

Gourmet Pidy

Sinds 1967



specialist in vulklare deegproducten

Beste Chef-koks en Pâtisiers,

Met trots presenteren wij u de nieuwe editie van de Pidy Gourmet-catalogus 2022. Zoals altijd vindt u onze tips, trucs en recepten erin, evenals onze laatste nieuwtjes en natuurlijk onze nieuwe producten.

Dit keer plaatsen we onze bladerdeegquiches met boter en het Delos gamma in de schijnwerpers.

Het verfijnde recept van onze nieuwe quiches zorgt voor een nog meer intensere smaak dankzij o.a. het gebruik van kwalitatieve boter. Een ware verrijking voor ons groot quiche-assortiment!

Volledig nieuw in ons Pidy gamma zijn de heerlijke Delos producten: Lange Vingers, Lepelbiscuits, Biscuit Kits, ... Premium producten om de klassieke patisserie te ondersteunen.

Prestaties zoals deze vereisen aanzienlijke investeringen in zowel mensen als productiefaciliteiten en om onze ambitieuze strategieën voor de toekomst te bereiken, zijn er in 2022 opwindende ontwikkelingen op alle gebieden van ons bedrijf. Dit maakt deel uit van ons streven om onze hoge normen te bereiken en te handhaven, terwijl we ervoor zorgen dat we over de capaciteit beschikken om in de toekomst nog verder uit te breiden.

Degenen onder u die op zoek zijn naar een beetje inspiratie, kunnen naar onze website gaan voor receptideeën en suggesties om uw Pidy-creaties tot leven te brengen. Dit jaar zijn we ook van plan om een reeks korte video's te introduceren om te benadrukken hoe snel en gemakkelijk het is om een reeks verbluffende recepten te maken, of het nu voorgerechten, hapjes of complete maaltijden zijn. Dit komt omdat we onze taak niet alleen zien om u het perfecte basisproduct te bieden, maar ook om u op zoveel mogelijk manieren te inspireren!

Jérôme Haussoullier
CEO Pidy Gourmet

4 n i e u w i g h e d e n	
12 h a p j e s	
24 m a a l t i j d	
34 d e s s e r t	
52 d i e p v r i e s	
60 a c c e s s o i r e s	

pictogrammen

- Met boter
- Eieren vrije uitloop
- Met coating
- Zonder toevoegingen
- Glutenvrij
- Vegan

Media



Originele ideeën bedenken kan soms erg moeilijk zijn en daarom willen we je zoveel mogelijk inspiratie geven door regelmatig nieuwe recepten aan onze website toe te voegen!

Bezoek regelmatig onze website en volg ons op sociale media voor:

- inspirerende en creatieve recepten
- nieuwe producten
- receptenvideo's
- beursdeelnames, advies, tips, ...



Selection by Pidy

Nieuw in ons Selection assortiment! De diepgevroren **TRENDY ÉCLAIR!**



Referentie: 866.78.080
l: 130 x b: 32 x h: 27 mm
18 g
80 stuks/ doos
72 dozen/pallet

Een verfijnde éclair met een moderne look

- ✓ Elegant gestroomlijnd design dankzij het langzame
- ✓ Recept van hoge kwaliteit, gemaakt met scharreleieren en pure boter (29 % boter)
- ✓ Diepgevroren
- ✓ Gemakkelijk te vullen

Nieuw
TRENDY ÉCLAIR

Délos
SPÉCIALISTE DU BISCUIT AUX ŒUFS

> Meer info op p. 50

Ontdek ons assortiment Délos, volledig ontwikkeld op basis van het traditionele recept van 'biscuit à la cuillère'!

- **Koekjes** = lange vingers/boudoirs, lepelbiscuit, ...
- **Gebakhulpmiddelen** = Charlotte banden, ...
- **Kits** = ijstaarten, Charlottes, ...



BOUARD
FIRMIN
MAÎTRE PÂTISSIER DEPUIS 1822
PROFESSIONNEL

clean



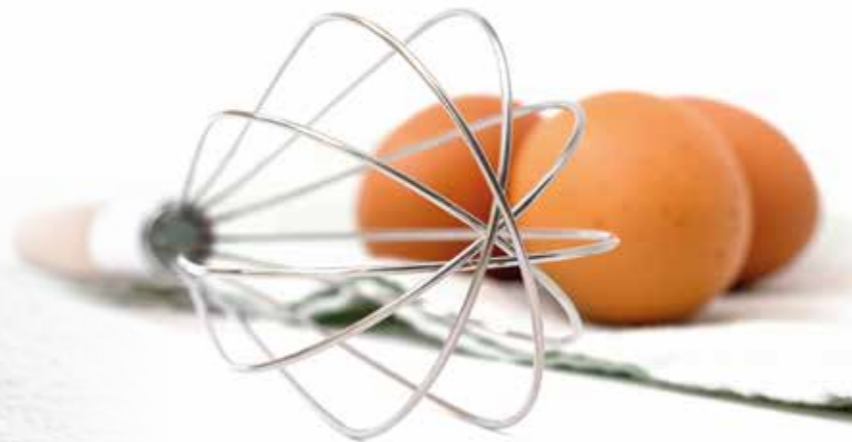
Kwaliteit heeft altijd centraal gestaan en omvat ook de continue verbetering van onze recepten. Zo gaat ons Research & Development team nog verder met **het verbeteren en vereenvoudigen van onze ingrediëntenlijsten.**

En omdat uw klanten steeds meer vragen naar de samenstelling en kwaliteit van hun producten, reageren wij **zonder wijzigingen te doen aan smaak, textuur of houdbaarheidsdatum.**

Het programma "Clean" bestaat uit het ontwikkelen of verbeteren van onze recepten met hoogwaardig, streng geselecteerde grondstoffen, waarbij ze worden **ontdaan van hun toevoegingen en andere E-nummers.**

Na 2 jaar sinds de start betreft het ons volledig gamma: blader-zand- en soezendeeg, etc.

Uiteindelijk zullen al onze productsamenstellingen worden ontdaan van toevoegingen, om ons te concentreren op de basisprincipes van de banketbakkerij en de authentieke knowhow die ons dierbaar zijn.



green



Gebruik van zonnepanelen



Gebruik van gerecycleerde materialen en recyclebare verpakkingen



Gebruik van vrije uitloopeieren



Ontwikkeling van BIO assortiment



Ontwikkeling van Vegan assortiment



Voorkeur geven aan bloem zonder opslag insecticide



100 % RSPO palmolie (segregated) gecertificeerd

Omdat onze planeet kostbaar is en haar hulpbronnen beperkt zijn, is het onze plicht om als individuen en als bedrijf op de meest duurzame en respectvolle manier zaken te doen.

Als onderdeel van ons 'Green'-programma, verbeteren we voortdurend onze productiemethoden, onze inkoop, ons assortiment, ons dagelijks leven, met als doel hun impact op het milieu en de menselijke gezondheid te verminderen.

SAMEN MAKEN WE HET VERSCHIL OM DE WERELD BETER DOOR TE GEVEN AAN DE VOLGENDE GENERATIES.





b i o

Wie bio kiest, streeft naar een toekomst met tevreden boeren, rijke oogsten en gezonde mensen. Ook Pidy is toegewijd aan Bio. Ontdek en proef ons nieuw assortiment bladerdeeg vervaardigd uit 100% biologische ingrediënten, van de boter en eieren tot het rietsuiker.

Neem voor meer informatie contact met ons op.



vegan

Ons veganistisch assortiment begint met de Veggie Cups. **Wortelen, bieten, spinazie, uien:** de Veggie Cups zijn lekker en bereid **zonder palmolie**, aroma's of kleurstoffen! Wist je dat een groot deel van ons assortiment ook geschikt is voor vegetarische bereidingen?

Meer info op p. 21



gluten
v r i j

Een ruim assortiment tarteletten, van cocktailformaat tot maaltijdaartjes (**neutraal**) en desserts (**zoet**). Heerlijke smaak en **knapperige structuur**. Een moderne look met mooi afgewerkte rechte randen.

Meer info op p. 16 | 30 | 36 | 39

Mini Cash & Carry Apero

Ready to fill
anytime
anywhere



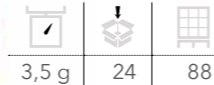
Formaat: 200 x 40 x 300 mm
Bevat 24 (2 X 12) producten per doos.

Speciaal ontwikkeld voor kleine recepties & kleine opbergruimtes!

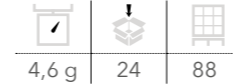
Voor meer info contacteer: benelux@pidy.com



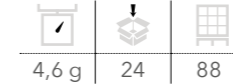
Amusette
ref. 790.77.444



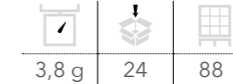
Mini cone - tomaat
ref. 508.62.024



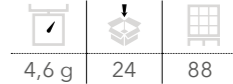
Mini cone - spinazie
ref. 508.63.024



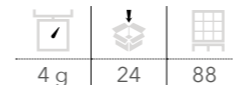
Mini cone - neutraal
ref. 508.90.144



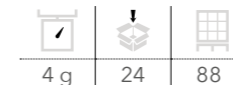
Mini cone - houtskool
ref. 508.65.024



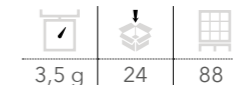
Zwarte mosselschelp
ref. 795.59.024



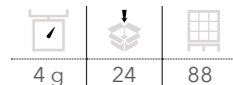
Mosselschelp
ref. 795.50.024



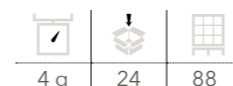
Corolle
ref. 715.70.144



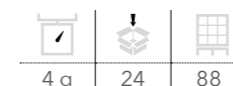
Iris
ref. 717.70.144



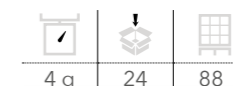
Southern pepper
ref. 717.64.024



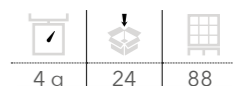
African falafel
ref. 717.61.024



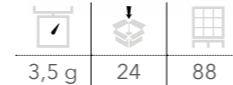
Mexican chili
ref. 717.63.024



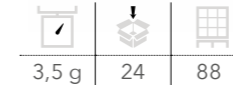
Asian curry
ref. 717.62.024



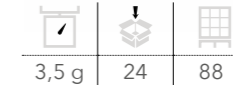
Rode biet
ref. 716.84.024



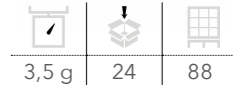
Wortel
ref. 716.82.024



Spinazie
ref. 716.81.024



Gegilde ui
ref. 716.85.024





hapjes



MINI BLADERDEEGHAPJES	P14
MINI TAARTJES	P16
CREATIEF IN MINIATUUR	P18
VEGGIE CUPS	P21
SPICY CUPS	P21
MACARONS	P21
MINI CONES	P22



Zakouski
p. 14



Mini Trendy neutraal
p. 16



Amusette
p. 18



Mosselschelp
p. 20



Veggie Cups
p. 21



Mini cones
p. 22

mini blader deeg hapjes



advies van onze chef

- Licht, krokant en luchtig.
- Gemaakt volgens de Franse methode.
- Voor een optimale smaak adviseer ik u om de mini bladerdeeghapjes 3 tot 4 minuten in een voorverwarmde oven te plaatsen op 170° C.
- Kan na het vullen worden ingevroren.



nieuw
recept
'CLEAN'

Mini
pasteitje
effen rand
ø 3,5 x h 2,5cm
ref. 658.50

5,5 g	480	48



nieuw
recept
'CLEAN'

Mini
pasteitje
effen rand
ø 4,2 x h 2,8cm
ref. 662.50

8,5 g	350	168



nieuw
recept
'CLEAN'

Mini
pasteitje
effen rand
ø 4,8 x h 3,5cm
ref. 210.50

11 g	72	88
	96	88



nieuw
recept
'CLEAN'

Fishka
6 x 3 x h 1,7cm
ref. 090.49

5 g	84	168
	336	48



nieuw
recept
'CLEAN'

Mini ster
ø 2,9 x h 2,7cm
ref. 659.50

6 g	96	192
	480	48

Beschikbaar
Sept./Dec.



nieuw
recept
'CLEAN'

Mini
dennenboom
6 x 4,1 x h 2,1cm
ref. 085.50

8 g	320	48

Beschikbaar
Sept./Dec.



nieuw
recept
'CLEAN'

Mini carré
3,2 x 3,2 x h 2,3cm
ref. 010.49

5 g	96	168
	192	112



nieuw
recept
'CLEAN'

Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm
ref. 020.50

4,5 g	96	168
	192	96
	480	48



nieuw
recept
'CLEAN'

Apéricœur
3,5 x 4,2 x h 2,5cm
ref. 080.50

5,5 g	96	168
	480	48



Mini hoortje
ø 2,7 x 6,2cm
ref. 360.02

8 g	56	168
	112	112



nieuw
recept
'CLEAN'

Apériquiche
ø 4,5 x h 1,1cm
ref. 160.29

6 g	90	168



nieuw
recept
'CLEAN'

Assortiment Mini bladerdeeg

12 Mini carré /
12 Zakouski /
12 Gourmande /
12 Apéricœur
ref. 047.50

48	360

mini
tartaar
tjes



**GAMMA
TRENDY**
advies
van onze
chef

- Hard geperst zanddeeg: beter bestendig tegen de opname van vocht.
- Krokante textuur.
- Recept op basis van vrije uitloop eieren.
- Beschikbaar in neutrale, zoete of choco smaak.
- Voor een warm hapje adviseer ik u om de Trendy's max. 10 min. op te warmen in een voorverwarmde oven op 170° C.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

ZANDDEEG



Croustade
ø 4,2 x h 1,7cm
ref. 315.80

5 g	192	160

RUSTIEK



**Mini telline neutraal
effen rand**
ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.20

6 g	96	200
	480	80



**Mini telline neutraal
gekartelde rand**
ø 4,5 x h 1,7cm
ref. 882.20

6 g	120	176
	480	72

TRENDY



**Mini trendy
rond neutraal**
ø 4 x h 1,6cm
ref. 647.20

6,5 g	96	168
	240	120

+ coating
ref. 637.20

6,8 g	240	120



**Mini trendy
rond neutraal**
ø 5 x h 1,7cm
ref. 305.80

11,5 g	96	160



**Mini trendy
vierkant neutraal**
3,5 x 3,5 x h 1,6cm
ref. 646.20

7 g	96	168
	240	120

GLUTENVRIJ



Mini tartelet
ø 4 x h 2cm
ref. 725.01

4 g	96	200



Mini tartelet
ø 5 x h 2cm
ref. 730.01

7,5 g	70	320

BLADERDEEG



Gourmande
ø 4 x h 2cm
ref. 710.20

3 g	96	200
	192	200
	480	80



Mignardise
ø 6 x h 2cm
ref. 720.86

8 g	80	168
	240	88
	360	72



**Assortiment
96 Mini Trendy neutraal**
48 Mini Trendy rond /
48 vierkant
ref. 648.20

96	168



**Assortiment
152 zanddeeg neutraal**
48 Mini Trendy vierkant /
48 rond /
56 Mini schuitje
ref. 351.80

152	160

crea
tieve
hapjes



nieuw
recept
'CLEAN'

Iris
ø 3 x h 1,5cm
ref. 717.70

✓	↓	☐
4 g	96	168
	192	112
	480	48



nieuw
recept
'CLEAN'

Corolle
ø 3 x h 1,5cm
ref. 715.70

✓	↓	☐
3,5 g	96	168
	192	112
	480	48



nieuw
recept
'CLEAN'

Mini coquille
ø 5 x h 1cm
ref. 792.75

✓	↓	☐
3,5 g	90	168
	480	72



nieuw
recept
'CLEAN'

Amusette
3,6 x 7,5cm
ref. 790.77

✓	↓	☐
3,5 g	84	168
	252	184



nieuw
recept
'CLEAN'

Canapé cuppy
ø 5 x h 1cm
ref. 719.70

✓	↓	☐
3,5 g	140	320
	280	184



nieuw
recept
'CLEAN'

Flower cuppy
ø 5,5 x h 1,2cm
ref. 718.70

✓	↓	☐
3,4 g	140	320
	280	184



nieuw
recept
'CLEAN'

Mini cocotte
ø 5,1 x h 1,1cm
ref. 794.77

✓	↓	☐
3,5 g	90	168
	192	184



nieuw
recept
'CLEAN'

Duobelle
3 x 6 x h 1,1cm
ref. 793.77

✓	↓	☐
3,5 g	84	320
	168	160



nieuw
recept
'CLEAN'

Assortiment
356 Creatief I

96 Iris / 120 Mini telline
neutraal gekartelde rand /
140 Flower cuppy
ref. 074.00

↓	☐
356	80



nieuw
recept
'CLEAN'

Assortiment
226 Creatief II

48 Iris / 48 Gourmandes /
60 Mini coquilles /
70 Flower cuppy
ref. 076.00

↓	☐
226	104



VEGGIE CUPS



Rode biet
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.84

3,5 g	96	168



Wortel
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.82

3,5 g	96	168



Spinazie
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.81

3,5 g	96	168



Gegrilde ui
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.85

3,5 g	96	168

**Assortiment
96 Veggie cups**
24 Rode biet
24 Wortel
24 Spinazie
24 Gegrilde ui
ref. 716.79

96	168

SPICY CUPS



Southern pepper
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.64

4 g	96	168



African falafel
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.61

4 g	96	168



Mexican chili
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.63

4 g	96	168



Asian curry
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.62

4 g	96	168

**Assortiment
96 Spicy cups**
24 Southern pepper
24 African falafel
24 Mexican chili
24 Asian curry
ref. 717.65

96	168

HARTIGE MACARONS



**Assortiment
192 Hartige
macarons**
96 Curry
96 Spicy
ø 3,5cm
ref. 460.99

2,1 g	192	200



**Zwarte mosselschelp
met boter**
6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.59

4 g	84	320
	435	100



**Mosselschelp
met boter**
6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.50

4 g	84	320
	435	100



**Mosselschelp
met peterselieboter**
6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.51

4 g	84	320
	435	100



**Mini
barquette**
6,5 x 2,5 x h 1,2cm
ref. 350.80

3,8 g	280	120

mini cones



recept idee

Duobelle met gerookte zalm en mango

De moderne en originele vorm van de Duobelle is op zich al een feest voor het oog, voeg daar wat heerlijke gerookte zalm en mangostukjes aan toe en laat de party maar beginnen!

Voor meer recepten bezoek onze website pidy.be



Mini cone tomat
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.82

4,6 g	90	152



Mini cone spinazie
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.83

4,6 g	90	152



Mini cone curry
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.81

4,6 g	90	152



Mini cone houtskool
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.85

4,6 g	90	152



Mini cone neutraal
+ coating
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.80

4,6 g	90	152



Mini cone neutraal
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.90

3,8 g	112	200
	144	88
	286	176



Mini cone neutraal
+ schilderspallet
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.90

3,8 g	112	200
	286	176



Mini cone sesam
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.79

3,8 g	112	200

Stand up tray



Assortiment 180 Mini cones
+ coating + stand up tray
45 Neutraal / 45 Houtskool /
45 Tomaat / 45 Spinazie
ref. 508.99.280

180	72

schilderspallet
38 x 29cm
36



Assortiment 96 Mini cones
+ schilderspallet
24 Neutraal / 24 Houtskool /
24 Tomaat / 24 Spinazie
ref. 508.98

96	200

Ingrediënten

24 Duobelles Pidy

- 250 gram gerookte zalm
- 1 mango
- 1 witte ui
- 2 eetlepels limoensap
- 1 eetlepel druivenpitolie
- zout
- witte peper
- koriander

Vorbereiding

1. Snijd de mango in kleine blokjes en snijd de ui in kleine snippers. Meng door elkaar.
2. Meng het limoensap samen met de olie, het zout en de witte peper.
3. Leg de mangoblokjes en een plakje gerookte zalm op de Duobelles.
4. Bestrooi met uiensnippers.
5. Besprenkel met de citroenmarinade en garneer met gehakte korianderblaadjes.



24 porties



maaltijd



maaltijd

PASTEITJES:

- BOUCHÉES P26
- CREATIEVE BOUCHÉES P28

BODEMS:

- TARTELETTEN EN BODEMS P30
- QUICHES P31
- BLADERDEEGBODEMS P33



Vol au vent
p. 26



Glutenvrije tartelet neutraal
p. 30



Quiche
p. 31

b o u c h é e s



advies van onze chef

- Pastei opwarmen in voorverwarmde oven voor 8 min. op 170° C.
- Kan gebruikt worden voor zowel hartige als zoete gerechten.
- Kan na het vullen worden ingevroren.



**Bouchée / Pasteitje
Vast deksel**
ø 5,7 x h 4cm
ref. 190.02

17 g	40	88
	60	88



**Bouchée
Vast deksel**
ø 7 x h 4,5cm
ref. 220.02

25 g	24	120
	60	56
	96	40



**Vol au vent
Vast deksel**
ø 8 x h 4,5cm
ref. 240.02

32 g	24	120
	72	48
33 g	72	48

ref. 240.05



**Zonder
deksel**
ref. 240.00

33 g	72	48



Los deksel
ref. 240.01

33 g	72	40



**Vol au vent
rechte rand**
ø 8 x h 4,5cm
ref. 681.02

35 g	72	48



Quatro
8 x 8 x h 3,2cm
ref. 222.00

33 g	48	48

groot
formaat



**Ambachtelijk
Bouchée / Pasteitje**
ø 8,5 x h 5,5cm
ref. 241.27

40 g	72	40



nieuw
recept
CLEAN

**Bouchée / Pasteitje
vierkant**
6 x 6 x h 4,5cm
ref. 200.49

25 g	48	72



Vol au vent Repas
ø 9,5 x h 4,5cm
ref. 682.01

44 g	48	48



**Bouchée / Pasteitje
vierkant**
8 x 8 x h 4,8cm
ref. 242.05

44 g	18	64

crea
tieve
bou
chéés



recept
idee

Bouchée met Sint-Jacobsnoten en Witloof

Kan het nog feestelijker dan een krokant en luchtig pasteitje met gebakken Sint-Jacobsvruchten en witloof in een witte wijnsaus? Plaats dan zeker deze topper op je menukaart. Uitstekend als voor- of hoofdgerecht waarbij iedere fruits de mer fanaat aan zijn of haar trekken komt!

Voor meer recepten bezoek onze website pidy.be



Bouchée / Pasteitje visvormig

9 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 244.02

30 g	54	48



Beschikbaar
Sept./Dec.

Bouchée / Pasteitje dennenboom

10 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 249.02

30 g	54	48



Roulé

ø 5 x 11,5 x h 4,5cm
ø vullen 2,5cm
ref. 620.30

	30	120
	90	48
35 g	144	32



Bladerdeegschijf

ø 12,5 x h 1,3cm
ref. 255.00

40 g	75	35

Ingrediënten

22 Pidy Visvorm bladerdeeg-pasteitjes

- 6 Sint-Jacobsnoten
 - 2 stuks witloof
 - 1 sjalot
- 100 ml witte wijn
- 300 ml room
- 300 ml melk
- 300 ml kippebouillon
 - Boter
 - Peper
 - Zout

Vorbereitung

1. Snijd het witloof in fijne schijfjes en hak de sjalot fijn.
2. Laat de sjalot uitzweten in een pannetje met boter en doe hetzelfde met het witloof.
3. Voeg er de witte wijn aan toe en laat tot de helft inkoken.
4. Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken tot de saus dikker wordt.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Verwarm de bladerdeegpasteitjes gedurende 7 minuten op in een voorverwarmde oven van 170 graden .

7. Bak de Sint-Jacobsnoten ondertussen heel kort in een hete pan zonder vetstof.
8. Kruid met peper en zout.
9. Haal de pasteitjes uit de oven, vul met de pastinaakpuree, het witloof en werk af met de gebakken coquilles.

Pastinaak puree

1. Schil de pastinaak en snijd in stukken.
2. Doe de stukjes in een kom en voeg 1/3 melk, 1/3 room en 1/3 kippenbouillon aan toe.
3. Laat 20 minuten koken.
4. Gebruik 1/3 van het sap en mix samen met de stukken pastinaak.
5. Voeg wat boter, zout en peper aan toe.

2 pers.







t a r t e
l e t t e n
-
b o d
e m s



TRENDY






 Trendy zanddeegtardelet vierkant neutraal
7 x 7 x h 1,8cm
ref. 642.20

		
30 g	36	168
	96	88






 Trendy zanddeegtardelet rond neutraal
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.20

		
22 g	36	168
	96	88






Trendy zanddeegtardelet driehoek neutraal
8 x 8 x 8 x h 1,8cm
ref. 301.80

		
19 g	36	168
	96	88

GLUTENVRIJ






 Tartelet neutraal glutenvrij
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.01

		
19 g	27	200



 Zanddeegtardelet neutraal
ø 8,5 x h 1,5cm
ref. 890.42

		
24 g	135	56

nieuw
recept
'CLEAN'

ZANDDEEG

q u i
c h e s



advies
van onze
chef




- Regelmatige structuur van het bladerdeeg wat zorgt voor een goede vochtbestendigheid.
- Krokante textuur.

Advies voor de uitvoering

- Baktijd voor gevuld product: 20 minuten op 170° C, daarna 15 minuten op 150° C.
- Kan na het vullen of na het bakken worden ingevroren.






Mini quiche
ø 7 x h 2cm
ref. 740.20

		
12,5 g	90	120
	180	48






Quiche
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20

		
18,2 g	24	168
	72	120
	144	56

NIEUW






Quiche met lage boord
ø 11 x h 2,5cm
ref. 758.00

		
29 g	48	56



Quiche
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00

		
46 g	42	48



Quiche met volkorentarwe
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.73

		
46 g	42	48

quiches



Quiche
+ alu
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.00

85 g	10	100
	36	36



Quiche met volkorentarwe
+ alu
ø 22 x h 3,2cm
ref. 780.73.406

130 g	6	84



Quiche
+ alu
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.442

46 g	42	56



Quiche artisaanaal
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20.560

130 g	60	88



Quiche artisaanaal
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.542

46 g	42	48



Quiche artisaanaal
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.00.508

85 g	8	100

bladerdeegbodems



Bladerdeegbodem
+ alu
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.03

112 g	10	100

NIEUW



Bladerdeegbodem
ø 11 x h 2,5cm
ref. 758.03

36 g	48	56

NIEUW





dessert



Dessert

MINI ZANDEEGTAARTJES	P36
MINI TRENDY TAARTJES	P37
TRENDY TARTELETTEN	P38
GLUTENVRIJE TARTELETTEN	P39
ZANDEEGTAARTEN	P40
SOEZENDEEG	P42
BLADERDEEG MET SUIKER	P43
WAFEL CUPS	P44
CHOCOLADE CUPS	P45
BABAS	P46
BISCUIT	P46
MACARONS	P47
MERINGUES	P48
DECORATIE	P49
DÉLOS	P50



Mini taartje zanddeeg
p. 36



Micro trendy
p. 37



Zanddeegtaart
p. 40



Profiterole
p. 42



Macaron
p. 47



Kit charlotte individuel
p. 50

m i n i
z a n d
d e e g
t a a r
t j e s



ZANDDEEG

GLUTENVRIJ



**Mini taartje zanddeeg
zoet gekartelde rand**
ø 4,5 x h 1,2cm
ref. 885.47

✓	↓	☐
6 g	90	176
	180	112
	480	48



**Mini taartje
zoet**
ø 4 x h 2cm
ref. 725.02

✓	↓	☐
4 g	96	200



**Mini taartje
zoet**
ø 5 x h 2cm
ref. 730.02

✓	↓	☐
7,5 g	70	320

RUSTIEK

**Mini taartje zanddeeg
gekartelde rand**
ø 4 x h 1,5cm
ref. 882.23

✓	↓	☐
6 g	120	176
	480	72



ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 882.12

✓	↓	☐
6 g	120	176
	480	80

**Mini taartje zanddeeg
effen rand**
ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.23

✓	↓	☐
6,5 g	96	200



ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 713.12

✓	↓	☐
6,5 g	96	200
	480	80

MODERN

nieuw
recept
'CLEAN'



NIEUW

nieuw
recept
'CLEAN'



nieuw
recept
'CLEAN'



nieuw
recept
'CLEAN'



**Micro trendy
rond zoet**
ø 3 x h 1,7cm
ref. 316.74

✓	↓	☐
5,2 g	63	320
	189	160

**Micro trendy
rond zoet**
ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.23

✓	↓	☐
7,5 g	96	168

**Mini trendy
rond zoet**
ø 5 x h 1,7cm
ref. 305.74

✓	↓	☐
12,5 g	96	160

**Mini trendy
vierkant zoet**
3,5 x 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.23

✓	↓	☐
7 g	96	168
	240	120
	480	64

nieuw
recept
'CLEAN'



**Mini trendy
rond chocolade**
ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.27

✓	↓	☐
6,5 g	96	168
	240	120

nieuw
recept
'CLEAN'



**Mini Trendy
vierkant chocolade**
3,5 x 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.27

✓	↓	☐
7 g	96	168
	240	120

nieuw
recept
'CLEAN'



**Assortiment
96 Mini trendy zoet**
48 Mini Trendy vierkant /
48 Mini Trendy rond
ref. 648.23

↓	☐
96	168

nieuw
recept
'CLEAN'



**Assortiment
96 Mini trendy chocolade**
48 Mini Trendy vierkant /
48 Mini Trendy rond
ref. 648.27

↓	☐
96	168

trendy t a a r t j e s



MODERN



Trendy vierkant zoet
7 x 7 x h 1,8cm
ref. 642.23

33 g	36	168
	96	88

Trendy rond zoet
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.23

22 g	36	168
	96	88

Trendy rond zoet
ø 8 x h 2cm
ref. 641.23

31 g	36	168
	96	88

Trendy driehoek zoet
8 x 8 x 8 x h 1,8cm
ref. 301.74

19 g	36	168
	96	88

Assortiment 36 Trendy zoet 7 cm
12 Trendy vierkant /
24 Trendy rond
ref. 644.23

36	168

Trendy rechthoek
9,8 x 3,5 x h 1,8cm
ref. 640.23

24 g	54	168
	108	104

Trendy laag zoet
ø 8 x h 1,1cm
ref. 306.74

20,1 g	36	168
	96	72

MODERN



Trendy vierkant chocolade
7 x 7 x h 1,8cm
ref. 642.27

33 g	36	168
	96	88

Trendy rond chocolade
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.27

23,5 g	36	168
	96	88

Trendy rond chocolade
ø 8 x h 2cm
ref. 641.27

31 g	36	168
	96	88

Trendy driehoek chocolade
8 x 8 x 8 x h 1,8cm
ref. 301.64

19 g	96	88

Assortiment 36 Trendy chocolade 7 cm
24 Trendy vierkant /
12 Trendy rond
ref. 644.27

36	168



RUSTIEK

Zanddeegtartelet zoet effen rand
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 751.23

29 g	72	96



ref. 751.12

29 g	36	200

GLUTENVRIJ

Tartelet zoet
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.02

19 g	27	200

advies van onze chef

- Bakmethode: hard geperst zanddeeg.
- Smaak: neutraal, zoet en choco.
- Past perfect bij koude en warme toepassingen.
- Voor warme toepassingen: max 20 min. op 170° C.
- Textuur: krokant.

z a n d
d e e g
t a a r
t e n



MET EFFEN RAND



ø 8,5 x h 1,6cm
ref. 894.14

23 g	135	56

+ coating
ref. 945.14

34,3 g	108	48

ø 11 x h 1,6cm
ref. 946.47

38 g	72	72

+ coating
ref. 947.47

38 g	72	56

ø 18 x h 2cm
ref. 928.14

130 g	12	90

ø 22 x h 2,3cm
ref. 904.14

220 g	10	48



op
aanvraag

Hartvormige
taart
ø 14,9 x h 2,2cm
ref. 378.74

110 g	12	88



Vierkante taart
17,5 x 17,5 x h 2,2cm
ref. 389.74

175 g	12	80

advies
van
onze
chef

- Traditioneel recept met echte boter of margarine.
- Krokante textuur.
- Geschikt voor warme en koude vullingen.

Advies voor de uitvoering

- Gevuld bakken voor 10 min. op maximaal 170° C.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

MET GEKARTELDE RAND

ø 8,5 x h 1,6cm
ref. 890.47

24 g	54	88
	135	56

+ coating
ref. 889.47

25 g	135	48

ref. 890.46

24 g	135	56

ø 22 x h 2,3cm
ref. 900.47

200 g	10	48

+ coating
ref. 901.47

203 g	10	48

ref. 900.46

200 g	10	48



ø 9,5 x h 1,6cm
ref. 892.47

31 g	108	48

+ coating
ref. 893.47

33,5 g	108	48

ref. 892.46

31 g	108	48

ø 24 x h 2,3cm
ref. 906.47

250 g	10	48

ref. 906.46

250 g	10	48

ø 11 x h 1,8cm
ref. 895.47

38 g	72	72

+ coating
ref. 897.47

41 g	72	72

ref. 895.46

38 g	72	72

ø 28 x h 2,3cm
ref. 910.47

350 g	10	48

+ coating
ref. 909.47

360 g	10	48

ref. 910.46

350 g	10	48

ø 18 x h 2cm
ref. 898.47

128 g	12	90

ref. 898.46


128 g	12	90



s
z
d
o
e
e
n
e
e
g



bladerdeeg met suiker



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm
ref. 820.50

2,4 g	75	192
	250	88



Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm
ref. 825.50

5 g	250	48



Chou / Soes
ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.50

8,5 g	40	88
	120	48



Grote chou / Soes
ø 8 x h 5,8cm
ref. 835.50


13 g	80	48

ref. 830.52

8,5 g	120	48

ref. 835.52

13 g	80	48




Grote éclair
16 x 4,5 x h 4cm
ref. 865.50

12 g	100	48

ref. 865.52

12 g	100	48




Éclair
13 x 4 x h 3,4cm
ref. 860.50

8,5 g	30	192
	140	48

ref. 860.52

8,5 g	140	48



Mini éclair
6 x 3 x h 2,5cm
ref. 849.50

2,2 g	80	192
	250	112



Paris Brest
ø 10 x h 2,5cm
ref. 841.50

14,5 g	100	48



Mini hoorntje met suiker
ø 2,8 x 7cm
ref. 360.11

10 g	112	112

ref. 360.10

10 g	56	168
	112	112




Hoorntje met suiker
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm
ref. 630.34

38 g	80	36


ref. 630.38

38 g	24	120
	80	36



Jockeytaart 6 stukken
ø 22 x h 2,3cm
ref. 272.03

170 g	12	44



Jockeytaart 8 stukken
ø 25,5 x h 2,3cm
ref. 274.03

220 g	12	40



Tartelet bladerdeeg met suiker
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 534.10

24 g	27	160
	81	80



Tulp bladerdeeg met suiker
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 524.10

18 g	36	112



Taart bladerdeeg met suiker
ø 23 x h 3,8cm
ref. 536.10

144 g	14	28

wafel cups



Mini cone zoet
ø 2,5 x 6cm
ref. 508.93.228

4 g	228	200

+ 10 clips
ref. 508.93.112

4 g	112	168



Mini cone zoet
+ coating choco
+ stand up tray
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.50

5,8 g	90	152



Likeurkuipje
(15ml)
ø 3,8 x h 2,3cm
ref. 517.93

1,1 g	96	168
	288	88



Mini canneloni
choco & coco
ø 2 x 5cm
ref. 465.13

110	168



Mini wafeltulp
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.93

3,4 g	120	168



Wafeltulp
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.93

11 g	24	180
	96	54



Lotus wafeltulp
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.93

13 g	96	72



Mini wafeltulp
choco
ø 4,8 x h 2,6cm
ref. 522.94

6 g	70	168



Koffie cup
ø 5,4 x h 4cm
ref. 516.94

13 g	140	88



Choco cup
ø 7,5 x h 5cm
ref. 512.94

19 g	48	120
	96	56

chocolade cups



Mini wafeltulp
choco
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.94

7,4 g	100	168



Wafeltulp
choco
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.94

21 g	12	168
	72	42



Lotus wafeltulp
choco
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.94

18 g	96	72



Mini koffiekopje
melkchocolade
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.78

4,2 g	120	240



Mini koffiekopje
fondant chocolade
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.79

4,2 g	120	240



Mini cup
melkchocolade
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.78

4,2 g	72	240



Mini cup
fondant chocolade
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.79


4,2 g	72	240




b a b a s
b i s
c u i t




BABAS EN SAVARIN






 **Mini savarin**
+ schaalkje
ø 3,5 x h 2cm
ref. 505.91


		
3,5 g	120	160
	300	90



 **Savarin**
+ schaalkje
ø 6,5 x h 3cm
ref. 501.91

		
15,5 g	120	72






 **Savarin**
ø 6,5 x h 3cm
ref. 500.91

		
15,5 g	120	72




BISCUIT



Biscuit rond
Natuur
ø 28 x h 4cm
ref. 454.53

		
425 g	6	20




rond
Choco
ø 28 x h 4cm
ref. 454.54

		
425 g	6	20




NIEUW



Biscuitvellen
Natuur
58 x 38 x h 0,7cm
ref. 571.53


		
360 g	12	60
	6	112

Choco
58 x 38 x h 0,7cm
ref. 571.54

		
360 g	12	60
	6	112




Mini macaron
aardbeienkleur
ø 3,5cm
ref. 460.64

		
2,5 g	120	168



Mini macaron
vanillekleur
ø 3,5cm
ref. 460.65

		
2,5 g	120	168



Mini macaron
chocoladekleur
ø 3,5cm
ref. 460.66

		
2,5 g	120	168






Assortiment
160 Mini macarons
4 kleuren
40 Vanille / 40 Chocolade /
40 Aardbei / 40 Pistache
ø 3,5cm
ref. 460.97

		
2,5 g	160	168






Macaron
frambozen-
smaak
ø 6,9cm
ref. 464.49

		
14 g	64	160




Macaron
natuur
ø 6,9cm
ref. 464.65

		
14 g	64	160



Macaron
chocolade-
smaak
ø 6,9cm
ref. 464.66

		
14 g	64	160

advies
van
onze
chef

- Eens de macarons zijn gevuld, plaats ze in de koelkast voor minimum 2 uur.
- Haal ze uit de koelkast 15 à 20 minuten voor het serveren.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

meringues



Meringuette
 ø 4,5 x h 2cm
 ref. 491.65

3,5 g	144	104
	320	88



Meringue
 ø 6,5 x h 2,2cm
 ref. 495.65

8 g	60	104
	132	88
	330	40



Meringue
 ø 7 x h 2,8cm
 ref. 496.65

11 g	50	88



Meringue Pavlova
 ø 7,5cm
 ref. 493.65

15 g	48	88



Meringue torsadée
 9 x 6,5 x h 2,5cm
 ref. 492.65

11,5 g	48	112
	96	56



Meringue schelp
 ø 6,5cm
 ref. 484.65

15 g	150	60



Meringue schijf
 ø 21 x h 2,2cm
 ref. 497.65

70 g	10	60



Meringue schijf
 ø 22 x h 2,2cm
 ref. 498.65

115 g	18	40

Meringue schijf
 ø 26 x h 2,2cm
 ref. 487.65

170 g	12	40



Macaronparels framboos
 ref. 462.49

200 g	6	160



Macaronparels choco
 ref. 462.66

200 g	6	160



Meringueparels
 ref. 488.65

200 g	6	160



Crumble van American cookies
 ref. 489.67

550 g	6	160



Crumble van meringue neutraal
 ref. 489.65

180 g	6	160



Crumble van aardbeienmeringue
 ref. 489.64

190 g	6	160



Crumble van meringue 3 soorten chocolade
 ref. 489.66

575 g	6	160



Crumble van speculoos
 ref. 430.26

400 g	6	160

decoratie



Lange Vingers
L 10 x 2,2 cm
ref. 563.02.193

5,83 g	190X2	32



Lepelbiscuit Resto
L 9,7 x B 3,5 cm
ref. 568.07.195

8,33 g	192	35



Lepelbiscuit Patisserie
L 10 x 4 cm
ref. 469.07.131

12,5 g	128	35



Charlotte band
L 37 x 6 cm
ref. 595.08.037

59 g	34	60



Savourine
ø 6,8 cm
ref. 596.10.123

10 g	120	54



Kit Charlotte Individueel
ø 7,5 x h 4 cm
ref. 597.11.033

25 g	30	64



Kit Charlotte Rond
ø 22 x h 4,5 cm
ref. 599.11.009

200 g	6	36



Kit Charlotte Rechthoekig
L 30,5 x H 4,5 cm
ref. 567.11.012

190 g	9	30



Charlotte met ganache van melkchocolade

Dit klassieke dessert, dat al generaties lang geliefd is zal zeker nostalgische gevoelens opwekken!

Voor meer recepten bezoek onze website pidy.be

Ingrediënten

4 Charlottes (Délös)

- 150 g melkchocolade
- 100 cl room
- 40 g boter

Decoratie:

- Gemalen hazelnoten
- Gedroogde bloemen
- Rode bessen

Vorbereitung

1. Kook wat room.
2. Giet de kokende room over de melkchocolade.
3. Voeg de boter toe en meng.
4. Laat wat afkoelen.
5. Klop de ganache en vul de Charlottes.
6. Decoreer met gemalen hazelnoten, een bloempje en rode bessen.



4 pers.



diepvries



BISCUIT	P54
JOCONDE	P55
SOEZENDEEG	P56
BABAS	P56
ZANDEEGTAARTEN	P57
RAUW BLADERDEEG	P58



Biscuit
p. 54



Profiterole
p. 56

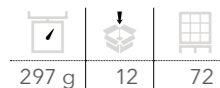


Zanddeegtartelet
p. 57

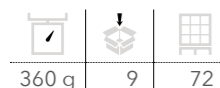
b i s
c u i t



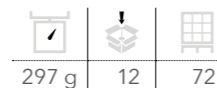
Biscuit natuur
380 x 580 x **5 mm**
ref. 572.53.912



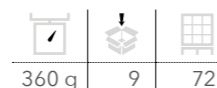
380 x 580 x **7 mm**
ref. 571.55.909



Biscuit choco
380 x 580 x **5 mm**
ref. 572.54.912



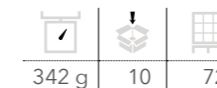
380 x 580 x **7 mm**
ref. 571.56.909



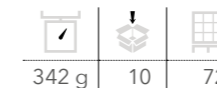
joconde



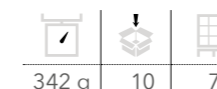
Joconde frambozensmaak
380 x 580 x **5 mm**
ref. 574.49.910



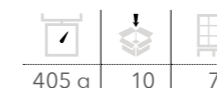
Joconde pistachesmaak
380 x 580 x **5 mm**
ref. 574.57.910



Joconde natuur
380 x 580 x **5 mm**
ref. 574.53.910



Joconde cacao met 3 noten
380 x 580 x **5 mm**
ref. 574.60.910



advies
van onze
chef



De garnituur over het blad smeren, de randen vermijden. Daarna oprollen met bakpapier om een regelmatig dessert te verkrijgen.



Kunnen perfect als bodem, tussenlaag of bovenop een dessert gebruikt worden. De textuur van de vellen is smeug, geen extra bevochtiging nodig.



Het mooie kleur en het regelmatige uitzicht maken ze ideaal voor sublieme desserts, als taart of tartelet of voor stronken / bûche.

Optimaal gebruik:
binnen de 48 uur na het ontdoien.

s o e
z e n
d e e g



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm
ref. 820.95

4,5 g	250	88



Chou / Soes lunch
ø 5,5 x h 4cm
ref. 825.95

5,5 g	250	48



Chou / Soes
ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.95

8,5 g	120	48

ref. 830.85

8,5 g	120	48



Grote chou / Soes
ø 8 x h 5,5cm
ref. 835.85

13 g	80	48



Mini éclair
3 x 5 x h 2,5cm
ref. 849.95

2 g	250	112



Grote éclair
16 x 4,5 x h 4cm
ref. 865.95

ref. 865.85

10,5 g	100	48

10,5 g	100	48



Gedrenkte savarin
+ schaalkje
ø 8 x h 4cm
ref. 502.94

81 g	48	56

zanddeegtaarten

GEKARTELDE RAND

op
aanvraag



ø 11 cm
ref. 895.95

38 g	72	72



ø 18 cm
ref. 898.95

128 g	12	90



ø 22 cm
ref. 900.95

200 g	10	48



ø 28 cm
ref. 910.95

350 g	10	48

EFFEN RAND

op
aanvraag



ø 9,5 cm
ref. 944.95

32,5 g	108	48



ø 18 cm
ref. 928.95

130 g	12	90



ø 22 cm
ref. 904.95

220 g	10	48

babas



nieuw
recept
'CLEAN'

Vel bladerdeeg
29 x 37cm x h 3mm
MG 23%
ref. 282.91

MG 24%
ref. 282.80

57 x 37cm x h 2,5mm
ref. 287.90

ref. 287.80

57 x 37cm x h 3,5mm
ref. 288.91

325 g	15	108

325 g	15	108

660 g	20	60

660 g	20	60

870 g	15	60



nieuw
recept
'CLEAN'

Schijf bladerdeeg
ø 11cm
ref. 254.96.082

ø 25cm
ref. 257.91

ø 28cm
ref. 267.84

31 g	80	126

119 g	20	152

208 g	30	60



nieuw
recept
'CLEAN'

Bouchée
ø 7 x 0,7cm
ref. 190.88

21,5 g	170	56

recept
i d e e

Amandelbiscuit met chocolade botercrème

Amandelbiscuit (cacao en 3 noten) met een heerlijke botercrème van chocolade.

Voor meer recepten bezoek onze website pidy.be

Ingrediënten

1 vel Pidy amandelbiscuit (cacao met 3 noten)

- 125 g suiker
- 3 eiwitten
- 0.5 g zout
- 1 theelepel puur vanille-extract
- 250 g ongezoeten boter, gesneden in eetlepels (kamertemperatuur)
- 100 g bitterzoete chocolade

Bereiding

1. Giet de suiker in een kom en klop de eiwitten, voeg wat zout toe.
2. Zet de kom op een pan met kokend water en klop zachtjes tot de suiker volledig is opgelost.
3. Breng het warme eiwitmengsel over in de kom, voeg de vanille toe en sla tot het stijf en glanzend wordt.
4. Meng een paar stukjes tegelijk in de boter. De botercrème moet licht en luchtig zijn. Zet de kom 5 tot 10 minuten in de vriezer om daarna opnieuw op te kloppen..
5. Voeg de gesmolten chocolade toe.
6. Smeer de botercrème laag voor laag uit op de sponscake, herhaal dit een paar keer.
7. Snijd de gewenste vorm uit en decoreer met karamel of chocolade.

4 pers.





toebehoren



toebehoren

WITTE CLIPS	P62
PIPETJE	P62
DISPLAYS	P62
SCHILDERSPALET	P62



Witte clip
p. 62



Pipetje
p. 62



Display
p. 62



Witte clip
ref. 000.03

100 | 120



Witte clip
voor mini cone
ref. 000.01

100 | 270



Pipetje
ref. 000.04

500 | 288



Mini cone display
13,5 x 13,5 x 8cm - 9 stukken
ref. 000.06

8 | 42



Display 35 vakjes
37,1 x 29,3 x 6,5cm
ref. 000.10

1 | 168



Piramide display
39 x 35cm
ref. 000.09

1 | 112



Schilderspalet
voor mini cone
38 x 29cm - 36 piéces
ref. 000.02

15 | 120

notities

Blank lined area for notes, consisting of 15 horizontal lines.



Pidy Inc. NY (USA)

Pidy Northampton (UK)

Pidy Halluin (FR)

Pidy Ieper (B)

Technipat Rethel (FR)

Délos Bessay sur Allier (FR)

PIDY IEPER (B)

Bladerdeeg

Jaagpad 2, B-8900 Ieper - Belgium
Phone: +32 57 49 01 01 - Fax: +32 57 49 01 00
benelux@pidy.com
export@pidy.com

PIDY HALLUIN (FR)

**Zanddeeg - Soezendeeg - Glutenvrij -
Bladerdeeg - Quiches**

Z.I. de la Rouge Porte, Avenue de Menin 32,
CS 60153
59250 Halluin - France
Phone: +33 3 20 23 70 05 - Fax: +33 3 20 23 80 39
france@pidy.com

TECHNIPAT RETHEL (FR)

Biscuit - Joconde - Succés

Rue Bitburg,
08300 Rethel, France
Phone: +33 4 24 39 35 00

PIDY NORTHAMPTON (UK)

4 Sterling Business Park,
Salthouse Road, Brackmills,
Northampton NN4 7EX - United Kingdom
Phone: +44 1604 705666 - Fax: +44 1604 702666
uk@pidy.com

DÉLOS BESSAY SUR ALLIER (FR)

Charlottes, Lange vingers, Lepelbiscuit

46, rue de Moulins
03340 Bessay sur Allier, France
Phone: +33 4 70 46 84 40

PIDY INC. NY (USA)

Zanddeeg - Grahamdeeg - Mini-hoorntje met suiker

90 Inip Drive - Inwood,
New York 11096 - USA
Phone: +1 516/239-6057 - Fax: +1 516/239-9306
salesusa@pidy.com