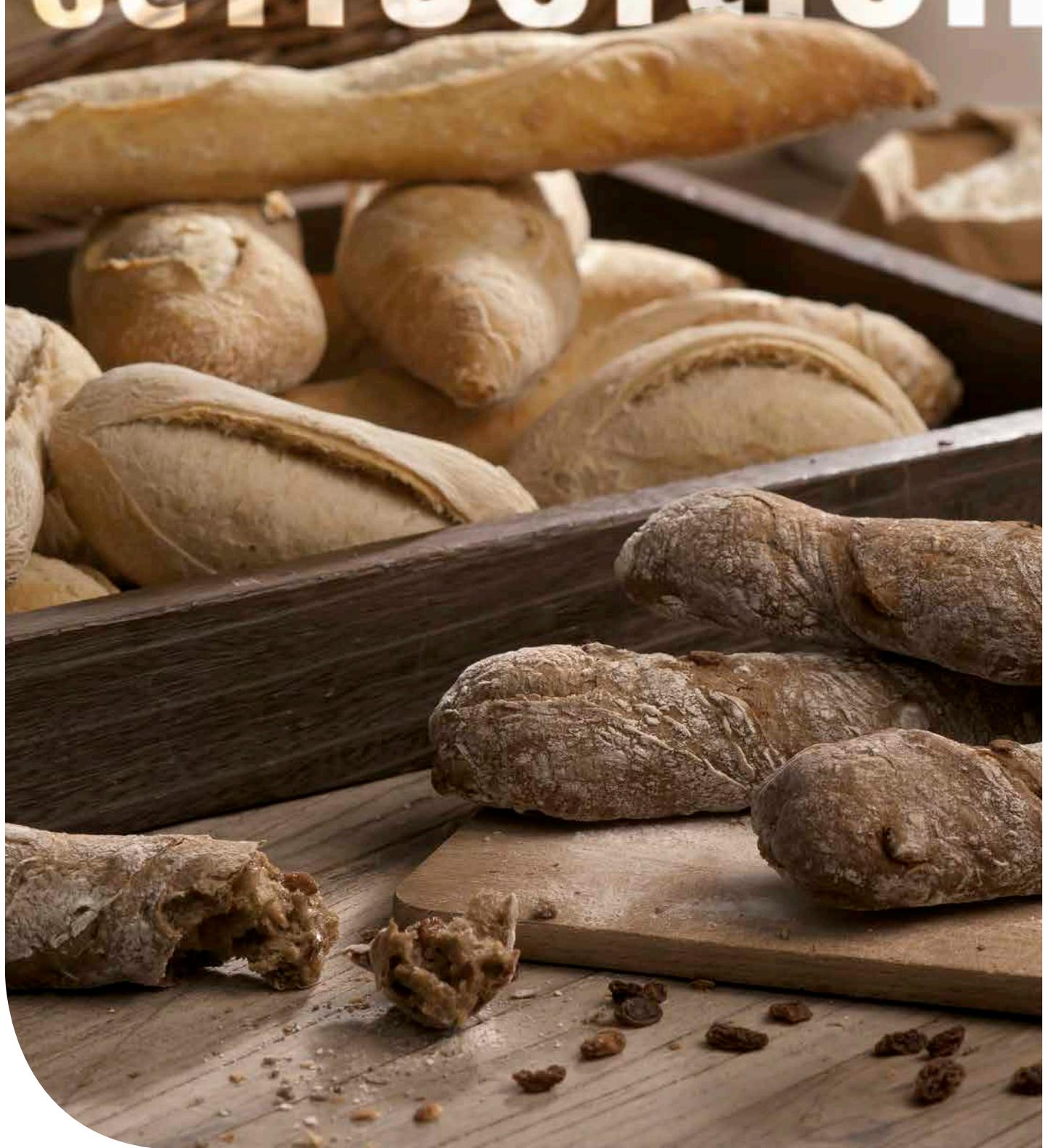
Mini Pain d'Antan aux Canneberges
Mini Pain D'Antan Cranberries

-  75 g
-  x60
-  x48



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  8-10'

Pain de Tradition





NL De producten Pain de Tradition zijn bereid uit verschillende kwaliteitsgranen en natuurlijke zuurdesem. Zij hebben lang gerust, zijn op steen gebakken en hebben daardoor hun specifieke natuurlijke smaak behouden. Daardoor blijven zij ook gegarandeerd langer vers.

FR Les produits Pain de Tradition sont préparés à partir de différentes céréales de qualité et autres fermentations naturelles. Ils ont reposé longtemps, sont cuits sur pierre et ont ainsi conservé leur saveur naturelle spécifique. De ce fait, ils restent assurément frais plus longtemps.

EN The Pain de Tradition products are prepared in a traditional way, using various high-quality grains and natural sourdough. The dough is left to rest and rise for a lengthy period of time, so that the flavours can fully develop. Afterwards the dough is shaped by hand, so no loaf looks identical. Next the breads are stone-baked, which also adds to the bread's rustic and unique character. As a result the bread maintains its specific natural flavour and remains fresh & crisp longer.

CLEAN LABEL

Polka De Tradition

283

- 350 g
- x20
- x28



- ✿ 60'
- ✿ 230°C
- ✿ 200°C
- ✿ 16-18'

1/2 Baguette de Tradition

289

- 200 g • ±28 cm
- x20
- x48



- ✿ 10'
- ✿ 230°C
- ✿ 200°C
- ✿ 12-14'

Baguette De Tradition

1206

- 400 g • 44 cm
- x20
- x28



- ✿ 10'
- ✿ 230°C
- ✿ 200°C
- ✿ 14-16'

CLEAN LABEL

292

Trio De Tradition

rlen 240 g

dox x 17

dox x 48



✿ 10'
~~~ 230°C  
~~~ 200°C  
⌚ 12-14'

297

Flûte Noten-Rozijnen De Tradition

Flûte Noix-Raisins de Tradition

Flûte Nuts-Raisins De Tradition

rlen 130 g

dox x 20

dox x 96



✿ 10'
~~~ 230°C  
~~~ 200°C  
⌚ 8-10'

463-05

Bol Noten-Rozijnen

Boule Aux Noix-Raisins

Nuts-Raisins Roll

rlen 80 g

dox x 50

dox x 48



✿ 10'
~~~ 230°C  
~~~ 200°C  
⌚ 10-12'

607

Tarwekiembrood

Pain Aux Germes De Froment

Wheat Germ Bread

rlen 450 g

dox x 24

dox x 24



✿ 60'
~~~ 230°C  
~~~ 200°C  
⌚ 16-18'



1 Flûte Noten-Rozijnen de Tradition opengesneden
1 Flûte Noix-Raisins de Tradition ouverte
1 Flûte de Tradition with Nuts & Raisins



1,5 eetlepel Philadelphia kaas
1,5 cuillère à soupe de fromage Philadelphia
Cream cheese



1,5 eetlepel Roquefort kaas
1,5 cuillère à soupe de Roquefort
Roquefort cheese



Olijfolie
Huile d'olive
Olive oil



Rucollasla
Roquette
Rocket salad



Roquefort de Tradition



Meng de Roquefort kaas met de Philadelphia kaas.

Bestrijk het onderste brood met het kaasmengsel.

Verdeel de rucollasla over het brood en besprenkel met olijfolie.

Bedeck met het andere stuk brood.

Mélangez le Roquefort et le Philadelphia.

Recouvrez la partie inférieure du pain de ce mélange.

Répartissez la roquette sur le pain, puis arrosez d'huile d'olive.

Refermez avec la partie supérieure du pain.

Mix the Roquefort with the cream cheese.

Cover the bottom part of the flute with the cheese mix.

Garnish with the rocket salad and sprinkle some olive oil over it.

Cover with the top part of the bread.

fitness



Fitness met vis

Fitness au poisson

Fitness with the ocean's best





Stokbrood met zalm
Baguette au saumon
Baguette with salmon



Broodje met visterrine
Petit pain à la terrine de poisson
Loaf with fish terrine



Triangel met garnaal
Triangle aux crevettes
Shrimped Triangle



Roomkaas
Fromage à la crème
Cream cheese



Bloedzurkel
Oseille
Blood sorrel



Tomaat
Tomate
Tomato



Gerookte zalm
Saumon fumé
Smoked salmon



Visterrine
Terrine de poisson
Fish terrine



Grijze garnaalsalade
Salade de crevettes grises
Grey shrimp salad



Jonagold appel
Pomme Jonagold
Apple



Gemarineerde kerstomaatjes
Tomates cerise marinées
Marinated cherry tomatoes



Gekookt ei
Oeuf bouilli
Boiled egg



Bieslook en rodebiet scheutjes
Ciboulette et pousses de betterave
Chives and red beet sprouts



Tomatenalsa
Salsa de tomate
Tomato salsa (store-bought)



Mosterdrucola
Roquette
Mustard rocket



5-pepermengeling
Mix de poivres
Pepper mix



Sesamzaadjes Wasabi
Graines de sésame wasabi
Wasabi with sesame seeds



NL Bewegen om fit te blijven en je goed te voelen. Dan kiest u voor Fitness, heerlijke broodproducten die zorgen voor een belangrijke dosis essentiële voedingsstoffen uit een nauwkeurig gekozen mengeling van tarwe, rogge, gerst, soja en havermout. Gedecoreerd met sesam, lijnzaad, havervlokken en zonnebloempitten. Het resultaat geeft een heerlijk smakelijk broodconcept met de smaak van vitaliteit. Een absolute topper in het assortiment.

FR Bougez pour rester en forme et pour vous sentir bien dans votre peau! Et choisissez Fitness, de délicieux produits de boulangerie vous fournissant une quantité importante de substances nutritives essentielles grâce à un mélange soigneusement équilibré de froment, de seigle, d'orge, d'avoine et de soja. Décorés d'un mélange de graines de sésame, de lin et de tournesol et de flocons d'avoine. Le résultat : un succulent concept boulanger avec la saveur de la vitalité. Un des plus grands succès de notre assortiment.

EN Being active is one of the key factors contributing to a fit and healthy lifestyle. What we eat plays an important role as well! Our Fitness range can contribute to this vigorous lifestyle as it provides important essential nutrients from a carefully selected mix of flour, grains and seeds such as wheat, rye, barley, oats, soya, and wholesome toppings being sesame seeds, linseeds, oat flakes and sunflower seeds. What is more, the products have a great flavour, which makes it not only healthy but also tasty and thus easy to introduce it to your diet.

CLEAN LABEL

360

Fitness 1/2 Stokbrood

1/2 Baguette Fitness
Fitness 1/2 Baguette

150 g • 28 cm

x 60

x 28



10'
 230°C
 200°C
 12-14'

363

Fitness Stokbrood

Baguette Fitness
Fitness Baguette

350 g • 58 cm

x 30

x 24



10'
 230°C
 200°C
 14-16'

384

Fitness Klein Brood

Petit Pain Fitness
Fitness Petit Pain

350 g • 18 cm

x 24

x 36



60'
 230°C
 200°C
 14-16'

CLEAN LABEL

FITNESS

3

Fitness Piccolo

416-09

- 100 g • 17 cm
- x50
- x48



- ✿ 10'
- ❀ 230°C
- 200°C
- ⌚ 8-10'

Fitness Campagnard

462

- 750 g • 56 cm
- x14
- x28



- ✿ 60'
- ❀ 230°C
- 200°C
- ⌚ 18-20'

Fitness Ovaal Brood

624

- Pain Ovalé Fitness
Fitness Oval Bread
- 450 g • 24 cm
 - x24
 - x24



- ✿ 60'
- ❀ 230°C
- 200°C
- ⌚ 16-18'

Fitness Triangel

643

- Fitness Triangle
Fitness Triangle
- 90 g • 12 cm
 - x80
 - x28



- ✿ 10'
- ❀ 230°C
- 200°C
- ⌚ 10-12'

Fitness Ciabatta

787

- 90 g • 12 cm
- x90
- x24



- ✿ 10'
- ❀ 230°C
- 200°C
- ⌚ 10-12'

Fitness Vloerbroodje

811

- Petit Pain Fitness Cuit Sur Sol
Stone Baked Fitness Roll
- 80 g • 12 cm
 - x100
 - x24



- ✿ 10'
- ❀ 230°C
- 200°C
- ⌚ 10-12'

Fitness Keizerbroodje

1453

- Petit Pain Empereur Fitness
Fitness Kaiser Roll
- 75 g • 9 cm
 - x60
 - x48



- ✿ 10'
- ❀ 230°C
- 200°C
- ⌚ 10-12'

Stokbrood & piccolo's



Baguettes
& piccolos

Stokbroden • Baguettes

NL Deze stokbroden onderscheiden zich door middel van de traditionele bereidingswijze. We nemen onze tijd om het deeg te kneden met een verrukkelijke luchtigheid en elasticiteit als resultaat. Daarnaast respecteren wij ook lange rust- en rijstijden wat bijdraagt aan de fijne structuur, het heerlijke aroma en de unieke smaak. De versgebakken broodjes komen met een heerlijk knapperend geluid uit de oven. Dit is een voorsmaakje van de elegante krokantheid van de korst en het luchtige & lekkere kruim binnein.

FR Ces baguettes se distinguent grâce à une préparation traditionnelle. Nous prenons le temps pour pétrir la pâte afin d'obtenir une délicieuse légèreté et élasticité. Aussi, nous respectons de longs temps de repos et de pousse qui se garantissent une structure délicate, un arôme appétissant et un goût unique. Les pains fraîchement cuits sortent du four avec un son crépitant. C'est l'avant-goût de la croustillance délicate de la croûte et la délicieuse légèreté de la mie.

EN Welcome the authentic and artisanal flavours of France, with our crunchy, tasty and airy piccolos and baguettes. This range distinguishes itself by its traditional preparation on an industrial scale. We take our time to knead the dough resulting in a delicious airiness and elasticity. Moreover, we respect long rest and rising periods, which contributes to a delicate structure, luscious aroma and unique flavours. The freshly baked bread comes out of the oven with a crackling sound. This is a foretaste of the elegant crispness of the crust and the airy and tasty crumb on the inside.

8012

Stokbrood Wit

Baguette Blanche
Baguette White

 225 g • 57 cm
 x35
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 14-16'

8013

Stokbrood Wit

Baguette Blanche
Baguette White

 280 g • 57 cm
 x30
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 14-16'

8014

Stokbrood Bruin

Baguette Grise
Baguette Brown

 280 g • 57 cm
 x30
 x28



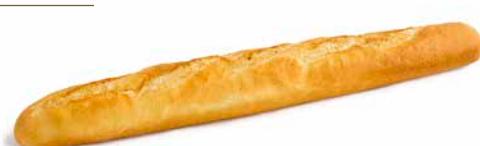
 10'
 230°C
 200°C
 14-16'

8015

Stokbrood Wit Breed

Baguette Blanche Large
Baguette White, Large

 320 g • 57 cm
 x25
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 16-18'

8016

Stokbrood Wit Breed

Baguette Blanche Large
Baguette White, Large

 400 g • 57 cm
 x20
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 16-18'

8017

Stokbrood Multigranen

Baguette Multicéréale
Baguette Multicereals

 320 g • 57 cm
 x 28
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 16-18'

8018

Stokbrood Wit

Baguette Blanche
Baguette White

 330 g • 65 cm
 x 28
 x 18



 10'
 230°C
 200°C
 16-18'

8024

Stokbrood Wit

Baguette Blanche
Baguette White

 260 g • 57 cm
 x 32
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 14-16'

1/2 Stokbroden • 1/2 Baguettes

8007

1/2 Stokbrood Wit

1/2 Baguette Blanche
1/2 Baguette White

 120 g • 27 cm
 x 60
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

8008

1/2 Stokbrood Bruin

1/2 Baguette Grise
1/2 Baguette Brown

 120 g • 27 cm
 x 60
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

8009

1/2 Stokbrood Wit Breed

1/2 Baguette Blanche Large
1/2 Baguette White, Large

 150 g • 27 cm
 x 50
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 13-15'

8010

1/2 Stokbrood Wit

1/2 Baguette Blanche
1/2 Baguette White

 140 g • 32 cm
 x 50
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

8011

1/2 Stokbrood Wit Breed

1/2 Baguette Blanche Large
1/2 Baguette White, Large

 230 g • 34 cm
 x 30
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 14-16'

1/2 Stokbrood Wit Breed

1/2 Baguette Blanche Large
1/2 Baguette White

 175 g • 27 cm
 x40
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 14-16'

1/2 Stokbrood Bruin Breed

1/2 Baguette Grise Large
1/2 Baguette Brown, Large

 175 g • 27 cm
 x40
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 14-16'

Piccolo's • Piccolos

Piccolo Multigranen

Piccolo Multicéréale
Piccolo Multicereals

 80 g • 17 cm
 x40
 x48



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

Piccolo Wit

Piccolo Blanc
Piccolo White

 110 g • 22 cm
 x60
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

Piccolo Wit

Piccolo Blanc
Piccolo White

 35 g • 8 cm
 x210
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

Piccolo Bruin

Piccolo Gris
Piccolo Brown

 35 g • 8 cm
 x210
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

Piccolo Wit

Piccolo Blanc
Piccolo White

 60 g • 15 cm
 x110
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

Piccolo Bruin

Piccolo Gris
Piccolo Brown

 60 g • 15 cm
 x110
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

Piccolo Wit

8005

Piccolo Blanc

Piccolo White

85 g • 20 cm

x 85

x 28



10'

230°C

200°C

10-12'

Piccolo Bruin

8006

Piccolo Gris

Piccolo Brown

85 g • 20 cm

x 85

x 28



10'

230°C

200°C

10-12'

Piccolo Wit

8029

Piccolo Blanc

Piccolo White

85 g • 17 cm

x 85

x 28



10'

230°C

200°C

10-12'

Piccolo Bruin

8030

Piccolo Gris

Piccolo Brown

85 g • 17 cm

x 85

x 28



10'

230°C

200°C

10-12'

Steengebakken Stokbrood • Baguette cuite sur pierre • Stone baked baguettes

NL Diversi Foods' steengoede stokbroden vormen het verschil op je bord: met een griesmeelbodem en een fijne, krokante korst zorgen ze voor een ware smaaksensatie in de mond. Ons Steengebakken Stokbrood onderscheidt zich van de klassieke stokbroden, doordat ze artisanaal worden gekneed en vervolgens na een lange rijstijd op steen worden gebakken. Hun platte bodem maakt ze tot slot ideaal om te beleggen.

FR Les Baguettes cuites sur pierre de Diversi Foods font la différence sur votre assiette : avec une base en semoule et une fine croûte croquante, elles garantissent à vos papilles une sensation inoubliable. Cette Baguette se distingue des baguettes classiques par un pétrissage artisanal et une cuisson sur pierre après une longue fermentation. Sa base plane la rend enfin idéale pour le garnissement.

EN Ready for a true taste sensation? Diversi Foods' stone-baked baguettes will make the difference on your dinner table. The bottom is covered with semolina, which gives a pleasant extra crispiness to the already crunchy crust. The stone-baked baguette distinguishes itself from the classical baguettes by means of its artisanal hand-kneading process. After a lengthy rest and rising period the baguettes are baked in a stone oven. With their flat bottom they are perfect to garnish and serve as a sandwich.

Stokbrood Bruin Breed

1563

Baguette Grise Large

Baguette Brown, Large

465 g • 58 cm

x 20

x 24



10'

230°C

200°C

16-18'

Stokbrood Wit

1564
 Baguette Blanche
 Baguette White
 220 g • 48 cm
 x 35
 x 24



* 10'
 ** 230°C
 *** 200°C
 ☺ 12-14'

Stokbrood Bebloemd

1565
 Baguette Färinée
 Baguette Färinée
 290 g • 58 cm
 x 30
 x 24



* 10'
 ** 230°C
 *** 200°C
 ☺ 12-14'

Stokbrood Wit Breed

1566
 Baguette Blanche Large
 Baguette White, Large
 465 g • 68 cm
 x 20
 x 15



* 10'
 ** 230°C
 *** 200°C
 ☺ 16-18'

Baguette Du Midi

290-03
 340 g • 46 cm
 x 25
 x 24



* 10'
 ** 230°C
 *** 200°C
 ☺ 16-18'

Gallega

Barra Gallega

1301
 260 g • 45 cm
 x 18
 x 36



* 10'
 ** 230°C
 *** 200°C
 ☺ 14-16'

Gallega Media Natuur

1299
 Gallega Media Nature
 Nature Gallega Media
 125 g • 26 cm
 x 52
 x 28



* 10'
 ** 230°C
 *** 200°C
 ☺ 10-12'

Gallega Media Bruin

1302
 Gallega Media Gris
 Gallega Media Brown
 125 g • 26 cm
 x 50
 x 28



* 10'
 ** 230°C
 *** 200°C
 ☺ 10-12'





Meergranenstokbrood
Baguette multicéréale
Multicereal baguette



Houmous met basilicum
Humus au basilic
Humus with basil



Groene asperges beetgaar gekookt
Asperges vertes (al dente)
Green asparagus, al dente



Kerstomaatjes in kwartjes
Tomates cerise (en quarts)
Cherry tomatoes (cut in 4)



Aspergescheuten
Pousses d'asperges
Asparagus sprouts



Scampis gepeld en ontdarmd
Kort gebakken in olijfolie
Scampis décortiquées
Cuit en huile d'olive
Shrimp scampi
Briefly baked in olive oil



Rozemarijn
Romarin
Rosemary



Zwarte peper
Poivre noir
Black pepper



Meergranenstokbrood Seafoodlover

Baguette multicéréale Seafoodlover

Multicereal baguette Seafoodlover



Snijd het krokante stokbrood middendoor.

Smeer de houmous rijkelijker op het onderste brood.

Schik daaropafwisselend de scampi en versneden groene asperges.

Werk af met kerstomaatjes, aspergescheuten, rozemarijnblaadjes en wat zwarte peper.

TIP: Serveer telkens één zijde belegd als 'canapé'. Dit als 'sharing dish' verschillende creatieve, half belegde stokbroden bij elkaar.

Coupez la baguette croustillante en deux.

Etalez le humus sur la baguette.

Arrangez les scampis et les asperges sur la baguette.

Garnissez avec les tomates cerise, pousse d'asperges, romarin et poivre.

Cut the crispy baguette lengthwise.

Generously spread the humus on the bottom part of the baguette.

Garnish with the scampi and green asparagus, alternatively.

Finish with some cherry tomatoes, asparagus sprouts, rosemary and black pepper.

TIP: You can serve one part of the baguette as a canapé, together with other baguettes with different garnishes. That way you can create a nice 'sharing dish' with several flavours.



NL Brood is een essentieel onderdeel van onze eetcultuur en past ook perfect binnen een gezonde levensstijl. Het bevat namelijk koolhydraten die ons lichaam energie geven. Volkorenbrood is daarenboven rijk aan eiwitten, vezels en mineralen. Brood is dus niet alleen lekker, maar ook broodnодig voor het goed functioneren van ons lichaam, zo lang je je gezond verstand gebruikt als het op hoeveelheden aankomt. Omdat het ook belangrijk is om variatie in je voeding te hebben, bieden wij bij Diversi Foods een groot gamma aan. Zo hebben we de klassieke standaardbroden, maar ook op vlak van broodspecialiteiten bent u bij ons aan het juiste adres. Wit of bruin, meergranen of volkoren, met zuurdesem, met fruit, ... kortom voldoende keuze voor een geslaagd ontbijt of een bijzonder eetmoment.

FR Le pain est un élément essentiel de notre culture alimentaire et est aussi un parfait allié pour un mode de vie sain. En effet, il contient des glucides qui apportent de l'énergie à notre corps. Le pain complet est en outre riche en protéines, en fibres et en minéraux. Le pain est donc non seulement très bon, mais aussi nécessaire au bon fonctionnement de notre corps, à condition évidemment d'en consommer en quantité raisonnable. Comme il est important d'avoir une alimentation variée, Diversi Foods propose une gamme très large de produits. Que vous soyez à la recherche de pains classiques ou de spécialités de pain, vous avez frappé à la bonne porte. Nous vous proposons du pain blanc ou gris, multicéréales ou complet, au levain, aux fruits, etc. Bref, assez de choix pour un petit déjeuner réussi ou un repas particulier.

EN Bread is an essential part of our eating culture and can also fit perfectly in a healthy lifestyle! It contains carbohydrates that gives our body some of the energy it needs. Wholegrain bread is rich in proteins, fibres and minerals. So bread is not only tasty but also necessary to help our body function correctly, as long as you use your common sense when it comes to quantities. As it is also very important to bring variety in your diet, Diversi Foods offers a large and varied range of bread products. We have the standard classic loaves, but if you are in search of bread specialities we have just the thing as well! White, brown, multigrain, wholegrain, with sourdough, with fruit, ... In a nutshell, we have plenty of choice to make your breakfast or any food occasion special!

Standaard wit • Standard blanc • Standard white

Boerenbrood Groot

367-03

Grand Pain Campagne
Large Country Bread White

-  800 g
-  x10
-  x28



-  60'
-  230°C
-  200°C
-  16-18'

Boerenbrood Klein

365-01

Petit Pain Campagne
Small Country Bread White

-  400 g
-  x12
-  x32



-  60'
-  230°C
-  200°C
-  14-16'

Ovaal Brood

390

Pain Ovalé
Oval Bread

-  380 g
-  x10
-  x48



-  60'
-  230°C
-  200°C
-  14-16'

Breughelbrood Groot

3586-01

Grand Pain Breughel
Large Breughel Bread

800 g

x 10

x 28



60'
230°C
200°C
16-18'

Breughelbrood Klein

3587

Petit Pain Breughel
Small Breughel Bread

400 g

x 14

x 32



60'
230°C
200°C
14-16'

Carré Groot

348

Grand Carré
White Carré, Large

800 g

x 12

x 24



60'
230°C
200°C
16-18'

Carré Klein

3554-02

Petit Pain Carré
White Carré, Small

400 g

x 15

x 32



60'
230°C
200°C
14-16'

Rond Brood Klein

3521-01

Petit Pain Rond
White Round Bread, Small

400 g

x 12

x 32



60'
230°C
200°C
14-16'

Standaard bruin • Standard gris • Standard brown

Boerenbrood Groot

368-03
Grand Pain Campagne
Large Country Bread

 800 g
 x10
 x28



 60'
 230°C
 200°C
 16-18'

Boerenbrood Klein

366
Petit Pain Campagne
Small Country Bread

 400 g
 x14
 x32



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

Carré Groot

349
Grand Carré
Carré, Large

 800 g
 x12
 x24



 60'
 230°C
 200°C
 16-18'

Carré Klein

3555-02
Petit Pain Carré
Carré, Small

 400 g
 x15
 x32



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

Rond Groot

3585-01
Grand Pain Rond
Large Round Bread

 800 g
 x10
 x28



 60'
 230°C
 200°C
 16-18'

Rond Brood Klein

3520-01
Petit Pain Rond
Small Round Bread

 400 g
 x14
 x32



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

Meergrānen • Multicérées • Multicereal bread

Panier Soleil Meergrānen

362-02

Panier Soleil Multicérées
Panier Soleil Multicereals

 600 g
 x 15
 x 28



 60'
 230°C
 200°C
 22-24'

Meergrānenbrood Donker

429

Pain Multicérées Foncé
Dark Multicereals Bread

 500 g
 x 9
 x 48



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

Tiengranen

1221

Pain Aux Dix Graines
Ten Grains Bread

 600 g
 x 12
 x 28



 60'
 230°C
 200°C
 16-18'

Maja Meergrānenbrood Licht

1222

Pain Maja Multicérées Clair
Maya Bread Light Multicereals

 600 g
 x 12
 x 28



 60'
 230°C
 200°C
 16-18'

Volkoren • Complet • Wholegrain

Volkorenbrood

354

Pain Complet
Wholegrain Bread

 800 g
 x 12
 x 24



 60'
 230°C
 200°C
 16-18'

Rond Volkoren Brood

3519-01

Pain Complet Rond
Round Wholegrain Bread

 400 g
 x 12
 x 32



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

Speciale broden • Pains spéciaux • Special breads

NL Vernieuwing en innovatie zijn nooit veraf bij Diversi Foods. Getuige hiervan is ons uitgebreid gamma aan speciale broden, verschillend met betrekking tot samenstelling, bereiding, afwerking en smaak.

FR Le changement et l'innovation ne sont jamais bien loin chez Diversi Foods. En témoigne notre large gamme de pains spéciaux, différents au niveau de la préparation, de la composition, de la finition et du goût.

EN Development and innovation are never far away at Diversi Foods. Our rich range of special breads differing in ingredients, preparation, flavour and look is proof of our innovative nature.

146-01

Arabisch Brood

Pain Arabe
Arabic Bread

 345 g
 x 20
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

637

Pavé De Flandres

550 g
x 12
x 28



 60'
 230°C
 200°C
 16-18'

187-02

Notenbrood

Pain Aux Noix
Nutbread

 250 g
 x 15
 x 48



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

377

Notenbrood Met Rozijnen

Pain Aux Noix Et Raisins
Nutbread With Raisins

 400 g
 x 12
 x 32



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

391

Wit Ovaal Brood Sesamzaad

Pain Blanc Ovalé Sésame
White Oval Sesame Seeds Bread

 380 g
 x 10
 x 48



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

392

Wit Ovaal Brood Maanzaad

Pain Blanc Ovalé Pavot
White Oval Poppy Seeds Bread

 380 g
 x 10
 x 48



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

461

Houthakkersbrood

Pain Bûcheron
Lumberjack Bread

rlen 680 g
box x 12
box x 20



✿ 60'
❀ 230°C
❀ 200°C
⌚ 16-18'

465

Pompoenpitbrood

Pain Aux Graines De Potiron
Pumpkin Pit Bread

rlen 500 g
box x 24
box x 24



✿ 60'
❀ 230°C
❀ 200°C
⌚ 16-18'

3518-01

Beiers Donker

Pain Bavarais Foncé
Bavarian Dark Bread

rlen 400 g
box x 14
box x 32



✿ 60'
❀ 230°C
❀ 200°C
⌚ 14-16'

3522-01

Paniforme

rlen 400 g
box x 11
box x 32



✿ 60'
❀ 230°C
❀ 200°C
⌚ 14-16'

3525-01

Maïsbrood

Pain De Maïs
Corn Bread

rlen 400 g
box x 14
box x 32



✿ 60'
❀ 230°C
❀ 200°C
⌚ 14-16'

3530-01

Speltbrood

Pain D'Epéautre
Spelt Bread

rlen 400 g
box x 14
box x 32



✿ 60'
❀ 230°C
❀ 200°C
⌚ 14-16'

Omega 3 Brood

3531-02

Pain Omega 3
Omega 3 Bread

 400 g

 x12

 x32



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

Roggebrood

3588-01

Pain Seigle
Rye Bread

 800 g

 x10

 x28



 60'
 230°C
 200°C
 16-18'

Zonnebloembrood

108024

Pain Aux Graines De Tournesol
Sunflower Bread

 600 g

 x12

 x28



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

Rozijnenbrood Bruin (Padouem)

1223

Cramique Gris (Padouem)
Brown Raisin Bread (Padouem)

 400 g

 x12

 x32



 60'
 230°C
 200°C
 14-16'

Rozijnenbrood Wit

109452-01

Cramique Blanc
White Raisin Bread

 500 g

 x15

 x28



 90'

Rozijnenbrood 3 Repen

4588

Cramique 3 Bandes
Raisin Bread, 3 Bars

 450 g

 x3 x 2

 x50



 60'

1466

Suikerbrood

Craquelin
Sugar Brioche Bread

400 g
 x 6
 x 48



✿ 90'

1631

Suikerbrood In Houten Bakje

Craquelin en barquette en bois
Sugar Brioche Bread In Basket

500 g
 x 7
 x 48



✿ 90'

1789

Briochebrood In Houten Bakje

Pain Brioche en Barquette en Bois
Brioche Bread In Basket

500 g
 x 12
 x 24



✿ 90'

746

Pavé Met Appelen En Rozijnen

Pavé Pommes Et Raisins
Pavé With Apples And Raisins

410 g
 x 24
 x 28



✿ 60'
/// 230°C
/// 200°C
⌚ 14-16'

1609

Tijgerbrood Groot

Pain Tigre Grand
Large Tiger Bread

800 g
 x 6
 x 32



✿ 60'
/// 230°C
/// 200°C
⌚ 16-18'

1681

Verrassingskoffer Met 20 Mini Ciabatta'S (10 Wit En 10 Bruin)

Pain Surprise Avec Un Assortiment De 20 Mini Ciabattas (10 Blanc Et 10 Gris)
Party Breadbox With 20 Mini Ciabattas (10 White & 10 Brown)

2600 g • 56 cm
 x 4
 x 28



✿ 120'

Rustieke Broden • Pains Rustiques • Rustic Breads

1758-05

Rustiek Boerenbrood Bruin

Pain Campagne Rustique Gris
Brown Rustic Bread

 1000 g

 x 9

 x 24



 60'
 230°C
 200°C
 24-26'

1407-05

Rustiek Boerenbrood Wit

Pain Campagne Rustique Blanc
White Rustic Bread

 1000 g

 x 9

 x 24



 60'
 230°C
 200°C
 24-26'

1959

Rustiek Ovaal Wit Brood

Pain Campagne Rustique Oval Blanc
White Round Rustic Bread

 500 g

 x 18

 x 28



 60'
 200°C
 180°C
 17-20'

1963

Rustiek Ovaal Bruin Brood

Pain Campagne Rustique Oval Gris
Brown Round Rustic Bread

 500 g

 x 18

 x 28



 60'
 200°C
 180°C
 17-20'

2241

Rustiek veenbessenbrood

Pain Rustique Aux Canneberges
Rustic Cranberry Bread

 500 g

 x 18

 x 28



 60'
 200°C
 180°C
 17-20'

2155

Rustiek ovaal wit tarwebrood

Pain Rustique Oval Blanc
Rustic White Oval Wheat Bread

 500 g

 x 15

 x 28



 60'
 200°C
 180°C
 17-20'

2156

Rustiek ovaal bruin tarwebrood

Pain Rustique Oval Gris
Rustic Brown Oval Wheat Bread

500 g
 x 15
 x 28



60'
 200°C
 180°C
 17-20'

1958

Gevouwen Lijnzaadcarré

Pain Plié Aux Graines De Lin
Folded Flaxseed Carré

500 g
 x 15
 x 28



60'
 200°C
 180°C
 17-20'

1962

Polka Brood, Bruin

Pain Polk Gris
Polka Bread Brown

600 g
 x 14
 x 28



60'
 200°C
 180°C
 17-20'

1960

Rustiek rond bruin brood

Pain Rustique Rond Gris
Rustic Round Brown Bread

600 g
 x 14
 x 28



60'
 200°C
 180°C
 17-20'

1907

Rustiek rond wit brood

Pain Rustique Rond Blanc
Rustic Round White Bread

600 g
 x 11
 x 28



60'
 200°C
 180°C
 17-20'

Gebakken - voorgesneden - voorverpakte - te ontdooien broden

- Pains cuits—pré-coupés – pré-emballés – à décongeler
- Baked- precut - packed- to defrost

NL Convenience is troef aan huis bij Diversi Foods, dankzij ons uitgebreide gamma aan gebakken broden. Daar waar een klein verbruik aan brood dagelijkse kost is, bieden onze voorgesneden en verpakte broden de ideale oplossing. Kwalitatief brood van Belgische oorsprong aan een scherpe prijs: uiterst geschikt voor hotels, rusthuizen en grootkeukens, aangezien een eenvoudige ontdooiing volstaat om de gewenste portie te verkrijgen.

FR Avec notre gamme étendue de pains cuits, Diversi Foods témoigne plus que jamais d'un esprit résolument pratique. Là où de petites portions de pain sont consommées chaque jour, nos pains pré-coupés et pré-emballés offrent la solution idéale. Ce pain de qualité, d'origine belge et au prix serré séduira hôtels, maisons de repos et grandes cuisines, car une simple décongélation suffit pour obtenir la portion souhaitée.

EN Convenience is one of our many trump cards at Diversi Foods. For those businesses that want to address the usage and consumption of small portions of bread, we have the perfect answer in the shape of our pre-cut and packed breads. Quality bread with Belgian origin at competitive prices. They are particularly suited for hotels, homes, schools, industrial kitchens, cafeteria, ... because you simply defrost the desired portion and keep the rest in the freezer.

1506

Groot Wit Brood

Grand Pain Blanc
Large White Bread

 800 g

 x 6

 x 32



* 8h'

1519

Toastbrood

Pain Toast
Toast Bread

 800 g

 x 6

 x 48



* 8h'

1509

Groot Bruin Brood

Grand Pain Gris
Large Brown Bread

 800 g

 x 6

 x 32



* 8h'

1541

Rozijnenbrood

Cramique
Raisin Bread

 800 g

 x 6

 x 32



* 8h'

1901-01

Toastbrood*

Pain Toast*
Toast Bread*

 500 g

 x 24

 x 24



* 8h'

* enkel verkrijgbaar via directe levering vanuit de productie. • * uniquement disponible en livraison directe provenant de la production.

• * only available via direct delivery from the production site





1
Suikerbrood
Craquelin
Sugar brioche



350 ml
Volle slagroom
Crème fraîche
Whipped cream



1
Flinke eetlepel bloemsuiker
Généreuse cuillère de sucre glace
Good tablespoon of powdered sugar



1
Vanillestokje
Gousse de vanille
Vanilla pod



Allerhande zomerbessen naar keuze
Fruits rouges à choix
Summer berries of your choice



Munt
Menthe
Some mint leaves

Trifle van suikerbrood met zomerbessen

Trifle de craquelin et fruits rouge

Sugar brioche trifle with
summer berries



Klop de slagroom stijf met de bloemsuiker
en het merg van het vanillestokje.

Snijd het suikerbrood in dikke sneden
en verwijder de korst.

Neem een kom en bedek de bodem met wat brood.
Lepel hierop wat slagroom, bedek met bessen.

Leg een nieuwe laag suikerbrood, opnieuw
slagroom en bessen, nog een laagje suikerbrood
en werk af met de slagroom, bessen en munt.

Je kan ook nog vanillepudding of custard aan
het recept toevoegen en frambozencoulis.

Battez la crème avec le sucre et les graines de vanille.

Coupez le craquelin en tranches et déposez les croûtes.

Prennez une cuvette et couvrez le fond avec le
craquelin. Couvrez avec la crème et les fruits.

Mettez-y dessus une autre couche de craquelin,
crème et fruits et répétez encore une fois.

Garnissez avec quelques feuilles de menthe.

Tuyau: vous pouvez aussi ajouter
costarde ou coulis de framboises.

Whip the cream with the powdered sugar
and seeds from the vanilla pod.

Cut the bread in slices and remove the crust.

Take a bowl and cover the bottom with the
bread pieces. Spoon some whipped cream
and berries onto the brioche base.

Create yet another layer of brioche, whipped
cream and berries. Repeat once more.

Finally, garnish with some mint leaves.

Tip: you can also add some vanilla custard
or raspberry coulis to the recipe

Glutenvrij
Sans gluten
Gluten-free



NL Brood maakt deel uit van de dagelijkse routine van velen. Jammer genoeg kan niet iedereen terugvallen op brood omdat ze een glutenintolerantie of -gevoeligheid hebben. Het aantal mensen met coeliakie neemt ieder jaar toe, maar deze mensen willen daarvoor niet noodzakelijk alle brood- en bakkerijproducten afzweren. Voor hen hebben wij een aantal glutenvrije basisproducten ontwikkeld om in de dagelijkse behoeften te voorzien.

FR Le pain fait partie de la routine quotidienne de nombreuses personnes. Malheureusement, certains ne peuvent pas en consommer à cause d'une intolérance ou d'une sensibilité au gluten. Chaque année, la maladie cœliaque touche une part toujours plus importante de la population, laquelle ne veut pas nécessairement renoncer au pain et à d'autres produits de boulangerie. Nous avons développé plusieurs produits de base sans gluten spécialement pour ces consommateurs, afin de répondre à leurs besoins quotidiens.

EN Bread is part of many people's daily routine. Unfortunately, not everybody is able to stomach regular bread due to a gluten intolerance or sensitivity. The number of people with coeliac disease grows every year, but these people do not always want to give up on bread and bakery products. Therefore, we have developed a couple of basic gluten-free products to meet the daily needs.

1762-02

Wit Brood - 16 Sneetjes**Pain Blanc - 16 Tranches****Wheat Bread - 16 Slices**

- 350 g
- x10
- x60



✿ 40'

1765-02

Bruin Brood Met Zaden - 16 Sneetjes**Pain Gris Aux Graines - 16 Tranches****Brown Bread With Seeds - 16 Slices**

- 350 g
- x10
- x60



✿ 40'

Ronde broodjes Petits pains ronds

Round bread rolls



NL Onder deze rubriek bieden wij een rijk assortiment ronde broodjes aan, gekenmerkt door verschillende groottes, afwerkingen, toppings en hun eigen, unieke smaak.

FR Sous cette rubrique, nous proposons un vaste assortiment de petits pains, caractérisés par différentes tailles, finitions, toppings et leur propre saveur unique.

EN This range boasts a large amount of round rolls, characterized by different sizes, finishes, toppings and their own unique flavour.

Bagnat Bruin

698-02

Bagnat Gris
Bagnat Brown

100 g
 x40
 x32



10'
 230°C
 200°C
 4-6'

Bagnat Natuur

699-06

Bagnat Nature
Bagnat Nature

100 g
 x40
 x32



10'
 230°C
 200°C
 4-6'

Duits Broodje (85 % Voorgebakken)

9063-01

Petit Pain Allemand (Précuits À 85 %)
German Roll (85 % Pre-Baked)

70 g • 12 cm
 x100
 x24



10'
 230°C
 200°C
 2-4'

Duits Vloerbroodje

63

Petit Pain Allemand Cuit Sur Sol
German Roll

70 g • 12 cm
 x100
 x24



10'
 230°C
 200°C
 12-14'

Italiaanse Bol

158-01

Boule Italienne
Italian Ball

125 g
 x50
 x28



10'
 230°C
 200°C
 14-16'

Italiaanse Bol Met Kruiden

408

Boule Italienne aux Herbes
Italian Ball With Herbs

120 g
 x50
 x28



10'
 230°C
 200°C
 14-16'

Jumbo Pistolet Bruin

1108

Jumbo Pistolet Gris
Jumbo Pistolet Brown

90 g
 x50
 x28



10'
 230°C
 200°C
 10-12'

1107

Jumbo Pistolet Wit

Jumbo Pistolet Blanc
Jumbo Pistolet Nature

 90 g
 x50
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

65

Keizerbroodje

Petit Pain Empereur
Käiser Roll

 60 g • 9 cm
 x120
 x24



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

60

Keizerbroodje Maanzaad

Petit Pain Empereur Pavot
Käiser Roll Poppy Seeds

 60 g • 9 cm
 x120
 x24



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

215

Keizerbroodje Meergranen

Petit Pain Empereur Multicéréales
Käiser Roll Multigrains

 60 g
 x60
 x48



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

61

Keizerbroodje Sesamzaad

Petit Pain Empereur Sésame
Käiser Roll Sesame Seeds

 60 g • 10 cm
 x120
 x24



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

2157

Jumbo Pistolet Maanzaad

Jumbo Pistolet Pavot
Jumbo Pistolet Poppy Seed

 90 g • - cm
 x50
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

2158

Jumbo Pistolet Sesamzaad

Jumbo Pistolet Sésame
Jumbo Pistolet Sesame Seed

 90 g
 x50
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

216

Keizerbroodje Volkoren

Petit Pain Empereur Complet
Käiser Roll Wholegrain

 60 g
 x60
 x48



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

Vloerkeizerbroodje

59
 Petit Pain Empereur Cuit Sur Sol
 Stone-Baked Kaiser Roll

 70 g • 11 cm
 x 100
 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

Vloerpistolet Bruin

165-03
 Pistolet Cuit Sur Sol Gris
 Stone-Baked Roll Brown

 70 g • 10 cm
 x 100
 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

Vloerpistolet Wit

62
 Pistolet Cuit Sur Sol Blanc
 Stone-Baked Roll White

 75 g • 11 cm
 x 100
 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

Tijgerpistolet

1215-02
 Pistolet Tigre
 Tiger Bun

 80 g
 x 60
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

Rustica Bol Natuur

1912
 Boule Rustica Nature
 Rustica Ball Nature

 100 g
 x 60
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 10'

Rustica Bol Bruin

1913
 Boule Rustica Grise
 Rustica Ball Brown

 100 g
 x 60
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 10'



NL De traditionele sandwich is een typisch en populair Belgisch product. Hij is zacht en bijzonder van smaak waardoor hij gewaardeerd wordt door jong en oud, al jarenlang. Onze sandwiches zijn volledig gebakken en klaar voor gebruik.

FR Le sandwich traditionnel est un produit belge typique et populaire. Jeunes et moins jeunes l'apprécient depuis des années grâce à sa douceur et à son goût particulier. Nos sandwiches sont complètement cuits et prêts à l'emploi.

EN The traditional sandwich is a typically Belgian product that is very popular in its home country. It has a soft texture and a subtly sweet taste which makes it a beloved product by young and old. Our sandwiches are fully baked and ready to use after a short period of defrosting.

21

Chocoladebolletje

Boule Au Chocolat
Chocolate Sandwich

■ 55 g
Box x50
Bag x48



30'

22

Rozijnenbolletje

Boule Aux Raisins
Raisin Sandwich

■ 55 g • 9 cm
Box x50
Bag x48



30'

149

Sandwich

■ 45 g • 13 cm
Box x100
Bag x28



30'

51

Sandwich Bruin

Sandwich Gris
Sandwich Brown

■ 45 g • 13 cm
Box x100
Bag x28



30'

50

Sandwich Verlaagd Suikergehalte

Sandwich Teneur En Sucre Réduite
Sandwich Lowered Sugar

■ 45 g • 13 cm
Box x100
Bag x28



30'

570

Mini Sandwich Natuur

Mini Sandwich Nature
Mini Sandwich Nature

■ 25 g • 8 cm
Box x200
Bag x28



30'

1739

Bakkerssandwich

Sandwich Blanc De L'Artisan
Baker's Sandwich

 55 g • 13 cm

 x 88

 x 24



 30'

48

Sandwich Met Boter

Sandwich Au Beurre
Butter Sandwich

 45 g • 13 cm

 x 100

 x 28



 30'

2220

Sandwich Met Boter

Sandwich Au Beurre
Butter Sandwich

 55 g

 x 80

 x 28



 45'

2018

Sandwich Verpakt Per 10

Sandwich emballé par 10
Sandwich Packed Per 10

 45 g • 13 cm

 x 9

 x 28



 90'

2017

Mini Sandwich Verpakt Per 20

Mini Sandwich Emballé Par 20
Mini Sandwich Packed Per 20

 25 g • 7 cm

 x 12

 x 24



 60'



Onze Artisanale Aanpak

Our Artisanal Approach

Notre Approche Artisanale



Alles begint op het veld
Tout commence dans les champs
It all starts in the fields



Lange rust- en rijstijden, want
tijd is de beste verbeteraar

De long temps de repos et de
levée, parce que parfois le temps
est le meilleur améliorateur

Long rise and resting periods, for
time is the best improver



Innovatie met respect voor
ambacht en traditie

Innovation with respect for
handcraft and tradition

Innovation avec respect pour
l'artisanat et la tradition



Restaurantbroodjes Petits pains restaurant

Restaurant rolls



NL Maak kennis met ons grote aanbod aan restaurantbroodjes! Door de verscheidenheid in smaken en soorten kunt u bij elk gerecht het passende broodje serveren. Slechts enkele minuten afbakken voor een knapperig korstje, en klaar. Bijzonder geschikt voor gebruik in de horeca en catering.

FR Soyez agréablement surpris par notre gamme de petits pains restaurant! Par la variété de goûts et de types de pain de cette gamme, vous pouvez servir avec chaque plat, le petit pain approprié. Quelques minutes au four et c'est prêt ! Particulièrement approprié pour l'usage dans le secteur horeca et le catering. De la pure commodité !

EN Discover our large assortment of mini restaurant rolls. Thanks to the size and diversity of the range you can serve the perfect roll with every meal. Just bake them in the oven for a couple of minutes so that you get a nice crispy crust, and serve. Particularly interesting for restaurants and catering businesses.

451

Broodstengel Met Gedroogde Tomaten

Longuet aux Tomates Séchées
Breadstick Sundried Tomatoes

□ 85 g • 27 cm
Box x50
Box x48



✿ 10'
!!! 230°C
■ 200°C
⌚ 8-10'

455

Broodstengel Met Noten-Rozijnen

Longuet Aux Noix-Raisins
Breadstick Nuts-Raisins

□ 85 g • 27 cm
Box x50
Box x48



✿ 10'
!!! 230°C
■ 200°C
⌚ 8-10'

457

Broodstengel Met Olijven

Longuet Aux Olives
Breadstick Olives

□ 85 g • 27 cm
Box x50
Box x48



✿ 10'
!!! 230°C
■ 200°C
⌚ 8-10'

511

Mini Hotelbroodjes

Mini Pains Hôtel (5 Srt)
Mini Hotel Rolls

□ 35 g
Box x225
Box x24



✿ 10'
!!! 230°C
■ 200°C
⌚ 8-10'

517

Luxe Mini Broodjes

Mini Pains De Luxe (4 Srt)
Premium Mini Rolls

□ 35 g
Box x120
Box x48



✿ 10'
!!! 230°C
■ 200°C
⌚ 8-10'

564

Mini Keizerbroodjes

Mini Pains Empereur (5 Srt)
Mini Kaiser Rolls

 35 g
 x 225
 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

567

Mini Piccolo Rond (4 Srt)

Mini Round Piccolo (4 Pcs)

 35 g
 x 220
 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

710

Broodvinger Natuur

Brin Nature
Bread Finger Nature

 50 g
 x 50
 x 96



 10'
 230°C
 200°C
 6-8'

718

Broodvinger Mout

Brin Malt
Bread Finger Malt

 50 g
 x 50
 x 96



 10'
 230°C
 200°C
 6-8'

8000

Piccolo Wit

Piccolo Blanc
Piccolo White

 35 g • 8 cm
 x 210
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

Piccolo Bruin

8001

Piccolo Gris
Piccolo Brown

 35 g • 8 cm

 x 210

 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

Mini Tijgerpistoletje

1790

Pistolet Tigre Mini
Mini Tiger Bun

 35 g

 x 100

 x 48



 10'
 230°C
 300°C
 4-6'

Mini Rustiek Bolletje Wit

2089

Mini Boule Rustique Blanc
Mini Rustic Roll White

 35 g

 x 100

 x 44



 10'
 230°C
 200°C
 8-9'

Mini Rustiek Bolletje Bruin

2090

Mini Boule Rustique Grise
Mini Rustic Roll Brown

 35 g

 x 100

 x 44



 10'
 230°C
 200°C
 8-9'

Broodjes volledig gebakken

A collage of various bread rolls and meat slices. In the top right corner, there's a white plate with slices of ham and salami. Below it, a blue tray holds several round, golden-brown bread rolls. To the left, a white cutting board features a large serrated knife and several triangular pieces of bread with visible seeds.

Petits pains cuits

Fully-baked rolls

A tray filled with various bread rolls, some with seeds and others plain. Next to the tray is a block of yellow cheese on a wooden board. Two small containers with red and white checkered lids are also on the tray.

NL Onze volledig voorgebakken broodjes zijn ideaal geschikt voor kant en klaar gebruik en besparen u nog meer tijd, want er komt geen oven aan te pas. Ze bieden een lekkere en uitermate handige oplossing bij grote evenementen en catering (luchtvaart, kantines, wegrestaurants...), vooral wanneer er een gebrek is aan ruimte en tijd.

FR Nos petits pains cuits sont idéals pour une utilisation directe. Ils offrent une solution délicieuse et très pratique pour les grands événements et le catering (aviation, cantines, restaurants routiers...).

EN Our range of fully baked rolls is perfectly suited for instant use and saves you even more time as there is no need for an oven! It's not only a convenient but also a tasty solution for restaurants, events and catering, especially if space and time are limited.

576

Broodjes Mix

Mix De Petits Pains (5 Srt)

Petit Pain Mix

□ 35 g

☒ ×200

☒ ×24



✿ 45'

584

Mini Keizerbroodje Wit

Mini Pain Empereur Blanc

Mini Kaiser White

□ 40 g • 8 cm

☒ ×160

☒ ×28



✿ 45'

585

Mini Keizerbroodje Bruin

Mini Pain Empereur Gris

Mini Kaiser Brown

□ 40 g • 8 cm

☒ ×160

☒ ×28



✿ 45'

589

Mini Ciabatta Multikorn

□ 40 g • 7 cm

☒ ×200

☒ ×24



✿ 45'

1227

Croissant

□ 55 g

☒ ×40

☒ ×52



✿ 45'

1233

Mini Ciabatta Natuur

Mini Ciabatta Nature

Mini Ciabatta Nature

■ 40 g • 11 x 4,5 cm

Box x 200

Tray x 28



✿ 30'

1232

Mini Ciabatta Meergrānen

Mini Ciabatta Multi Céréales

Mini Ciabatta Multigrains

■ 40 g • 11 x 4,5 cm

Box x 200

Tray x 28



✿ 30'

1216

Mini Ciabatta Mout

Mini Ciabatta Malt

Mini Ciabatta Malt

■ 40 g • 11 x 4,5 cm

Box x 200

Tray x 28



✿ 30'

593

Mini Croissant

■ 22 g

Box x 100

Tray x 48



✿ 45'



Brood-specialiteiten

Des spécialités

Bread specialties



NL Zo nu en dan mag ons dagelijks brood er al eens speciaal uitzien en smaken, vooral bij speciale gelegenheden. Hiervoor ben je bij Diversi Foods aan het juiste adres. Sommige producten hebben een klassieke vorm en andere zijn dan wel speelser en origineeler. Ook op vlak van smaak hebben we heel wat te bieden: gekruid, met kaas, met fruit, met nootjes, ... Daarnaast hebben ze elk hun eigen kleur & smaak, om het nog niet te hebben over de korst en het kruim. Of je nu iets te vieren hebt of je wil jezelf en familie verwennen, we hebben zeker iets voor iedere gelegenheid.

FR De temps à autre, nos pains habituels peuvent prendre un goût ou une forme plus spécifique, notamment pour des occasions spéciales. Vous êtes donc à la bonne adresse chez Diversi Foods. Certains de nos produits une forme classique et d'autres une forme plus originale et amusante. Vous avez aussi beaucoup de choix au niveau du goût : épice, au fromage, aux fruits, aux noix, etc. Chaque pain a sa propre couleur, sans parler de la croûte et de la mie. Que vous ayez un évènement à fêter, vouliez vous faire plaisir ou gâter votre famille, nous avons un produit pour chaque occasion.

EN Every now and then our daily bread should look and taste a bit different, especially when we have a special occasion planned. Diversi Foods has just the thing! Some of the products have a classic shape and size, whilst others are more fun and original. When it comes to taste we have a lot to offer as well. We have special rolls and baguettes with herbs, nuts, fruit, cheese, ... Apart from that every product has its particular colour & taste and a unique crust and crumb. Whether you have something to celebrate or you just want to treat yourself and your family, we're sure we have something for every occasion.

Fleur De Camembert

2202

- 450 g
- x11
- x48



- 8 u/h'
- 230°C
- 200°C
- 12-15'

Marguerite

25

- 400 g • 21 cm
- x20
- x24



- 30'
- 230°C
- 200°C
- 14-16'

Marguerite Mixte

26

- 220 g • 17 cm
- x16
- x48



- 30'
- 230°C
- 200°C
- 14-16'

Kroon Van Pistolets

27

Couronne De Pistolets
Crown Of Rolls

- 450 g • 21 cm
- x14
- x28



- 30'
- 230°C
- 200°C
- 13-15'

Marguerite Campagne

Country Marguerite

400 g • 21 cm

x 18

x 28



30'
230°C
200°C
14-16'

Party Wheel (26 Bollen)

Party Wheel (26 boules)
Party Wheel (26 Balls)

1100 g • 32 cm

x 4

x 40



30'
230°C
200°C
16-18'

Kroon Van Pistolets Mixte

Couronne de Pistolets Mixtes
Crown Of Mixed Rolls

450 g • 23.5 cm

x 16

x 24



30'
230°C
200°C
13-15'

Marguerite Soft Met Kruiden

Marguerite soft aux Épices
Soft Marguerite With Herbs

450 g

x 14

x 28



15'
230°C
200°C
8-10'

Spekbroodje

Petit Pain Au Bacon
Bacon Roll

85 g

x 60

x 28



10'
230°C
200°C
8'

Maïsbroodje

Petit Pain Au Maïs
Corn Roll

80 g

x 80

x 32



10'
230°C
200°C
8-10'

28

43

1457

2166

46

47

Vitaminebroodje

Petit Pain Vitamine
Vitamin Roll

80 g
 x80
 x32



10'
 230°C
 200°C
 8-10'

67

Multikornbroodje

Petit Pain Multikorn
Multicereal Roll

88 g • 10 cm
 x50
 x48



10'
 230°C
 200°C
 12-14'

68

Mueslibroodje

Petit Pain Müesli
Muesli Roll

55 g
 x60
 x48



10'
 230°C
 200°C
 12-14'

69

Duo Pistolet

Duo De Pistolet
Duo Roll

100 g • 15 cm
 x60
 x24



10'
 230°C
 200°C
 12-14'

70

Kroonbroodje

Petit Pain Couronne
Crown Roll

65 g
 x60
 x48



10'
 230°C
 200°C
 12-14'

71

Pompoenpitbroodje

Petit Pain Aux Pépites De Citrouille
Pumpkin Roll

88 g • 10 cm
 x50
 x48



10'
 230°C
 200°C
 12-14'

72

Zonnebloempitbroodje

Petit Pain Aux Pépites De Tournesol
Sunflower Roll

88 g
 x50
 x48



10'
 230°C
 200°C
 12-14'

73

Meergranendriehoek

Triangle Multicéréales
Multigrain Triangle

 100 g • 13 cm

 x 90

 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

108000

Milano Broodje

Petit Pain Milano
Milano Roll

 80 g

 x 80

 x 32



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

75

Vitalisbroodje

Petit Pain Vitalis
Vitalis Roll

 90 g

 x 50

 x 48



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

76-13

Pano Italiano

 55 g

 x 60

 x 48



 10'
 230°C
 200°C
 6-8'

1448

Noten-Vruchtenbol

Boule Aux Noix Et Fruits Confits
Nut-Fruit Roll

 128 g

 x 50

 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

1459

Hartbroodje Multikorn

Petit Pain Coeur Multikorn
Heartbread Multigrain

 60 g

 x 100

 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 6-8'

143

Faluche

 135 g • 15 cm
 x 40
 x 48



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

294

Alpenbroodje

Petit Pain Alpin
Alpes Roll
 95 g
 x 100
 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

382

Provenceals Kruidenbroodje

Petit Pain Aux Herbes De Provence
Baguette Provençale
 140 g • 29 cm
 x 60
 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

380

Provenceals Kruidenbroodje

Petit Pain Aux Herbes De Provence
Baguette Provençale
 100 g • 22 cm
 x 80
 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

634

Panetier Broodje Bruin

Petit Pain Panetier Gris
Brown Panetier Roll
 80 g
 x 96
 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

635

Panetier Broodje Natuur

Petit Pain Panetier Nature
White Panetier Roll
 80 g
 x 96
 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

769

Meergranenbol Licht

Boule Multicéréales Claire
Light Multigrain Ball

 60 g
 x120
 x24



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

74

Meergranenbol Donker

Boule Multicéréales Foncé
Dark Multigrain Ball

 90 g
 x40
 x36



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

32-01

Mexicaanse Gringo

Gringo Mexicain
Mexican Gringo

 150 g
 x50
 x32



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

1779

Speltbroodje

Petit Pain D'Épeautre
Spelt Roll

 90 g
 x90
 x28



 15'
 230°C
 200°C
 5-6'

1632

Kaaspistolet

Pistolet Au Fromage
Cheese Roll

 65 g
 x 90
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 5'

1315

Notenmueslipuntje

Petit Pain Noix Et Muesli
Nut-Muesli Roll

 90 g
 x 60
 x 40



 10'
 230°C
 200°C
 5-7'

3000

Media Payesita Natuur

Media Payesita Nature
Nature Media Payesita

 100 g
 x 65
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

3002

Media Payesita Bruin

Media Payesita Gris
Brown Media Payesita

 100 g
 x 65
 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 10-12'

Ciabatta



NL Ciabatta! De naam alleen al doet je watertanden en wegdomen naar zonovergoten Italiaanse stranden, cultuursteden en glooiende landschappen. Deze lekkernij vindt zijn oorsprong in de streek rond Como, in het Noorden van de Laars, maar zijn populariteit is door de jaren heen uitgebreid naar eerst de rest van Italië en vervolgens grote delen van de wereld. Eigen aan deze broodsoort is het luchtige karakter van het kruim, de knapperige korst en de platte vorm. Ciabatta is bijzonder geschikt voor het bereiden van heerlijke en smakelijke sandwiches.

FR Ciabatta! Le nom à lui seul vous met l'eau à la bouche et évoque les plages d'Italie, les villes culturelles et les paysages vallonnés. Cette gourmandise trouve son origine dans la région de Côme, dans le Nord de la Botte, mais elle a gagné en popularité au fil des ans tout d'abord dans le reste de l'Italie, puis dans le reste du monde. Cette variété de pain se distingue par le caractère léger de la mie, sa croûte croustillante et sa forme plate. La Ciabatta convient à merveille pour la préparation de délicieux et appétissants sandwiches.

EN Ciabatta! The word alone is reminiscent of sun-drenched beaches, historical cities, and sloping landscapes. This delicacy can be traced back to the Como region, in the north of the boot. Its popularity quickly extended throughout Italy and subsequently the rest of the world. This Italian bread product is characterized by its airy inside, crispy & firm outside and flat shape. Ciabatta is an ideal side dish with pastas, but also makes divine sandwiches or snacks.

29

Catalaanse Ciabatta

Ciabatta Catalane

Ciabatta Catalan

90 g

x 80

x 24



10'
230°C
200°C
10-12'

42

Ciabatta Meergranen

Ciabatta Multicéréales

Ciabatta Multicereals

300 g • 37 cm

x 25

x 24



10'
230°C
200°C
14-16'

37

Ciabatta Noten

Ciabatta Aux Noix

Ciabatta Nuts

300 g • 28 cm

x 18

x 48



10'
230°C
200°C
14-16'

49

Ciabatta Noten

Ciabatta Aux Noix

Ciabatta Nuts

90 g • 12 cm

x 90

x 28



10'
230°C
200°C
10-12'

89

Ciabatta Olijven

Ciabatta Aux Olives
Ciabatta Olives

80 g • 12 cm
 x 90
 x 28



10'
 230°C
 200°C
 10-12'

90

Ciabatta Natuur

Ciabatta Nature
Ciabatta Nature

90 g • 12 cm
 x 90
 x 28



10'
 230°C
 200°C
 10-12'

1145

Ciabatta Italiano

Ciabatta Aux Graines
Ciabatta With Seeds

130 g • 14 cm
 x 60
 x 28



10'
 230°C
 200°C
 10-12'

1328

Ciabatta Met Zaden

Ciabatta Aux Graines
Ciabatta With Seeds

130 g • 19 cm
 x 75
 x 24



10'
 230°C
 200°C
 10'

1329

Ciabatta Met Pompoenpitten

Ciabatta Aux Graines De Potiron
Ciabatta With Pumpkin Pits

130 g • 19 cm
 x 75
 x 24



10'
 230°C
 200°C
 10'

1882

Ciabatta Baguette

 140 g • 27 cm
 x56
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 7-8'

96

Ciabatta Natuur

Ciabatta Nature
Ciabatta Nature
 300 g • 35 cm
 x25
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

1645

Baton Natuur

Baton Nature
Baton Nature
 220 g • 56 cm
 x36
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 6-8'

1646

Baton Meergranen

Baton Multi Céréales
Baton Multicereals
 220 g • 56 cm
 x36
 x28



 10'
 230°C
 200°C
 6-8'

Pane Italiano



NL De basis van het succes van Pane Italiano is de zorgvuldige selectie van kwalitatief hoogstaande Italiaanse bakkerijen, die garantiëren voor de oorspronkelijke receptuur, het gebruik van natuurzuivere ingrediënten en een authentiek bakproces. Ciabatta, Focaccia en Pizza's zijn slechts enkele typisch Italiaanse specialiteiten die wij u aanbieden.

FR Le fondement du succès de Pane Italiano est la sélection rigoureuse de boulangeries italiennes de haute qualité, garantissant le respect de la recette d'origine, l'utilisation des ingrédients naturels les plus purs et un processus de cuisson empreint d'authenticité. Ciabatta, Focaccia et Pizzas ne sont que quelques-unes des spécialités italiennes typiques que nous vous proposons.

EN The success of the Pane Italiano range is due to the careful selection of qualitative Italian bakeries that guarantee the use of pure ingredients, respect original recipes and hold authentic baking procedures very dear. Ciabattas, Focaccias and Pizzas are just a couple examples of the many Italian specialties our range boasts.

Focaccette

Focaccette Met Tomaatjes

60305-01

Focaccette Aux Tomates
Focaccette Tomatoes

125 g
 x 35
 x 54



10'
 230°C
 200°C
 6-8'

Focaccette Met Tomaatjes

60306

Focaccette Aux Tomates
Focaccette Tomatoes

70 g
 x 30
 x 99



60'
 230°C
 200°C
 7'

Focaccette Met Olijven En Feta

60307

Focaccette Aux Olives & Féta
Focaccette Olives & Feta

70 g
 x 30
 x 99



60'
 230°C
 200°C
 7'

Focaccette Met Ham En Kaas

60308

Focaccette Au Jambon Et Fromage
Focaccette Ham & Cheese

80 g
 x 30
 x 99



60'
 230°C
 200°C
 7'

Ciabatta

Ciabatta Originale

82102

-  100 g
-  x 11 x 6
-  x 28



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  8-10'

Ciabatta Originale

3160

-  265 g
-  x 13 x 2
-  x 28



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  12-14'

Bocconcino Mini Ciabatta

85210

-  35 g
-  x 7 x ca.27
-  x 28



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  3-4'

Pizza Baguette

Pizza Baguette Ham-Kaas

335-01

Pizza Baguette Jambon-Fromage
Pizza Baguette Ham-Cheese

-  160 g
-  x 28
-  x 66



-  10'
-  215°C
-  185°C
-  12-14'

Pizza Baguette Tomaat-Mozzarella

336-01

Pizza Baguette Tomate-Mozzarella
Pizza Baguette Tomatoe-Mozarella

-  160 g
-  x 28
-  x 66



-  10'
-  215°C
-  185°C
-  12-14'

Premium Pizza Baguette Ham-Kaas

386-01

Premium Pizza Baguette Jambon-Fromage
Premium Pizza Baguette Ham-Cheese

-  170 g
-  x 28
-  x 66



-  10'
-  215°C
-  185°C
-  12-14'

Premium Pizza Baguette Italian Style

387-01

-  170 g
-  x 28
-  x 66



-  10'
-  215°C
-  185°C
-  12-14'

Grill & bar

NL Beleg deze producten naar keuze, en leg ze enkele minuten onder de contactgrill. Meteen klaar om te smullen dus, wat ons assortiment Grill & Bar heel geschikt maakt voor de convenience markt.

FR Après garnissage de ces produits, placez les quelques minutes sous le gril de contact. Ceux-ci sont alors directement prêts à être consommés, ce qui rend notre assortiment Grill & Bar parfaitement approprié au marché de la restauration rapide.

EN Garnish these products to your taste and put them under the grill for a couple of minutes. Ready to serve in the blink of an eye, and all that is left to do is enjoy this Italian treat! Very suitable for the convenience market.

Pan Pizza

1197-01

 120 g
 x20
 x84



 30'
 230°C
 200°C
 4'

Panini Grill

44889

 80 g
 x7 x 6
 x56



 10'
 140-160°C
 3-4'

Focaccia

NL Heerlijk zuiders plat brood met zachte bodem; rijkelijk besprengd met olijfolie en bestrooid met rozemarijn. Laat zich makkelijk doormidden snijden en beleggen na het afbakken. Kan ook nog even onder de grill voor een extra krokante korst of om de kaas te laten smelten.

FR Délicieux pain plat méditerranéen, généreusement arrosé d'huile d'olive et saupoudré de romarin. Facile à couper en deux et à garnir après cuisson. Possibilité de le placer quelques instants au grill pour rendre la croûte encore plus croquante et faire fondre le fromage.

EN Deliciously mediterranean, flat, oven-baked bread with a soft texture, a generous splash of olive oil and a good sprinkling of rosemary. After baking the product maintains its softness and thus it's easy to cut and garnish. If you want to add an extra crispiness to the crust you can put it under the grill.

Focaccia Rosmarino (37 x 18,5 x 3 cm)

920-01

 450 g
 x12
 x54



 10'
 230°C
 200°C
 6-8'

Quadrato Focaccia Rosmarino (18 x 15 x 3 cm)

7920-01

 180 g
 x10 x 3
 x54



 10'
 230°C
 200°C
 6-8'

 **Pizzabodems om zelf te beleggen • Fonds à pizza prêts à garnir**
• Pizza bases ready to garnish

1399 Ronde Pizza Niet-Getomateerd

Pizza Ronde Non-Tomatée

Round Plain Pizza Base

 230 g • 29 cm

 x 25

 x 40



 10'
 230°C
 200°C
 6'

1418 Ronde Pizza Niet-Getomateerd

Pizza Ronde Non-Tomatée

Round Plain Pizza Base

 210 g • 22 cm

 x 24

 x 42



 10'
 230°C
 200°C
 5'

1526 Rechthoekige Pizza Getomateerd

Pizza Rectangulaire Tomatée

Square Pizza Base With Tomatoe Paste

 760 g • 48 x 28 cm

 x 12

 x 36



 10'
 230°C
 200°C
 8'

1397 Ronde Pizza Getomateerd

Pizza Ronde Tomatée

Round Pizza Base With Tomatoe Paste

 230 g • 25 cm

 x 24

 x 42



 10'
 230°C
 200°C
 6'

1398 Ronde Pizza Getomateerd

Pizza Ronde Tomatée

Round Pizza Base With Tomatoe Paste

 285 g • 29 cm

 x 25

 x 40



 10'
 230°C
 200°C
 6'

Belegde pizza's • Pizzas garnies • Pizzas

NL De pizza's zijn afkomstig uit een vallei nabij Bologna, Italië. Hun platte bodem maakt de pizza's beter verterbaar, zorgt voor een intensere smaak en aroma; maar resulteert bovendien in een langere bewaartijd. Na 24u rijzen worden de degen opgebold; vervolgens worden ze gekneed en in vorm gebracht met de hand. Tenslotte beleggen we ze met een verrukkelijke saus en verschillende verse toppings.

FR Les pizzas sont d'origine de la région de Bologne, Italie. Leur fonds plats donnent un goût ainsi qu'une arôme très intense, une meilleure digestion et permet une conservation plus longue. Après 24h en chambre de pousse, les pâtes sont roulées en forme de boules ; puis elles sont mises en forme et finalement les pâtes sont étirées à la main et garnies.

EN Our pizzas originate from a valley close to Bologna, Italy. The flat crust makes the pizza easier to digest, but it also gives a more intense flavour and pleasant crispiness to the product. In addition to the taste aspect, it also has a positive effect on the shelf life. After 24h of rising the dough is puffed, kneaded and shaped by hand. Finally, we garnish the base with a scrumptious sauce and deliciously fresh toppings.

Pizza Margherita

1709-02

-  400 g • 29 cm
-  x12
-  x64



-  10'
-  230°C
-  230°C
-  6'

Pizza Salami

1713-02

-  420 g • 29 cm
-  x10
-  x56



-  10'
-  230°C
-  230°C
-  6'

NL Klaar voor gebruik mag u gerust letterlijk nemen. Dit Italiaanse broodproduct hoeft u enkel te ontdoeien en niet meer af te bakken. De Tramezone is uiterst geschikt voor het maken van sandwiches, toasts, hapjes of tosti's. U kunt de tramezone ook beleggen, oprollen en er mooie plakjes van snijden. Tal van smakelijke mogelijkheden dus!

FR Prêt à consommer, un nom à prendre au pied de la lettre. Ce produit italien ne doit plus être parachevés côté cuisson. Le Tramezone est convenant à merveille pour la réparation de sandwiches, toasts ou tostis. Vous pouvez également garnir les tramezone, les enruler et découper de belles tranches. Les possibilités alléchantes sont donc légion !

EN This Italian bread specialty is ready-to-use and does not need to be baked. Defrost and that's it! The Tramezone is perfect for making sandwiches, toasts, appetizers or tostis. You can also garnish the bread, roll it up and cut small slices of it. The possibilities are endless and it's so easy to create something delicious and fun with this product!

9040

Tramezone Natuur
Tramezone Nature
Tramezone Nature
 1500 g • 48 x 12 cm

 x6 x 10

 x36

 3h'

9377

Tramezone Pomodori
 1500 g • 48 x 12 cm

 x6 x 10

 x36

 3h'

9488

Tramezone Segale (Grijs)
Tramezone Segale (Gris)
Tramezone Segale (Brown)
 1500 g • 48 x 12 cm

 x6 x 10

 x36

 3h'

Restaurantbroodjes • Petits Pains Restaurant • Restaurant rolls

NL We beschikken over een uitgebreid assortiment minibroodjes (30gr - 40gr). Alle broodjes zijn reeds voorgebakken en dienen slechts nog enkele minuten afgebakken te worden zodat je een krokante korst bekomt. Door de verscheidenheid in smaken en soorten kunt u bij elk gerecht het passende broodje serveren. Bijzonder geschikt voor gebruik in de horeca en catering. De neutrale omverpakking met kleurenlabel, waarop alle vereiste info (bakinstructies, ingrediënten, etc.) vermeld wordt, is voor al deze producten van dezelfde grootte, wat absoluut een voordeel is bij het stapelen. Convenience op zijn best!

FR Nous disposons d'un vaste assortiment de mini-pains (30gr—40gr). Tous les pains étant précuits, il suffit de les passer quelques minutes au four. Par la diversité des sortes et des saveurs, vous trouverez aisément le petit pain convenant à votre préparation culinaire. C'est donc un produit tout à fait indiqué pour l'Horeca et la restauration collective. Le conditionnement neutre porte une étiquette colorée, mentionnant clairement les données nécessaires (instructions de cuisson, ingrédients etc.). Tous sont de taille identique, ce qui facilite le stockage.

EN We have a large range of mini rolls (30 gr - 40gr). All rolls are prebaked and only require to be baked in the oven for a couple of minutes in order to revive the crunchiness of the product. Thanks to the different flavours, shapes and sizes you have a product for every occasion and every dish. Particularly suitable for restaurants and catering businesses. The neutral packaging with colour label that mentions all necessary product information (baking instructions, ingredients, etc.) has the same measurements for every product, which makes it easy to store. Convenience at its best!

167-03

Mini Piccolo Wit

Mini Piccolo Blanc
Mini Piccolo White

 35 g
 x 60
 x 96



 10'
 200°C
 200°C
 4-6'

278-02

Mini President

 35 g
 x 60
 x 96



 10'
 200°C
 200°C
 6-8'

482-03

Mini Schwarzwälder

 35 g
 x 60
 x 96



 10'
 200°C
 200°C
 4-8'

523-02

Mini Alpen

 35 g
 x 60
 x 96



 10'
 200°C
 200°C
 4-8'

574-04

Mini Italo

 35 g
 x 60
 x 96



 10'
 200°C
 200°C
 5-6'

789-01 Mini Kornecken

| | |
|--|------|
| | 35 g |
| | x 60 |
| | x 96 |



✿ 10'
~~~ 200°C  
~~~ 200°C  
⌚ 4-8'

790-01 Mini Ciabatta Multikorn

| | |
|----------------------------|------|
| Mini Ciabatta Multicereals | |
| | 40 g |
| | x 60 |
| | x 96 |



✿ 10'
~~~ 200°C  
~~~ 200°C  
⌚ 4-8'

793-01 Mini Piccolo Bruin

| | |
|--------------------|------|
| Mini Piccolo Gris | |
| Mini Piccolo Brown | |
| | 30 g |
| | x 60 |
| | x 96 |



✿ 10'
~~~ 200°C  
~~~ 200°C  
⌚ 4-8'

Diverse broodspecialiteiten • Des spécialités divers • Diverse bread specialties

4120 Breekbrood Bruin

| | |
|---------------------------|---------|
| Pain À Partager Gris | |
| Tear 'N Share Bread Brown | |
| | 375 g |
| | x 9 x 2 |
| | x 28 |



✿ 10'
~~~ 230°C  
~~~ 200°C  
⌚ 6-8'

4130 Breekbrood Wit

| | |
|---------------------------|---------|
| Pain À Partager Blanc | |
| Tear 'N Share Bread White | |
| | 375 g |
| | x 9 x 2 |
| | x 28 |



✿ 10'
~~~ 230°C  
~~~ 200°C  
⌚ 6-8'





3 x
Tramezzine



Tramezzone Tonijn rolls
Tramezzone roulé au thon
Tramezzone Tuna rolls



Tramezzone natuur
Tramezzone nature
Tramezzone nature



Tonijn pikant
Thon piquant
Spicy tuna



Komkommer opgelegd
Concombre
Cucumber



Rucola
Roquette
Rocket salad



Platte peterselie
Persil
Flatleaf parsley



Oude chimay kaas (geraspt)
Vieux chimay (râpé)
Old chimay cheese (grated)

Tramezzone pittige tomatengrissini
Grissini épice
Tramezzone spicy tomato grissini



Tramezzone tomaat
Tramezzone tomate
Tramezzone tomato



Tomaten relish
Relish de tomates
Tomato relish



Oude chimay kaas (geraspt)
Vieux chimay (râpé)
Old chimay cheese (grated)

Tramezzone Martino
Tramezzone Martino
Tramezzone Martino



Tramezzone tomaat
Tramezzone tomate
Tramezzone tomato



Martino
Martino
Martino



Gekookt ei
Oeuf
Boiled egg



Sjalot
Échalote
Scallion



Augurk opgelegd
Cornichon
Pickles



Komkommer opgelegd
Concombre
Cucumber



Radijs
Radis
Radish



Tomaten relish
Relish de tomates
Tomato relish



Platte peterselie
Persil
Flatleaf parsley



Oude chimay kaas (geraspt)
Vieux chimay (râpé)
Old chimay cheese (grated)

Hamburger Buns



NL Met ons verassend gamma van buns kan u in een handomdraai burgers op tafel toveren die er niet alleen goed uitzien maar ook overheerlijk zijn. Elke bun heeft zijn eigen textuur, vorm, toppings en smaak. Dit laat u toe om een interessante menukaart samen te stellen en uw klanten een ruime keuze te bieden. Bovendien zijn deze producten zeer gemakkelijk in gebruik aangezien ze reeds voorgesneden geleverd worden. U hoeft ze dus nog enkel te ontgooien en eventueel een aantal minuten in de oven of onder de grill plaatsen voor een extra knapperige korst. Vervolgens kan u ze beleggen naar keuze en dan is het puur genieten! Wij hebben burgers die net dat tikkeltje meer hebben en dus perfect geschikt zijn voor de betere burgerzaken, food trucks en events die op zoek zijn naar een echte kwalitatieve burger bun.

FR Grâce à notre gamme surprenante de pains à hamburger, vous pourrez servir en quelques instants des burgers non seulement attrayants, mais également délicieux. Chaque pain a une texture, une forme, une garniture et un goût uniques. Vous pourrez ainsi composer une carte de menu intéressante et offrir un grand choix à vos clients. En outre, ces pains sont très faciles à utiliser puisqu'ils sont livrés pré-découpés. Vous devez donc juste les décongeler et les passer éventuellement quelques minutes au four ou au gril pour leur donner une croûte plus croustillante. Il vous restera enfin à les garnir selon votre inspiration et le régal sera garanti ! Nous vous proposons des burgers qui ont ce petit plus qui fait toute la différence et qui conviennent donc parfaitement aux échoppes à hamburgers, aux camions snack et pour de nombreux autres professionnels de la restauration événementielle qui recherchent des pains de qualité supérieure.

EN With our range of surprising buns you will instantly create a delicious burger that looks and tastes good! Every bun has its own particular texture, shape, toppings and flavour which allows you to offer your customers a varied and interesting menu. What is more, they are super convenient as they come pre-cut and you only have to defrost them. If you want to add an additional crispy touch, than you can put the buns in the oven or under the grill for a couple of minutes before garnishing them. We have burgers that offer a tad more and they are perfect for premium burger restaurants, food trucks and events that appreciate a real burger!

1780

Zoete Hamburgerbun Natuur

Pain Hamburger Doux Nature
Sweet Hamburger Bun Nature

■ 85 g
Box x60
Bag x28



30'

1927

Hamburgerbun Met Sesam En Peper

Pain Hamburger Au Sésame Et Poivre
Hamburger Bun Sesame & Pepper

■ 70 g
Box x70
Bag x28



30'

1929

Gringo Bun Vierkant

Gringo Bun Carré
Square Gringo Bun

■ 100 g
Box x60
Bag x28



30'

1933

Focaccia Bun

■ 80 g
Box x60
Bag x28



30'

1937

Maïs Bun

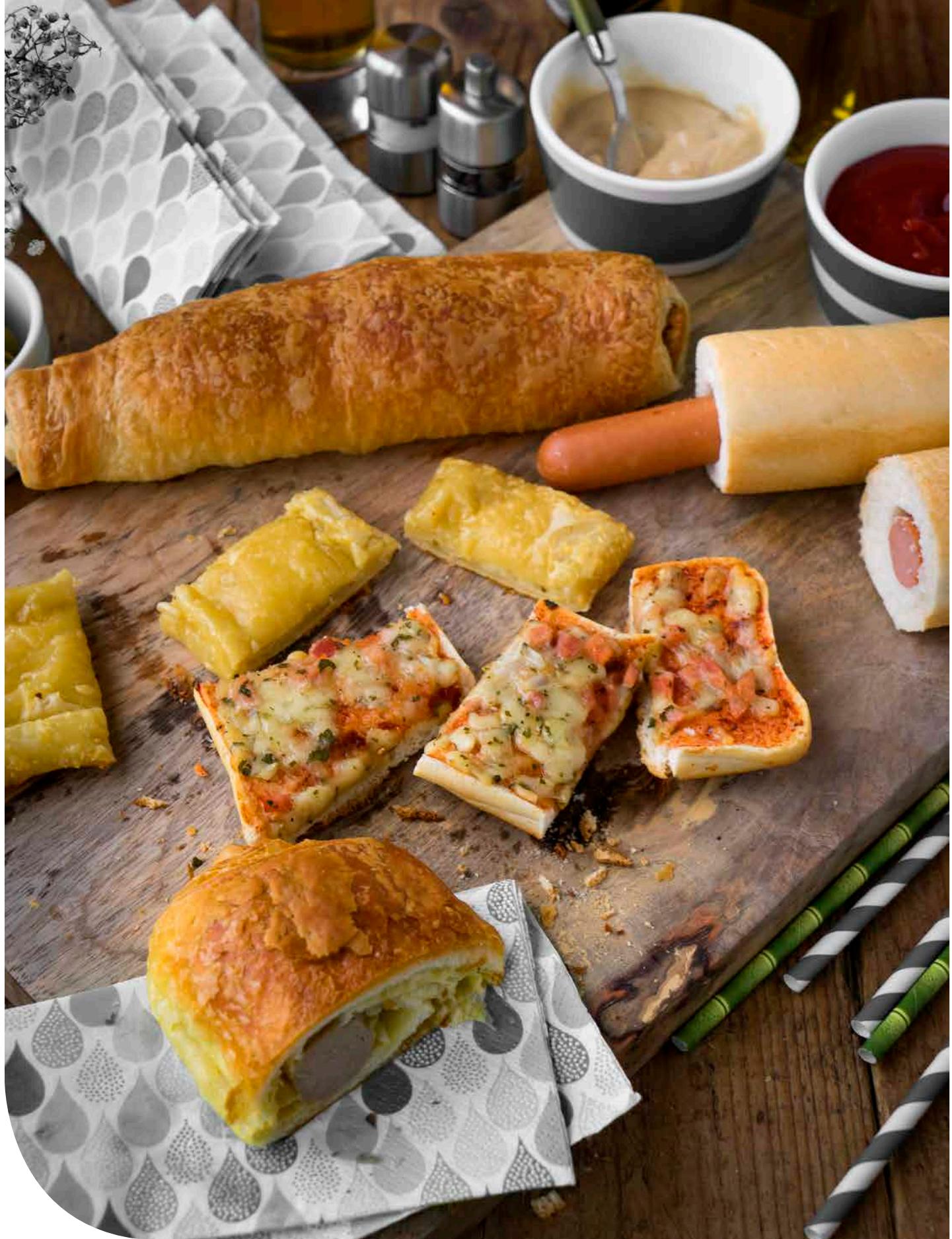
Corn Bun

■ 100 g
Box x60
Bag x28



30'

snacks



NL Tal van hartige snelle snacks en combinaties om van te watertanden.

FR De nombreux snacks salés et autres combinaisons qui vous mettront l'eau à la bouche.

EN Numerous savoury and quick snacks and combinations that will make your mouth water.

Kaasbroodje

1852

Pain Au Fromage
Cheese Soufflé

107 g
x 40
x 120



20'
215°C
185°C
20-25'

Worstenbroodje Met Kip Halal

6551

Pain Saucisse à la Volaille Halal
Sausage Roll Halal

200 g
x 100
x 40



60'
215°C
185°C
20-22'

Mini Pizza

332

100 g
x 24
x 80



10'
215°C
185°C
10-12'

Worstenbroodje

113

Pain Saucisse
Sausage Roll

165 g
x 90
x 44



60'
215°C
185°C
20-22'

Hot Dogs 30 Broodjes 65g + 30 Kippenworsten 70g

1944

Hot Dogs 30 Petit Pains 65g + 30 Saucisses à la Volaille 70g
Hot Dogs 30 Buns 65g + 30 Chicken Sausages 70g

x 30
x 40



Hot Dog Maker Type HD104 - 600W

B1000

NL **Worsten:** Worsten vanuit diepvries -18°C 45 min. opwärmen in stoombeker en klaar | Worsten vanuit koeling +4°C 20 min. opwärmen in stoombeker en klaar • **Broodjes:** Broodjes vanuit diepvries -18°C 30 min. op verwarmingspin en klaar | Broodjes op kamertemperatuur 1,5 min. op verwarmingspin en klaar

FR **Saucisses :** Les saucisses surgelées à - 18 °C réchauffer pendant 45 min. Ensuite prêtes à être dégustées. | Les saucisses surgelées à + 4 °C réchauffer pendant 20 min. Ensuite prêtes à être dégustées. • **Pains:** Les pains surgelés à - 18 °C réchauffer pendant 30 min sur la pointe chauffante. Ensuite prêts à être dégustés. | Les pains à température ambiante réchauffer pendant 1,5 min sur la pointe chauffante. Ensuite prêts à être dégustés.

EN **Sausages:** Sausages from the freezer at -18°C heat them for 45 min. in the steamer and they're ready | Sausages from the fridge at +4°C 20 min. heat them for 20 min. in the steamer and they're ready to serve • **Buns:** Buns from the freezer at -18°C 30 min. on the heating pin and they are ready | Buns at room temperature 1,5 min. on the heating pin and they are ready



Viennoiserie



NL Onze verrassend gevulde fijne vienoisserie producten zijn een streling voor het oog en een waar smaakgenot. Zowel voor ontbijt, brunch, lunch of gewoon als tussendoortje. Wie houdt er nu niet van? Tover ieder eetmoment om tot een waar feest met ons uitgebreide gamma van diverse smaken en vormen. Er is voor ieder wat wils. Zo hebben we niet alleen de Franse klassiekers zoals croissants of chocoladebroodjes, maar ook meer speciale exemplaren zoals Danish Pastry of onze traditionele Belgische verwennerijen gevuld met fruit, pudding, chocolade, hazelnoot, ...

FR Nos surprenantes vienoisseries fines fourrées sont un régal pour les yeux et un réel plaisir pour la bouche. Elles peuvent être consommées au petit déjeuner, au brunch, au lunch ou simplement comme en-cas. Qui n'en raffole pas ? Transformez chaque repas en une véritable fête grâce à notre gamme étendue de différents goûts et différentes formes. Il y en a pour tout le monde. Nous proposons non seulement les classiques français tels que les croissants et les pains au chocolat, mais aussi des produits plus exotiques comme les pâtisseries danoises ou nos douceurs traditionnelles belges fourrées aux fruits, au pudding, au chocolat, aux noisettes, etc.

EN Baked goodness for breakfast, lunch or just to satisfy your sweet cravings, who doesn't like that? Be seduced by our delicious range of flaky, sweet and rich vienoisserie and transform your breakfast or brunch into a real feast! Not only the traditional French classics such as pain au chocolat and croissant are part of this family, but also more exotic items such as Danish Pastry or real Belgian treats filled with fruit, pudding, chocolate, hazelnut, ...

Vlinder Abrikoos

117

Oranais
Butterfly Apricot

□ 120 g
x 35
€ x 64



✿ 15'
❀ 215°C
■ 185°C
⌚ 20-22'

Abrikozenflap Gesuikerd

142

Chausson Sucré Aux Abricots
Apricot Turnover

□ 100 g
x 35
€ x 120



✿ 30'
❀ 215°C
■ 185°C
⌚ 22-24'

Appelflap Gesuikerd

141

Chausson Sucré Aux Pommes
Sugared Apple Turnover

□ 100 g
x 35
€ x 120



✿ 30'
❀ 215°C
■ 185°C
⌚ 22-24'

Appelkoek

241

Couque Aux Pommes
Apple Square

□ 95 g
x 45
€ x 64



✿ 15'
❀ 215°C
■ 185°C
⌚ 20-22'

Appelflap

1510

Chausson Aux Pommes
Apple Turnover

□ 100 g
x 54
€ x 112



✿ 30'
❀ 215°C
■ 185°C
⌚ 22-24'

242

Ananaskoek

Couque Aux Ananas
Pineapple Square

120 g

x 35

x 64



✿ 15'
~~~ 215°C  
~~~ 185°C  
⌚ 20-22'

128

Boterkoek

Couque Au Beurre
Butter Puff Pastry Roll

70 g

x 50

x 64



✿ 15'
~~~ 215°C  
~~~ 185°C  
⌚ 20-22'

129

Boterkoek Met Rozijnen

Couque Au Beurre Raisins
Butter Puff Pastry Roll With Raisins

80 g

x 50

x 64



✿ 15'
~~~ 215°C  
~~~ 185°C  
⌚ 20-22'

1833

Chocoladebroodje

Petit Pain Chocolat
Chocolate Puff Pastry Roll

80 g

x 68

x 56



✿ 15'
~~~ 215°C  
~~~ 185°C  
⌚ 18-20'

1164

Chocoladebroodje Met Pudding

Couque Au Chocolat À La Crème
Chocolate Puff Pastry Roll With Pudding

90 g

x 70

x 64



✿ 15'
~~~ 215°C  
~~~ 185°C  
⌚ 18-20'

1825

Croissant Met Boter

Croissant Au Beurre
Butter Croissant

70 g

x 60

x 64



✿ 15'
~~~ 215°C  
~~~ 185°C  
⌚ 18-20'

2079

Croissant Gebogen Met Boter

Croissant Courbé au Beurre
Crescent Butter Croissant

70 g

x 66

x 56



✿ 15'
~~~ 215°C  
~~~ 185°C  
⌚ 18-20'

Chocorange

2082

| | |
|--|-------|
| | 100 g |
| | x 40 |
| | x 80 |



✿ 30'
❀ 210°C
❀ 175°C
⌚ 16-17'

Croissant Met Hazelnoot

257

Croissant Aux Noisettes
Hazelnut Croissant

| | |
|--|--------------|
| | 92 g • 14 cm |
| | x 64 |
| | x 60 |



✿ 15'
❀ 215°C
❀ 185°C
⌚ 18-20'

Croissant Met Marsepein

244

Croissant Au Massepæn
Marzipan Croissant

| | |
|--|--------------|
| | 92 g • 14 cm |
| | x 64 |
| | x 60 |



✿ 15'
❀ 215°C
❀ 185°C
⌚ 18-20'

Croissant Met Speculoos

660

Croissant Au Spéculoos
Speculoos Croissant

| | |
|--|-------|
| | 100 g |
| | x 64 |
| | x 56 |



✿ 15'
❀ 215°C
❀ 185°C
⌚ 18-20'

Croissant Met Suiker

828

Croissant Au Sucre
Sugar Croissant

| | |
|--|------|
| | 95 g |
| | x 64 |
| | x 60 |



✿ 15'
❀ 215°C
❀ 185°C
⌚ 18-20'

Puddingflap

1323

Chausson Crème Pâtissière
Cream Turnover

| | |
|--|-------|
| | 117 g |
| | x 32 |
| | x 80 |



✿ 30'
❀ 215°C
❀ 185°C
⌚ 22-24'

112

Pudding Acht

Huit Pudding
Pudding Eight

 100 g
 x45
 x64



 15'
 215°C
 185°C
 18-20'

131-03

Lange Suisse

Suisse Longue
Long Raisin Whirl

 100 g
 x45
 x64



 15'
 215°C
 185°C
 18-20'

1838

Ronde Suisse

Suisse Ronde
Raisin Whirl

 96 g
 x60
 x64



 15'
 215°C
 185°C
 20-22'

240

Palmier Frangipane

 90 g
 x45
 x64



 15'
 215°C
 185°C
 18-20'

246

Amandel- En Kersenkoek

Couque Aux Amandes-Cerises
Almond & Cherry Bun

 115 g • 11 cm
 x36
 x80



 15'
 215°C
 185°C
 20-22'

140

Kersenflap Gesuikerd

Chausson Sucré Aux Cerises
Sugared Cherry Turnover

□ 120 g
 ☐ x28
 ☰ x120



✿ 30'
 ℮ 215°C
 ℳ 185°C
 ☺ 22-24'

1831

Mini Koeken Assortiment

Assortiment Mini Viennoiserie (3 Srt)
Mini Buns Range

□ 30 g
 ☐ x90
 ☰ x117



✿ 15'
 ℮ 215°C
 ℳ 185°C
 ☺ 12-14'

1125

Choco Croquant

□ 95 g • 10 cm
 ☐ x42
 ☰ x80



✿ 15'
 ℮ 215°C
 ℳ 185°C
 ☺ 18-20'

239

Choco Croquant

□ 120 g • 12 cm
 ☐ x36
 ☰ x80



✿ 15'
 ℮ 215°C
 ℳ 185°C
 ☺ 20-22'

237-03

Vanillecrème koek

Couque Crème Vanille
Vanilla Cream Bun

□ 100 g • 11 cm
 ☐ x48
 ☰ x80



✿ 15'
 ℮ 215°C
 ℳ 185°C
 ☺ 20-22'

248

Torsade Chocolade

Torsade Chocolat
Chocolate Torsade

 100 g

 x45

 x64



 15'
 215°C
 185°C
 20-22'

1385

Karamel Strik

Torsade Au Caramel Beurre Salé
Caramel Bow

 100 g

 x45

 x78



 15'
 215°C
 185°C
 18'

940

Aardbeienduet

Duet Aux Fraises
Strawberry Duette

 110 g

 x40

 x80



 30'
 210°C
 175°C
 16-17'

1778

Bosvruchtduet

Duet Aux Fruits De Bois
Red Berries Durette

 100 g

 x40

 x80



 30'
 210°C
 175°C
 16-17'

1839

Chocoladebril

Lunette Au Chocolat
Chocolate Goggle

 100 g

 x40

 x80



 15'
 215°C
 185°C
 16-18'

Danish Pastries

NL Onze authentieke Danish Pastries zijn werkelijk een streling voor de tong. Elke koek bestaat uit feuilleteage van superieure kwaliteit. Dit maakt van deze Deense koek een erg licht verteerbare en fijn ontbijtartikel. De diverse heerlijke (fruit)vulling en zorgen voor variëteit en diversiteit binnen uw gamma. En om uw koeken nog net die extra toets te geven; voegden wij ofwel een zakje wit glazuur en/ of een zakje siroop toe om af te werken. Dit assortiment zal een absolute meerwaarde bieden binnen uw koekenassortiment. Echt voor fijnproevers en foodies.

FR Nos authentiques pâtisseries danoises sont vraiment un délice pour le palais. Chaque gâteau est composé de 24 fines couches de pâte feuilletée de qualité supérieure. Cela fait de ce gâteau danois un article de petit déjeuner délicieux et très digeste. Les différents agréments fourrés de fruits vous offre de la variété et de la diversité dans votre gamme. Et pour couronner le tout, nous avons ajouté une touche supplémentaire: un sachet de produit de glaçage blanc et / ou un sachet de sirop. Une véritable valeur ajoutée pour votre assortiment de pâtisserie. Un délice pour les vrais gastronomes.

EN Our authentic Danish Pastries are truly a feast for the eyes and the tongue! Every goodie consists of puff pastry of prima quality. This makes it a light treat that is easy to digest. The various fruit fillings bring a nice visual aspect and flavour variety to the table. If that's not enough we've also added a bag with either white frosting or syrup to finish your pastry with a nice gloss. This range will be an absolute asset to your viennoiserie offer. Foodies will love this!

Danish Pastry Met Appel

Couque danoise aux Pommes
Apple Dānish Pāstry

 100 g
 x48
 x96



 15'
 215°C
 185°C
 18-20'

Danish Pecannotenkoek

Couque Danoise Aux Noix De Pécan
Pecan Dānish Pāstry

 95 g
 x48
 x96



 15'
 215°C
 185°C
 18-20'

Danish Pastry Met Vanille

Couque danoise à la Crème Vānille
Vanilla Dānish Pāstry

 100 g
 x48
 x96



 15'
 215°C
 185°C
 18-20'

Mini Danish Pastry Assortment

Assortiment Mini Couques danoises
Mini Danish Pastry Range

 42 g
 x5 x 24
 x96



 15'
 215°C
 185°C
 14-16'

Danish Pastry Met Framboos

Couque danoise aux Framboises
Raspberry Dānish Pāstry

 100 g
 x48
 x96



 15'
 215°C
 185°C
 18-20'



Zoete ontbijtcroissants

Zoete ontbijtcroissants

Sweet breakfast croissants



Chocoladefestijn
Fête du chocolat
Chocolate feast



Botercroissant
Croissant au beurre
Butter croissant



Chocolade-hazelnoot pasta
Pâte à tartiner aux noisettes et au cacao
Chocolate-hazelnut spread



Chocolade hagelslag
Vermicelles au chocolat
Chocolate sprinkles

Bessenexplosie
Explosion de baies
Berry explosion



Botercroissant
Croissant au beurre
Butter croissant



Roomkäes
Fromage à la crème
Cream cheese



Aardbeien
Fraises
Strawberries



Blauwe bessen
Bleuet
Blueberries



Muntblaadjes (gescheurd)
Menthe
Shredded mint leaves

Geel fruit extravaganza
Fruits jaunes extravaganza
Yellow fruit extravaganza



Botercroissant
Croissant au beurre
Butter croissant



Abrikozenconfituur
Confiture d'abricots
Peach jam



Mango (vers)
Mango (frais)
Fresh mango



Rozemarijn
Romarin
Rosemary



Zwarte peper
Poivre noir
Black pepper

Patisserie



NL Waarom kiezen voor patisserie uit het diepgevroren gamma van Diversi Foods? Diepgevroren patisserieproducten hebben een langere THT en kan men dus stockeren:

- Men kan beter inspelen op de vraag (hogere omzet).
- Men heeft meer tijd om patisserie te verkopen en dus minder verlies (lagere kosten).
- Na ontdoening heeft men een dag extra om te verkopen tov vers geleverde patisserie.
- Transportkosten kunnen lager zijn doordat er grotere hoeveelheden besteld kunnen worden.

FR Pourquoi choisir la pâtisserie "circuit surgelé" de Diversi Foods? Les pâtisseries surgelées ont une plus longue DLC (date limite de conservation), ce qui permet d'avoir du stock:

- Ceci permet d'anticiper la demande (augmentation du chiffre d'affaires).
- Plus de temps pour réaliser la vente de la pâtisserie en stock (réduction des pertes).
- Donne un jour de DLV (date limite de vente) en plus après décongélation par rapport à la livraison « circuit frais ».
- Réduction des frais de transport, possibilité de commander des plus grands volumes.

EN Why go for the patisserie from Diversi Foods' frozen range? Frozen patisserie has a longer shelf life and can be stocked and kept for a longer time:

- It's easier to meet the demand of the moment (higher turnover).
- Less time is invested in creating the patisserie, thus there is more time for selling and there is less waste (lower costs).
- After defrosting you can still sell the product one day after as opposed to freshly baked or delivered patisserie.
- Transport costs can be lower as you can order larger quantities.

1023-01

Boule De Berlin (2 St)

Boule De Berlin (2 Pcs)
Berliner (2 Pcs)

■ 200 g
 BOX x10 x 2
 BOX x56



* 12h/4°C'

1024-05

Eclair (2 St)

Eclair (2 Pcs)
Eclair (2 Pcs)

■ 170 g
 BOX x20 x 2
 BOX x56



* 12h/4°C'

1024-02

Eclair (4 St)

Eclair (4 Pcs)
Eclair (4 Pcs)

■ 340 g
 BOX x8 x 4
 BOX x56



* 12h/4°C'

1024

Eclair In Bulk

Eclair En Vrac

■ 85 g
 BOX x40
 BOX x56



* 12h/4°C'

1025-01 Mokkavierkant (2 St)

Carré Au Moka (2 Pcs)
Moka Square (2 Pcs)

■ 200 g
 BOX x12 x 2
 BOX x56



※ 12h/4°C'

1026-01 Merveilleux (2 St)

Merveilleux (2 Pcs)
Merveilleux (2 Pcs)

■ 170 g
 BOX x10 x 2
 BOX x56



※ 12h/4°C'

1111 Rijsttaart 12P.

Tarte Au Riz 12P.
Rice Pie 12P.

■ 1400 g • 28 cm
 BOX x2
 BOX x48



※ 12h/4°C'

1142 Kaastaart 14P.

Tarte Au Fromage 14P.
Cheese Cake 14P.

■ 1400 g • 28 cm
 BOX x2
 BOX x56



※ 12h/4°C'

1083-02 Kriekentaart 12P.

Tarte Aux Cerises 12P.
Cherry Pie 12P.

■ 1200 g • 28 cm
 BOX x2
 BOX x48



※ 12h/4°C'

Breugeltaart 12P.

1084-02

Tarte Breugel 12P.
Breughel Pie 12P.

 1350 g • 28 cm

 x 2

 x 48



* 12h/4°C*

Abrikozentaart 12P.

1115-01

Tarte Aux Abricots 12P.
Apricot Pie 12P.

 1200 g • 28 cm

 x 2

 x 56



* 12h/4°C*

Nougatinetaart 12P.

1116-01

Tarte Nougatine 12P.
Brésilienne Pie 12 P.

 1450 g • 28 cm

 x 2

 x 48



* 12h/4°C*

Cherrinataart 12P.

1117-01

Tarte Cherrina 12P.
Cherrina Pie 12P.

 1450 g • 28 cm

 x 2

 x 48



* 12h/4°C*

Chocolade Ganache Met Truffels 12P.

1624-01

Ganache De Chocolat Aux Truffes 12P.
Chocolate Ganache With Truffles 12P.

 1500 g • 26 cm

 x 3

 x 56



* 12h/4°C*

Zoetigheden Friandises Sweet snacks



NL Voor de zoetebekjes hebben wij ook een leuk dessertgamma. Wie lust nu niet af en toe een zachte muffin, een lekker stukje cake, een fris fruittaartje of een crèmegebakje? Je kan kiezen voor de makkelijkste optie, namelijk de producten die enkel ontdooid dienen te worden. Wil je je klanten een taartje aanbieden dat nog een beetje warm is, dan kan je opteren voor de producten die nog even de oven in moeten. Wat je ook kiest, wij hebben voor elke smaak wat wils.

FR Nous avons également une belle gamme de desserts pour les amateurs de sucré. Qui ne se laisse pas tenter, de temps à autre, par un bon muffin, un délicieux morceau de cake, une tartelette aux fruits frais ou une douceur à la crème ? Vous pouvez choisir l'option la plus simple, à savoir des produits que vous devez uniquement décongeler. Si vous voulez proposer à vos clients une tartelette qui est encore un peu tiède, vous pouvez choisir des produits à passer au four quelques minutes. Quoi que vous souhaitiez, nous satisferons tous les goûts.

EN For those people with a sweet tooth, we have the perfect range of desserts. Who doesn't like a soft muffin, tasty slice of cake, a little fruit pie or a creamy treat every now and then? You can go for the most convenient options that you just have to defrost and serve. If you want to offer your customers a pie that is still lukewarm you can opt for the products that still need to be baked for a short while. Whichever you choose, we have something for every taste!

Muffins te ontdooen • Muffins à décongeler • Muffins to defrost

Muffin Natuur

195-01

Muffin Nature**Muffin Nature**

 75 g
 x 36
 x 88



✿ 45'

Muffin Natuur Met Stukjes Chocolade

196-02

Muffin Nature Aux Pépites De Chocolat**Muffin With Chocolate Nibbles**

 75 g
 x 36
 x 88



✿ 45'

Muffin Dubbele Chocolade

197-01

Muffin Double Chocolat**Double Chocolate Muffin**

 75 g
 x 36
 x 88



✿ 45'

 Cakes te ontdooien • Cake à décongeler • Cakes to defrost

1037

Jonagold Cake

Cake Jonagold

Apple Cake

 950 g • 22 cm

 x 2

 x 72



 12h/4°C'

796-01

Cake Met Citroen

Cake Au Citron

Lemon Cake

 300 g

 x 16

 x 88



 1h'

797-01

Cake Met Chocolade

Cake Au Chocolat

Chocolate Cake

 300 g

 x 16

 x 88



 1h'

795-01

Cake Natuur

Cake Nature

Cake Nature

 300 g

 x 16

 x 88



 1h'

743-01

Brownie

 70 g

 x 45

 x 88



 45'

Wafels • Gaufres • Waffles

Appelwafel

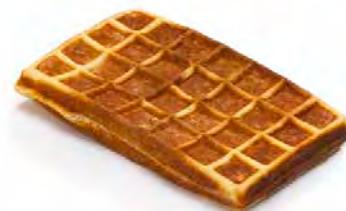
181

Gaufre Aux Pommes
Apple Waffle

160 g

x 24

x 160



120'

Kersenwafel

182

Gaufre Aux Cerises
Cherry Waffle

160 g

x 24

x 160



120'

Brusselse Wafel

184-01

Gaufre De Bruxelles
Belgian Waffle

80 g

x 24

x 90



30'

220°C

220°C

3-4'

Te ontdooen • A décongeler • To defrost

Mattentaartje

109

Tartelette Matton

115 g

x 40

x 56



90'

Berlinerbol Leeg

110

Boule De Berlin Vide
Berliner (Without Filling)

60 g

x 48

x 48



60'

Eclair Leeg

300-02

Eclair Vide
Eclair (Without Filling)

18 g

x 100

x 48



20'

116

Slagroomsoesjes

Petits Choux À La Crème
Cream Puff

■ 8 x 500 g
Box x 4
Box x 72



✿ 60'

1974

Donut Natuur

Donut Nature
Plain Donut

■ 50 g
Box x 48
Box x 88



✿ 30'

1979-01

Donuts Assortiment (4 Srt)

Assortiment Donuts (4 srt)
Donut Range (4 Pcs)

■ 55 g
Box x 48
Box x 72



✿ 30'

114-02

Donut Met Chocolade

Donut Au Chocolat
Chocolate Donut

■ 55 g
Box x 48
Box x 88



✿ 30'

Te bakken • À cuire • To bake

118 Mattentaartje

Tartelette Matton Crue

 120 g
 x 90
 x 48



 60'
 215°C
 185°C
 30-35'

119 Frangipanetaartje

Tartelette Frangipane
Frangipane Pie

 113 g
 x 72
 x 44



 60'
 215°C
 185°C
 20-22'

136 Rijsttaartje

Tartelette Au Riz
Rice Pie

 175 g
 x 72
 x 44



 60'
 215°C
 185°C
 25-30'

5032 Confituurplaat

Carré Confiture
Jam Pie

 1650 g
 x 10
 x 44



 60'
 215°C
 185°C
 25-30'

1594-01 Frangipanetaartje

Tartelette Frangipane
Frangipane Pie

 130 g • 10 cm
 x 40
 x 80



 60'
 215°C
 185°C
 20-22'

Bladerdeeg Pâte Feuilletée Puff Pastry



Vanmarcke

NL Onlangs kwam Bladerdeeg Vanmarcke bij Diversi Foods. Hierdoor hebben we een bijkomende selectie aan kwalitatieve en artisanale bladerdeegproducten zoals bladerdeeg, viennoiserie, pistolets, taarten en snacks. Dit gamma wordt geleverd in consumentenverpakkingen.

FR Récemment Bladerdeeg Vanmarcke s'est joint à Diversi Foods, ajoutant une sélection qualitative et artisanale de la pâte feuilletée, de la viennoiserie, des petits pains, des tartes, des pains saucisse et des fonds de pizza cuits sur pierre. Cette gamme est livrée en emballages de consommation.

EN Recently Bladerdeeg Vanmarcke joined Diversi Foods, adding a qualitative and artisanal selection of puff pastry, viennoiserie, bread rolls, pies, sausage rolls and stone-baked pizza bases. This range is available in consumer packaging.

Cru Viennoiserie

Gebladerde Koek (20 st)

700200 Couque Feuilleté (20 pcs)
Puff Pastry Danish (20 pcs)

70 g
x 8 x 20
x 48



* 15'
!! 220°C
!! 220°C
⌚ 15'

Gebladerde Koek Met Rozijnen (20 st)

700201 Couque Feuilleté Raisins (20 pcs)
Puff Pastry Danish With Raisins (20 pcs)

75 g
x 8 x 20
x 48



* 15'
!! 220°C
!! 220°C
⌚ 15'

Sinterklaaskoeken (8-9 st)

700207 Gâteaux Saint-Nicolas (8-9 pcs)
Brioche Bun (8-9 pcs)

125 g
x 10 x 1 kg
x 48



* 15'
!! 220°C
!! 220°C
⌚ 15'

Chocoladekoek (12 st)

700208 Pain Au Chocolat (12 pcs)
Pain Au Chocolat (12 pcs)

83 g
x 10 x 12
x 48



* 15'
!! 220°C
!! 220°C
⌚ 15'

700215

Chocoladekoek Met Pudding (12 st)

Pain Au Chocolat À La Crème (12 pcs)
Pain Au Chocolat With Custard (12 pcs)

 95 g
 x 10 x 12
 x 48



 15'
 220°C
 220°C
 15'

700209

Croissant (14 st)

Croissant (14 pcs)
65 g

 x 10 x 14
 x 48



 15'
 220°C
 220°C
 15'

700252

Botercroissant (14 st)

Croissant Au Beurre (14 pcs)
Butter Croissant (14 pcs)

 65 g
 x 10 x 14
 x 48



 15'
 220°C
 220°C
 15'

**Pistolets & broodjes • Pistolets et petits pains • Rolls**

700205

Witte Pistolet (20 st)

Pistolet Blanc (20 pcs)
White Roll (20 pcs)

 55 g
 x 10 x 20
 x 48



 15'
 220°C
 220°C
 15'

700206

Bruine Pistolet (20 st)

Pistolet Gris (20 pcs)
Brown Roll (20 pcs)

 55 g
 x 10 x 20
 x 48



 15'
 220°C
 220°C
 15'

Bladerdeegtaarten • Tartes à Pâtes Feuilletée • Puff Pastry Pies

Confituurtaart

700214

Tarte À La Confiture**Jam Pie** 650 g • 30 cm x10 x48

✿ 15'

! 220°C

! 220°C

⌚ 20'

Confituurtaart Carré

700326

Tarte Carré À La Confiture
Square Jam Pie 800 g • 30x30 cm x10 x48

✿ 15'

! 220°C

! 220°C

⌚ 20'

Frangipanetaart

700221

Tarte Frangipane
Frangipane Pie 700 g • 24 cm x10 x48

✿ 15'

! 200°C

! 200°C

⌚ 45'

Rijsttaart

700222

Tarte Au Riz
Rice Pie 875 g • 24 cm x10 x48

✿ 15'

! 200°C

! 200°C

⌚ 60'

700236

Vlaamse Appeltaart**Tarte Aux Pommes À La Flamande**
Flemish Apple Pie

700 g • 24 cm

x 10

x 48



✿ 15'
❀ 200°C
❀ 200°C
⌚ 45'

700241

Abrikozentaartjes (6 st)**Tartelettes Aux Abricots (6 pcs)**
Apricot Pies (6 pcs)

60 g

x 10 x 6

x 48



✿ 15'
❀ 220°C
❀ 220°C
⌚ 15'

700243

Appelflappen (6 st)**Chausson Aux Pommes (6 pcs)**
Apple Turnover (6 pcs)

105 g

x 10 x 6

x 48



✿ 30'
❀ 220°C
❀ 220°C
⌚ 15'

700246

Mattentaartjes (6 st)**Tartelletes Aux Mâtons (6 pcs)**
"Mattentaartjes" (6 pcs)

120 g

x 10 x 6

x 48



✿ 15'
❀ 180°C
❀ 180°C
⌚ 40'

700247

Rijsttaartjes (6 pcs)**Tartelettes Au Riz (6 pcs)**
Rice Pies (6 pcs)

150 g

x 10 x 6

x 30



✿ 15'
❀ 195°C
❀ 195°C
⌚ 35'

700269

Appelstrudel (2 st)**Apfelstrudel (2 pcs)**
Apple Strüdel (2 pcs)

450 g

x 12 x 2

x 30



✿ 15'
❀ 220°C
❀ 220°C
⌚ 40'

Appelstrudel (6 st)

700270

Apfelstrudel (6 pcs)
Apple Strüdel (6 pcs)

□ 90 g
Box x10 x6
Box x48



✿ 15'
! 220°C
! 220°C
⌚ 40'

Kriekentaart

700278

Tarte Aux Céries
Cherry Pie

□ 700 g • 24 cm
Box x10
Box x48



✿ 15'
! 220°C
! 220°C
⌚ 40'

Chocoladetaart

700319

Tarte Au Chocolat
Chocolate Pie

□ 700 g • 24 cm
Box x10
Box x48



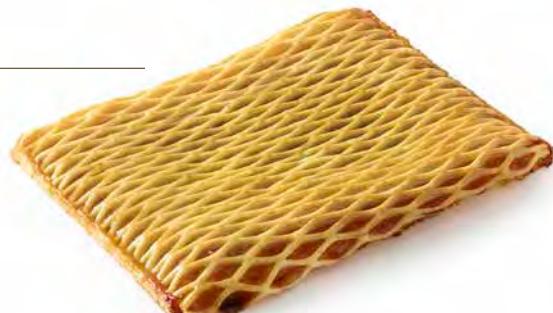
✿ 15'
! 200°C
! 200°C
⌚ 50'

Confituurplaat

700324

Carré Confiture
Large Square Jam Pie

□ 2000 g • 40x60 cm
Box x5
Box x12



✿ 15'
! 220°C
! 220°C
⌚ 35'

Bladerdeeg • Pâte feuilletée • Puff pastry

700212 Taartbodem (2 pcs)

Fond De Tarte Rond (2 pcs)

Round Pie Base (2 pcs)

 250 g • 30 cm

 x 16 x 2

 x 48



 30'

 220°C

 220°C

700219 Kleine Bodem (10 pcs)

Fond Petit (10 pcs)

Small Base (10 pcs)

 65 g • 16 cm

 x 16 x 10

 x 48



 30'

 220°C

 220°C

700213 Vierkante Bodem (2 pcs)

Fond Carré (2 pcs)

Square Base (2 pcs)

 275 g • 30x30 cm

 x 12 x 2

 x 48



 30'

 220°C

 220°C

700225 Kleine Bodems (10 pcs)

Fond Petit Et Carré (10 pcs)

Small Square Base (10 pcs)

 60 g • 14x14 cm

 x 16 x 10

 x 48



 30'

 220°C

 220°C

700217 Bladerdeeg (4 pcs)

Pâte Feuilletée (4 pcs)

Puff Pastry (4 pcs)

 375 g

 x 10 x 4

 x 48



 30'

 220°C

 220°C

700216 Bladerdeegplak

Plaque De Pâte Feuilletée

Puff Pastry Sheet

 750 g • 40x60 cm

 x 20

 x 12



 30'

 220°C

 220°C

700341 Bladerdeegplak

Plaque De Pâte Feuilletée

Puff Pastry Sheet

 660 g • 37x57 cm

 x 16

 x 64



 30'

 220°C

 220°C

Snacks

Italiaanse Steenovenpizza (2 st)

700251

Pizza Italienne Cuite Sur Pierre (2 pcs)
Italian Stone Pizza (2 pcs)

 260 g
 x10 x 2
 x30



 15'
 225°C
 225°C
 15'

Worstenbroodjes (4 pcs)

700415

Pain Saucisse (4 pcs)
Sausage Roll (4 pcs)

 165 g
 x16 x 4
 x48



 15'
 200°C
 200°C
 35'

Stokbroden • Baguettes

Witte Stokbroodjes (4 pcs)

700235

Petite Baguette Blanche (4 pcs)
Small White Baguettes (4 pcs)

 120 g • 27 cm
 x7 x 4
 x30



 15'
 220°C
 220°C
 15'

Bruine Stokbroodjes (4 pcs)

700255

Petite Baguette Grise (4 pcs)
Small Brown Baguettes (4 pcs)

 120 g • 27 cm
 x7 x 4
 x30



 15'
 220°C
 220°C
 15'

| | | | | | |
|--|------------------|---|--|------------------------|-----|
| # | carré klein..... | 29 | focaccia rosmarino (37 x 18,5 x 3 cm)..... | 73 | |
| 1/2 baguette de tradition..... | 11 | catalaanse ciabatta..... | 67 | frangipanetaart..... | 109 |
| 1/2 stokbrood bruin..... | 20 | cherrinataart 12p..... | 99 | frangipanetaartje..... | 105 |
| 1/2 stokbrood bruin breed..... | 21 | choco croquant..... | 91 | frangipanetaartje..... | 105 |
| 1/2 stokbrood wit..... | 20 | choco croquant..... | 91 | | |
| 1/2 stokbrood wit..... | 20 | chocolade ganache met truffels 12p..... | 99 | | |
| 1/2 stokbrood wit breed..... | 20 | chocoladebolletje..... | 47 | | |
| 1/2 stokbrood wit breed..... | 20 | chocoladebril..... | 92 | | |
| 1/2 stokbrood wit breed..... | 21 | chocoladebroodje..... | 88 | | |
| | | chocoladebroodje met pudding..... | 88 | | |
| | | chocoladekoek (12 st)..... | 107 | | |
| | | chocoladekoek met pudding (12 st)..... | 108 | | |
| | | chocoladetaart..... | 111 | | |
| | | chocomarshmallows..... | 89 | | |
| | | ciabatta baguette..... | 69 | | |
| | | ciabatta d'antan natuur..... | 8 | | |
| | | ciabatta d'antan natuur..... | 9 | | |
| | | ciabatta italiano..... | 68 | | |
| | | ciabatta meergranen..... | 67 | | |
| | | ciabatta met pompoenpitten..... | 68 | | |
| | | ciabatta met zaden..... | 68 | | |
| | | ciabatta natuur..... | 68 | | |
| | | ciabatta natuur..... | 69 | | |
| | | ciabatta noten..... | 67 | | |
| | | ciabatta noten..... | 67 | | |
| | | ciabatta olijven..... | 68 | | |
| | | ciabatta originale..... | 72 | | |
| | | ciabatta originaire..... | 72 | | |
| | | confituurplaat..... | 105 | | |
| | | confituurplaat..... | 111 | | |
| | | confituurtäart..... | 109 | | |
| | | confituurtäart carré..... | 109 | | |
| | | croissant..... | 55 | | |
| | | croissant (14 st)..... | 108 | | |
| | | croissant gebogen met boter..... | 88 | | |
| | | croissant met boter..... | 88 | | |
| | | croissant met hazelnoot..... | 89 | | |
| | | croissant met marsepein..... | 89 | | |
| | | croissant met speculoos..... | 89 | | |
| | | croissant met suiker..... | 89 | | |
| B | | | | | |
| bagnat bruin..... | 43 | | | | |
| bagnat natuur..... | 43 | | | | |
| baguette de tradition..... | 11 | | | | |
| baguette du midi..... | 23 | | | | |
| bakkerssandwich..... | 48 | | | | |
| bärra gallega..... | 23 | | | | |
| baton meergranen..... | 69 | | | | |
| baton natuur..... | 69 | | | | |
| beiers donker..... | 32 | | | | |
| berlinerbol leeg..... | 103 | | | | |
| bladerdeeg (4 pcs)..... | 112 | | | | |
| bladerdeegplak..... | 112 | | | | |
| bladerdeegplak..... | 112 | | | | |
| bocconcino mini ciabatta..... | 72 | | | | |
| boerenbrood groot..... | 27 | | | | |
| boerenbrood groot..... | 29 | | | | |
| boerenbrood klein..... | 27 | | | | |
| boerenbrood klein..... | 29 | | | | |
| bol noten-rozijnen..... | 12 | | | | |
| bosvruchtduet..... | 92 | | | | |
| botercroissant (14 st)..... | 108 | | | | |
| boterkoeck..... | 88 | | | | |
| boterkoeck met rozijnen..... | 88 | | | | |
| boule de berlin (2 st)..... | 97 | | | | |
| breekbrood bruin..... | 78 | | | | |
| breekbrood wit..... | 78 | | | | |
| breugeltaart 12p..... | 99 | | | | |
| breughelbrood groot..... | 28 | | | | |
| breughelbrood klein..... | 28 | | | | |
| briochebrood in houten bakje..... | 34 | | | | |
| broodjes mix..... | 55 | | | | |
| broodstengel met gedroogde tomaten..... | 51 | | | | |
| broodstengel met noten-rozijnen..... | 51 | | | | |
| broodstengel met olijven..... | 51 | | | | |
| broodvinger mout..... | 52 | | | | |
| broodvinger natuur..... | 52 | | | | |
| brownie..... | 102 | | | | |
| bruin brood met zaden - 16 sneetjes..... | 41 | | | | |
| bruine pistolet (20 st)..... | 108 | | | | |
| bruine stokbroodjes (4 pcs)..... | 113 | | | | |
| brusselse wafel..... | 103 | | | | |
| C | | | | | |
| cake met chocolade..... | 102 | | | | |
| cake met citroen..... | 102 | | | | |
| cake natuur..... | 102 | | | | |
| carré groot..... | 28 | | | | |
| carré groot..... | 29 | | | | |
| carré klein..... | 28 | | | | |
| | | focaccette met ham en kaas..... | 71 | | |
| | | focaccette met olijven en feta..... | 71 | | |
| | | focaccette met tomaatjes..... | 71 | | |
| | | focaccette met tomaatjes..... | 71 | | |
| | | focaccia bun..... | 83 | | |
| G | | | | | |
| gallega media bruin..... | 23 | | | | |
| gallega media natuur..... | 23 | | | | |
| gebladerde koe (20 st)..... | 107 | | | | |
| gebladerde koe met rozijnen (20 st)..... | 107 | | | | |
| gevouwen lijzaadcarré..... | 36 | | | | |
| gringo bun vierkant..... | 83 | | | | |
| groot bruin brood..... | 37 | | | | |
| groot wit brood..... | 37 | | | | |
| H | | | | | |
| hamburgerbun met sesam en peper..... | 83 | | | | |
| hartbroodje multikorn..... | 62 | | | | |
| hot dog maker type hd104 - 600w..... | 85 | | | | |
| hot dogs 30 broodjes 65g + 30 kippenworsten 70g..... | 85 | | | | |
| houthakkersbrood..... | 32 | | | | |
| I | | | | | |
| italiaanse bol..... | 43 | | | | |
| italiaanse bol met kruiden..... | 43 | | | | |
| italiaanse steenovenpizza (2 st)..... | 113 | | | | |
| J | | | | | |
| jonagold cake..... | 102 | | | | |
| jumbo pistolet bruin..... | 43 | | | | |
| jumbo pistolet maanzaad..... | 44 | | | | |
| jumbo pistolet sesamzaad..... | 44 | | | | |
| jumbo pistolet wit..... | 44 | | | | |
| K | | | | | |
| kaasbroodje..... | 85 | | | | |
| kaaspistolet..... | 65 | | | | |
| kaastaart 14p..... | 98 | | | | |
| karamel strik..... | 92 | | | | |
| keizerbroodje..... | 44 | | | | |
| keizerbroodje mænzaad..... | 44 | | | | |
| keizerbroodje meergranen..... | 44 | | | | |
| keizerbroodje sesamzaad..... | 44 | | | | |
| keizerbroodje volkoren..... | 44 | | | | |
| kersenflap gesuikerd..... | 91 | | | | |
| kersenwafel..... | 103 | | | | |
| kleine bodem (10 pcs)..... | 112 | | | | |
| kleine bodems (10 pcs)..... | 112 | | | | |
| criekentaart..... | 111 | | | | |
| criekentaart 12p..... | 98 | | | | |
| kroon van pistolets..... | 59 | | | | |
| kroon van pistolets mixte..... | 60 | | | | |
| kroonbroodje..... | 61 | | | | |
| L | | | | | |
| lange suisse..... | 90 | | | | |
| luxe mini broodjes..... | 51 | | | | |
| M | | | | | |
| maja meergranenbrood licht..... | 30 | | | | |
| marguerite..... | 59 | | | | |
| marguerite campagne..... | 60 | | | | |
| marguerite mixte..... | 59 | | | | |
| marguerite soft met kruiden..... | 60 | | | | |
| mattentaartje..... | 103 | | | | |
| mattentaartje..... | 105 | | | | |
| mattentaartjes (6 st)..... | 110 | | | | |
| maïsbun..... | 83 | | | | |
| maïsbrood..... | 32 | | | | |
| maïsbroodje..... | 60 | | | | |
| media payesita bruin..... | 65 | | | | |

| | | | | | |
|---|-----|---|----|----------------------------------|----|
| media payesita natuur..... | 65 | piccolo bruin..... | 53 | stokbrood wit..... | 20 |
| meergranenbol donker..... | 64 | piccolo multigranen..... | 21 | stokbrood wit..... | 20 |
| meergranenbol licht..... | 64 | piccolo wit..... | 21 | stokbrood wit..... | 23 |
| meergranenbrood donker..... | 30 | piccolo wit..... | 21 | stokbrood wit breed..... | 19 |
| meergranendriehoek..... | 62 | piccolo wit..... | 21 | stokbrood wit breed..... | 19 |
| merveilleux (2 st)..... | 98 | piccolo wit..... | 22 | stokbrood wit breed..... | 23 |
| mexicaanse gringo..... | 64 | piccolo wit..... | 22 | suikerbrood..... | 34 |
| milano broodje..... | 62 | piccolo wit..... | 52 | suikerbrood in houten bakje..... | 34 |
| mini alpen..... | 77 | pizza baguette ham-kaas..... | 72 | | |
| mini ciabatta meergranen..... | 56 | pizza baguette tomaat-mozzarella..... | 72 | | |
| mini ciabatta mout..... | 56 | pizza margherita..... | 75 | | |
| mini ciabatta multikorn..... | 55 | pizza salami..... | 75 | | |
| mini ciabatta multikorn..... | 78 | polka brood, bruin..... | 36 | | |
| mini ciabatta natuur..... | 56 | polka de tradition..... | 11 | | |
| mini croissant..... | 56 | pompoenpitbrood..... | 32 | | |
| mini danish pastry assortiment..... | 93 | pompoenpitbroodje..... | 61 | | |
| mini hotelbroodjes..... | 51 | premium pizza baguette ham-kaas..... | 72 | | |
| mini italo..... | 77 | premium pizza baguette italian style..... | 72 | | |
| mini keizerbroodje bruin..... | 55 | provenciaals kruidenbroodje..... | 63 | | |
| mini keizerbroodje wit..... | 55 | provenciaals kruidenbroodje..... | 63 | | |
| mini koeken assortiment..... | 52 | pudding acht..... | 90 | | |
| mini kornecken..... | 91 | puddinglap..... | 89 | | |
| mini pain d'antan mout..... | 78 | | | | |
| mini pain d'antan natuur..... | 8 | | | | |
| mini pain d'antan olijven..... | 7 | | | | |
| mini pain d'antan pompoenpitten..... | 8 | | | | |
| mini pain d'antan rozijnen-honing-noten..... | 8 | | | | |
| mini pain d'antan veenbessen..... | 9 | | | | |
| mini piccolo bruin..... | 78 | | | | |
| mini piccolo rond (4 srt)..... | 52 | | | | |
| mini piccolo wit..... | 77 | | | | |
| mini pizza..... | 85 | | | | |
| mini president..... | 77 | | | | |
| mini rustiek bolletje bruin..... | 53 | | | | |
| mini rustiek bolletje wit..... | 53 | | | | |
| mini sandwich natuur..... | 47 | | | | |
| mini sandwich verpakt per 20..... | 48 | | | | |
| mini schwärzwalder..... | 77 | | | | |
| mini tijgerpistoletje..... | 53 | | | | |
| mokkavierkant (2 st)..... | 98 | | | | |
| mueslibroodje..... | 61 | | | | |
| muffin dubbele chocolade..... | 101 | | | | |
| muffin natuur..... | 101 | | | | |
| muffin natuur met stukjes chocolade..... | 101 | | | | |
| multikornbroodje..... | 61 | | | | |
| N | | | | | |
| noten-vruchtenbol..... | 62 | | | | |
| notenbrood..... | 31 | | | | |
| notenbrood met rozijnen..... | 31 | | | | |
| notenmueslipuntje..... | 65 | | | | |
| nougatinetaart 12p..... | 99 | | | | |
| O | | | | | |
| omega 3 brood..... | 33 | | | | |
| oval brood..... | 27 | | | | |
| P | | | | | |
| pain d'antan mout..... | 8 | | | | |
| pain d'antan natuur..... | 7 | | | | |
| pain d'antan olijven..... | 7 | | | | |
| pain d'antan veenbessen..... | 9 | | | | |
| palmier frangipane..... | 90 | | | | |
| pán pizza..... | 73 | | | | |
| panetier broodje bruin..... | 63 | | | | |
| panetier broodje natuur..... | 63 | | | | |
| panier soleil meergranen..... | 30 | | | | |
| paniforme..... | 32 | | | | |
| panini grill..... | 73 | | | | |
| pano italiano..... | 62 | | | | |
| party wheel (26 bollen)..... | 60 | | | | |
| pavé de flanders..... | 31 | | | | |
| pavé met appelen en rozijnen..... | 34 | | | | |
| piccolo bruin..... | 21 | | | | |
| piccolo bruin..... | 21 | | | | |
| piccolo bruin..... | 22 | | | | |
| piccolo bruin..... | 22 | | | | |
| | | | | | |
| Q | | | | | |
| quadrato focaccia rosmarino (18 x 15 x 3 cm)..... | 73 | | | | |
| R | | | | | |
| rechthoekige pizza getomateerd..... | 74 | | | | |
| rijsttaart..... | 109 | | | | |
| rijsttaart 12p..... | 98 | | | | |
| rijsttaartje..... | 105 | | | | |
| rijsttaartjes (6 pcs)..... | 110 | | | | |
| roggebrood..... | 33 | | | | |
| rond brood klein..... | 28 | | | | |
| rond brood klein..... | 29 | | | | |
| rond groot..... | 29 | | | | |
| rond volkoren brood..... | 30 | | | | |
| ronde pizza getomateerd..... | 74 | | | | |
| ronde pizza getomateerd..... | 74 | | | | |
| ronde pizza niet-getomateerd..... | 74 | | | | |
| ronde pizza niet-getomateerd..... | 74 | | | | |
| ronde suisse..... | 90 | | | | |
| rozijnenbolletje..... | 47 | | | | |
| rozijnenbrood..... | 37 | | | | |
| rozijnenbrood 3 repen..... | 33 | | | | |
| rozijnenbrood bruin (padoem)..... | 33 | | | | |
| rozijnenbrood wit..... | 33 | | | | |
| rustica bol bruin..... | 45 | | | | |
| rustica bol natuur..... | 45 | | | | |
| rustiek boerenbrood bruin..... | 35 | | | | |
| rustiek boerenbrood wit..... | 35 | | | | |
| rustiek ovaal bruin brood..... | 35 | | | | |
| rustiek ovaal bruin tarwebrood..... | 36 | | | | |
| rustiek ovaal wit brood..... | 35 | | | | |
| rustiek ovaal wit tarwebrood..... | 35 | | | | |
| rustiek rond bruin brood..... | 36 | | | | |
| rustiek rond wit brood..... | 36 | | | | |
| rustiek veenbessenbrood..... | 35 | | | | |
| S | | | | | |
| sandwich..... | 47 | | | | |
| sandwich bruin..... | 47 | | | | |
| sandwich met boter..... | 48 | | | | |
| sandwich met boter..... | 48 | | | | |
| sandwich verlaagd suikergehalte..... | 47 | | | | |
| sandwich verpakt per 10..... | 48 | | | | |
| sinterklaskoeken (8-9 st)..... | 107 | | | | |
| slagroomsoesjes..... | 104 | | | | |
| spekbroodje..... | 60 | | | | |
| speltbrood..... | 32 | | | | |
| speltbroodje..... | 64 | | | | |
| stokbrood bebloemd..... | 23 | | | | |
| stokbrood bruin..... | 19 | | | | |
| stokbrood bruin breed..... | 22 | | | | |
| stokbrood multigranen..... | 20 | | | | |
| stokbrood wit..... | 19 | | | | |
| stokbrood wit..... | 19 | | | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|-----|
| # | ciabatta aux olives..... | 68 | ganache de chocolat aux truffes 12p..... | 99 |
| 1/2 baguette blanche..... | 69 | gaufre aux cerises..... | 103 | |
| 1/2 baguette blanche..... | 69 | gaufre aux pommes..... | 103 | |
| 1/2 baguette blanche large..... | 67 | gaufre de bruxelles..... | 103 | |
| 1/2 baguette blanche large..... | 68 | grand carré..... | 28 | |
| 1/2 baguette blanche large..... | 67 | grand carré..... | 29 | |
| 1/2 baguette de tradition..... | 68 | grand pain blanc..... | 37 | |
| 1/2 baguette fitness..... | 68 | grand pain breughel..... | 28 | |
| 1/2 baguette grise..... | 69 | grand pain campagne..... | 27 | |
| 1/2 baguette grise large..... | 72 | grand pain campagne..... | 29 | |
| | couque au beurre..... | 88 | grand pain gris..... | 37 |
| | couque au beurre (20 pcs)..... | 107 | grand pain rond..... | 29 |
| | couque au beurre aux raisins (20 pcs)..... | 107 | gringo bun Carré..... | 83 |
| | couque au beurre raisins..... | 88 | gringo mexicain..... | 64 |
| | couque au chocolat à la crème..... | 88 | gâteaux saint-nicolas (8-9 pcs)..... | 107 |
| apfelstrudel (2 pcs)..... | 90 | | | |
| apfelstrudel (6 pcs)..... | 91 | H | | |
| assortiment donuts (4 srt)..... | 104 | hot dog maker type hd104 - 600w..... | 85 | |
| assortiment mini couques danoises..... | 93 | hot dogs 30 petit pains 65g + 30 saucisses à la volaille 70g..... | 85 | |
| assortiment mini viennoiserie (3 srt)..... | 91 | huit pudding..... | 90 | |
| A | | | | |
| bagnat gris..... | 43 | J | | |
| bagnat nature..... | 43 | jumbo pistolet blanc..... | 44 | |
| baguette blanche..... | 19 | jumbo pistolet gris..... | 43 | |
| baguette blanche..... | 19 | jumbo pistolet pavot..... | 44 | |
| baguette blanche..... | 20 | jumbo pistolet sésame..... | 44 | |
| baguette blanche..... | 20 | | | |
| baguette blanche..... | 23 | L | | |
| baguette blanche large..... | 19 | longuet aux noix-raisins..... | 51 | |
| baguette blanche large..... | 19 | longuet aux olives..... | 51 | |
| baguette blanche large..... | 23 | longuet aux tomates séchées..... | 51 | |
| baguette de tradition..... | 11 | lunette au chocolat..... | 92 | |
| baguette du midi..... | 23 | | | |
| baguette farinée..... | 23 | M | | |
| baguette fitness..... | 16 | marguerite..... | 59 | |
| baguette grise..... | 19 | marguerite campagne..... | 60 | |
| baguette grise large..... | 22 | marguerite mixte..... | 59 | |
| baguette multicéréale..... | 20 | marguerite soft aux épices..... | 60 | |
| barra gallega..... | 23 | maïs bun..... | 83 | |
| baton multi céréales..... | 69 | media payesita gris..... | 65 | |
| baton nature..... | 69 | media payesita nature..... | 65 | |
| bocconcino mini ciabatta..... | 72 | merveilleux (2 pcs)..... | 98 | |
| boule au chocolat..... | 47 | mini alpen..... | 77 | |
| boule aux noix et fruits confits..... | 62 | mini boule rustique blanc..... | 53 | |
| boule aux noix-raisins..... | 12 | mini boule rustique grise..... | 53 | |
| boule aux raisins..... | 47 | mini ciabatta malt..... | 56 | |
| boule de berlin (2 pcs)..... | 97 | mini ciabatta multi céréales..... | 56 | |
| boule de berlin vide..... | 103 | mini ciabatta multikorn..... | 55 | |
| boule italienne..... | 43 | mini ciabatta multikorn..... | 78 | |
| boule italienne aux herbes..... | 43 | mini ciabatta nature..... | 56 | |
| boule multicéréales claire..... | 64 | mini croissant..... | 56 | |
| boule multicéréales foncé..... | 64 | mini italo..... | 77 | |
| boule rustica grise..... | 45 | mini kornecken..... | 78 | |
| boule rustica nature..... | 45 | mini pain d'antan aux canneberges..... | 9 | |
| brin malt..... | 52 | mini pain d'antan aux graines de potiron..... | 9 | |
| brin nature..... | 52 | mini pain d'antan aux olives..... | 8 | |
| brownie..... | 102 | mini pain d'antan malt..... | 8 | |
| C | | mini pain d'antan nature..... | 7 | |
| cake au chocolat..... | 102 | mini pain d'antan raisins-miel-noix..... | 8 | |
| cake au citron..... | 102 | mini pain empereur blanc..... | 55 | |
| cake jongold..... | 102 | mini pain empereur gris..... | 55 | |
| cake nature..... | 102 | mini pains de luxe (4 srt)..... | 51 | |
| carré au moka (2 pcs)..... | 98 | mini pains empereur (5 srt)..... | 52 | |
| carré confiture..... | 105 | mini pains hôtel (5 srt)..... | 51 | |
| carré confiture..... | 111 | mini piccolo blanc..... | 77 | |
| chausson sucré aux cerises..... | 91 | mini piccolo gris..... | 78 | |
| chausson aux pommes..... | 87 | mini piccolo rond (4 srt)..... | 52 | |
| chausson aux pommes (6 pcs)..... | 110 | mini pizza..... | 85 | |
| chausson crème pâtissière..... | 89 | mini president..... | 77 | |
| chausson sucré aux abricots..... | 87 | mini sandwich emballé par 20..... | 48 | |
| chausson sucré aux pommes..... | 87 | mini sandwich nature..... | 47 | |
| choco croquant..... | 91 | mini schwarzwalder..... | 77 | |
| choco croquant..... | 91 | mix de petits pains (5 srt)..... | 55 | |
| chocorange..... | 89 | muffin double chocolat..... | 101 | |
| ciabatta aux graines..... | 68 | muffin nature..... | 101 | |
| ciabatta aux graines de potiron..... | 68 | muffin nature aux pépites de chocolat..... | 101 | |
| ciabatta aux noix..... | 67 | | | |
| ciabatta aux noix..... | 67 | | | |
| D | | | | |
| donut au chocolat..... | 104 | | | |
| donut nature..... | 104 | | | |
| duet aux fraises..... | 92 | | | |
| duet aux fruits de bois..... | 92 | | | |
| duo de pistolet..... | 61 | | | |
| E | | | | |
| eclair (2 pcs)..... | 97 | | | |
| eclair (4 pcs)..... | 97 | | | |
| eclair en vrac..... | 97 | | | |
| eclair vide..... | 103 | | | |
| F | | | | |
| faluche..... | 63 | | | |
| fitness campagnard..... | 17 | | | |
| fitness ciabatta..... | 17 | | | |
| fitness piccolo..... | 17 | | | |
| fitness triangle..... | 17 | | | |
| fleur de camembert..... | 59 | | | |
| flûte noix-raisins de tradition..... | 12 | | | |
| focaccette au jambon et fromage..... | 71 | | | |
| focaccette aux olives & feta..... | 71 | | | |
| focaccette aux tomates..... | 71 | | | |
| focaccette aux tomates..... | 71 | | | |
| focaccia bun..... | 83 | | | |
| focaccia rosмарino (37 x 18,5 x 3 cm)..... | 73 | | | |
| fond Carré (2 pcs)..... | 112 | | | |
| fond de tarte rond (2 pcs)..... | 112 | | | |
| fond petit (10 pcs)..... | 112 | | | |
| fond petit et Carré (10 pcs)..... | 112 | | | |
| G | | | | |
| gallega media gris..... | 23 | | | |
| gallega media nature..... | 23 | | | |

O

oranais 87

P

pain arabe 31

pain au chocolat (12 pcs) 107

pain au chocolat à la crème (12 pcs) 108

pain au fromage 85

pain aux dix graines 30

pain aux germes de froment 12

pain aux graines de potiron 32

pain aux graines de tournesol 33

pain aux noix 31

pain aux noix et raisins 31

pain bavarois foncé 32

pain blanc - 16 tranches 41

pain blanc ovale pavot 31

pain blanc ovale sésame 31

pain brioche en barquette en bois 34

pain bûcheron 32

pain campagne rustique blanc 35

pain campagne rustique gris 35

pain campagne rustique oval blanc 35

pain campagne rustique oval gris 35

pain complet 30

pain complet rond 30

pain de maïs 32

pain d'antan aux canneberges 9

pain d'antan aux olives 7

pain d'antan malt 8

pain d'antan nature 7

pain d'épeautre 32

pain gris aux graines - 16 tranches 41

pain hamburger au sésame et poivre 83

pain hamburger doux nature 83

pain maja multicéréales clair 30

pain multicéréales foncé 30

pain omega 3 33

pain ovale 27

pain ovale fitness 17

pain plié aux graines de lin 36

pain polk gris 36

pain rustique aux canneberges 35

pain rustique oval blanc 35

pain rustique oval gris 36

pain rustique rond blanc 36

pain rustique rond gris 36

pain saucisse 85

pain saucisse (4 pcs) 113

pain saucisse à la volaille halal 85

pain seigle 33

pain surprise avec un assortiment de 20 mini ciabattas (10 blanc et 10 gris) 34

pain tigre grand 34

pain toast 37

pain toast 37

pain à partager blanc 78

pain à partager gris 78

palmier frangipane 90

pan pizza 73

panier soleil multicéréales 30

paniforme 32

panini grill 73

pano italiano 62

party wheel (26 boules) 60

pavé de flandres 31

pavé pommes et raisins 34

petit pain allemand (précuits à 85 %) 43

petit pain allemand cuit sur sol 43

petit pain alpin 63

petit pain au bacon 60

petit pain au maïs 60

petit pain aux herbes de provence 63

petit pain aux herbes de provence 63

petit pain aux pépites de citrouille 61

petit pain aux pépites de tournesol 61

petit pain breughel 28

petit pain campagne 27

petit pain campagne 29

petit pain carré 28

T

tarte au chocolat 111

tarte au fromage 14p 98

tarte au riz 109

tarte au riz 12p 98

tarte aux abricots 12p 99

tarte aux cerises 12p 98

tarte aux cérises 111

tarte aux pommes à la flamande 110

tarte breugel 12p 99

tarte Carré à la confiture 109

tarte cherrina 12p 99

tarte frangipane 109

tarte nougatine 12p 99

tarte à la confiture 109

tartelette au riz 105

tartelette frangipane 105

tartelette frangipane 105

tartelette matton 103

tartelette matton crue 105

tartelettes au riz (6 pcs) 110

tartelettes aux abricots (6 pcs) 110

tartelettes aux mattons (6 pcs) 110

torsade au caramel beurre salé 92

torsade chocolat 92

tramezone nature 76

tramezone pomodori 76

tramezone segale (gris) 76

triangle multicéréales 62

trio de tradition 12

Q

quadrato focaccia rosmarino (18 x 15 x 3 cm)

..... 73

S

sandwich 47

sandwich au beurre 48

sandwich au beurre 48

sandwich blanc de l'artisan 48

sandwich emballé par 10 48

sandwich gris 47

sandwich teneur en sucre réduite 47

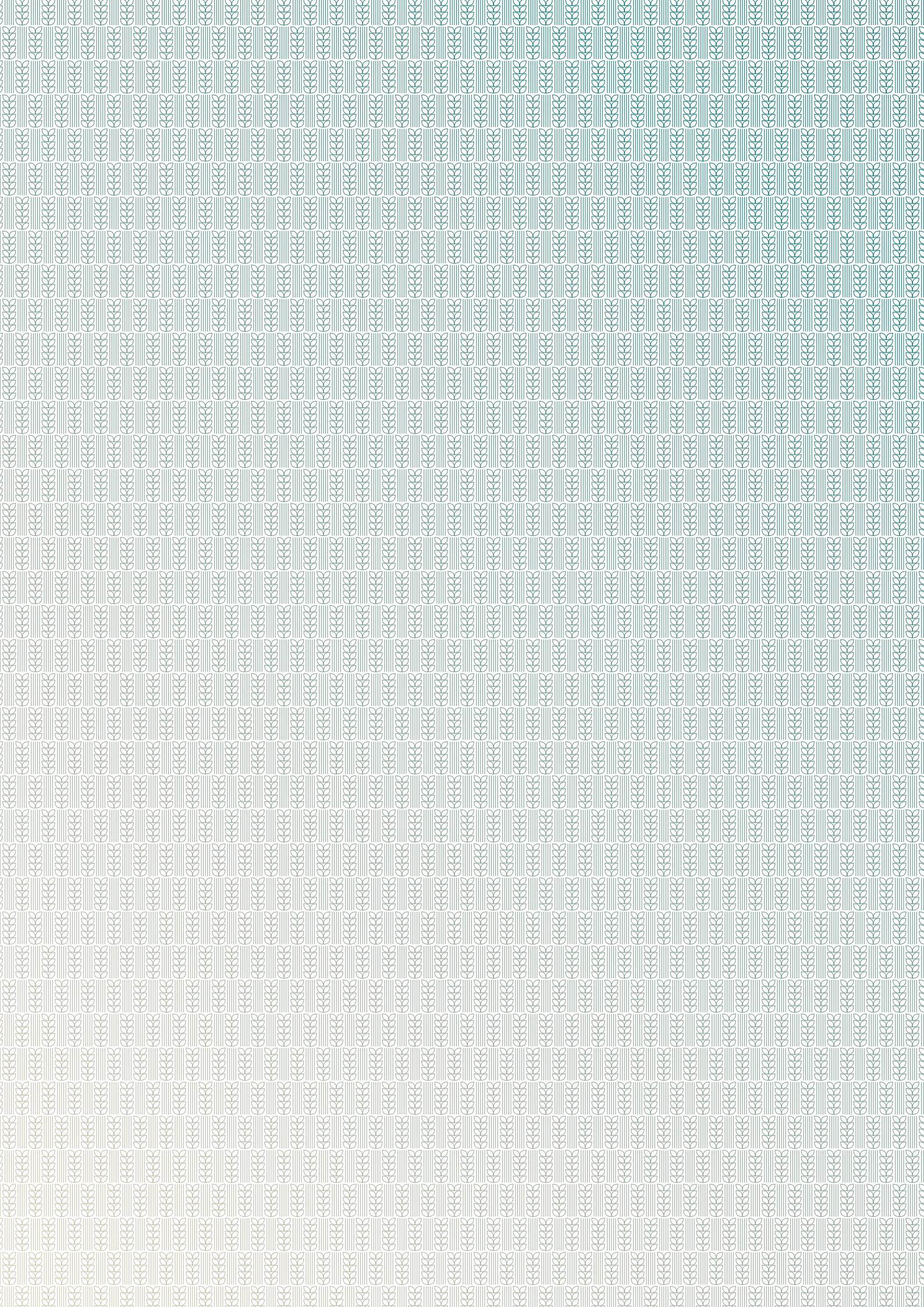
suisse longue 90

suisse ronde 90

| | | | | |
|---|------------------------|--|--|----|
| # | butter sandwich..... | 48 | fitness petit pain..... | 16 |
| | butterfly apricot..... | 87 | fitness piccolo..... | 17 |
| 1/2 baguette brown..... | 20 | fitness triangle..... | 17 | |
| 1/2 baguette brown, large..... | 21 | flemish apple pie..... | 110 | |
| 1/2 baguette de tradition..... | 11 | fleur de camembert..... | 59 | |
| 1/2 baguette white..... | 20 | flûte nuts-raisins de tradition..... | 12 | |
| 1/2 baguette white..... | 20 | focaccette ham & cheese..... | 71 | |
| 1/2 baguette white..... | 21 | focaccette olives & feta..... | 71 | |
| 1/2 baguette white, large..... | 20 | focaccette tomatoes..... | 71 | |
| 1/2 baguette white, large..... | 20 | focaccia bun..... | 83 | |
| A | cake nature..... | 102 | focaccia rosmarino (37 x 18,5 x 3 cm)..... | 73 |
| almond & cherry bun..... | 90 | folded flaxseed carré..... | 36 | |
| alpes roll..... | 63 | frangipane pie..... | 105 | |
| apple cake..... | 102 | frangipane pie..... | 105 | |
| apple danish pastry..... | 93 | frangipane pie..... | 109 | |
| apple square..... | 87 | G | | |
| apple strudel (2 pcs)..... | 110 | gallega media brown..... | 23 | |
| apple strudel (6 pcs)..... | 111 | german roll..... | 43 | |
| apple turnover..... | 87 | german roll (85 % pre-baked)..... | 43 | |
| apple turnover (6 pcs)..... | 110 | H | | |
| apple waffle..... | 103 | hamburger bun sesame & pepper..... | 83 | |
| apricot pie 12p..... | 99 | hazelnut croissant..... | 89 | |
| apricot pies (6 pcs)..... | 110 | heartbread multigrain..... | 62 | |
| apricot turnover..... | 87 | hot dog maker type hd104 - 600w..... | 85 | |
| arabic bread..... | 31 | hot dogs 30 buns 65g + 30 chicken sausages
70g..... | 85 | |
| B | ciabatta baguette..... | 69 | I | |
| bacon roll..... | 60 | italian ball..... | 43 | |
| bagnat brown..... | 43 | italian ball with herbs..... | 43 | |
| bagnat nature..... | 43 | italian stone pizza (2 pcs)..... | 113 | |
| baguette brown..... | 19 | J | | |
| baguette brown, large..... | 22 | jam pie..... | 105 | |
| baguette de tradition..... | 11 | jam pie..... | 109 | |
| baguette du midi..... | 23 | jumbo pistolet brown..... | 43 | |
| baguette farinée..... | 23 | jumbo pistolet nature..... | 44 | |
| baguette multicereals..... | 20 | jumbo pistolet poppy seed..... | 44 | |
| baguette provençale..... | 63 | jumbo pistolet sesame seed..... | 44 | |
| baguette white..... | 19 | K | | |
| baguette white..... | 19 | kaiser roll..... | 44 | |
| baguette white..... | 20 | kaiser roll multigrains..... | 44 | |
| baguette white..... | 20 | kaiser roll poppy seeds..... | 44 | |
| baguette white..... | 23 | kaiser roll wholegrain..... | 44 | |
| baguette white, large..... | 19 | kaser roll sesame seeds..... | 44 | |
| baguette white, large..... | 19 | L | | |
| baker's sandwich..... | 48 | large breughel bread..... | 28 | |
| barra gallega..... | 23 | large brown bread..... | 37 | |
| baton multicereals..... | 69 | large country bread..... | 29 | |
| baton nature..... | 69 | large country bread white..... | 27 | |
| bavarian dark bread..... | 32 | large round bread..... | 29 | |
| belgian waffle..... | 103 | large square jam pie..... | 111 | |
| berliner (2 pcs)..... | 97 | large tiger bread..... | 34 | |
| berliner (without filling)..... | 103 | large white bread..... | 37 | |
| bocconcino mini ciabatta..... | 72 | lemon cake..... | 102 | |
| bread finger malt..... | 52 | light multigrain boll..... | 64 | |
| bread finger nature..... | 52 | long raisin whirl..... | 90 | |
| breadstick sundried tomatoes..... | 51 | lumberjack bread..... | 32 | |
| breadstick nuts-raisins..... | 51 | E | | |
| breadstick olives..... | 51 | dark multicereals bread..... | 30 | |
| breughel pie 12p..... | 99 | dark multigrain boll..... | 64 | |
| brioche bread in basket..... | 34 | donut range (4 pcs)..... | 104 | |
| brioche bun (8-9 pcs)..... | 107 | double chocolate muffin..... | 101 | |
| brown bread with seeds - 16 slices..... | 41 | duo roll..... | 61 | |
| brown media payesita..... | 65 | F | | |
| brown panetier roll..... | 63 | faluche..... | 63 | |
| brown raisin bread (padoum)..... | 33 | fitness 1/2 baguette..... | 16 | |
| brown roll (20 pcs)..... | 108 | fitness baguette..... | 16 | |
| brown round rustic bread..... | 35 | fitness campagnard..... | 17 | |
| brown rustic bread..... | 35 | fitness ciabatta..... | 17 | |
| brownie..... | 102 | fitness kaiser roll..... | 17 | |
| brésilienne pie 12 p..... | 99 | fitness oval bread..... | 17 | |
| butter croissant..... | 88 | M | | |
| butter croissant (14 pcs)..... | 108 | marguerite..... | 59 | |
| butter puff pastry roll..... | 88 | marguerite mixte..... | 59 | |
| butter puff pastry roll with raisins..... | 88 | marzipan croissant..... | 89 | |
| butter sandwich..... | 48 | mattentaartje..... | 103 | |
| | | mattentaartje..... | 105 | |
| | | mattentaartjes (6 pcs)..... | 110 | |

| | | | | | |
|--|-----|---|-----|---|-----|
| maya bread light multicereals..... | 30 | piccolo brown..... | 21 | soft marguerite with herbs..... | 60 |
| merveilleux (2 pcs)..... | 98 | piccolo brown..... | 22 | speculoos croissant..... | 89 |
| mexican gringo..... | 64 | piccolo brown..... | 22 | spelt bread..... | 32 |
| milano roll..... | 62 | piccolo brown..... | 53 | spelt roll..... | 64 |
| mini alpen..... | 77 | piccolo multicereals..... | 21 | square base (2 pcs)..... | 112 |
| mini buns range..... | 91 | piccolo white..... | 21 | square gringo bun..... | 83 |
| mini ciabatta malt..... | 56 | piccolo white..... | 21 | square jam pie..... | 109 |
| mini ciabatta multicereals..... | 78 | piccolo white..... | 21 | square pizza base with tomatoe paste..... | 74 |
| mini ciabatta multigrains..... | 56 | piccolo white..... | 22 | stone baked fitness roll..... | 17 |
| mini ciabatta multikorn..... | 55 | piccolo white..... | 22 | stone-baked kaiser roll..... | 45 |
| mini ciabatta nature..... | 56 | piccolo white..... | 52 | stone-baked roll brown..... | 45 |
| mini croissant..... | 56 | pineapple square..... | 88 | stone-baked roll white..... | 45 |
| mini dñish pastry range..... | 93 | pizza baguette ham-cheese..... | 72 | strawberry duette..... | 92 |
| mini hotel rolls..... | 51 | pizza baguette tomatoe-mozarella..... | 72 | sugar brioche bread..... | 34 |
| mini italo..... | 77 | pizza margherita..... | 75 | sugar brioche bread in basket..... | 34 |
| mini kaiser brown..... | 55 | pizza salami..... | 75 | sugar croissant..... | 89 |
| mini kaiser rolls..... | 52 | plain donut..... | 104 | sugared apple turnover..... | 87 |
| mini kaiser white..... | 55 | polka bread brown..... | 36 | sugared cherry turnover..... | 91 |
| mini kornecken..... | 78 | polka de tradition..... | 11 | sunflower bread..... | 33 |
| mini pain d'antan nature..... | 7 | premium mini rolls..... | 51 | sunflower roll..... | 61 |
| mini pain d'antan cranberries..... | 9 | premium pizza baguette ham-cheese..... | 72 | sweet hamburger bun nature..... | 83 |
| mini pain d'antan malt..... | 8 | premium pizza baguette italian style..... | 72 | | |
| mini pain d'antan olives..... | 8 | pudding eight..... | 90 | | |
| mini pain d'antan pumpkin pits..... | 9 | puff pastry (4 pcs)..... | 112 | | |
| mini pain d'antan raisins-honey-nuts..... | 8 | puff pastry danish (20 pcs)..... | 107 | | |
| mini piccolo brown..... | 78 | puff pastry danish with raisins (20 pcs)..... | 107 | | |
| mini piccolo white..... | 77 | puff pastry sheet..... | 112 | | |
| mini pizza..... | 85 | puff pastry sheet..... | 112 | | |
| mini president..... | 77 | pumpkin pit bread..... | 32 | | |
| mini round piccolo (4 pcs)..... | 52 | pumpkin roll..... | 61 | | |
| mini rustic roll brown..... | 53 | | | | |
| mini rustic roll white..... | 53 | | | | |
| mini sandwich nature..... | 47 | | | | |
| mini sandwich packed per 20..... | 48 | | | | |
| mini schwarzwalder..... | 77 | | | | |
| mini tiger bun..... | 53 | | | | |
| moka square (2 pcs)..... | 98 | | | | |
| muesli roll..... | 61 | | | | |
| muffin nature..... | 101 | | | | |
| muffin with chocolate nibbles..... | 101 | | | | |
| multicereal roll..... | 61 | | | | |
| multigrain triangle..... | 62 | | | | |
| N | | | | | |
| nature gallega media..... | 23 | | | | |
| nature media payesita..... | 65 | | | | |
| nut-fruit roll..... | 62 | | | | |
| nut-muesli roll..... | 65 | | | | |
| nutbread..... | 31 | | | | |
| nutbread with raisins..... | 31 | | | | |
| nuts-raisins roll..... | 12 | | | | |
| O | | | | | |
| omega 3 bread..... | 33 | | | | |
| oval bread..... | 27 | | | | |
| P | | | | | |
| pain au chocolat (12 pcs)..... | 107 | | | | |
| pain au chocolat with custard (12 pcs)..... | 108 | | | | |
| pain d'antan cranberries..... | 9 | | | | |
| pain d'antan malt..... | 8 | | | | |
| pain d'antan nature..... | 7 | | | | |
| pain d'antan olives..... | 7 | | | | |
| palmier frangipane..... | 90 | | | | |
| pán pizza..... | 73 | | | | |
| panier soleil multicereals..... | 30 | | | | |
| paniforme..... | 32 | | | | |
| panini grill..... | 73 | | | | |
| pano italiano..... | 62 | | | | |
| party breadbox with 20 mini ciabattas (10 white & 10 brown)..... | 34 | | | | |
| party wheel (26 balls)..... | 60 | | | | |
| pavé de flandres..... | 31 | | | | |
| pavé with apples and raisins..... | 34 | | | | |
| pecan danish pastry..... | 93 | | | | |
| petit pain mix..... | 55 | | | | |
| piccolo brown..... | 21 | | | | |
| Q | | quadrato focaccia rosmarino (18 x 15 x 3 cm)..... | 73 | | |
| R | | | | | |
| raisin bread..... | 37 | | | | |
| raisin bread, 3 bars..... | 33 | | | | |
| raisin sandwich..... | 47 | | | | |
| raisin whirl..... | 90 | | | | |
| raspberry danish pastry..... | 93 | | | | |
| red berries duette..... | 92 | | | | |
| rice pie..... | 105 | | | | |
| rice pie..... | 109 | | | | |
| rice pie 12p..... | 98 | | | | |
| rice pies (6 pcs)..... | 110 | | | | |
| round pie base (2 pcs)..... | 112 | | | | |
| round pizza base with tomatoe paste..... | 74 | | | | |
| round pizza base with tomatoe paste..... | 74 | | | | |
| round plain pizza base..... | 74 | | | | |
| round plain pizza base..... | 74 | | | | |
| round wholegrain bread..... | 30 | | | | |
| rustic brown oval wheat bread..... | 36 | | | | |
| rustic cranberry bread..... | 35 | | | | |
| rustic round brown bread..... | 36 | | | | |
| rustic round white bread..... | 36 | | | | |
| rustic white oval wheat bread..... | 35 | | | | |
| rustica ball brown..... | 45 | | | | |
| rustica ball nature..... | 45 | | | | |
| rye bread..... | 33 | | | | |
| S | | | | | |
| sandwich..... | 47 | | | | |
| sandwich brown..... | 47 | | | | |
| sandwich lowered sugar..... | 47 | | | | |
| sandwich packed per 10..... | 48 | | | | |
| sausage roll..... | 85 | | | | |
| sausage roll (4 pcs)..... | 113 | | | | |
| sausage roll halal..... | 85 | | | | |
| small base (10 pcs)..... | 112 | | | | |
| small breughel bread..... | 28 | | | | |
| small brown baguettes (4 pcs)..... | 113 | | | | |
| small country bread..... | 29 | | | | |
| small country bread white..... | 27 | | | | |
| small round bread..... | 29 | | | | |
| small square base (10 pcs)..... | 112 | | | | |
| small white baguettes (4 pcs)..... | 113 | | | | |







Diversi Foods

a breadtaking experience

Industrieweg 29 • 9420 Erpe-Mere • Belgium
T. +32 (0)53 68 07 27 • F. +32 (0)53 68 07 29
www.diversifoods.com • info@diversifoods.com

Eekhorstweg 14 • 7942 JC Meppel
T. +31 (0)522 25 28 87 • F. +31 (0)522 25 43 85
www.petitpierre.nl • info@petitpierre.nl