



Nieuw!



Delicious! Cakes

Nu nog beter, nog smakelijker, nog rendabeler

Delicious! Cakes Herontdek het vernieuwde assortiment

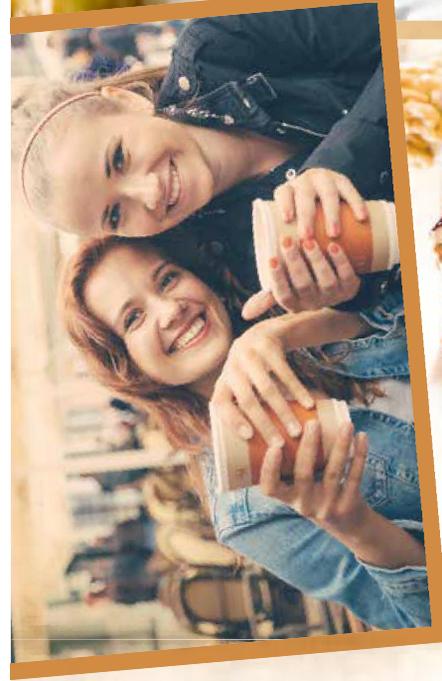
Delicious! Cakes brengt het verwenmoment tot leven. Elke koffiepauze wordt een heerlijk samen-genieten-moment met een taartpunt uit het rijke Delicious! Cakes assortiment. Nu nog meer keuze!

Een uniek taartconcept

- plaatgebak en taarten naar keuze
- een ongeëvenaarde kwaliteit dankzij de met zorg geselecteerde grondstoffen en ingrediënten
- ambachtelijk karakter, heerlijke smaken, unieke recepten
- voorgesneden en per stuk uitneembaar; ontdoeien, serveren, en uw klanten genieten!

Voor een steeds groeiend publiek

- het aantal patisserie liefhebbers neemt voortdurend toe
- gebak heeft het grootste aandeel in het patisserieverbruik buitenshuis
- steeds meer klanten (tot 50%) willen graag iets zoets bij hun koffie of thee
- het moment is steeds populairder in de horeca
- samen genieten is het helemaal en Delicious! Cakes spelen daar perfect op in



Nu ook met puur natuurlijke ingrediënten

Delicious! Cakes neemt ook het voortouw in bewust consumeren. Zo kunt u uw klanten straks de lekkerste taart serveren met zuivere en natuurlijke ingrediënten.

- op basis van vrije uitloopeieren
- met natuurlijke ingrediënten
- met duurzame palmolie

En met alweer nieuwe, nog verbeterde producten!

Delicious! Cakes blijven zichzelf uitvinden. Zo zijn we voortdurend op zoek naar nieuwe smaken, nieuwe portioneringen en nieuwe, verbeterde recepturen om uw klanten te verwennen met nog meer taartplezier en u te verzekeren van een nog hoger rendement!



DELICIOUS!
sweets & cakes

Op de volgende pagina's kunt u kennismaken met het nieuwe, verbeterde Delicious! Cakes assortiment dat we u vanaf nu aanbieden!



Taartklassiekers,
ideaal bij koffie
en thee

✓
Heerlijk fruitig!

✓
Voorgesneden in
20 stukken



Appel Kruimel Het kruim onder de taartklassiekers

Verse appeltjes afgewerkt met heerlijke crumble

En stevige laag appelvulling met fijne rozijnen, bekrond met goudbruin gebakken crumble op een krokant boterzandkoekdeeg. Je gelooft je smaakpapillen niet, zo lekker!

Een taart die u moeiteloos verkoopt, want:

- één der meest gevraagde taartklassiekers, ideaal bij koffie en thee
- een hoogwaardige recept: knapperig kruimeldeeg met de plus van echte boter
- heerlijk sappig: mooi fruitig met veel appelvulling
- aantrekkelijke, ambachtelijke look: belooft een onvergetelijke smaakbeleving
- maximaal gemak: voorgesneden in zo afzonderlijk uitneembare stukken; ontdooien en klaar!

Nieuw
plaatgebak!



Chocolade-kersen Roomtaart Elk stukje is een traktatie

Het ziet er zo lekker uit als het smaakt.

Een zachte, weelderige chocoladecake, vervolgens een laag met fruitige kersen, afgewerkt met een mooie laag slagroom en gedecoreerd met chocoladesnippers. Een onweerstaanbare combinatie!

Nu al een succes, want:

- chocolade en kersen zijn populaire smaakmakers
- de combinatie is klassiek en perfect in evenwicht: kersenvulling en slagroomlaag, versterkt met geraspte chocolade
- maximaal comfort: voorgesneden in zo afzonderlijk uitneembare stukken; ontdooien en klaar!

Tip: Taarten met room laat u best ontdooien in de doos en in de koelkast.

Normandische Appeltaart Het appeltje van plezier!

Een smaak om in te bijten

Heerlijk verse stukjes appel, overgoten met zachte vanillecrème voor een smeuïge textuur en afgewerkt met een fijne amandeltoets voor een extra lekkere smaakbeleving. En dat op een bedje van krokant zanddeeg.

Een appeltaart die zich onderscheidt door:

- een rijkelijke kaneelsmaak
- een mooie, blijvende glans
- frisse, stevige appelstukjes
- heerlijke rozijnen
- nu ook voorgesneden in 10 afzonderlijk uitneembare stukjes voor grotere porties; ontdooien en klaar!

Normandische Appeltaart blijft ook verkrijgbaar in 12 porties.



NIEUW

Zowel in
10 punten ...

... als in

12 punten
verkrijgbaar

✓
Stevige, frisse
stukjes appel

Wener Appeltaart Symfonie van zacht en zoet

Een taart om met liefde te koesteren

Een appeltaart met traditionele ingrediënten en het typische harde Wenerdeeg. De appeltjes zijn lekker fris en stevig. Zacht en zoet zorgen samen voor een orgelpunt van smaak.

Een appeltaart die zich onderscheidt door:

- eenvoudig op te warmen, ideaal op koude dagen
- een mooie, blijvende glans
- frisse, stevige appelstukjes
- heerlijke rozijnen
- nu ook voorgesneden in 10 afzonderlijk uitneembare stukjes voor grotere porties; ontdooien en klaar!

Wener Appeltaart blijft ook verkrijgbaar in 12 porties.



Chocolademousetaart

Een droom van een chocoladetaart

Eenig in haar soort en erg begeerd

De rijkelijke, heerlijke chocolademousse, omringd door malse chocoladecake en bestrooid met fijn verbeterde cacao-poeder, staat borg voor een unieke chocoladebeleving. Bovendien zorgt deze verbeterde receptuur voor een langdurig mooie look!

Premium kwaliteit met alleen maar pluspunten:

- Volle chocoladesmaak, rijk gevuld met chocolademousse
- Een innovatief taartdesign waarmee u zich onderscheidt van de concurrentie
- De verfijnde ambachtelijke look geeft de koffiepauze net dat beetje extra
- Voorgesneden in 12 afzonderlijk uitneembare stukken; ontdoeien en klaar!

Verbeterde
recepturen!

Profiterollentaart

Een onweerstaanbare taartsensatie

Een streling voor het oog en de smaakpapillen

Een heerlijke soesjetaart, samengesteld uit minisoesjes gevuld met slagroom, op een zachte bodem van kers en zanddeeg. Bedekt met cacao-glazuur en gedecoreerd met geschaafde amandelen. Nu met een nog meer gebalanceerde smaak!

Een winnend taartdesign, in alle opzichten:

- Een vertelbaar mix van minisoesjes, kersvulling en slagroom
- Een complete verwenbeleving door de smaak, de zoetheid en het uiterlijk
- Uniek in zijn soort, zo onderscheidt u zich van de concurrentie
- Voorgesneden in 12 afzonderlijk uitneembare stukken; ontdoeien en klaar!



8

9

Bosvruchtentaart

De fruitige taartbeleving

Een verfrissende hap pure zaligheid

Het hele jaar door genieten van vruchtentaart door de heerlijke mix van zachte, fijne vruchtenroom en zorgvuldig geselecteerde bosvruchten op een bodem van zanddeeg.

Een friszoete verwenner met alleen maar voordelen:

- een royale mix van lekkere bosvruchten, afgewerkt met glanzende vruchtengelée
- extra romig dankzij de luchtige, fruitige roomvulling
- een attractieve, ambachtelijke look die elk koffiemoment opfleurt

Nu met nog verbeterde receptuur ...

- minimale 'doorbloeding' van het fruit in de bavaois
- blijvend krokante bodem
- mooie, rechtopstaande punt
- nog mooiere glans

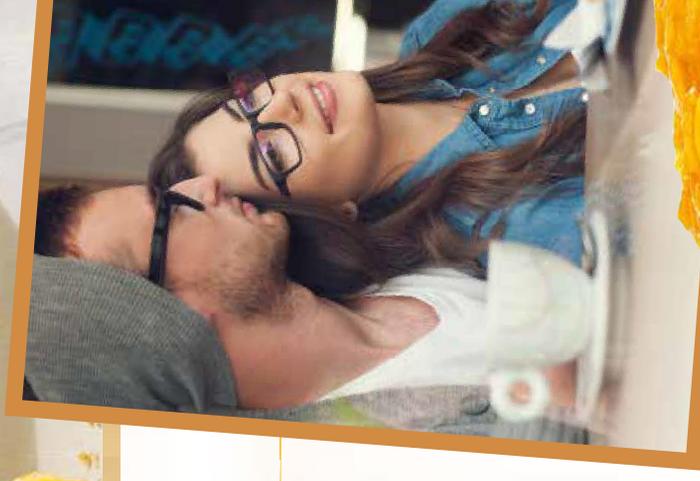
Nu voorgesneden in 10 afzonderlijk uitneembare stukken; ontgooien en klaar.

Vruchtentaarten,
verbeterde receptuur:
nu in 10 porties!
Nog meer genieten!

✓
Heerlijk krokant
en met mooie glans



10



Perzik-passievruchtentaart Lekkerder dan ooit

Perzik en passievruchten in een bavaoisejasje

Perzik en passievruchten in een bavaois met de grote B.

Een taart die er heerlijk fris uitziet en ook heerlijk fris smaakt, dankzij de verse, geurige ingrediënten in combinatie met het krokante zanddeeg.

Een taart die alles heeft om uw klanten te verleiden:

- een mooie, blijvende glans
- een heerlijke frisse smaak
- een echte bavaois
- een frisse kleur die uw taartassortiment opfleurt

Nu met nog verbeterde receptuur ...

- blijvend krokante bodem
- mooie, rechtopstaande punt
- nog mooiere glans

... en voorgesneden in 10 afzonderlijk uitneembare; ontgooien en klaar.

11



Brésilienne
 nu in 10
 punten voor
 nog meer
 plezier!

Brésilienne Verleidelijker kan een Brésilienne niet zijn

Een samba van smaken en kleuren

Een Belgische taart met een exotische toets door de vulling van romige pudding en slagroom, bestrooid met geroosterde nougatine, op een bodem van krokant zanddeeg.

Een taart die de smaakpapillen doet dansen, dankzij:

- het krokant gebakken zanddeeg
- de luchtige slagroom die toch zorgt voor een volle maakbeleving
- de rijkelijke, geroosterde nougatine
- de heerlijk romige pudding

Nu voorgesneden in 10 afzonderlijke uitneembare stukken; ontdoeien en klaar!



Delicious! Classic Cakes Ontdek hier het nieuwe taartplezier!

Uw klanten koesteren hun klassiekers. Niets zo heerlijk als een kopje koffie of thee in goed gezelschap, met een feestelijk hapje erbij. En dan is een klassieke taartpunt nog steeds – en zelfs meer dan ooit – een gewaardeerde lekkernij.

Met de nieuwe trendy Delicious! Classic Cakes worden die samen-lekker-genieten momenten nu nog smakelijker. Het wordt genieten in de puurste zin van het woord.

Want Delicious! Classic Cakes staan borg voor:

- volop smaak in een aantrekkelijke portie
- een ongeëvenaarde kwaliteit, dank zij de met zorg geselecteerde grondstoffen en ingrediënten
- een natuurlijke samenstelling op basis van vrije uitloopeieren, met enkel natuurlijke toevoegingen en duurzame palmolie



Classic Carrot Cake Een hemelse ervaring!

De wortel van het smaakplezier

De klassieke worteltaart in een stijlvolle, uiterst smakelijke versie: niet alleen qua look, maar ook qua smaak. Gevuld met stukjes wortel, walnoten, kokos, gemengd fruit en zestes. Dat alles bedekt met een mooi roomkaas glazuur en gegarneerd met gehakte pistachenoten ... Hoe hemels kan een worteltaartje smaken!

Een worteltaart boordevol voordelen:

- de combinatie van natuurlijke ingrediënten zorgt voor een unieke smaakbeleving, altijd weer opnieuw
- de ambachtelijke look geeft de taart een huisgemaakte uitstraling
- voorgesneden in 10 afzonderlijk uitneembare stukken; ontdoeien en klaar!



Classic Lemon Cake Een pure citroenkick!

Citroentaart van de nieuwe generatie

Een zacht biscuitdeeg bereid met vers citroensap met een laagje citroenkwark in het midden, en bedekt door een smakelijk roomkaasglazuur. Dit is niet zomaar een citroentaart, maar een echte citroenkick!

Een topper in uw assortiment:

- een smaakbom met alleen maar pure ingrediënten
- een taart die proeft én er uit ziet als vers bereid in eigen keuken
- voorgesneden in 10 afzonderlijk uitneembare stukken; ontgooien en klaar!



Classic Chocolate Cake Zoete verleider van nature

Eén en al zachtheid en smaak

Echte chocoladeliefhebbers vinden deze chocoladetaart met voorsprong de lekkerste, dankzij de heerlijk malse chocoladecake, overgoten met een smeltzacht glazuur van pure chocolade. Zet deze taart in uw toonbank en uw klanten zijn meteen verkocht.

Nieuw taartplezier met alleen maar voordelen:

- de luchtige cake maakt de taart superlicht zodat uw klanten er tot de laatste kruimel van kunnen genieten
- de malse chocoladecake met cacaozazuur maakt het chocoladegevoel compleet
- de ambachtelijke look zorgt voor een huis-gemaakte uitstraling
- voorgesneden in 10 afzonderlijk uitneembare stukken; ontgooien en klaar!



Pruimen-walnotentaart Een unieke smaakbeleving

De smaak waar echte klassiekers van gemaakt zijn

Een zoete verleider van de allerpuurste soort door de combinatie van krokant gebakken zanddeeg, fruitige halve pruimen en geurige stukjes walnoot.

Vier redenen voor een succesvolle verkoop:

- de unieke smaakcombinatie van pruimen, walnoten en specerijen
- sappige halve pruimen op een bodem van zanddeeg en cake, op smaak gebracht met fijne kruiden
- versierd met stukjes walnoot voor een ambachtelijke uitstraling
- voorgesneden in 20 afzonderlijk uitneembare stukken: ontdooien en klaar!

TIP

Maak ook kleine porties voor buffet of Café Gourmand



Mandarijn-kwarktaart Een frisse, fruitige variant op de cheesecake

Een onweerstaanbare lekkernij

Een krokante zanddeegbodem met daarbovenop een laagje frisse, fruitige abrikozenjam en een dikke laag kwarkroom, gedecoreerd met partjes mandarijn.

Een taart die letterlijk 'haar vruchten afwerpt':

- de moderne variant van de cheesecake
- een heerlijke smaakcombinatie van zachte kwarkroom
- en schijfjes mandarijn
- voorgesneden in 20 afzonderlijk uitneembare stukken; ontdooien en klaar!

Tip: Taarten met room laat u best ontdooien in de doos en in de koelkast.



Cheesecake Voor de echte fijnproever

Een weergaloze seller

De heerlijk romige kaas op een bedje van krokant zanddeeg maakt deze populaire klassieker tot een absolute topper.

Een festijn voor uw gasten, met alleen maar voordelen voor u:

- een steeds populairdere klassieker in het segment van het ronde gebak
- volle heerlijke smaak door de royale, fluweelzachte, romige kaasvulling
- een ambachtelijke, herkenbare look die iedereen charmeert
- voorgesneden in 12 afzonderlijk uitneembare stukken; ontdooien en klaar!

Allemaal
Delicious!
toppers

Deluxe roomboter Appeltaart Een hele mondvol voor ... superlekker

Deluxe in alle opzichten!

Een pure topper uit grootmoeders keuken. Plukverse appelrijes in een krokante korst van zanddeeg, bereid met roomboter. Een pracht van een appeltaart!

Onderscheidt zich, zoals al onze appeltaarten door:

- de volle smaak
- de mooie, blijvende glans
- de frisse, stevige appelstukjes
- de heerlijke rozijnen
- voorgesneden in 12 afzonderlijk uitneembare stukken; ontdooien en klaar!



NEW



Classic Carrot Cake 10p

60080

1,25 kg

1

1,25 kg

8u in de koelkast (4-7°C)

2 dagen (4-7°C)

NEW



Classic Lemon Cake 10p

60081

1,25 kg

1

1,25 kg

8u in de koelkast (4-7°C)

2 dagen (4-7°C)

NEW



Classic Chocolate Cake 10p

60082

1,25 kg

1

1,25 kg

8u in de koelkast (4-7°C)

2 dagen (4-7°C)



Profiterollentaart 12p

60074

1,65 kg

1

1,65 kg

± 9u in de koelkast (4-7°C)

2 dagen (4-7°C)



Pruimen-walnotentaart 20p

60069

2,65 kg

2

5,3 kg

± 10u in de koelkast (4-7°C)

3 dagen (4-7°C)



Mandarijn-kwarktaart 20p

60068

2,95 kg

2

5,9 kg

± 8u in de koelkast (4-7°C)

2 dagen (4-7°C)



Brésilienne 10p

60075

1,4 kg

1

1,4 kg

± 8u in de koelkast (4-7°C)

2 dagen (4-7°C)

NEW



Chocolade-kersen Roomtaart 20p

60095

2,90 kg

2

5,80 kg

± 8u in de koelkast (4-7°C)

2 dagen (4-7°C)



Chocolademoussetaart 12p

60072

1,6 kg

1

1,6 kg

± 7u in de koelkast (4-7°C)

2 dagen (4-7°C)



Cheesecake 12p

60067

2,4 kg

1

2,4 kg

± 10u in de koelkast (4-7°C)

3 dagen (4-7°C)
1 dag (18-25°C)

Bosvruchtentaart 10p

60070

1,50 kg

1

1,50 kg

± 8u in de koelkast (4-7°C)

2 dagen (4-7°C)



Perzik-passievruchtentaart 10p

60071

1,55 kg

1

1,55 kg

± 8u in de koelkast (4-7°C)

2 dagen (4-7°C)

NEW



Appel Kruiemel 20p

60094

2,80 kg

2

5,60 kg

± 10u in de koelkast (4-7°C)

3 dagen (4-7°C)
1 dag (18-25°C)

Deluxe roomboter Appeltaart 12p

60050

1,8 kg

8

14,4 kg

± 12u in de koelkast (4-7°C)

3 dagen (4-7°C)
1 dag (18-25°C)Normandische Appeltaart 10p
Normandische Appeltaart 12p60016
60048

1,8 kg

8

14,4 kg

± 12u in de koelkast (4-7°C)

3 dagen (4-7°C)
1 dag (18-25°C)Wener Appeltaart 10p
Wener Appeltaart 12p60089
60031

1,8 kg

8

14,4 kg

± 12u in de koelkast (4-7°C)

3 dagen (4-7°C)
1 dag (18-25°C)