



**Diversi Foods**

a breadtaking experience

# NIEUWIGHEDEN NOUVEAUTES

**NEW**





# STOKBRODEN EN PICCOLO S

## BAGUETTES ET PICCOLOS







### BAGUETTE "MEUNIER"

8047

57 cm

320 g

x 25

x 28

10'

190°C

6-8'



### DEMI-BAGUETTE "MEUNIER"

8048

27 cm

175 g

x 40

x 28

10'

190°C

6-8'

- Korte afbaktijd: 6 - 8 min.
- Lekkere geur, heerlijke smaak en mooi kruim dankzij de **actieve dessem** en lange rusttijd.
- Authentieke look dankzij **bebloemde knapperige korst**.
- Langer lekker en vers te houden dankzij actieve dessem.
- Temps de cuisson court: 6 - 8 min.
- Plus d'arôme et de goût, une belle croûte et une mie aérée grâce au **levain actif** et au temps de repos de pâte.
- Un look authentique avec son **fleurage de farine**.
- Fraicheur prolongé grâce au levain actif.





## TIJGERBAGUETTE

BAGUETTE TIGRE

2580

56 cm

320 g

x 24

x 28

10'

190°C

10-12'

Deze **Tijgerbaguette** is niet te weerstaan! Origineel en lekker, met een korst die kraakt en smaakt, met heerlijk luchtig kruim en een beestige look!

Cette **Baguette Tigre** est irrésistible! Originale et savoureuse, avec une croûte extra croustillante et délicieuse et une mie légère et aérée. Laissez-vous séduire par son look animal!







## BAGUETTE SENSATION

BAGUETTE SENSATION

2667

57 cm

350 g

x 20

x 32

10'

190°C

14-16'

Deze 'Baguette sensation' is sensationeel lekker! Heerlijk krokant met sesam, zonnebloempitten, lijnzaad en maanzaad!

Extra smaakvol door haar meergranenrecept met boekweit, naast tarwe en rogge. Met een mooie goudbruine korst en zacht kruim dankzij desem en het bakken op vloer.

Cette 'Baguette sensation' est sensationnellement savoureuse! Délicieusement croustillante au grains de sésame, tournesol, lin et pavot!

Exquise grâce à sa recette multicéréales, à la farine de sarrasin, de blé et de seigle. Avec une belle croûte dorée et une mie légère grâce au levain et à sa cuisson sur sol.



# BAGUETTE SENSATION



**SPELT GAMMA**

---

**GAMME D'ÉPEAUTRE**







### SPELTBROOD PAIN D'ÉPEAUTRE

2214

500 g x 12 x 32  
60' 190°C 10-12'



### SPELTBAGUETTE BAGUETTE D'ÉPEAUTRE

2619

22 cm

110 g x 35 x 40  
10' 190°C 10-12'



### SPELTTWISTER MET KAAS TWISTER D'ÉPEAUTRE AU FROMAGE

1767-01

130 g x 35 x 40  
10' 190°C 10-12'



### SPELTBROODJE PETIT PAIN D'ÉPEAUTRE

1768-01

105 g x 56 x 32  
10' 190°C 8-10'

Van alle oergranen is **spelt** de meest populaire, minder industrieel dan tarwe en met een hoger eiwitgehalte en vollere smaak.

Deze speltbroden springen in het oog door hun **gouden kleur**, rustieke vormen en royale toppings. Klanten komen zeker terug voor hun ongeëvenaarde smaak.

Deze broden worden met desem bereid en het deeg wordt met de hand gevormd. Daardoor hebben ze een ambachtelijke uitstraling en een goudkleurige korst.

//

Parmi les grains anciens **l'épeautre** est le plus populaire, moins industriel que le blé et avec un taux de protéines plus élevé et un goût plus corsé.

Ces petits pains à l'épeautre sautent aux yeux grâce à leur **couleur dorée**, formes rustiques et topping royal. Le réachat est assuré par leur goût sans pareil.

Ces pains sont préparés au levain et la pâte est façonnée à la main. Cela leur donne un aspect traditionnel et une croûte dorée.





**VEGAN HAMBURGERBUN  
RODE BIET - VOORGESNEDEN**

PAIN HAMBURGER VEGAN  
BETTERAVE - PRÉCOUPÉ

2623

11 cm

95 g

x 70

x 32

20'



**VEGAN HAMBURGERBUN  
SPINAZIE - VOORGESNEDEN**

PAIN HAMBURGER VEGAN  
ÉPINARDS - PRÉCOUPÉ

2629

11 cm

95 g

x 70

x 32

20'



**VEGAN HAMBURGERBUN  
PAPRIKA - VOORGESNEDEN**

PAIN HAMBURGER VEGAN  
POIVRON - PRÉCOUPÉ

2630

11 cm

95 g

x 70

x 32

20'

- Verleidelijk door hun opvallende kleur en lekkere smaak dankzij recepten met **meer dan 25% groenten** en dankzij de krokante sesamzaadjes.
- **Clean label**: natuurlijk gekleurd met groenten in plaats van kleurstoffen.
- **VEGAN** gecertificeerd.
- Minder vet-, suiker- en zoutgehalte & meer proteïnen en vezels.





# VEGAN HAMBURGERBUNS

## PAINS HAMBURGER VEGAN



- Séduisant par leur couleur et leur goût grâce aux recettes avec **plus de 25% de légumes** et au décor de graines de sésame.
- **Clean label!** Coloré naturellement grâce à la purée de légumes blanchis, sans colorants.
- certifiés **VEGAN**
- Un bon choix pour la santé: moins de matières grasses, de sucre et de sel & plus de protéines et de fibres.



**VEGAN**



**MEDIA PAYESITA GAMMA**  
**GAMME MEDIA PAYESITA**







- Aantrekkelijk met zijn decoratie van zaden.
- Krokant en boordevol smaak dankzij zonnebloempitten, sesamzaad, lijnzaad, maanzaad en havervlokken.
- Dit broodje is "bron van vezels" en een gezonde keuze.
- Un look appétissant grâce à son **décor de graines**.
- Plus de saveur et de croustillance grâce aux graines de tournesol, sésame, lin et pavot et les flocons d'avoine.
- Un choix sain, "source de fibres"

NEW



**MEDIA PAYESITA MEERZADEN**  
MEDIA PAYESITA MULTIGRAINES

2634

100 g x 65 x 28  
10' 180°C 4-7'

Reeds in het gamma  
Déjà dans la gamme



**MEDIA PAYESITA NATUUR**  
MEDIA PAYESITA NATURE

3000

100 g x 65 x 28  
10' 180°C 4-7'



**MEDIA PAYESITA BRUIN**  
MEDIA PAYESITA GRIS

3002

100 g x 65 x 28  
10' 180°C 4-7'



# VERBETERDE RECEPTEN

## PRODUITS AMÉLIORÉS



### APPELKOEK

#### COUQUE AUX POMMES

10084

95 g x 50 x 60  
15' 170°C 20-22'

- Appelvulling zonder bewaarmiddelen.
- Lekker krokant dankzij de lange rusttijd van het deeg.
- Met 14% pure boter.
- Fourrage sans conservateurs.
- Croustillance unique grâce aux 6 heures de repos de la pâte.
- Recette riche en beurre, avec 14% de pur beurre.



### SUIKERCROISSANT

#### CROISSANT AU SUCRE

828

95 g x 64 x 56  
10' 170°C 18-20'

- Heerlijk genieten dankzij puur boterdeeg en vulling met boter.
- Meer volume en vulling.
- Délicieux et indulgent avec une pâte laminée pur beurre et un fourrage au beurre.
- Plus de volume et de fourrage.



## CONTACT

Industrieweg 29 • 9420 Erpe-Mere • Belgium  
T: +32 (0)53 68 07 27 • F: +32 (0)53 89 35 04  
www.diversifoods.com • info.be@diversifoods.com

Eekhorstweg 14, 7942 JC Meppel - Nederland  
T: +31 (0) 522 252 887 - F: +31 (0) 522 254 385  
www.diversifoods.com - info.nl@diversifoods.com