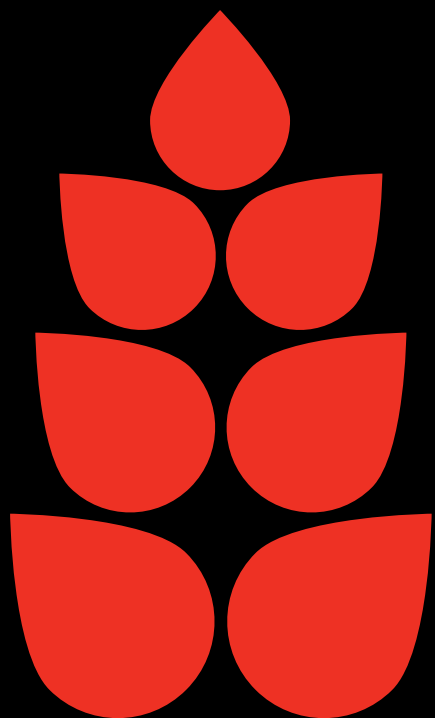




cook
and co.



Symbolen
Symboles



Te frituren
À faire frire



Voorgebakken
(moet nog worden afgebakken)
Précuit
(cuisson à terminer)



Te ontdoeien
À décongeler



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



Scientific institute for Intelligent Nutrition:
Producten die aan de criteria beantwoorden
Produit répondant aux critères



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

Inhoudstafel

Gamma gastronomische broden	6-12
Gamma bio broden	13-19
Gamma traditie broden	20-24
Gamma wereldbroden	25-32
Gamma brioches & minis	33-34
Gamma standard broden	35-36
Gamma glutenvrij	37-38
Gamma viennoiserie & ontbijt	39-47
Gamma koffiepauze	48-53
Gamma luxepauze & café gourmand	54-64
Gamma cheesecakes, brownies, crumbles	65-70
Gamma zoete verrines	71-72
Gamma banketbakkerij	73-86
Gamma taarten en taartjes	87-95
Gamma product diensten	96-100
Diamond	101
Gamma warme hapjes	102-106
Gamma koude hapjes	107-109
Gamma gegarneerde verrassingsbroden	110
Gamma traiteur, hartige taarten	111-113
Gamma retail	114

Sommaire

Gamme pains gastronomiques	6-12
Gamme pains bio	13-19
Gamme pains de tradition	20-24
Gamme pains ethniques	25-32
Gamme brioches & minis	33-34
Gamme pains standard	35-36
Gamme sans gluten	37-38
Gamme viennoiseries& petit-déjeuner	39-47
Gamme pause café	48-53
Gamme pause luxe & café gourmand	54-64
Gamme cheesecakes, brownies, crumbles	65-70
Gamme verrines sucrées	71-72
Gamme pâtisseries	73-86
Gamme tartes et tartelettes	87-95
Gamme produits services	96-100
Diamond	101
Gamme zakouskis chauds	102-106
Gamme zakouskis froids	107-109
Gamme pains surprises garnis	110
Gamme traiteur quiches & tartes	111-113
Gamme retail	114

Cook & Co is blij om zijn 6de catalogus voor te stellen .
Meer dan 114 bladzijden om u onze nieuwe product gamma's te presenteren.
Bij de selectie van onze producten hebben wij nooit de kwaliteit en de originaliteit uit het oog verloren.
Het is nu al 22 jaar dat wij zeer aandachtig naar onze klanten luisteren om onze ervaring en onze producten te verbeteren.
Wij hebben ook een voortdurende dialoog met onze fabrikanten met als doel onze klanten te kunnen helpen in al hun projecten.
Versterkt door onze nieuwe koelinstallaties en onze 100 % gekoelde wagens, verzekeren wij u een perfecte service in overeenstemming met de bestaande normen van hygiëne en temperatuur.

Door onze 'Be Green' inzet willen wij actief deelnemen aan een duurzame ontwikkeling van onze planeet.
Hopelijk worden wij door velen van jullie gevolgd !
Wij geloven ook enorm in de waarden van het Scientific Institute for Intelligent Nutrition.
In onze catalogus stellen wij een reeks producten voor die beantwoorden aan hun criteria, dit om te kunnen meewerken aan het voedingsevenwicht van jullie klanten.
Wij willen ons ook solidair tonen ! Indien mogelijk helpen wij een lokale afdeling van de 'Resto du Cœur' uit Brussel.

Cook & Co, een gepassioneerde ploeg ten dienste van hun klanten.

Cook & co a le plaisir de vous présenter son 6ème catalogue. Plus de 114 pages pour vous présenter nos nouvelles gammes de produits. Ces derniers ont été sélectionnés dans l'esprit de qualité et d'originalité cher à notre entreprise depuis déjà 22 ans.
22 années d'écoute et de service à notre clientèle ainsi qu'une recherche et un dialogue permanent avec nos fabricants, nous ont permis d'acquérir une bonne expérience dans notre secteur, pour pouvoir aider nos clients dans tous leurs projets.
Renforcé par nos nouvelles installations surgelées et équipé de nos véhicules 100% surgelés, nous vous assurons un service logistique propre dans le respect des normes d'hygiène et de température.

De par notre engagement Be Green, nous voulons activement participer au développement durable de notre planète. Nous sommes convaincus que ce sont les petits ruisseaux qui font les grandes rivières et nous espérons être suivis par beaucoup d'entre vous !
Nous croyons énormément aux valeurs du Scientific Institute for Intelligent Nutrition. Nous vous proposons dans ce catalogue une série de produits répondant à leurs critères afin de pouvoir participer à l'équilibre alimentaire de vos clients.
Dans un esprit de solidarité, nous nous sommes engagés à fournir dans la mesure de nos possibilités, une antenne des Resto du Cœur de Bruxelles.

Cook & Co, une équipe de passionnés au service de sa clientèle.



Onze ecologische 'Be Green' inzet.

Met de bedoeling om actief deel te nemen aan de bescherming van het milieu, heeft en zal Cook & Co diverse acties uitvoeren om 'Be Green' te worden.

2008: vervanging van de koelgroep van onze diepvriesinstallatie. Gebruik van koelgas 'nieuwe generatie': minder vervuilen en elektronisch beheer die het elektrisch verbruik met +/- 20 vermindert.

2009: plaatsing in al onze bestelwagens van een routing en traceersysteem om onze leveringen te verbeteren en om het verbruik van motorbrandstof te verminderen.

2010: indienststelling van een systeem van 'selectief sorteren' van ons afval met afhaling door een gespecialiseerde firma.

Vervanging van onze bestaande verlichting door spaarlampen (neon, Led).Verzending per computer van onze facturen: vermindering van het inkt en papierverbruik.

2011: installatie van een nieuwe stockageruimte voor onze diepvriesproducten. Deze ruimte zal weinig energie verbruiken en wij zullen in één en dezelfde ruimte al onze producten kunnen stockeren. Dus een lager elektriciteitsverbruik maar ook geen verplaatsingen meer zoals vroeger tussen onze diverse stockageruimtes.

Gebruik van recyclagepapier voor al onze documenten.

Nieuwe catalogus op basis van papier die minder chloor bevat en gebruik van milieuvriendelijke inkt. Verdeling van deze catalogus per e-mail en men zal hem ook kunnen raadplegen via onze website of op USB-sticks.

2012: Vernieuwing van ons huidig wagenpark door diesel bestelwagens die weinig zullen vervuilen.

2013: Installatie van een diepvries stockageruimte en vervanging van onze laatste vriezer « oude generatie »

2014: Bouw van nieuwe kantoren, met hoge isolatie normen, economische verlichting en verwarmingsstelsel : warmtepomp.

2017 : vervanging van onze leveringsvoertuigen door EURO 6 voertuigen.

Vervanging van onze laatste TL buizen door led TL buizen.

2022: Geoptimaliseerde instellingen voor onze vriezers om het verbruik te verlagen.

Cook & Co probeert ook om zijn aankopen te rationaliseren en om zijn leveranciers te kiezen in een politiek voor duurzame ontwikkeling.

Onze aarde is ons verleden, ons vandaag en vooral onze toekomst! Haar beschermen is het beschermen van de volgende generaties !!



Notre engagement écologique « be Green »

Dans l'intention de participer activement, dans la mesure de nos moyens, à la protection de notre environnement, Cook & Co a réalisé et va réaliser différentes actions pour devenir « be Green » autant que possible.

2008: Remplacement du groupe frigorifique de notre installation surgelée. Utilisation de gaz réfrigérant de nouvelle génération moins polluant et gestion électronique réduisant la consommation électrique de +/- 20%.

2009: Installation dans tous nos véhicules de livraison d'un système de routing et de traçage permettant d'optimiser les tournées et de réduire considérablement notre consommation de carburant.

2010: Mise en service d'un système de tri sélectif de l'ensemble de nos déchets avec enlèvement par une firme spécialisée.

Remplacement des éclairages existants par des modèles de type économique (néon, Led)

Mise en place de l'envoi des factures par voie informatique réduisant considérablement la consommation d'encre et de papier.

2011: Installation d'un nouvel espace de stockage surgelé de dernière génération à faible consommation d'énergie, nous permettant de stocker en un seul endroit toutes nos marchandises . Ceci va d'une part diminuer notre consommation électrique globale et surtout supprimer les transferts entre les différentes anciennes zones de stockage.

Utilisation de papier recyclé pour tous nos documents.

Réalisation de notre nouveau catalogue sur base d'un papier moins chloré et d'un choix d'encre la plus respectueuse de l'environnement possible. Ce catalogue sera surtout envoyé via mail à notre clientèle et sera consultable sur notre website ainsi que sur des clés USB.

2012: Renouvellement de notre parc de véhicules de livraison par des véhicules diesel répondant aux normes antipollution les plus strictes .

2013: installation d'une nouvelle zone de stockage surgelée et remplacement de notre dernier groupe frigo d'ancienne génération.

2014 : Construction de nouveaux bureaux, avec des normes d'isolation élevées, de l'éclairage économique et un système de chauffage pompe à chaleur.

2017 : Remplacement des véhicules de livraison par des modèles EURO6.

Remplacement des derniers néons par un système LED.

2022 : Réglages optimisés de nos congélateurs pour une consommation réduite.

Cook & co essaie également de rationaliser ses achats et de choisir ses fabricants dans une politique de développement durable, favorisant la proximité mais aussi le choix des ingrédients utilisés.

Notre terre est notre passé, notre présent mais surtout notre futur ! La protéger c'est protéger les générations futures !!



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

Le pain, le goût et la santé

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

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

MAIS !

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

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

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

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

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

Het brood, de smaak en de gezondheid

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

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

MAAR !

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

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

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

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

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



Jean Kircher

www.pains-tradition.com



Gamma gastronomische broden

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

Gamme pains gastronomiques

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



Ardeens brood

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

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

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

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

Le pain ardennais

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

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

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

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

Gamma gastonomische broden

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

Gamme pains gastronomiques

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



Longuet multicéréales
Meergranen longuet ref:11009 120 x 40 g

Witte bloem en roggebloem, bio zonnebloempitten, sesam, bruin lijnzaad, geel lijnzaad, maanzaad.

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

Longuet ref:11010 120 x 40 g

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

Granen bolletje
Boule graines ref:11015 120 x 40 g

Rond broodje, bestrooid met bruin en geel lijnzaad, maanzaad en sesamzaad.

Boule couverte de lin brun et lin doré, pavot et sésame.



Piccolo meergranen
Piccolo multicéréales ref:11012 120 x 40 g

Witte bloem en roggebloem zonnebloempitten, sesam, bruin lijnzaad, maanzaad en geroosterde zaadjes.

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

Piccolo ref:11013 120 x 40 g

Klassieke piccolo.
Piccolo classique.

Vierkantje zuurdesem
Supermini carré levain ref:11017 120 x 40g

Witte bloem en roggebloem, sterke zuurdesemsmak.

Farine blanche et farine de seigle, goût levain prononcé.

Mini ardennais
Mini Ardeens ref:11030 120 x 40 g

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

Mini opabrood ref:11037 120 x 40 g

Tarwemeel, volkoren roggebloem, zuurdesem en zwarte mout.

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



Gamma gastonomische broden

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

Gamme pains gastronomiques

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



Mini vierkant pompoenen
Mini carré courges ref:11034 120 x 40 g

Tarwebloem, speltbloem en pompoenpitten (6%).

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

Half vijgen – half rozijnen
Mi figue-raisin ref:11021 120 x 40 g

Bloem en roggebloem, vijgen en rozijnen.

Farine blanche et de seigle, figues et raisins.

Lenoix ref:11022 120 x 40 g

Rogge meel, stukjes noten van de Cevennen.

Farine complète, morceaux de noix des Cévennes.

Tijm citroen
Thym citron ref:11027 120 x 40 g

Gekonfijte citroen, tijm, sterke smaak.

Citron confit, thym, fort en goût.

Olijven bolletje
Boule olives ref:11029 120 x 40 g

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

Farine blanche, semoule de blé dur, olives vertes et olives noires de Kalamata, huile d'olive.



Bolletje spek
Boule lard ref:11023 120 x 40 g

Bolletje bier
Boule bière ref:11031 120 x 40 g

Rond broodje met bloem met bruine artisanaal bier, molenbloem bio en roggebloem.

Boule farinée à la Bière brune artisanale farine de meule bio, farine de seigle.

Rosmarijn tomaat
Romarin tomate ref:11036 120 x 40 g

Tarwebloem, rosmarijn, tomaat.

Farine de blé, romarin, tomate séchée.

Mini abrikozen hazelnoten
Mini abricot noisettes ref:11038 120 x 40g

Meel nobele tarwe, 3,7% abrikoos, 3,3% hazelnoten en rijstmeel .

Farine de blé noble, 3.7% d'abricot, 3.3% de noisettes et farine de riz



Gamma gastronomische broden

Gamme pains gastronomiques



Parisien natuur
Parisien nature ref: 12010 60 x 60 g



Mini stoofpotje
Marmite nature ref: 18030 8 x 180 g

Wit tafelbroodje met mini stoofpotje.
Pain de table blanc avec sa marmite en porcelaine.

Refill Marmite nature / natuur ref: 18031 40 x 180 g
Uniquement les pains / Alleen de broden.

Gastronomische sandwich

Sandwich gastronomique



ref: 14010 40 x 150 g

Hand vervaardigde gemaakt, lichte smaak van boter en hazelnoot.
Façonnée à la main, léger goût de beurre et de noisette.

ref: 14020 40 x 150 g

Bloem en roggemeel, zonnebloempitten, sesam, bruin lijnzaad, geel lijnzaad, maanzaad en geroosterde zaadjes.
Farine blanche et de seigle, graines de tournesol, sésame, lin brun, lin doré, pavot et graines torréfiées.



ref: 14030 40 x 150 g

Voor Mediteranese sandwiches. Bloem, hard tarwegries, groene olijven en zwarte olijven van Kalamata, olijfolie.
Sandwich du soleil, avec cette baguette très généreusement garnie d'olives vertes et d'olives noires de Kalamata.

ref: 14040 40 x 150 g

(zie pagina 7)
(voir page 7)



Gastronomische stokbrood

Baguette gastronomique

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

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



ref:15000 22 x 270 g

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

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



ref:15300 22 x 270 g

(zie pagina 7) (voir page 7)



ref:15550 22 x 270 g

Gastronomisch brood

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

Pain gastronomique

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



Ardeens brood
L'ardennais ref:16100 10 x 600 g  
(zie pagina 7)
(voir page 7)

ref:18050 25 x 200 g

Ideaal om aan tafel te delen
Id al   partager   table

Ardeens brood
Pain Ardennais



Boerenbrood
Campagne ref:16200 12 x 600 g  
Traditionele bloem, bloem van de molensteen, biologische roggebloem. Brood met licht zure smaak, compact kruim, lange bewaring.
Farine de tradition blanche, farine de meule, farine de seigle bio.
Pain légèrement acidul , mie compacte, longue conservation.

  ref:18051 25 x 200g

Ideaal om te delen. Tarwebloem, roggemeel en roggegist
Id al   partager. Farine de blé, de seigle et levure de seigle.

Bauertbrood
Pain Bauertbrot



Onze biologische broden

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

Cook & Co, gecontroleerd en gecertificeerd door Certisys, selecteert al jaren kwalitatieve biologische broden die enkel de beste grondstoffen bevatten en op ambachtelijke wijze bereid worden, met de handen en zonder stress, zonder chemische producten of genetisch gewijzigde organismen, en met gisdoseringen 10 keer lager dan bij moderne broden.

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

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

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



Nos pains Bio

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

Cook & Co, contrôlé et certifié par Certisys, s est efforc  depuis plusieurs années de sélectionner des pains Bio de qualité répondant aux besoins de chacun, tant au niveau des ingrédients que de la méthode de fabrication.

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

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

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

Bio broodjes
Petits pains bio



Burger bun

ref:43330 75 x 100 g
ø 11 cm



Parijse granen bol
Parisien boule céréales

ref:21100 110 x 70 g
Biologische witte bloem en roggebloem, biologische granen (zonnebloem, bruin lijnzaad, geel lijnzaad, maanzaad).
Farine blanche et de seigle bio, graines bio (tournesol, lin brun, lin doré, pavot).

Parijse bol
Parisien boule

ref:21200 90 x 70 g
Klein rond tafelbroodje op basis van biologische witte bloem. Compact kruim.
Petite boule de table à base de farine blanche. Bio, mie compacte.



Vierkantje natuur
Petit pavé nature

ref:21300 90 x 55 g
Grijs/cremekleurig kruim, met sterke zuurdesemsmaak.
Mie grise crème, au goût de levain prononcé.

Vierkantje meergranen
Petit pavé multicéréales

ref:21400 90 x 55 g
Rijkelijk met sesam bestrooid broodje. Bevat 12% granen (giert, sesam, bruin lijnzaad, zonnebloem).
Pavé couvert très généreusement de sésame. Contient 12% de graines (millet, sésame, lin brun, tournesol).

Mini vierkant pompoen
Mini carré courge

ref:11034 120 x 40 g
Tarwebloem, speltbrood-bloem en pompoengranen (6%).
Farine de blé, farine d'épeautre et graines de courge (6%).

Mini opabrood

ref:11037 120 x 40 g
Tarwemeel, volkoren roggebloem, zuurdesem en zwarte mout.
Farine de blé, farine de seigle complète, levain, malt noir.

Vierkantje olijven
Petit pavé olives

ref:21500 90 x 55 g
Broodje met stukken zwarte olijven (5%).
Pavé aux morceaux d'olives noires (5%).

Vierkantje maanzaad
Petit pavé pavot

ref:21600 90 x 55 g
Rijkelijk met maanzaad bestrooid broodje (11%).
Pavé couvert très généreusement de pavot (11%).

Vierkantje walnoten & hazelnoten
Petit pavé noix et noisettes

ref:21700 90 x 55 g
Broodje met stukken walnoot en hazelnoot (9,2%).
Pavé aux morceaux de noix et noisettes (9,2%).



Bio stokbroden
Baguettes bio



Stokbrood gastro 370g
Baguette gastro 370g

ref:20205 18 x 370 g

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

Half stokbrood gastro
Demi-baguette gastro

ref:20500 40 x 180 g

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



Stokbrood gastro met granen
Baguette gastro céréales

ref:20211 22 x 300 g

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

Stokbrood omega 3
Baguette omega 3

ref:20220 22 x 270 g

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



Stokbrood natuur
Baguette nature

ref:20100 25 x 270 g



Stokbrood meergranen sesam
Baguette multicéréales sésame

ref:20200 25x 270 g

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

Quinoa stokbrood
Baguette quinoa

ref:20215 25x 270 g

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

Bio broden
Pains bio



Ardeens brood
L'ardennais ref:22160 14 x 440 g  
Spelbloem , tarwebloem, tarwekiemen.
Een uizonderlijk brood !
Farine d'épeautre, farine de blé, germes de blé.
Un vrai pain d'exception !



Spelt bol zuurdesem
Boule épeautre levain ref:22300 16 x 630 g 
Mooi licht en verteerbaar brood.
Het stevig, smakelijk kruim met hazelnootaroma is
rijk aan vitaminen en proteïnen.
Beau pain léger et digeste.
Sa mie ferme et savoureuse à l'arôme de noisette
est riche en vitamines et protéines.



Bio broden
Pains bio



Rond witbrood met roggenmeel
Tourte au seigle ref:22164 25 x 420 g  
Meelvan wilde rogge, sterke smaak van roggen
en zuurdesem.
Farine de seigle de montagne, goût prononcé de
siegle et levain

Opabrood ref:22130 20 x 350 g  
Tarwemeel, volkoren roggebloem, zuurdesem
en zwarte mout.
Farine de blé, farine de seigle complète, levain,
malt noir.



Molensteen bol
Boule meule de pierre ref:22100 16 x 530 g  
Tarwebloem gemalen met molensteen 45%, tarwe
zuurdesem, tarwebloem, gist.
Farine de blé moulue à la meule de pierre 45%,
levain de blé, farine de blé, levure.

Brood noten rozijnen
Pain noix raisins ref:22750 25 x 320 g 
Tarwe-rogge bloem, tarwe zuurdesem, noten,
rozijnen, gist.
Farines de blé, de seigle, levain de blé, raisins,
noix, levure.



Volkoren batard met lijnzaad
& zuurdesem
Batard complet
lin levain ref:22500 20 x 420 g  
Biologische volkorenbloem
en 8,1% bruin lijnzaad.
Farine complète bio
et 8,1% de graines de lin brun.

Bio meergranen
Bio céréales ref:22000 14 x 440 g  
Schitterend brood, versierd met zeer kleurrijke
granen. Bestaande uit biologische witte bloem en
roggebloem, met zonnebloempitten, bruin lijnzaad,
geel lijnzaad, maanzaad.
Superbe pain décoré aux graines bio très colorées.
Composé de farines blanche et de seigle bio, de
graines de tournesol, lin brun, lin doré, pavot.



Bio broden
Pains bio



**Vierkant meergranen
Pavé céréales** ref:22001 20 x 350 g  
Tarwebloem, roggebloem, olijfolie, met zonnebloempitten, sesam, geel lijnzaad, bruin lijnzaad, maanzaad en nigella sativa zaad.
Farine de blé, farine de seigle, huile d'olive, graines de tournesol, sésame, lin doré, lin brun, pavot et graines de nigelle.



**Vierkant meergranen sesam
Pavé multicéréales
sésame** ref:22114 20 x 420 g 

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



**Speltdbloem pompoen
Epeautre courge** ref:22110 14 x 440 g 
Tarwebloem, speltdbroodbloem en pompoengranen (6%).
Farine de blé, farine d'épeautre et graines de courge (6%).



**Vierkant speltdbrood pompoen- en
zonnebloempitten
Pavé épeautre
courge tournesol** ref:22115 20 x 420 g 

Tarwebloem, speltdbloem, pompoempittenen zonnebloempitten.
Farine de blé, farine de grand épeautre, graines de courge et graines de tournesol. Décor graines de courge.



Bio broden
Pains bio



**Eenkoren met zuurdesem
Petit épeautre levain** ref:22400 18 x 530 g  
Heel oude tarwesoort met hogere voedingswaarden dan de speltdbrood
Très ancienne céréale qui a des valeurs nutritives supérieures au grand épeautre.



**Wit brood « Moulé »
Pain blanc moulé** ref:22700 12 x 600 g 
100% BIO, Tarwemeel bio traditie.
100% BIO, Farine de blé de tradition bio.



**Groot meergranen
Grand Céréales** ref:22005 14 x 500 g  
Tarwebloem, roggebloem, granenmengsel (zonnebloem, sesam, bruin lijnzaad, gouden lijnzaad, maanzaad), tarwemout.
Farine de blé, farine de seigle, mélange de graines (tournesol, sésame, lin brun, lin doré, pavot) malt de blé.



**Nordic « moulé » brood
Pain nordique moulé** ref:22740 12 x 420 g 
Tarwebloem, roggebloem, rogge zaden, gemalen tarwe, mout van gerst, bruine lijnzaad.
Farine de blé et de seigle, graines de seigle, concassé de blé, malt d'orge, lin brun.



**Maïsbrood
Pain spécial maïs** ref:22550 25 x 320 g 
Tarwe en maïsbloem, harde tarwe en maïs gries-meel, zonnebloempitten, tarwe zuurdesem, gist.
Farine de blé, de maïs, semoule de blé, de maïs, graines de tournesol, levain de blé d'épeautre, levure.



Bauerbrot ref:22120 12 x 600 g 
Tarwebloem, roggebloem, rogge zuurdesem.
Farine de blé, de seigle et levain de seigle.





Gamma traditie broden

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

Gamme pains de tradition

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

Gamma traditie broden

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

Gamme pains de tradition

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



Flûte 2 olijven **Flûte aux 2 olives**

ref: 31230 36 x 230 g L48 cm

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

Flûte à l'ancienne

ref: 31200 36 x 230 g L48 cm

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

Flûte 6 granen **Flûte 6 céréales**

ref:31100 36 x 230 g L48 cm

Meel op basis van zes granen (volkorenbloem, rogge, haver, mais, hard tarwegries, gerstroom) en drie zaden (gierst, bruin lijnzaad, sesam).

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



Half stokbrood "Bistro" natuur

Demi-baguette "Bistro" Nature

ref:32050 60 x 170 g L 25 cm

Half stokbrood ouderwets meergranen

Demi-baguette façonnée multicéréales

ref:32055 60 x 170 g L 25 cm



ref: 31300 40 x 330 g **Buchette zwarte tarwe & zonnebloempitten** **Buchette blé noir & tournesol**

Roggebloem, mout, zonnebloempitten (6,5%), bruin lijnzaad.

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



ref: 31055 25 x 450 g L 48 cm

Maxi flûte natuur traditioneel **Flûte maxi nature tradition**



Rustik natuur

Rustik nature

ref:32200 66 x 170 g L 25 cm

Gamma traditie broden

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

Gamme pains de tradition

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



Broodje CRY ouderwets

Petit pain CRY à l'ancienne

ref:34200 120 x 57 g

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

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

Mini rechthoek natuur

Mini rectangle nature

ref:34100 170 x 40 g



6 granenbroodje

Petit pain 6 céréales

ref:34401 65 x 50 g

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

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



Waldkorn driehoek

Triangle waldkorn

ref: 35200 80 x 50 g

Minidriehoek, met donker kruim, bedekt met vlokken.

Minitriangle, à la mie foncée et nappée de flocons.



Mini mix boerenpistolets

Mix mini pistolets de campagne

ref: 51600 75 x 40 g



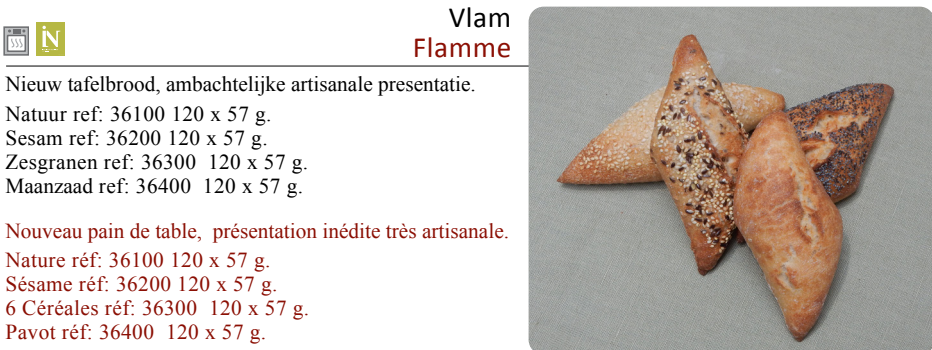
Vierkantje « zwarte tarwe » met zonnebloempitten

Petit pavé blé noir graines de tournesol

ref: 34700 45 x 60 g

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

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



Vlam Flamme

Nieuw tafelbrood, ambachtelijke artisanale presentatie.

Natuur ref: 36100 120 x 57 g.

Sesam ref: 36200 120 x 57 g.

Zesgranen ref: 36300 120 x 57 g.

Maanzaad ref: 36400 120 x 57 g.

Nouveau pain de table, présentation inédite très artisanale.

Nature réf: 36100 120 x 57 g.

Sésame réf: 36200 120 x 57 g.

6 Céréales réf: 36300 120 x 57 g.

Pavot réf: 36400 120 x 57 g.

Gamma traditie broden

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

Gamme pains de tradition

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



Mini flûte zwarte olijven & tijm

Mini flûte olives noires & thym

ref:36801 50 x 50 g L18 cm

Stok van 18 cm, 8% olijfolie, 8% groene olijven, 8% zwarte olijven.

Bâton de 18 cm, 8% huile d'olive, 8% olives vertes, 8% olives noires.



Zwarte tarwe half stokbrood

Demi baguette blé noir

ref:32060 60 x 140 g



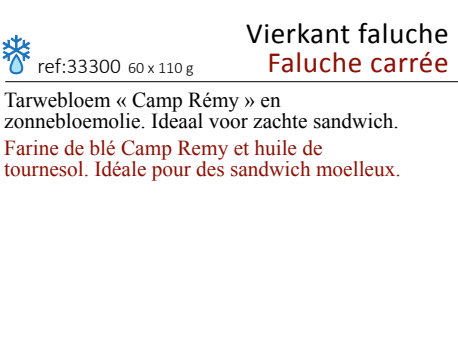
Assortiment luxe mini broodjes

Assortiment mini pains de luxe

ref: 35101 4 x 30 x 35 g

Assortiment van vier kleine tafelbroodjes. Boerenbroodje, rogge, sesam-oregano, volkoren.

Assortiment de 4 petits pains de table. Campagne, seigle, sésame-origan, complet.



Vierkant faluche

Faluche carrée

ref:33300 60 x 110 g

Tarwebloem « Camp Rémy » en zonnebloemolie. Ideaal voor zachte sandwich.

Farine de blé Camp Remy et huile de tournesol. Idéale pour des sandwich moelleux.

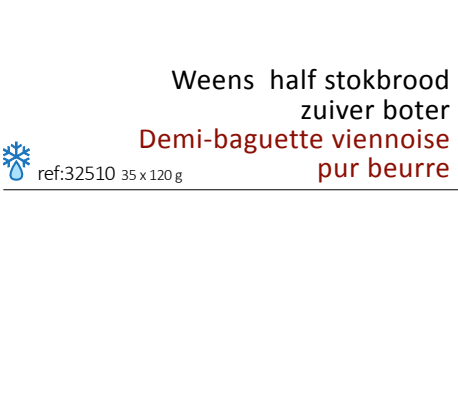


Mini flûte muesli

ref:36901 40 x 70 g L 20cm

Muesli 5 granen en gedroogde vruchten met kleine dosis honing

Mélange muesli à partir de 5 céréales et fruits secs réhaussé d'une pointe de miel



Weens half stokbrood zuiver boter

Demi-baguette viennoise pur beurre

ref:32510 35 x 120 g

Gamma traditie broden

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

Gamme pains de tradition

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



Rustiek boerenbrood wit

Pain blanc rustique

ref:37450 9 x 1,1 kg

 ref: 37200 20 x 450 g

6-granenbrood
Pain 6 céréales

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



Rustiek boerenbrood bruin

Pain de campagne rustique gris

ref: 37460 9 x 1 kg

 ref: 55161 15 x 410 g

Boulot honing & noten
traditionaal
Boulot miel & noix
tradition

Tarwe bloem, noten 4,4% en honing.
Farine de froment, noix 4,4% et miel.



Gamma wereldbroden

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

Gamme pains ethniques

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

Italiaans brood
Pain italien



Ciabattina groene olijven Ciabattina olives vertes	ref:41200 50 x 125 g	
Ciabatta snack fully baked	ref:41150 50 x 125 g	
Ciabatta	ref:41100 24 x 285 g	
1/4 Ciabatta	ref:41400 90 x 75 g	



Ciabatta 2 olijven Ciabatta 2 olives	ref:33202 75 x 140 g	
--	----------------------	--



Focacciaplaat rozemarijn Plaque focaccia romarin	ref:41500 10 x 550 g	
Echte Italiaanse focaccia met olijfolie. Véritable foccacia italienne, à l'huile d'olive	37 x 27 x 3 cm	
Mini focaccia met kruiden Mini focaccia fines herbes	ref:41550 55 x 100 g	

Artisanale focaccia sesamzaad Pinsa original Romana	ref:41340 24 x 230 g	
29 x 18 x h3 cm Gemaakt met biga en zuurdesem. 72 uur gefer menteerd met 80% hydratatie, schone labels. Stevige, knapperige korst, zacht, luchtig kruim A base de biga et levain. Fermentation de 72 heures avec 80% d'hydratation, clean labels. Croûte ferme et croustillant, mie souple et aérée.		
Pinsa sandwich gesneden Schiacciata Pinsa sandwich tranchée Schiacciata	ref:41351 48 x 100 g	
	14,5 x 9,5 x h2,75 cm	



Emmentaler peterselie wafelplaat Plaque gaufree Emmental persil	ref:42500 37,5 x 31,5 cm	
Plaat met aardappelzetmeel, Emmentaler kaas en peterselie Plaque à servir à la féculé de pomme de terre, Emmental et persil		



ref: 41610 1 x 1,5 kg	Tramezzone
10 tranches/sneetjes	



Gamma wereldbroden
Gamme pains ethniques



Focaccia Mediterranea	ref: 41561 10 x 450 g	
L27xl/b17xH4cm		



Broodplakken 400 x 300mm Plaque de pain de mie 400 x 300mm	
Ref 26072 10 x 250 g Céréales (bruin / gris)	
Ref 26097 10 x 250 g Tomaat / Tomate	
Ref 26100 10 x 250 g Wit / Blanc	



Focaccia classica	ref:41562 10 x 450 g	
L27xl/b17xH4cm		

ref:43100 10x800g	English white toast 800 gr
Echt Engels toastbrood, ongeëvenaarde zachtheid, zelfs na het roosteren. Véritable pain de mie anglais, moelleux incomparable, même toasté.	22 tranches/sneetjes
ref:43110 10x800g	English grey toast 800 gr
	22 tranches/sneetjes



ref:37455 7x400g	Sneetjes brood te smeren Tranches de pain à garnir
(6 tranches/sneetjes) L22xl/b10xH1,1cm	



ref:37453 6x1,1 kg	Pavé ranger gesneden Pavé garde forestier tranché
Molenteestengemalen bloem, roggebloem en gemoute tarwebloem. 32 sneetjes. Froment, seigle complet, malt tonéfié, grain de lin brun, graine de tournesol. Cuit sur pierre.	



Nordisch gamma
Gamme nordique



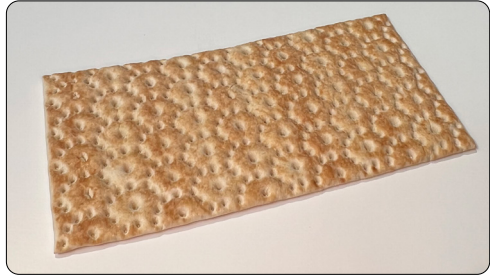
Nordik 16.5 ref:42210 72 x 55 g
ø 16.5 cm, op basis van tarwe- en roggebloem en gerst-vezel, voor sandwichbereidingen.
ø 16.5 cm, à base de farine de froment, de seigle et fibre d'orge, pour préparation sandwich.



Square ref:42310 150 x 30 g
11,5 x 11,5 cm, op basis van tarwe- en roggebloem, ideaal voor traiteurbroodjes en reductie.
11,5 x 11,5 cm, à base de farine de froment et de seigle, idéal pour sandwich traiteur et réduction.

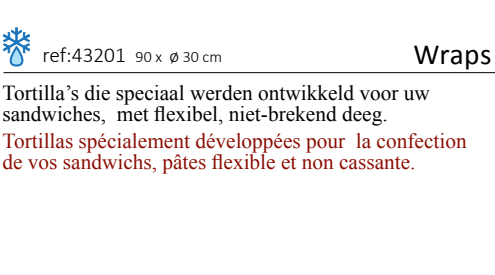


Roll ref:42410 56 x 48 g
25 x 17,5 cm, zeer dun platbrood op basis van tarwe en rogge, makkelijk op te rollen, handig voor sandwiches, hapjes, en bereidingen op borden.
25 x 17,5 cm, fine galette à base de froment et de seigle, se roule facilement, idéal pour sandwich, zakouski et préparation sur assiette.

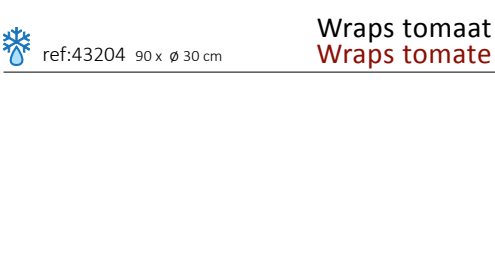


Plaat Plaque ref:42052 24 x 175 g 37 x 18 cm

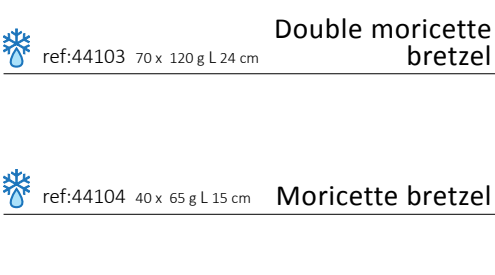
Etnisch gamma
Gamme ethnique



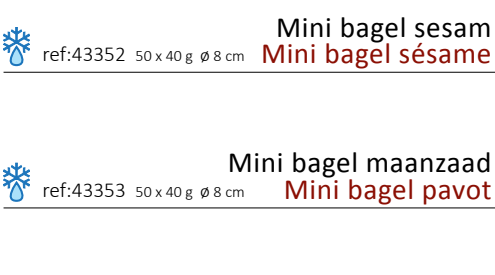
Wraps ref:43201 90 x ø 30 cm
Tortilla's die speciaal werden ontwikkeld voor uw sandwiches, met flexibel, niet-brekend deeg.
Tortillas spécialement développées pour la confection de vos sandwichs, pâtes flexible et non cassante.



Wraps tomaat Wraps tomate ref:43204 90 x ø 30 cm



Double moricette brezel ref:44103 70 x 120 g L 24 cm



Mini bagel sesam Mini bagel sésame ref:43352 50 x 40 g ø 8 cm

Mini bagel maanzaad Mini bagel pavot ref:43353 50 x 40 g ø 8 cm



Gamma wereldbroden
Gamme pains ethniques



English bagels fully baked ref:43380 - 50 x 85 g - natuur / nature, ref:43381 - 50 x 85 g - sesamzaad / sésame, ref:43382 - 50 x 85 g - maanzaad / pavot, ref:43386 - 30 x 115 g - meergranen / multigrés
Ringvormige rol, vervaardigd volgens origineel traditioneel recept.
Rouleau en forme d'anneau, élaboré selon la recette originale et traditionnelle.



Maxi soft bagel fully baked ref:43391 - sesam / sésame, 48 x 125 g



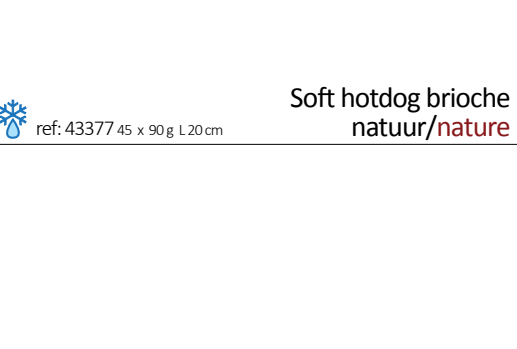
English muffin ref:44002 50 x 80 g



Sandobrood Pain Sando ref: 19120 7 x 700 g
Japans briochebrood. Ultrazacht.
Pain de mie brioché Japonais. Ultra moelleux.



Terre-Mer brioche soft Terre-Mer brioché ref: 19116 6 x 990 g
Voor het maken van "kreeften" sandwiches. Kan als tussendoortje worden gegeten. Licht gezoet met boter en gebakken eieren.
Pour la réalisation de sandwich "lobster". Peut être snacké à la plancha. Légèrement sucré, au beurre et oeufs entiers.



Soft hotdog brioche natuur/nature ref: 43377 45 x 90 g L 20 cm

Burgerbroodjes
Pain burger



Mini burger ref:43307 200 x 11 g ø 5 cm

Burger buns ref:43400 48 x 57 g ø 10 cm

Burger buns ref:43401 24 x 86 g ø 12 cm

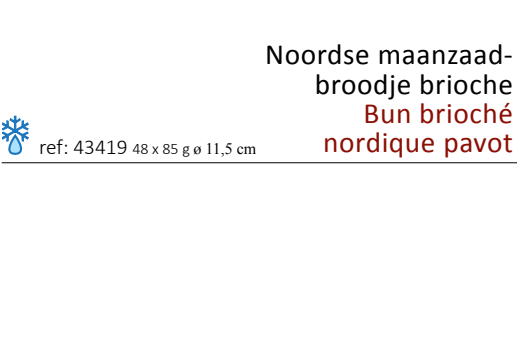


Burger bun bio ref:43330 75 x 100 g ø 11 cm

Burger bun sesame gluten free ref:59300 20x 110 g ø 13 cm



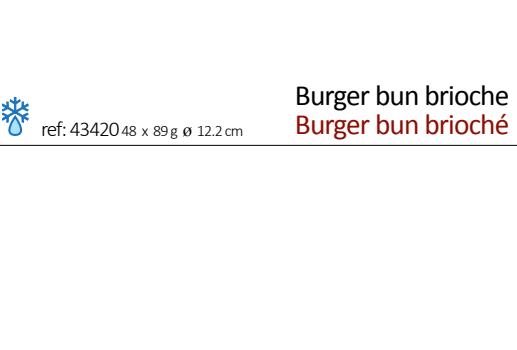
Burger bun courge ref:43318 48 x 85 g ø 11,5 cm



Noordse maanzaad-
broodje brioche
Bun brioché
nordique pavot ref: 43419 48 x 85 g ø 11,5 cm



Burgerbroodje brioche
Pain bun's brioché ref: 43413 45 x 80 g ø 11,5 cm



Burger bun brioche
Burger bun brioché ref: 43420 48 x 89 g ø 12,2 cm

Burgerbroodjes
Pain burger



Bretzel Burgerbroodje
Pain burger bretzel ref:43316 35 x 65 g ø 11 cm



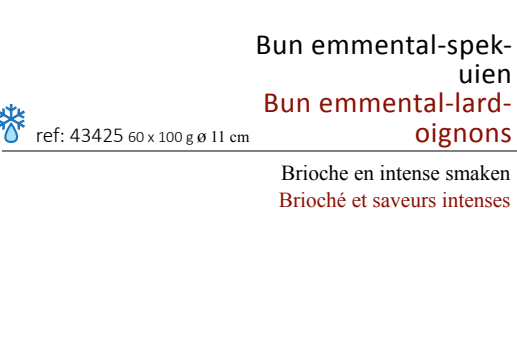
Kristal bun gekorrelt,
gesneden
Crystal bun grainé,
tranche ref:43421 60 x 70 g ø 12 cm

Dunne, knapperige korst en zacht, luchtig kruim.
Versiering: gele en bruine vlas-, zonnebloem- en sesamzaadjes.
Fine croûte croustillante et mie moelleuse et aérée. Farine de fro-
ment, seigle torréfié, graine de lin et huile d'olive.
Décor: lin jaune et brun, tournesol et sésame.

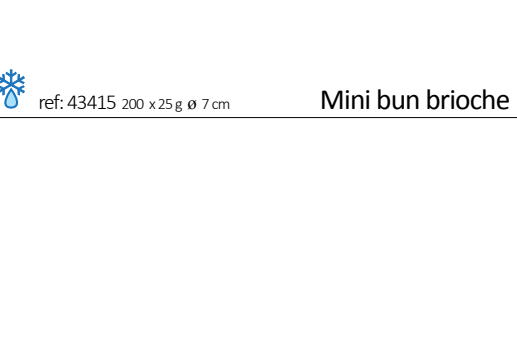


Kristal bun gekorrelt,
gesneden
Crystal bun grainé,
tranche ref:43422 60 x 70 g ø 12 cm

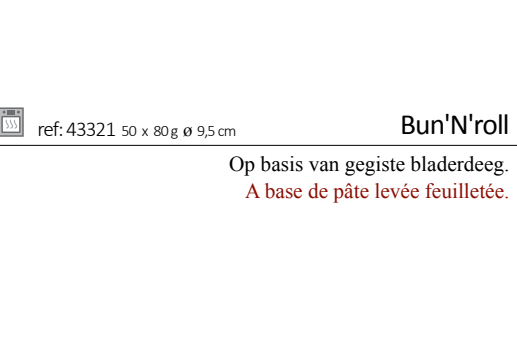
Dunne, knapperige korst en zacht, luchtig kruim. Tarwebloem,
zuurdesem, olijfolie. Meelpoeder.
Fine croûte croustillante et mie moelleuse et aérée. Farine de fro-
ment, levain, huile d'olive. Senpoudé de farine.



Bun emmental-spek-
uïen
Bun emmental-lard-
oignons ref: 43425 60 x 100 g ø 11 cm
Brioche en intense smaken
Brioché et saveurs intenses



Mini bun brioche ref: 43415 200 x 25 g ø 7 cm



Bun'N'roll ref: 43321 50 x 80 g ø 9,5 cm
Op basis van gegiste bladerdeeg.
A base de pâte levée feuilletée.

Bagnat & bretzel



Meergranenbagnat Bagnat multicéréales	ref:51100 45 x 110 g 12,5 cm
Witte bagnat Bagnat blanc	ref:51200 45 x 110 g 12,5 cm
Bruine bagnat Bagnat gris	ref:51300 45 x 110 g 12,5 cm



Libanees Khobez bietenbrood Pain Khobez Libanais betterave	ref:43211 70 x 70 g ø 22 cm
Ongezuurd Libanees plat brood. Tarwebloem en bietenpuree. Gebakken op steen. Pain plat Libanais non levé. Farine de froment et purée de betterave. Cuit sur pierre.	



Libanees Khobez brood natuur Pain Khobez Libanais nature	ref:43212 70 x 70 g ø 22 cm
Ongezuurd Libanees plat brood. Tarwe-, mout- en gerstemeel. Gebakken op steen Pain plat Libanais non levé. Farine de froment, de malt et d'orge. Cuit sur pierre	

ref: 44000 60 x 130 g	Naan
Indiaas brood, met melk, suiker, olie en yoghurt. Pain indien, au lait, sucre, huile et yaourt.	



ref:44010 32 x 120 g ø 16 cm	Luxe pitabrood Pain pita de luxe
Licht kruim met een fijne krokante korst. Mie légère et fine croûte croustillante.	



ref: 44101 84 x 85 g	Bretzel
Echte voorgebakken bretzel met “fleur de sel”. Véritable bretzel précuit accompagné de fleur de sel.	



De brioche
Les brioches



Brioche mousseline	ref:46180 6 x 400 g
Lichte brioche, met zacht, luchtig kruim, bevat 17% boter. Brioche légère, à la mie moelleuse et aérée, contient 17% de beurre.	
Brioche hoofd Brioche tête	ref:46150 45 x 45 g
Brioche met typische vorm, bevat 19% boter. Brioche de forme typique, contient 19% de beurre.	



Vendée brioche Brioche de Vendée	ref: 46185 5 x 600 g
Authentieke recept, 14% boter en 14% eieren. 15 sneetjes 14mm. Recette authentique, 14% beurre et 14% oeufs. 15 tranches 14mm	



Assortiment mini moricettes®	ref: 46601 120 x 25 g
40 natuur, 40 sesam, 40 maanzaad. L: 8 cm 40 nature, 40 sésame, 40 pavot. L: 8 cm	

ref: 46520 200 x 10 g	Mini navette
5 cm, 15% boter, gesmeerd met eierdooier, mooie crèmekleurige kruim. 5 cm, doré à l’œuf. Contient 15% de beurre, belle mie jaune-crème.	
ref: 46301 200 x 23 g	Mini brioche Mini sandwich brioche
8 cm, 15% boter, gesmeerd met eierdooier, mooie crèmekleurige kruim. 8 cm, doré à l’œuf. Contient 15% de beurre, belle mie jaune-crème.	



De belgische brioche
Les brioches belges

ref: 47000 20 x 430 g	Suikerbrood Craquelin
In papieren bakvorm, bevat 11,5% boter, 11,5% eigeel, 19% parelsuiker. Dans son moule en papier, contient 11,5% beurre, 11,5% jaune d’œuf, 19% sucre perlé.	

ref: 47102 15 x 500 g	Rozijnenbrood Cramique
24% rozijnen. 24% raisins.	

ref: 47010 20 x 430 g	Brioche natuur Brioche nature
In papieren bakvorm, bevat 11.5% boter, 11.5% eigeel. Dans son moule en papier, contient 11.5% beurre et 11.5% jaune d’œuf.	



Minis om te vullen
Les minis à garnir



Mini bao gestoomd broodje
Mini pain bao
ref: 41700 80 x 30 g ø 5 cm



Gua Bao
ref: 41710 50 x 20 g, 7 x 6 cm

Gua Bao
ref: 41711 25 x 40 g, 9 x 7 cm

Gua Bao
ref: 41712 20 x 70 g, 10 x 9 cm
Traditioneel Aziatisch brood, gestoomd. Tarwebloem, maïs en sojaolie.
Pain traditionnel Asiatique, cuisson vapeur. Farine de blé, huile de maïs et soja.



Micro bun
sesam/**sésame**
ref: 43307 200 x 11 g ø 4 cm

ref: 44502 1000 x 5 g ø 4 cm
Mini polar circle



ref: 44500 240 x 5 g ø 4,5 cm
Mini blinis

ref: 44600 240 x 5 g ø 4,5 cm
Zwarte mini blinis
Mini blinis noirs
Met plantaardige houtskool
Au charbon végétal

ref: 44601 240 x 5 g ø 4,5 cm
Mini blinis met paprika
Mini blinis aux poivrons rouges et piguillos



ref: 44504 75 x 10 g ø 5 cm
Mini mix soft rond
25 bruin, 25 donker en 25 wit
25 gris, 25 bruns et 25 blancs



Gamma standaard broden
Gamme pains standard



Stokbrood Baguette
ref: 50110 20 x 300 g 57cm

Stokbrood Baguette
ref: 50100 25 x 250 g 57cm

1/2 Stokbrood 1/2 Baguette
ref: 50251 42 x 165 g 27cm

1/2 Stokbrood 1/2 Baguette
ref: 50250 50 x 125 g 27cm

1/2 country wit
ref: 50260 42 x 160 g **1/2 country blanche**

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

1/2 country bruin
ref: 50261 42 x 160 g **1/2 country grise**

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



Stokbrood fitness
Baguette fitness
ref: 50258 20 x 300 g

1/2 Stokbrood fitness
1/2 Baguette fitness
ref: 50254 40 x 165 g

1/2 Stokbrood fitness
1/2 Baguette fitness
ref: 50255 50 x 125 g

Sandwich 5% boter
ref: 52101 88 x 55 g L14 cm
Sandwich 5% beurre

14 cm

ref: 52201 200 x 25 g L8 cm
Mini sandwich

8 cm



Verrassingsbrood
Pain surprise
ref: 52000

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

ref: 54400 75 x 80 g
Witte piccolo 18 cm
Piccolo blanc 18 cm

ref: 54300 100 x 60 g
Kleine witte piccolo 15 cm
Petit piccolo blanc 15 cm

ref: 54100 190 x 35 g
Restaurantbroodje Wit
Petit pain restaurant blanc

ref: 54200 190 x 35 g
Restaurantbroodje bruin
Petit pain restaurant gris



Gamma standaard broden
Gamme pains standard



Mini mix rustic

ref:54220 75 x 40 g



Kaiser natuur
Kaiser nature

ref: 53101 95 x 65 g

Kaiser sesam
Kaiser sésame

ref: 53201 95 x 65 g

Kaiser maanzaad
Kaiser pavot

ref: 53301 95 x 65 g



Witte panini
Panini blanc

ref: 50300 40 x 120 g 27cm

Panini wit voorgegrild voorgesneden
Panini blanc pré-grillé prétranché

ref: 50321 45 x 125 g 27cm

Panini met kruiden voorgegrild voorgesneden
Panini aux herbes pré-grillé prétranché

ref: 50311 50 x 125 g 27cm

Witte boerenpistolet
Pistolet de campagne blanc

ref: 51500 75 x 65 g

Bruine boerenpistolet
Pistolet de campagne gris

ref: 51510 75 x 65 g

Meergranen boerenpistolet
Pistolet de campagne multicéréales

ref: 51520 75 x 65 g

Pistolet Maxi

ref: 51545 55 x 90 g

Tijger pistolet
Pistolet tigre

ref: 51525 65 x 70 g



Gluten vrij gamma
Gamme sans gluten



Wit brood voorgesneden
Pain blanc précoupé

ref:59100 10 x 350 g

Voorgesneden bruin brood met granen
Pain gris aux graines

ref:59110 10 x 350 g



Gluten -en lactosevrij broodje wit
Pain blanc sans lactose

ref: 59105 5 x 400 g

Gluten -en lactosevrij broodje meergranen
Pain mulicéréales sans lactose

ref: 59106 5 x 400 g



Half wit stokbrood
Demi baguette blanche

ref: 59150 16 x 120 g, 20 cm



Sandwich

ref: 59140 48 x 60 g, 14 cm

Broodje natuur
Petit pain rond nature

ref: 59120 36 x 60 g

Broodje meergranen
Petit pain rond céréales

ref: 59130 36 x 60 g

Burger bun sesame

ø 13 cm.

Bagel sesame

ref: 59310 20 x 110 g

Assortiment ontbijtkoekjes
Mix mini viennoiseries

ref: 59203 48 x 60 g

Croissant

ref: 59400 24 x 70 g



Gluten vrij gamma
Gamme sans gluten



Madeleine

ref:59200 50 x 30 g

Briochette

ref: 59201 50 x 50 g



Muffin chocolate chip

ref:59212 36 x 55 g

Muffin citroen
Muffin citron

ref: 59211 36 x 55 g



Mi-cuit chocolat

ref: 70015 24 x 90 g



Flourless choco

ref: sw2603 1,3 kg

Heerlijke chocolade taart bedekt met chocolade ganache. Voorgesneden 16 porties.
Déloureux gâteau au chocolat recouvert d'une ganache chocolat. Prétranché en 16 parts.



Pain au chocolat

ref:59420 20 x 100 g



Suisse ronde

ref:59430 16 x 115 g



kersentaartje
Tartelette cerise

ref:59230 16 x 120 g



Mini muffins mix

ref:59215 80 x 50 g

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



Vegan gamma
Gamme vegan



Mini assortiment

ref:56499 96 x 24 g

Mini vierkantjes (3x3 cm) met een laagje dadels en gedroogd fruit, gegaarde met framboos & passievruucht/chocolade & kokosnoot/framboos & bosbes/hazelnoot chocolademousse.
Mini carrés (3x3 cm) composés d'une couche enrobante de dattes et de fruits secs surmontés de mousse framboise & passion/chocolat & noix de coco/framboise & myrtille/chocolat noisette.



Tiramisu

ref:56602 36 x 65 g - 5 x 5 cm

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



Karamel & chocolade
Caramel & chocolat

ref:56603 36 x 65 g - 5 x 5 cm

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



Chocolade & hazelnoot
Chocolat & noisette

ref:56604 36 x 65 g - 5 x 5 cm

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



Limoen & mango
Lime & mangue

ref:56605 36 x 65 g - 5 x 5 cm

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



frambozen & bosbessen
framboises & myrtilles

ref:56606 36 x 65 g - 5 x 5 cm

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



Chocolademousse spuitzak
Poche de mousse au chocolat

ref:59510 1 x 500 g



Cup mousse

30 x 160 ml

Chocolade: RRP300389
Framboos: RRP300341
Citroen: RRP300435
Tropisch (mango/passie): RRP300438
Chocolat: RRP300389
Framboise: RRP300341
Citron: RRP300435
Tropical (mangue/passion): RRP300438



Gamma viennoiserie & ontbijt

Viennoiserie met pure boter, echt Frans bladerdeeg.

Gamme viennoiseries & petit-déjeuner

Viennoiseries pur beurre, véritable feuilletage français.



Croissant tradition	ref: 60011 80 x 65 g	
	ref: 60015 55 x 80 g	
	20% boter.	
	20% de beurre.	
Rozijnenbroodje traditioneel	ref: 60035 66 x 95 g	
Pain raisin tradition		
	10% rozijnen en 14% boter.	
	10% raisin et 14% de beurre.	
Chocoladebroodje traditioneel	ref: 60021 70 x 70 g	
Pain chocolat tradition		
	15% chocolade en 18% boter.	
	15% de chocolat et 18% de beurre.	



Croissant éclat du terroir	ref: 60012 60 x 80 g	
	23% Charentes Poitou AOP boter.	
	23% beurre Charentes Poitou AOP.	
Chocoladebroodje éclat du terroir	ref: 60022 60 x 80 g	
Pain chocolat éclat du terroir		
	23% Charentes Poitou AOP boter	
	23% beurre Charentes Poitou AOP.	
Rozijnenbroodje savoureux	ref: 60033 60 x 110 g	
Pain raisins savoureux		



Appleflap	ref: 60203 50 x 105 g	
Chausson aux pommes		
	Fijne boter.	
	Beurre fin.	

Boterkoek	ref: 60151 60 x 75 g	
Couque au beurre		
Boterkoek met rozijnen	ref: 60161 60 x 85 g	
Couque au beurre raisin		
Achtkoek	ref: 60170 60 x 100 g	
Huit à la crème		



Chocotwist	ref: 60052 70 x 90 g	
Torsade chocolat		
	14% chocoladestukjes, 12% boter en banketbakkersroom.	
	14% pépites de chocolat, 12% beurre et crème pâtissière.	
Mini chocotwist	ref: 60070 100 x 50 g	
Mini torsade chocolat		
Super mini chocotwist	ref: 60075 100 x 28 g	
Super mini torsade chocolat		
	14% chocoladestukjes, 12% boter en banketbakkersroom.	
	14% pépites de chocolat, 12% beurre et crème pâtissière.	



Hazelnoot choco croissant	ref: 60182 44 x 90 g	
Croissant choco-noisette		
	Met chocolade en hazelnootvulling.	
	Fourré au chocolat et aux noisettes.	
Amandel croissant	ref: 60062 60 x 95 g	
Croissant aux amandes		



Gamma viennoiserie & ontbijt

Viennoiserie met pure boter, echt Frans bladerdeeg.

Gamme viennoiseries & petit-déjeuner

Viennoiseries pur beurre, véritable feuilletage français.



Mini maple & pecan twist	ref: 64601 120 x 42 g	
Mini tresse maple & pécan		
Ahorn & pecan twist	ref: 60082 70 x 90 g	
Tresse erable & pécan		
	Deens gebak met boter, pecannoten en ahornsiroop	
	Viennoiserie Danoise au beurre, noix de pécan et sirop d'érable	



Mini Appleflap van bladerdeeg	ref: 60302 255 x 40 g	
Mini chausson feuilleté aux pommes		
Gesuikerd mini appleflap	ref: 60303 100 x 52 g	
Mini chausson aux pommes décor sucre		



Mini croissant tradition	ref: 60115 225 x 30 g	
	20% boter.	
	20% de beurre.	
Mini chocoladebroodje	ref: 60121 225 x 30 g	
Mini pain chocolat tradition		
	15% chocolade en 18% boter.	
	15% de chocolat et 18% de beurre.	
Mini rozijnenbroodje	ref: 60131 250 x 30 g	
Mini pain raisin tradition		
	10% rozijnen en 14% boter.	
	10% de raisin et 14% de beurre.	

ref: 60114: 195 x 30 g	Mini croissant éclat du terroir
23% boter	
23% beurre fin	
ref: 60124: 210 x 35 g	Mini chocoladebroodje éclat du terroir
20% boter	
20% beurre fin	



ref: 60113: 195 x 30 g	Mini croissant Lenôtre
ref: 60128: 210 x 35 g	Mini chocoladebroodje Lenôtre
ref: 60138: 230 x 30 g	Mini rozijnenbroodje Lenôtre
	Mini pain raisin Lenôtre



ref: 60142 135p./st	Mix mini viennoiseries lunch
45 mini croissant 30g / 45 mini croissant	
45 mini pain chocolat 32g / 45 mini chocoladebroodje	
45 mini pain raisin 35g / 45 mini rozijnenkoek	



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

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



Mix mini friandises

ref: 60452 4 x 50 
50 frambozenbroodjes 35g
50 fingers praliné 35g
50 jésuites met banketbakkersroom 40g
50 chocotwist 28g
50 pains framboises 35g
50 fingers praliné 35g
50 jésuites à la crème pâtissière 40g
50 torsades chocolat 28g



ref 60451: 140 pcs Mix mini gourmandises

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



Mini fruitmand 4 x 25
Mini panier fruit 4 x 25

ref: 60450 100 x 40 g 

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



ref: 64600 120 x 40 g

Mini danish

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



Assortiment gevulde mini croissants
Assortiment mini croissants fourrés

ref: 60119 108 x 45 g 

36 mini amandelcroissants
36 mini hazelnoten-choco croissants
36 mini abrikozencroissants
36 mini croissants amandes
36 mini croissant chocolat-noisettes
36 mini croissants abricots



ref: 60039 48 x 85 g

Kaneel/canelle swirl

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



De Specialen
Les Speciaux



Croissant "VEGAN"
granen/céréales

ref: 60018 56 x 80 g 

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



ref: 60014 60 x 70 g

Croissant bio

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

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



ref: 60024 70x70g

Chocoladebroodje bio
Pain chocolat bio

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

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



Croissant gluten free

ref: 59400 24 x 70 g 



GLUTEN FREE



ref: 60034 60 x 110 g

Rozijnenbroodje bio 15% boter
Pain raisin bio 15% beurre



ref: 60204 50x110g

Appleflap bio 21% boter
Chausson aux pommes
bio 21% beurre



Croissant "VEGAN"

ref: 56010 60 x 70 g 



Chocoladebroodje "VEGAN"
Pain chocolat "VEGAN"

ref: 56020 60 x 80 g 



ref: 60214 225 x 30 g

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



ref: 60224 210x35g

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



Europees gamma
Gamme européenne



Madeleine zuiver boter
Madeleine pur beurre ref: 65460 70 x 45 g

Echte madeleine van Commercy
Véritable madeleine de Commercy

Madeleine vanille, crème
brulée ref: 65468 70 x 45 g



Mini brusselse wafel
Mini gaufre de bruxelles ref: 64740 48 x 40 g

18% boter.
18% beurre.



Brioche perdue ref: 72400 30 x 100 g

Mooie brioche snede bereid als
"verloren." kan koud of warm opgediend worden,
perfect voor een brunch of dessert.
Généreuse tranche de brioche préparée façon
« perdue » a déguster froide ou réchauffée,
idéale pour le brunch ou comme dessert.

ref: 64955 50 x 45 g Zoete gourmet pannenkoek
Crêpe gourmande sucrée

Echte Bretonse Pannekoek ø 27 cm
Véritable crêpe de Bretagne ø 27 cm



ref: 64880 36 x 85 g Zoete bladerdeeg brioche
Brioche feuilletée sucrée

18% boter.
18% beurre.



ref: 64761 24 x 120 g Fruitwafel
Gaufre aux fruits

Appel ref: 64761, Abrikoos ref: 64762.
Pomme réf: 64761. Abricots réf: 64762.

ref: 64750 50 x 70 g Brusselse wafel
Gaufre de bruxelles

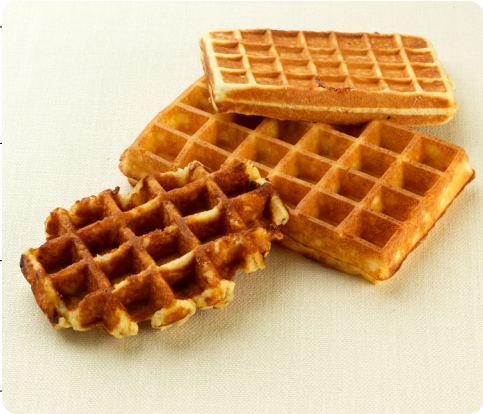
Lichte wafel met eieren, kan worden opgewarmd.
Gaufre légère aux œufs, peut être réchauffée.

ref: 64700 50 x 100 g Luikse wafel
Gaufre de liège

Wafel met boter en parelsuiker, kan worden opgewarmd.
Gaufre au beurre et sucre perlé, peut être réchauffée.

ref: 64701 130 x 100 g Luikse wafel deeg rauw
Pâton gaufre de liège cru

Wafel met boter en parelsuiker, om te bakken.
Gaufre au beurre et sucre perlé, à cuire.



Amerikaans gamma
Gamme américaine



Vanillemuffins met chocoladestukjes
Muffin's vanille
pépites de chocolat ref: 64801 18 x 75 g

Bestrooid met kleine stukjes chocolade.
Couverture Pépites de Chocolat.

Dubbele chocolademuffins
Muffin's double chocolat ref: 64811 18 x 75 g

Bestrooid met stukjes chocolade.,
Couvert de pépites de chocolat.

Bosbessenmuffins
Muffin's myrtille ref: 64831 18 x 75 g

Met stukjes bosbes. Inclusion de morceaux de myrtilles.



Assortiment donuts ref: 64903 36 x 55 g

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



Chocolade donut
Donut chocolat ref: 64905 48 x 58 g

Bedekt met laagje chocolade.
Couverture chocolat.

Gesuikerde donut
Donut sucré ref: 64900 48 x 50 g

Bedekt met suikerglazuur.
Couverture sucre glace.

Maxi muffin hazelnoot-choco pasta
Maxi muffin à la pâte à tartiné
choco-noisette ref: 64850 14 x 120 g



Maxi chocolademuffin gevuld
met choco en hazelnoten
Maxi muffin chocolat
fourré choco/noisette ref: 64851 28 x 120 g



Maxi muffin met bosbessen
Maxi muffin fourré
myrtilles ref: 64852 28 x 120 g



Amerikaans gamma
Gamme américaine



Cookie met stukjes chocolade
Cookie nature pépites de chocolat
ref: 64921 48 x 70 g



Chocolade cookie met stukjes chocolade
Cookie double chocolat
ref: 64922 48 x 70 g



Brownie
ref: 64910 48 x 60 g
Met stukjes noten.
Inclusion de morceaux de noix.

Voorgesneden vanillecake
Cake vanille prétranché
ref: 65270 4 x 1,450 kg
L28xl/b11xH9,5cm

Voorgesneden citroencake met maanzaad
Cake citron pavot prétranché
ref: 65271 4 x 1,450 kg
L28xl/b11xH9,5cm

Voorgesneden chocoladecake
Cake chocolat prétranché
ref: 65272 4 x 1,350kg
L28xl/b11xH9,5cm
Met pecannoten / Avec noix de pecan

Cake marbré vanille chocolat
ref: 65275 4 x 1,350 kg
L28xl/b11xH9,5cm

Pancakes
ref: 64950 72 x 40 g ø 12,7 cm
Echt Engels recept met eieren, melk en suiker.
Véritable recette anglaise aux œufs, lait et sucre.



Cake
Cake



Carrot cake
Carrot cake prétranché / voorgesneden
ref: 65274 4 x 1,350kg

Voorgesneden bananencake
Cake banane prétranché
ref: 65273 4 x 1,350kg



Appelcake
Cake aux pommes
ref: 65240 7 x 450 g



Mini vanille pannenkoek
Mini crêpe vanille
ref: 64954 180 x 15 g
ø 10 cm.
Frisse en luchtige zoete crêpe met een vleugje vanille
Petite crêpe sucrée fraîche et moelleuse, avec une touche de vanille

Zwarte chocola muffin
Muffin chocolat noire
ref: 64861 32 x 118 g

Hazelnoot decoratie
Déco noisettes

Witte chocolade/cranberry muffin
Muffin chocolat blanc/cranberry
ref: 64862 32 x 115g

Amandel decoratie
Déco amandes

Botercake
Cake au beurre
ref: 65200 14 x 280 g

Chocoladecake
Cake chocolat
ref: 65210 16 x 300 g

Citroencake
Cake citron
ref: 65215 16 x 300 g

Belgische appelringtaart
Ring cake belge aux pommes
ref: 65204 1 x 825 g

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





Gamma koffiepauze

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

Gamme pause café

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

Gamma koffiepauze

Gamme pause café



Soesjes met gezouten boter karamel
**Profitéroles caramel
beurre salé** ref: 65661 62 x 20 g

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



Soesjes choco crunch
Profitéroles choco crunch ref: 65660 68 x 20 g

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



Soesjes choco delices
Profitéroles choco délices ref: 65650 60 x 20 g

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

Micro luikse wafel 16g
Micro gaufre de liège 16g ref: 65820 120 x 16 g

Echte wafel met parelsuiker
Véritable gaufre au sucre perlé

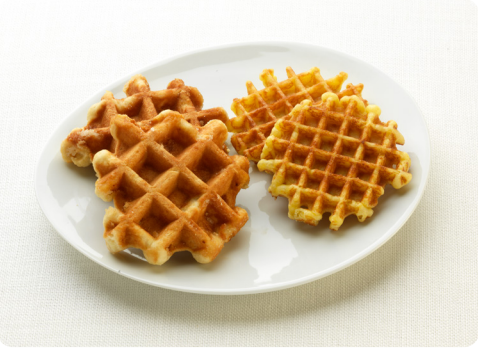


Mini luikse wafel
Mini gaufre de liège ref: 65800 60 x 40 g

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

Mini wafeltje zuiver boter
Mini gaufrette au beurre ref: 65810 40 x 25 g

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



Madelinette ref: 65782 400 x 5 g

Echte madeleine van Commercy
Véritable madeleine de Commercy



Gamma koffiepauze
Gamme pause café



Mini beignet 70 x 20 g 
Laat de deelnemers van uw seminarie, tijdens de pauze deze heerlijke beignets proeven. Ze zullen u bijzonder dankbaar zijn.
Envie de retrouver le goût des beignets de plage en pause séminaire? Vos clients vous remercieront à coup sûr.
Nature / Natuur 70 x 20 g réf: 65600.
Chocolat / Chocolade 70 x 20 g réf: 65610.
Fruits Rouges / Rode Vruchten 70 x 20 g réf: 65630.
Caramel / Karamel 70 x 20 g réf: 65602.
Pommes / Appel 70 x 20 g réf: 65601.



Mini berliner
Mini boule de berlin ref: 65850 70 x 28 g 
Met klassieke banketbakkersroom.
A la crème pâtissière à chaud.



Mini hoorntje
Mini cornet ref: 65851 48 x 15 g 
Met klassieke banketbakkersroom.
A la crème pâtissière à chaud.

 ref: 65700 324x 10 g **Chouquette**
Soezendeeg, bestrooid met grove suiker.
Pâte à choux, saupoudrée de sucre grain.



 ref: 65455 220 x 18 g **Mini carrot cake**



 ref: 65450 192 x 15 g **Mini brownies**



Gamma koffiepauze
Gamme pause café



Mini bananencake
Mini cake banane ref: 65456 220 x 18 g 



Mini cookies ref: 65151 150 x 14 g 



Mini suikerdonut's
Mini donut's sucré ref: 65101 120 x 16 g 
Bedekt met suikerglazuur.
Couverture sucre glace.

 ref: 65505 150 x 20 g **Mini vierkante cakemix**
Mini mix cake carré
Mini vanillecake met bosbessenvulling en mini chocolade-
cake met chocoladevulling 3,5 x 3,5 cm
Mini cake vanille fourré myrtilles et mini cake chocolat
fourré chocolat 3,5 x 3,5 cm



 ref: 65115 36 x 27 g ø 7 cm **Mix mini donut's**



 180 X 15g **Mini muffins**
Vanille / Vanille ref: 65401
Chocolade / Chocolat ref: 65411
Bosbessen / Myrtilles ref: 65421.



Gamma koffiepauze
Gamme pause café



Mini kokoscake
Mini cake coco

ref: 80723 40 x 40 g



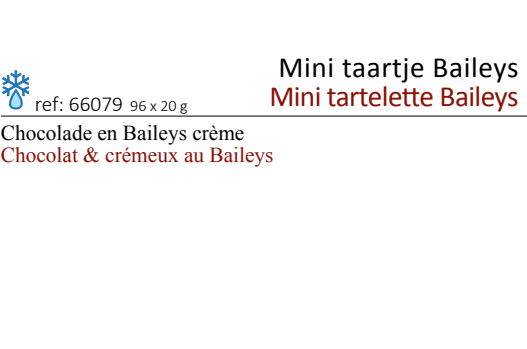
Mini bosvruchtencake
Mini cake fruits des bois

ref: 80724 40 x 40 g



Mini confituur vierkant
Mini carré confiture

ref: 65457 220 x 18 g



Mini taartje Baileys
Mini tartelette Baileys

ref: 66079 96 x 20 g

Chocolade en Baileys crème
Chocolat & crémeux au Baileys



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

ref: 65120 48 x 23 g ø 5 cm

12 gevuld met choco en hazelnoot - melkchocolade glazuur
12 gevuld met aardbei - roze glazuur
12 gevuld met Karamel- witte glazuur
12 vanille vulling - afgewerkt met suiker
12 fourrés choco et noisette - décor chocolat au lait
12 fourrés fraise - décor rose
12 fourrés caramel - décor blanc
12 fourrés vanille - décor sucre



Mini chocolade-kokos fondant
Mini fondant chocolat coco

ref: 65470 24 x 28 g



Boterpalm
Palmier beurre

ref: 60472 80 x 85 g



Gamma koffiepauze
Gamme pause café



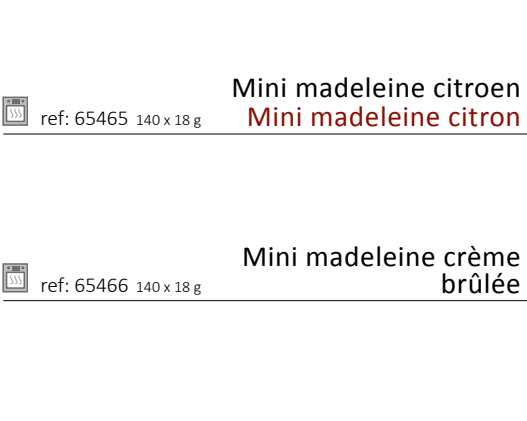
Boterpalm
Palmier beurre

ref: 60472 80 x 85 g



Kokosrotsjes
Rocher coco

ref: 65463 60 x 6,5 g

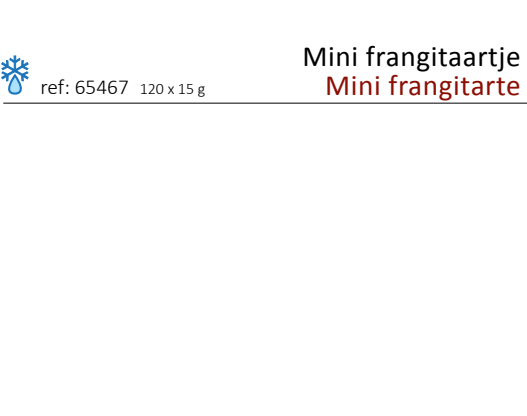


Mini madeleine citron
Mini madeleine citron

ref: 65465 140 x 18 g

Mini madeleine crème brûlée

ref: 65466 140 x 18 g



Mini frangitaartje
Mini frangitarte

ref: 65467 120 x 15 g





Gamma luxe koffiepauze & café gourmand Sommige klanten nemen geen dessert. Maar misschien vallen ze wel voor het Café Gourmand dat u hen aanbiedt? Meerkleurige macarons, verleidelijke lekkernijen, fruitige zoetigheden. Onze zoete hapjes behouden bovendien hun prachtig aspect na het ontdooien.

Gamme pause luxe & café gourmand Certains clients ne prennent pas de desserts. Mais peut-être succomberont-ils au Café Gourmand que vous leur proposerez ? Macarons multicolores, mignardises Tentation, friands fruités... Toute résistance est inutile. Nos amuse-bouches sucrés sont, en outre, d'excellente tenue à la décongélation.

Luxe macarons
Macarons de luxe

NEW

Assortiment mini macarons "zon"

Assortiment mini macarons "soleil"

ref: 66004 72 x 12 g ø 3,5 cm

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

Assortiment mini macarons "Belgisch"

Assortiment mini macarons "Belges"

ref: 66002 72 x 12 g ø 3,5 cm

speculoos/speculaas,
chocolat noir intense/pure chocolade,
javanais,
cuberdon.

Assortiment van mini macarons "Bloemen"

Assortiment mini macarons fleuris

ref: 66005 72 x 12 g ø 3,5 cm

zwarte bes, violette, lavendel en roos.
cassis, violette, lavande et rose.

Assortiment mini macarons classiques

ref: 66010 72 x 12 g ø 3,5 cm

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

Assort mini macaronschelpen

ref: 80951 144 x 4 g ø 4 cm

Chocolade, koffie, framboos, pistache, vanille, citroen
Chocolat, café, framboise, pistache, vanille, citron

Assort. mini coques macarons

Bruine macaronschelp

ref: 80952 24 x 30 g ø 8 cm

Coque macaron brun

Witte macaronschelp

ref: 80953 24 x 30 g ø 8 cm

Coque macaron blanc

Roze macaronschelp

ref: 80954 24 x 30 g ø 8 cm

Coque macaron rose

Luxe macarons

Macarons de luxe



Franse chocolade macarons
**Macarons Pâtissier
chocolat**

ref: 66050 105 x 20 g Ø 4cm



Franse karamel macarons
**Macarons Pâtissier
caramel**

ref: 66051 105 x 20 g Ø 4cm



Franse pistache macarons
**Macarons Pâtissier
pistache**

ref: 66052 105 x 20 g Ø 4cm

Franse citroen macarons
**Macarons Pâtissier
citron**

ref: 66053 105 x 20 g Ø 4cm



Franse framboos macarons
**Macarons Pâtissier
framboise**

ref: 66054 105 x 20 g Ø 4cm



Franse speculaas macarons
**Macarons Pâtissier
spéculoos**

ref: 66055 105 x 20 g Ø 4cm



Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

Gamme pause luxe & café gourmand



Friands Nihoul 54 x 15 g

Zachte, geraffineerde biscuit, met 30% boter en 20% amandelen
Natuur ref: 66080
Gekonfijte Vruchten (15%) ref: 66081
Chocolade ref: 66082
Chocolade & Sinaasreepjes (15%) ref: 66083
Biscuit moelleux et raffiné, au beurre 30% et aux amandes 20%
Nature réf: 66080
Fruits Confits (15%) réf: 66081
Chocolat réf: 66082
Chocolat Lanières d'Orange (15%) réf: 66083



Mini financiers panaché prestige 104 x 17 g

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



Zachte minicake met vloeibare chocolade
**Mini moelleux chocolat
coulant** 40 x 36 g

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

Assortiment petits moelleux prestige 96 x 20 g

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



Tartine russe 42 x 12 g

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



Bokkenpootjes 24 x 23 g

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



Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

Gamme pause luxe & café gourmand



Mix mini box éclairs
couleur ref: 66232 50 x 23 g

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



Mix mini box soezen
Mix mini box choux ref: 66233 48 x 38 g

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



Chocolade mini eclairs
Mini éclairs chocolat ref: 66231 50 x 25 g

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

ref: 66060 20 x 30 g

Mini zwarte woud
Mini forêt noire



ref: 66171 48 x 15 g

Mini tartelettes douceur

12 speculaas
12 javanais
12 intense pure chocolade
12 karamel
12 spéculoos
12 javanais
12 chocolat noir intense
12 caramel



ref: 66193 144 x 25 g

Mini pastel de nata

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



Gamma luxe koffiepauze & café gourmand

Gamme pause luxe & café gourmand



Mini fruittaartjes
Mini tartelettes aux fruits ref: 66191 48 x 20 g

Citroentaartjes, framboozentaartjes, mandarijntaartjes, zwarte bessentaartjes.
Tartelettes citron, tartelettes framboises, tartelettes mandarine, tartelettes cassis.



Cannelés van Bordeaux
Cannelés de Bordeaux ref: 72306 75 x 60 g

Franse specialiteit, aangeboden in mini vorm, bevat 8% vanillierum.
Spécialité française présentée en réduction, contient 8% de rhum vanillé.



Mini mousseline van Saint-Tropez
Mini mousseline tropézienne ref: 66400 24 x 30 g

ø 60 mm, lichte brioche met mousselinecrème, bestrooid met parelsuiker.
ø 60 mm, brioche légère à la crème mousseline, décorée de sucre perlé.

ref: 66194 35 x 32 g

Mini merveilleux



ref: 66186 36 x 20 g

Mini merveilleux spéculoos



ref: 66087 96 x 20 g

Mix mini taartjes
Mix mini tartelettes

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



Gamma luxe koffiepauze & café gourmand
Gamme pause luxe & café gourmand



Mini Paris-Brest
Mini Paris-Brest ref: 66072 48 x 18 g

60 x 55 g
Mini Baklava & Kataifi

ref: 66182: Mini Kataifi
Griekse specialiteit, bladerdeeg gevuld met walnoten, amandelen en pistachenoten en overgoten met siroop
Spécialité grecque, feuilleté fouré de noix, amandes et pistaches le tout nappé de sirop

ref: 66183: Mini Baklava
Traditioneel recept, knapperig, walnoten en amandelen, citroenrasp en kaneel, overgoten met siroop
Recette traditionnelle, croustillant, noix et amandes, zeste de citron et cannelle, le tout nappé de sirop



Mini soesjes craquelin vanille en chocolade
Mini choux craquelin ref: 66070 36 x 22 g

18 vanille
18 chocolade
18 vanille
18 chocolat

ref: 66331 192 x 13.7 g
Mini tompoes
Mini millefeuille



Krokante soezen assortiment
Crunchy choux assortiment ref: 66105 96 x 14 g

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

ref: 66335 35 x 20 g
Mini zwaantje
Mini cygne



Gamma luxe koffiepauze & café gourmand
Gamme pause luxe & café gourmand



Aquarelle ref: 66206 48 x 14 g

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



Gesuikerde hapjes “Envies”
Petits fours envies sucrés ref: 66201 53 x 14 g

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



Elegantie & chocolade
Élégance & chocolat ref: 66203 48 x 12 g

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

Soezendeeg instant
Instant pâtes à choux ref: 66208 44 x 14 g

éclair chocolade - éclair koffie - soesje praliné - éclair vanille - soesje karamel - éclair pistache
éclair chocolat - éclair café - chou praliné - éclair vanille - chou caramel - éclair pistache



ref: 66210 48 x 15 g
Mirliton

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



ref: 66207 48 x 14 g
Délicatesse

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



Gamma luxe koffiepauze & café gourmand
Gamme pause luxe & café gourmand



Roses des sables
ref: 66305 220 x 9 g
Melkchocolade en meelgranen
Chocolat au lait et céréales soufflées



Assortiment mini merveilleux
ref: 66073 36 x 18 g
chocolade-framboos-kokos
chocolat-framboise-coco



Micro tatin met appels
Micro tatin aux pommes
ref: 80021 48 x 32 g
ø 4,5 cm.
Gekarameliseerde appelsstukjes op bodem van bladerdeeg.
Morceaux de pommes caramélisées sur fond de feuilletage.

Mello cake pure chocolade
ref: 66040 20 x 22 g
Mello cake chocolat noir
Ambachtelijke Mello cake gemaakt door Stephan Destrooper, boter biscuit, praline en krokant, Italiaanse meringue, chocolade topping
Mello cake artisanal créés par Stephan Destrooper, biscuit au beurre, praliné et croustillant, merangue italienne, nap-page chocolat



Mello cake melkchocolade
ref: 66041 20 x 22 g
Mello cake chocolat au lait
Ambachtelijke Mello cake gemaakt door Stephan Destrooper, boter biscuit, praline en krokant, Italiaanse meringue, chocolade topping
Mello cake artisanal créés par Stephan Destrooper, biscuit au beurre, praliné et croustillant, merangue italienne, nap-page chocolat



Mello cake witte chocolade
ref: 66042 20 x 22 g
Mello cake chocolat blanc
Ambachtelijke Mello cake gemaakt door Stephan Destrooper, boter biscuit, praline en krokant, Italiaanse meringue, chocolade topping
Mello cake artisanal créés par Stephan Destrooper, biscuit au beurre, praliné et croustillant, merangue italienne, nap-page chocolat



Gamma luxe koffiepauze & café gourmand
Gamme pause luxe & café gourmand



Fruitgommen
Pâte de fruits
ref: 66321 150 x 13 g
5 smaken : kers, abrikoos, citroen, aardbei, peer
5 goûts : cassis, abricot, citron, fraise, poire



Amandeltuiles
Tuiles pâtissière amandes
ref: 66313 210 x 5 g



Assortiment marshmallow
Assortiment bandes de guimauve
ref: 66260 264 x 8 g
88 vanille
88 pistache
88 framboos
88 bandes vanille
88 bandes pistaches
88 bandes framboise

Studentenhaver donkere chocolade
ref: 66306 220 x 22 g
Mendiant chocolat noir

Studentenhaver melkchocolade
ref: 66307 220 x 22 g
Mendiant chocolat au lait

Studentenhaver witte chocolade
ref: 66308 220 x 22 g
Mendiant chocolat blanc



ref: 66301 250 x 8 g
Muscadine

ref: 66302 250 x 8 g
Truffe royale



ref: 66303 300 x 7 g
Orangette

ref: 66304 300 x 7 g
Gingerette



Gamma luxe koffiepauze & café gourmand
Gamme pause luxe & café gourmand



Mini Baba

ref: 66074 36 x 25 g



Mini cupcakes
assortiment

ref: 66075 (4 x 10) x 19 g Ø 4 cm



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



Mini patisserie mix box

ref: 66198 43 pièces/St.



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



ref: 66255 30 x 22 g

Mini crème brûlée

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



ref: 66077 40 x 40 g

Mini rijstpap met speculoos
Mini riz au lait avec
speculoos



ref: 66078 70 x 45 g

Carré confituur plaatgebak
Carré confiture en plaque

Bladerdeeg gevuld met abrikozenconfituur met afdekgelei
Pâte feuilletée avec une confiture d'abricots et nappage



Gamma Sweet Street

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

Gamme Sweet Street

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

Brownies



Rockslide brownie ref: sw1426 64 x 133 g

Brownie met zwarte chocolade, bedekt door stukjes brownie, geroosterde pecannoten en karamelganache.

Brownie au chocolat noir recouvert de morceaux de brownie, de noix de pécan grillées et de ganache au caramel.



Cookies & cream brownie ref: sw3361 72 x 114 g

ref: sw1877 64 x 173 g

Chocolate peanut butter stack

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

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

Le tout garni de cacahouète.



ref: sw2137 64 x 95 g

Triple chocolate brownie



ref: sw1009 64 x 88 g

Toffee crunch blondie

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

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



Cheesecakes



New York cheesecake ref: sw914p 1x94 kg

De enige echte cheesecake. Cream cheese, smeuïg en rijk van smaak. Voorgesneden, 16 porties.

L'incontournable cheesecake. Un cream cheese onctueux et riche en goût. Prétranché, 16 parts.



ref: sw1257

Crème brûlée cheesecake

De ideale combinatie van 2 grote klassieken. 14 porties van 140g

Mariage de 2 grands classiques 14 portions de 140g

ref: sw1255p 1x2,46 kg

Raspberry white choc cheese brûlée

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

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



ref: sw1545p 1x2,10 kg

Mongo passion cheesecake

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

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



ref: sw3124 1x1,3 kg

The red velvet cake

Subtiële nota van chocolade bedekt met roomkaas en marshmallow fluff 16 porties.

Une note subtile de chocolat recouvert de cream cheese et de crème de guimauve 16 parts.



The originals



Four High carrot cake ref: sw1849 1x3,43 kg 
4 lagen lekkere carot cake met rozijnen, noten en ananas, bedekt van « cream cheese » en versierd met ganache witte chocolade. 16 porties.
4 couches de délicieux carrot cake avec raisins, noix et ananas, séparées et couvertes de cream cheese et décorées avec de la ganache de chocolat blanc. 16 parts.



Harvest carrot cake ref: sw1003 
2 lagen lekkere carot cake met rozijnen, noten en ananas, bedekt van « cream cheese » en versierd met ganache witte chocolade. 14 porties.
2 couches de délicieux carrot cake avec raisins, noix et ananas, séparées et couvertes de cream cheese et décorées avec de la ganache de chocolat blanc. 14 parts.



Caramel apple granny ref: sw537p 1 x 2,16 kg 
Vers gesneden Granny Smiths op een bodem van zanddeeg met boter, afgewerkt met karamelsaus.
Voorgesneden, 14 porties.
Des pommes Granny Smith fraîchement coupées sur une pâte sablée au beurre, recouverte d'une sauce caramel toffee.
Prétranché, 14 parts.



Choc'late lovin spoon cake ref: sw156p 1x2,83 kg 
Een smeûge ganache met zwarte chocolade tussen twee lagen chocoladecake, bedekt met een lekkere chocoladesaus.
Voorgesneden, 14 porties.
Une onctueuse ganache au chocolat noir entre deux génoises au chocolat, le tout recouvert d'une délicieuse sauce au chocolat.
Prétranché, 14 parts.



Oreo Cookie pie ref: sw133p 1x1,96 kg 
Melk en witte chocolademousse met Oréo Cookie stuken, bedekt met donkere chocolade stukjes.
14 porties.
Mousse de chocolat blanc et au lait, avec des morceaux d'Oréo cookie, recouvert de pépites de chocolat noir.
14 parts.



Bourbon street pecan pie ref: sw149 1,79 kg 
De traditionele taart met pecannoten en een vleugje Bourbon Kentucky.
Voorgesneden, 14 porties.
La traditionnelle tarte aux noix de pécan avec un soupçon de Bourbon Kentucky.
Prétranché, 14 parts.



American Cookies



Salted caramel ref: sw2952 48 x 79 g 
Cookie met boter, chocolade, stukjes Bretzel en karamel
Versierd met zeezout en goudsuiker.
Cookie au beurre, chocolat blanc, morceaux de Bretzel et caramel. Recouvert de sel à Bretzel et de sucre doré.



Sandy's amazing chocolate ref: sw2954 48 x 84 g 
Cookie met bruine boter, pure en melkchocolade uit Peru
Een intense smaak.
Cookie au beurre brun, au chocolat au lait et noir Péruvien.
Un goût intense.



Cupcakes by sweet street



Chocolate on chocolate ref: sw2133 32 x 65 g 
Zuideamerikaanse en afrikaanse cacao, met chocolade truffel en bedekt met chocolade.
Au cacao d'Amérique du Sud et d'afrique fourré d'une truffe chocolat et garni d'un glaçage chocolat.



Red velvet ref: sw2553 32 x 63 g 
Klassieke recept, dieprood, gevuld met chocolade truffel en bedekt met butter-milk glaçage.
Recette classique, d'un rouge profond et fourré d'une truffe chocolat et garni d'un glaçage butter-milk.



Zoete verrines - Verrines sucrées

ref: RRP 480 185 Chocolat Noir/ Blanc Ganache Zwarte / Witte choco- lade, Ganache 	ref: RRP 480 368 Cheese cake citron sablé-coulis de goyave Cheese cake citroen zanddeeg-guave coulis 	ref: RRP 480 184 Fromage Blanc / Miel / Noix / Framboise Kwark / Honing Noten / Framboos 	ref: RRP 480 180 Fromage Blanc / Fruits des bois kwark-bosvruchten 	ref: RRP 480 181 Fromage Blanc / Pistache kwark-pistache 	ref: RR 480 226 Mascarpone / Framboise Mascarpone / Framboos 
ref: RRP 480 313 Cheese Cake / Ananas Chocolat Blanc Cheese cake ananas / witte chocolade 	ref: RRP 480 183 Crèmeux choco / Coulis Mangue Kokoscrème / Mangocoulis 	ref: RRP 480 071 Passion / Meringue Passievruchten / Meringue 	ref: RRP 480 225 Mascarpone / Speculoos Mascarpone / Speculaas 	ref: RRP 480 182 Crèmeux Vanille / Caramel Salé Vanillecrème / Gezouten karamel 	ref: RRP 480 263 Mascarpone / Café Mascarpone / Koffie 
ref: RRP 480 380 Chocolat Valrhona Manjari 64%, ganache & chocolat Dulcey® Zwarte chocolademousse Valrhona Manjari 64% Dulcey® 	ref: RRP 400 072 Framboise / chocolat blanc Witte chocolade / Framboos 	ref: RRP 400 071 Passion / Meringue Passievrucht / Meringue 	verre/glas 48pcs/st. 66 ml plastic 40pcs/st. 66 ml		ref: RRP 400 073 Chocolat Noir/ Praliné Ganache Zwarte chocolade / praliné / Ganache 
ref: RRP 480 001 16 crèmeux coco/mangue 16 chocolat blanc/chocolat noir/ganache 16 mascarpone framboise 16 Coco crèmeux/mango 16 Witte chocolade/pure chocolade/ganache 16 Mascarpone framboos 				ref: RRP 400 316 Panna Cotta / Abricot Panna Cotta Abrikoos 	

Mousse



Chocolademousse met karamel gezouten boter
Mousse chocolat caramel beurre salé ref: RRP 300 224 30 x 160 ml

Tiramisu koffie
Tiramisu café ref: RRP 300 221 30 x 160 ml



Cheesecake frambroos
Cheesecake à la framboise ref: RRP 300 246 30 x 160 ml

Mousse mango-passievruchten
Mousse mangue-passion ref: RRP 300 130 30 x 160 ml



Speculaasmousse
Mousse spéculoos ref: 75060 60 x 36 g

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

Pure chocolademousse
Mousse chocolat fondant ref: 75050 60 x 36 g

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

Pure chocolademousse retail
Mousse chocolat fondant retail ref: 75051 20 x 80 g

Verpakking retail met deksel.
Emballage retail avec couvercle.



Verrine Tiramisu speculaas
Verrine Tiramisu spéculoos ref: 75067 15 x 100 g



Zakje pure chocolademousse
Poche de mousse chocolat fondant ref: 75055 1 x 1,3 kg

Zakje met witte chocolademousse
Poche de mousse chocolat blanc ref: 75056 1 x 1,3 kg



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

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

Individuele dessertjes

Entremets individuels



Gebakje met vloeibare Valrhona chocolade
Coulant au chocolat
Valrhona

ref: 70010 20 x 130 g

Pure Valrhona-chocolade 70%, eieren, suiker, boter, bloem.

GEbruIKSTIPS: 1. een individueel gebakje nemen
2. de verpakking onmiddellijk verwijderen
3. opwarmen in traditionele of microgolfoven.

Chocolat noir 70% Valrhona, oeufs entiers, sucre, beurre, farine.

CONSEILS D'UTILISATION: 1. sortir un individuel
2. retirer aussitôt l'emballage de cuisson
3. réchauffer au four traditionnel ou micro-ondes.



Chocolade symfonie
Symphonie de chocolat

ref: 70020 20 x 78 g

Chocolade biscuit, chocolade siroop, Valrhona donkere chocolademousse, Valrhona melkchocolademousse, Valrhona witte chocolademousse, gehakte walnoot decoratie.

Biscuit chocolat, sirop chocolat, mousse chocolat noir Valrhona, mousse chocolat au lait Valrhona, mousse chocolat blanc Valrhona, décor noix hachées.



Rumba

ref: 72080 12 x 90 g ø 6,5 cm

Biscuit sacher, chocolademousse, chocolade glazuur.

Biscuit sacher, mousse chocolat, glaçage chocolat.

ref: 70032 24 x 94 g

Crac'choc

Knapperige praline, karamelganache, cacaokoekje, golf van chocolade/karamelmousse.

Croustillant praliné; ganache caramel, biscuit cacao, vague de mousse chocolat/caramel.



Piramide van bittere chocolade met krokant
Pyramide de chocolat
coeur croquant

ref: 72030 12 x 60 g

Chocoladegénoise, lichte crème met bittere chocolade, bedekt met chocoladefluweel.

Génoise chocolat, ganache légère au chocolat amer, finition velours chocolat.

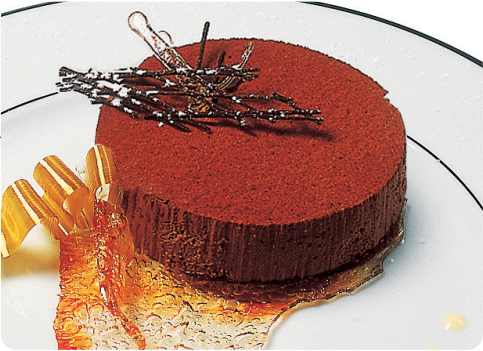


ref: 72141 14 x 85 g ø 8 cm

krokant chocolade
croquant chocolat

Chocoladebiscuit, krokantje van chocolade en hazelnoten. Bedekt met chocoladefluweel.

Biscuits chocolat recouvert d'un croustillant chocolat noisette et d'une mousse au chocolat. Finition velours chocolat.



Individuele dessertjes

Entremets individuels



Bol 3 chocolade
Dôme 3 chocolat

ref: 72091 12 x 80 g

Chocoladebiscuit, donkere chocolademousse, melkchocolademousse, witte chocolademousse, pure chocoladeglazuur.

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc, glaçage chocolat noir.



Luxe chocolademousse
Luxe mousse
chocolat

ref: 70024 15 x 110 g ø 7,5 cm



Délice

ref: 72081 12 x 90 g ø 6,8 cm

Chocoladebiscuit, melkchocolademousse, fondantchocolade, fluwelen decoratie en pure chocoladeglazuur.

Biscuit génoise chocolat, mousse chocolat au lait, chocolat fondant, décor velour et glaçage chocolat noir.

ref: 70200 12 x 70 g

Dôme chocolat velours

Bretoense zanddeeg, ganache met truffels, chocolademousse. Matte afwerking.

Sablé Breton, ganache truffée, mousse au chocolat. Finition velours.



ref: 70033 27 x 85 g

Traviata

Joconde biscuit met koffiesiroop, koffiebotercreme en chocoladeganache, gedecoreerd met mascarpone-mousse-koepels met cacaofluweel.

Biscuit joconde ponché au sirop café, crème au beurre café et ganache chocolat, décor: dômes de mousse mascarpone avec velours cacao.



ref: 70021 20 x 78 g

Chocolade pistache
Chocolat pistache

Chocoladebiscuit met geblancheerde pistachenoten, vanillesiroop, pure chocolademousse van Valrhona, pistache-bavaroise, decoratie: gehakte pistachenoten en chocoladeglazuur.

Biscuit chocolat avec pistache émondées, sirop vanille, mousse chocolat noir Valrhona, bavaroise pistache, décor: pistaches hachées et glaçage chocolat.



Individuele dessertjes

Entremets individuels



Framboos chocolade
Framboise chocolat ref: 70114 16 x 100 g

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



Ananas citroen kokos
Ananas citron coco ref: 70120 16 x 100 g Ø 8 cm

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



Rode vruchten en crème brûlée
Fruits rouges crème brûlée ref: 70115 16 x 110 g

Joconde biscuit, rodevruchtenmousse met een kern van crème brûlée. Glazuur met rode vruchten.
Biscuit Joconde, mousse fruits rouges, cœur crème brûlée, glaçage labyrinthe fruits rouges.



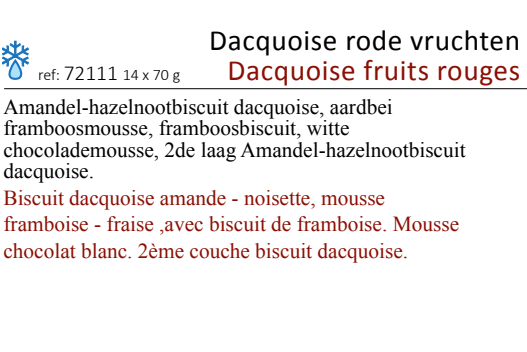
Bol framboos maanzaad
Dôme framboise pavot ref: 70022 16 x 93 g

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



Platte kaas en frambozen zandkoekjes
Sablé au fromage blanc et framboise ref: 70023 20 x 70 g

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



Dacquoise rode vruchten
Dacquoise fruits rouges ref: 72111 14 x 70 g

Amandel-hazelnootbiscuit dacquoise, aardbei framboosmousse, framboosbiscuit, witte chocolademousse, 2de laag Amandel-hazelnootbiscuit dacquoise.
Biscuit dacquoise amande - noisette, mousse framboise - fraise ,avec biscuit de framboise. Mousse chocolat blanc. 2ème couche biscuit dacquoise.



Exotic met witte chocolade
Exotique au chocolat blanc ref: 70101 16 x 95 g Ø 8 cm

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



Framboos en platte kaas
Framboise et mousse fromage blanc ref: 70119 16 x 95 g Ø 8 cm

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



Pistache rode vruchten
Pistache fruits rouges ref: 70112 16 x 85 g Ø 8 cm

Amandel biscuit, pistache bavarois, marmelade van rode vruchten. Afwerking: glazuur, fruit en chocolade.
Biscuit amandes, bavaroise pistache, marmelade de fruits rouges. Finition glaçage, fruits et chocolat.

Individuele dessertjes

Entremets individuels



Exotic met witte chocolade
Exotique au chocolat blanc ref: 70101 16 x 95 g Ø 8 cm

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



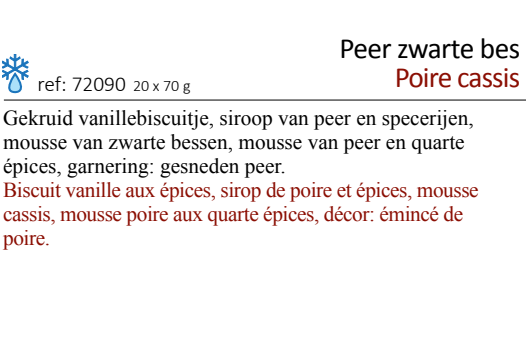
Framboos en platte kaas
Framboise et mousse fromage blanc ref: 70119 16 x 95 g Ø 8 cm

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



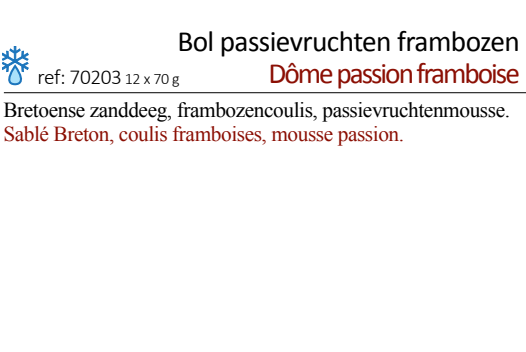
Pistache rode vruchten
Pistache fruits rouges ref: 70112 16 x 85 g Ø 8 cm

Amandel biscuit, pistache bavarois, marmelade van rode vruchten. Afwerking: glazuur, fruit en chocolade.
Biscuit amandes, bavaroise pistache, marmelade de fruits rouges. Finition glaçage, fruits et chocolat.



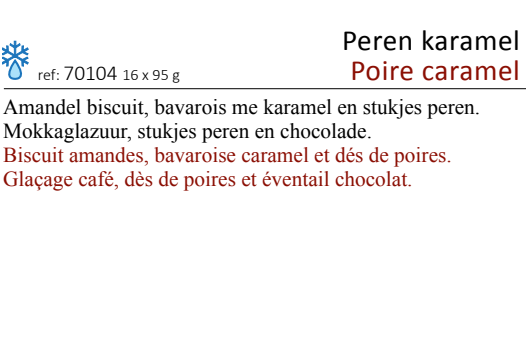
Peer zwarte bes
Poire cassis ref: 72090 20 x 70 g

Gekruide vanillebiscuitje, siroop van peer en specerijen, mousse van zwarte bessen, mousse van peer en quarte épices, garnering: gesneden peer.
Biscuit vanille aux épices, sirop de poire et épices, mousse cassis, mousse poire aux quarte épices, décor: émincé de poire.



Bol passievruchten frambozen
Dôme passion framboise ref: 70203 12 x 70 g

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



Peren karamel
Poire caramel ref: 70104 16 x 95 g

Amandel biscuit, bavarois me karamel en stukjes peren. Mokka glazuur, stukjes peren en chocolade.
Biscuit amandes, bavaroise caramel et dés de poires. Glaçage café, dés de poires et éventail chocolat.

De klassieken
Les classiques



Zwarte woud
Forêt Noire ref: 72083 12 x 73 g



Misérable ref: 70204 12 x 70 g ø 7 cm



Javanais ref: 70205 15 x 70 g
4 lagen.
4 couches.



Dessert met kastanjes
Individuel aux marrons ref: 70116 16 x 95 g
Joconde biscuit, flinterdunne flensjes, kastanje crèmeux, pecannoten krokant, kastanjemousse. Witte chocolade afwerking.
Biscuit joconde, crêpes dentelle, crèmeux marron, croquant noix de pécan et mousse de marrons. Finition au chocolat blanc.



Aumonière karamel appel
"maison Briec"
Aumonière pomme au caramel
"maison Briec" ref: 70210 20 x 90 g
Crêpe gevouwen in een Aumonière rond een gebakken appel en een hart van karamel met gezouten boter van het bedrijf "Maison Briec" in Bretagne.
Crêpe pliée en Aumonière autour d'une pomme cuite et un coeur caramel au beurre salé de la société "maison Briec" en Bretagne.



idv Hazelnoot chocolade
idv Chocolat noisette ref: 72119 16 x 95 g ø 8 cm
Cacao-amandelkoekje, romige donkere chocolade cardamom, gekarameliseerde hazelnoten, praline bavaroise, afwerking: gehakte hazelnoten, melkchocolade velours.
Biscuit amande cacao, crèmeux chocolat noir cardamom, noisettes caramélisées, bavaroise praliné, finition: noisette hachées, velour chocolat au lait.



De klassieken
Les classiques



Paris Brest ref: 72300 22 x 90 g
Heerlijk soezendeeg versierd met een zachte gepralineerd boterroom.
Une délicieuse pâte à choux garnie d'une onctueuse crème au beurre pralinée.



Mokkagebakje
Moka café ref: 70108 12 x 90 g



Mokkagebakje chocolade
Moka chocolat ref: 70109 12 x 90 g



Merveilleux ref: 72335 12 x 90 g
Lichte meringue, slagroom en hagelslag.
Meringue légère, crème fouettée, copeaux de chocolat.



Merveilleux chocolade signature
Merveilleux chocolat signature ref: 72333 12 x 90 g



Baba met rum
Baba au rhum ref: 70218 12 x 200 g



Eclairs
Les éclairs



Éclair chocolate
Éclair chocolat

ref: 72302 48 x 105 g

Met klassieke banketbakkersroom.
Crème pâtissière à chaud.



Éclair café mokka

ref: 72518 18 x 90 g

Gevuld crème koffië.
Fourré crème café.

Éclair karamel
Éclair caramel

ref: 72510 14 x 120 g 14 cm

Gevuld met karamelcreme uit Isigny.
Fourré à la crème de caramel d'Isigny.



Éclair speculaas
Éclair spéculoos

ref: 72517 14 x 80 g 14 cm

Gevuld met speculaascreme, speculaas glazuur.
Fourré crème spéculoos, glaçage spéculoos.



Dessert suggesties
Idées dessert



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

ref: 65670 160 x 12.5 g

Slagroomsoesjes.
Choux Chantilly.



Tiramisu portion

ref: 70025 9 x 110 g



Crème brûlée

ref: 70026 20 x 120 g ø 12 cm

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

Ijsdesserten
Desserts glacés

15 x 70 g

Mochi

ref: 72161 - green tea matcha - matcha groene thee
ref: 72162 - passion, mangue - passievrucht, mango
ref: 72163 - yuzu



In de geest van het traditionele Japanse dessert, een klein bolletje ambachtelijk ijs gewikkeld in zoet rijstpapier.
Dans l'esprit du dessert traditionnel Japonais, une petite boule de glace artisanale enrobée de pâte de riz sucrée

ref: 72150 15 x 70 g

Nougat grain

Ijsmousse met nougapasta, gekonfijte vruchten, pistaches, versierd met praligrain.
Mousse glacée à la pâte de nougat, fruit confits, pistaches. Décor : praligrain.



ref: 72151 12 x 100 g ø 7 cm

Tartuffo nero



American style individual



Cheesecake bosbes
Cheesecake myrtille ref: 72173 12 x 85 g Ø 6 cm
Individuele roomkaascake met bosbessen op een zand-koekjescrumble.
Gâteau au fromage frais individuel avec des myrtilles sur un crumble sablé.



Classic cheesecake ref: 72174 12 x 85 g Ø 6 cm
Individuele roomkaascake op knapperig zandkoekje.
Gâteau au fromage frais individuel sur un sablé croustillant.

Om te delen
A partager

ref: 73405 48 x 125 g
Apfelstrudel
63% appels, rozijnen en kaneel
63% de pommes, raisins et cannelle



ref: 73311 1 x 500 g Ø 14 cm
Rumba 4 pers.
Genoise biscuit cacao, melkchocolademousse, chocoladefondant afwerking
Biscuit génoise cacao, mousse chocolat au lait, finition: chocolat fondant



ref: 73312 1 x 400 g Ø 14 cm
Framboisier 4 pers.
Genoise biscuit, vanillemousse, frambozenmousse.
Biscuit génoise, mousse vanille, mousse framboise.



Lange banden prestige
Entremets longueur prestige



ref: 73000 3 x 600 g
Brésilienne
Amandelbiscuit, mokka, boterroom, gecarameliseerde noten, geglaceerd met melkchocolade.
Dacquoise aux amandes-noix, crème au beurre café, noix caramélisées, glaçage chocolat au lait.



ref: 73020 3 x 600 g
Exotique
Biscuit-vanille, kokosnoot, passie-mango mousse, vanille siroop, geglaceerd met passie-mango en passie vruchten.
Biscuit vanille-noix de coco, mousse passion-mangue, sirop vanillé, glaçage passion-mangue et fruits de la passion.



ref: 73030 3 x 630 g
Chocolade framboos
Chocolat framboise
Chocolade biscuit, chocolade mousse (Valrhona) frambozen siroop, frambozen gelei, geglaceerd met frambozen.
Biscuit chocolat, mousse chocolat noir Valrhona, sirop framboise, gelée de framboise pépins, glaçage framboise pépin.

ref: 73040 3 x 630 g
Delice rode vruchten
Délíce fruits rouges
Amandel dacquoise, framboosmousse met rode vruchten stuken, kokosmousse. Afwerking : chocolade rode velours.
Base de dacquoise, amande suivi d'une mousse framboise avec assorti de fruits rouges, mousse à la noix de coco et finition chocolat velours rouge.



ref: 73141 3x 360 g
Opéra
Biscuit joconde chabloné, crème au beurre café, ganache chocolat, sirop de café, glaçage pâte à glacer chocolat noir.
Joconde biscuit gedrenkt in koffie-siroop en gevuld met mokka boterroom . Afgewerkt met donkere chocolade ganache.



ref: 73025 3 x 717 g
Peer karamel
Poire caramel
Lange band (4 lagen) met chocolade biscuit en karamel mousse, peer stukjes en genappeerd met karamel!
Superposition alternée de biscuit chocolat ponché au sirop vanille et de mousse caramel, dés de poire, glaçage caramel



Lange banden
Entremets longueur



Javanais ref: 73182 1 x 700 g 
Laagjes amandelbiscuit, tussenin mokkaboterroom (100% boter). Afwerking: chocolade.
5 couches de biscuit d'amandes, crème au beurre moka (100% beurre). Finition chocolat.



Misérable ref: 73183 1 x 700 g 
2 Lagen amandelbiscuit, vanilleboterroom. Versierd: suiker.
2 couches de biscuit d'amandes, crème pure beurre à la vanille. Décor sucre.



Spéculoos ref: 73181 1 x 700 g 
Krokante bodem met 2 laagjes speculaasmousse en 1 laagje biscuit. Versierd: speculaasstukjes.
Sur un fond croquant, superposition de 2 couches de mousse spéculoos et d'une couche de biscuit. Décor brisure de spéculoos.

 ref: 73188 1 x 700 g **Chocolade
Chocolat**
Chocoladebiscuit, chocolademousse, chocoladeglazuur en schilfers.
Biscuit chocolat, mousse chocolat, glaçage chocolat et copeaux.



 ref: 73110 3x 450 g **Aardbeien - frambozen
Fraises framboises**
Witte génoise met kirschpunch, aardbeien - en frambozenmousse, glaçage aardbei en zwarte bessen.
Génoise blanche punchée kirsch, mousse fraise et framboise, glaçage fraise-cassis.



 ref: 73033 3 x 600 g **Mandarijn imperial
Mandarine impériale**
Amandel/hazelnoot dacquoise, chocolade biscuit, mandarijn imperial siroop, mandarijn mousse, mandarijn partjes, mandarijn glazuur en thee chips.
Dacquoise amande/noisette, biscuit chocolat, sirop mandarine impériale, mousse mandarine, segments de mandarine, glaçage mandarine et brisures de thé.



Lange banden
Entremets longueur



**Zwarte woud
Forêt noire** ref: 73171 1 x 670 g 
Chocoladebiscuit, geklopte slagroom met krieken en kerzenlikeur, chocoladebiscuit, pure chocolademousse. Afgewerkt met chocolade topping en versierd.
Biscuit chocolat, crème fouettée avec cerises à la liqueur, biscuit chocolat, mousse chocolat noire, finition nappage chocolat et décor.



Tiramisu ref: 73160 3 x 730 g 
Bavaroise met mascarpone op biscuit doordrenkt met koffie en rum, afwerking: cacaopoeder.
Bavaroise au mascarpone sur un biscuit imbibé café et rhum, finition cacao poudre.



**Mango passievruchten
Mangue passion** ref: 73172 3 x 810 g 
Amandel biscuit, gekruide konfijt van mango en passievruchten, mango stukjes en rode bessen, witte genoise, mascarpone mousse.
Biscuit amande chabloné blanc, confit de mangue épicée et passion, morceaux de mangue et de groseilles, génoise blanche, mousse de mascarpone.

 ref: 73120 3 x 700 g **Feuillantine**
Biscuit, krakeling met hazelnoot, chocolademousse, afwerking met praligrain en chocoladefluweel.
Biscuit, craquelin noisette, mousse au chocolat, finition praligrain et velours chocolat.



 ref: 73130 3x 600 g **Krokant met 3 chocoladesoorten
Craquant 3 chocolats**
Bittere biscuit, met daarop een chocoladekrokantje met gepofte rijst, een laagje purechocolademousse en een laagje wittechocolademousse, versierd chocoladefluweel.
Sur un biscuit amer, superposition de croquant chocolat au riz soufflé, de mousse de chocolat noir et de mousse chocolat blanc, décor velours chocolat.



 ref: 73173 3 x 750 g **Siciliaans citrusdessert
Citron de Sicile**
Citroen dacquoise biscuit, witte chocolade krokant, citroencrème, amandelbiscuit, mascarpone mousse met citroensap, citroenglazuur en citroenschil.
Biscuit dacquoise citron, croquant chocolat blanc, crème de citron de Sicile, biscuit d'amande, mousse mascarpone au jus de citron de Sicile, nappage citron et zeste de citron.



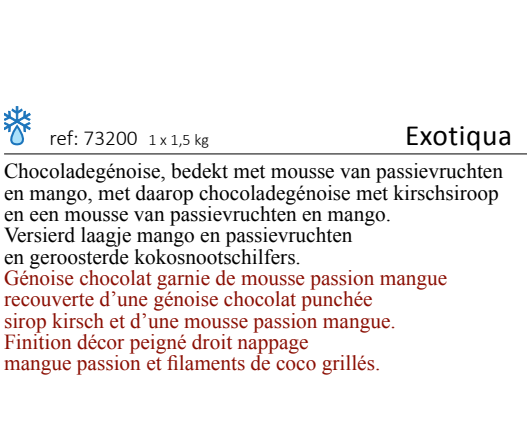
Banden half kader
Entremets demi-cadre



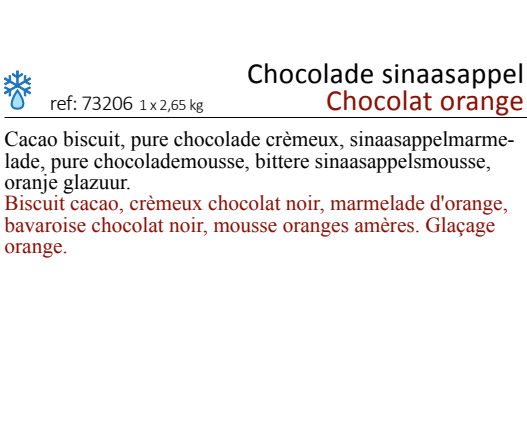
Chocolade karamel
Chocolat caramel ref: 73207 1 x 2,9 kg 
Cacao joconde biscuit, krokante amandel, romige karamel, pure chocolade bavaroise, chocolade glazuur.
Biscuit joconde cacao, croquant amande, crémeux caramel, bavaroise chocolat noir, glaçage chocolat.



Framboos
Framboisier
sur lit de framboises ref: 73203 1 x 2 kg 
Amandel-hazelnoot dacquoise biscuit, frambozenmoes, romige vanillecrème, hele frambozen.
Afwerking : framboos topping.
Biscuit dacquoise amande-noisette, compotée de framboises, crème onctueuse parfumée à la vanille, framboises entières. Finition nappage framboise.



 ref: 73200 1 x 1,5 kg **Exotiqua**
Chocoladegénoise, bedekt met mousse van passievruchten en mango, met daarop chocoladegénoise met kirschsirop en een mousse van passievruchten en mango.
Versierd laagje mango en passievruchten en geroosterde kokosnootschilfers.
Génoise chocolat garnie de mousse passion mangue recouverte d'une génoise chocolat punchée sirop kirsch et d'une mousse passion mangue.
Finition décor peigné droit nappage mangue passion et filaments de coco grillés.



 ref: 73206 1 x 2,65 kg **Chocolade sinaasappel**
Chocolat orange
Cacao biscuit, pure chocolade crémeux, sinaasappelmarmelade, pure chocolademousse, bittere sinaasappelsmousse, oranje glazuur.
Biscuit cacao, crémeux chocolat noir, marmelade d'orange, bavaroise chocolat noir, mousse oranges amères. Glaçage orange.



Gamma taarten Individuele taartjes, staven met fruit, taarten om zelf af te bakken... De producten in dit gamma hoeven enkel nog ontdooid te worden of zijn makkelijk te bereiden. Wij bieden u een uitgebreide selectie aan, met onder meer een reeks Tartes Tatin waar onze grootmoeders dol op zouden zijn.

Gamme tarterie Tartelettes individuelles, longueurs fruitées, tartes prêtes à cuire... Les produits de cette gamme sont faciles à préparer ou tout simplement à décongeler. De nombreuses références vous sont proposées, dont une sélection de tartes Tatin qui auraient beaucoup plu à nos grands-mères.

Individuele taartjes

Tartelettes individuelles



Taartje tatin prestige met appels
Tatin aux pommes prestige ref: 80000 9 x 120 g
Traditioneel recept van de zusters Tatin, met verse boter, met 58% verse appels van Lozère.
Recette traditionnelle des sœurs Tatin, au beurre frais, avec 58% de pommes fraîches de Lozère.



Mini taartje Tatin prestige
Mini Tatin prestige aux pommes ref: 80020 16 x 60 g
Traditioneel recept, 58% verse appels uit Lozère.
Recette traditionnelle, 58% de pommes fraîches de Lozère.



Tatin met appels
Tatin aux pommes ref: 80080 18 x 120 g
Gekarameliseerde appelsstukjes op bodem van bladerdeeg.
Morceaux de pommes caramélisées sur fond de feuilletage.

Citroentaartje prestige
Tartelette citron prestige ref: 80164 12 x 85 g
Zanddeeg met boter, citroen cremeux.
Sablé au beurre, crèmeux citron.



Citroentaartje met meringue
Tartelette citron meringuée prestige ref: 80165 12 x 85 g
Zanddeeg met boter, citroen cremeux, lichte meringue, dekor: limoenschil.
Sablé au beurre, crèmeux citron, meringue légère, décor zeste de limon.



Frambozentaartje met meringue
Tartelette framboise meringuée prestige ref: 80166 12 x 85 g
Zanddeeg met boter, framboos cremeux, lichte meringue, dekor: kokos.
Sablé au beurre, crèmeux framboise, meringue légère, décor coco rosé.



Individuele taartjes

Tartelettes individuelles



Fijn appeltaartje
Fine pomme ref: 80190 16 x 105 g
Bladerdeeg, appels in boter en suiker gerold, afwerking: abrikozen en gepofte rijst.
Pâte feuilletée, pommes roulées dans du beurre et du sucre, nappage abricot. Décor: riz soufflé.



Taartje fijne peer
Tartelette fine poire ref: 80191 16 x 100 g
Bladerdeeg en frangipanecreme, peren en nappage abrikoos.
Pâte feuilletée et crème frangipane, poires, nappage abricot.



Appel rabarber
Pomme rhubarbe ref: 80167 12 x 90 g

Frambozentaartje
Tartelette framboise ref: 80242 12 x 110 g
Zanddeeg met hazelnoten, banketbakkersroom, frambozen.
Sablé noisettes, crème pâtissière, framboises.



Bosvruchtentaartje
Tartelette fruits des bois ref: 80192 12 x 110 g
Zanddeeg met hazelnoten, banketbakkersroom, bosvruchten.
Sablé noisettes, crème pâtissière, fruits des bois.



Pastel de Nata ref: 80263 100 x 65 g



Individuele taartjes

Tartelettes individuelles



Zwitserse roomtaart
Tartelette crème Suisse
ref: 82905 28 x 76 g ø 8,2 cm
Pure roomboter zandkoekjesbodem gevuld met Zwitserse room (vanille custard en slagroom)
Fond sablé pur beurre farci de crème Suisse (crème pâtissière vanille et crème fouettée)



Frambozen kruimeltaartje
Tartelette crumble framboise
ref: 80181 28 x 105 g ø 8,2 cm
Puur roomboter zanddeeg, 4/4 cake, frambozencoulis, frambozen en crumble.
Pâte sablé pur beurre, gâteau 4/4, coulis de framboises, framboises et crumble.



Citroen rabarbertaartje
Tartelette citron rhubarbe
ref: 80182 28 x 110 g ø 8,2 cm
Puur roomboter zanddeeg, 4/4 citroencake, geglaceerd met rabarber en abrikozenglaazuur.
Pâte sablé pur beurre, gâteau 4/4 au citron, garnie de rhubarbe et glaçage abricot.

Chocoladetaartje
Tartelette chocolat
ref: 80171 12 x 90 g
Zanddeeg met hazelnoten, chocolade ganache.
Sablé noisettes, ganache 3 chocolats.



Appeltaartje met karamel
Tartelette pommes caramel
ref: 80172 12 x 90 g
Zanddeeg met hazelnoten, stukjes appels, vanillecrème, karamel.
Sablé noisettes, crème vanille, dés de pommes, caramel.



Pecannoten taartje
Tartelette noix pécan
ref: 80170 9 x 85 g ø 8,5cm



Individuele taartjes

Tartelettes individuelles



Rijsttaartje
Tartelette riz
ref: 80740 36 x 125 g ø 10 cm



Taartje frangipane
Tartelette frangipane
ref: 80750 24 x 100 g ø 10 cm



Bresiliennetaartje
Tartelette brésilienne
ref: 80755 36 x 120 g ø 10 cm



Mattentaartje
Tartelette mattons
ref: 80730 24 x 115 g

Tompoes
Millefeuille pâtissier
ref: 72310 24 x 70 g
Afwisseling van bladerdeeg en banketbakkersroom.
Afwerking wit fondant.
Alternance de Pâte feuilletée et crème pâtissière.
Finition fondant blanc.



Berlijnse bol
Boule de Berlin
ref: 64720 24 x 100 g
Met klassiek banketbakkersroom.
A la crème pâtissière à chaud.



Appelcrumble
Crumble pommes
ref: 80214 40 x 139 g ø 11 cm



Kersen crumble
Crumble cerise
ref: 80224 40 x 142 g ø 11 cm



Mini taartjes
Mini tartelettes



Mini taartjes belgo belges
Mini tartelettes belgo belges

Mini mattentaartjes ref: 80700 - 40 x 40g
Mini rijsttaartjes ref: 80710 - 40 x 45g
Mini frangipanaartjes ref: 80720 - 40 x 40g
Mini tartelettes matton ref: 80700 - 40 x 40g
Mini tartelettes riz ref: 80710 - 40 x 45g
Mini tartelettes frangipane ref: 80720 - 40 x 40g

Mini krikentaartje
Mini tartelette aux cerises

ref: 80722 40 x 40 g

Mini bresiliennetaartje
Mini tartelette brésilienne

ref: 80741 40 x 55 g

Mini appeltaartje
Mini tartelettes aux pommes

ref: 80721 40 x 40 g



Voorgesneden taarten
Tartes précoupées



Rijsttaart
Tarte au riz

ref: 80791 1 x 1,6 kg

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

Suikertaart
Tarte au sucre

ref: 80798 1,5 kg

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



Om te bakken
Tartes à cuire



Zachte chocoladetaart tradition
Moelleux chocolat tradition

ref: 80600 6 x 900 g ø 26 cm

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

Bresiliennetaart
Tarte brésilienne

ref: 80799 1 x 1,5 kg

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



Appel-karmeltaart
Tarte pommes caramel

ref: 80792 1 x 1,6 kg

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

Kwarktaart bosvruchten
Tarte fromage blanc fruits des bois

ref: 80796 1 x 1,6 kg

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



Voorgesneden taarten

Tartes précoupées



Flantaart
Tarte au flan ref: 80795 1 x 1,5 kg
Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
28 cm de diamètre découpée en 10 parts.



Rustieke appeltaart
Tarte rustique aux pommes ref: 80790 1 x 1,4 kg
Diameter 28 cm, voorgesneden in 12 stukken.
28 cm de diamètre découpée en 12 parts.



Rabarbertaart
Tarte à la rhubarbe ref: 80794 1 x 1,6 kg
Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
28 cm de diamètre découpée en 10 parts.

Appelcrumble taart
Tarte pommes crumble ref: 80797 1 x 1,6 kg
Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
Diamètre 28 cm. Découpée en 10 parts



Peer en amandel frangipane taart
Tarte poire et amandes frangipane ref: 80800 1 x 1,4 kg
Diameter 28 cm, voorgesneden in 12 stukken.
Diamètre 28 cm. Découpée en 12 parts



Kriekentaart
Tarte aux cerises ref: 80793 1 x 1,6 kg
Diameter 28 cm, voorgesneden in 10 stukken.
28cm diamètre, découpée en 10 parts.



Ambachtelijke taarten

Tartissières artisanales



Kaastaart speculaas
Fromage blanc spéculoos ref: 80810 1 x 1,2 kg Ø 27 cm
Zanddeeg met speculaas, verse kaasmousse.
Sablé aux spéculoos, mousse au fromage blanc.



Citroen meringue
Citron meringué ref: 80811 1 x 1,2 kg Ø 27 cm
Bretoense zanddeeg, citroencrème, meringue.
Sablé breton, appareil citron, meringue.



Kwark rode vruchten meringue
Fromage blanc fruits rouges meringué ref: 80812 1 x 1,2 kg Ø 27 cm
Bretoense zanddeeg, rode vruchten mousse, meringue.
Sablé breton, appareil fruits rouges, meringue.

Gezouten karamel chocolade
Caramel beurre salé chocolat ref: 80813 1 x 1,2 kg Ø 27 cm
Bretoense zanddeeg, karamel, chocolademousse, chocoladde topping.
Sablé breton, caramel, mousse chocolat, nappage chocolat.



Moelleux chocolade (gebakken)
Moelleux au chocolat cuit ref: 80814 1 x 1,2 kg Ø 27 cm
Moelleux op basis van Cabbebaud chocolade met stukjes chocolade.
Préparation au chocolat Callebaut avec insertions de pépites de chocolat.



Product diensten
Produits services

NEW



Voorgebakken pizzaplaat met tomaat
Disque pizza tomate précuit ref: 80917 25 x 280 g ø 28 cm



Zoete taartbodems op basis van boter
Fonds sucrés au beurre
Een geperforeerde mal.
Moule percé.
Ref 80900: 176 x 8 g diam 4,5 cm.
Ref 80903: 90 x 45 g diam 10 cm.
Ref 80906: 12 x 170 g diam 18 cm.
Ref 80902: 10 x 320 g diam 26 cm.



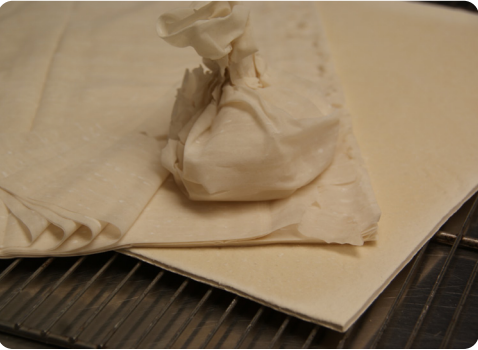
Kruimeldeegbodems
Fonds brisés salés
Ref 80909: 125 x 9 g ø 4,5 cm
Ref 80912: 56 x 70 g ø 12 cm
Ref 80911: 8 x 320 g ø 26 cm
Ref 81911: 6 x 390 g ø 27 cm H 4 cm
Hoge boord zoutbodems
Fonds salés bord haut
Ref 81911: 6 x 390 g ø 27 cm H 4 cm
Ref 80915: 30 x 70 g ø 9,5 cm H 3,8 cm

Pizzaplaat
Plaque pizza
ref: 80923 10 x 1,25 kg
58,5 x 39 x 0,4 cm.

Filodeeg
Pâte filo
ref: 80924 1 x 450 g (11 à 12 Feuilles)
Uit Griekenland. Fijne tarwedeegebladen die na het koken hun vorm behouden. 37 x 25 cm.
Dimension 37 x 25 cm d'origine grecque. Ces films feuilles de pâte au blé gardent leur forme après la cuisson.

Plakken genoise
Plaques de génoise
Plak natuur, 40 x 60 cm, ref: 80944, 7 x 480 g., h 8mm
Plak chocolade, 40 x 60 cm, ref: 80946, 7 x 480 g. h 8mm
Plaque nature, 40 x 60 cm, réf: 80944, 7 x 480 g. h 8mm
Plaque chocolat, 40 x 60 cm, réf: 80946, 7 x 480 g. h 8mm

Plakken bladerdeeg
Plaque feuilletage
Ref 80920: 16 x 625g
Margarine
40 x 60cm ø 2,5 mm.
Ref 80922: 17 x 700g
Pur Beurre / zuiver Boter
40 x 60 cm ø 2,8 mm



Croc'In hartige deegbodempjes
Coupelles



Coupelle hoog & neutraal
Coupelle haute neutre ref: CROCHNE 240pcs ø 4cm H18 mm
Coupelle hoog & zoet
Coupelle haute sucrée ref: CROCHSU 240pcs ø 4cm H18 mm
pur beurre / puur boter.
Coupelle neutraal
Coupelle neutre ref: CROCONE 300pcs ø 4,5cm H12 mm



Coupelle haute pop gamma
240pcs ø 4 cm H18 mm
ref: CROCH OR Orange
ref: CROCH Gold
ref: CROCH CB Charbon
ref: CROCH FU Fushia.



Coupelle gezouten & hoog
Coupelle haute salée
240pcs ø 4 cm H18 mm
ref: CROCHTO Tomaat/ tomate
ref: CROCHEC Sjalot / échalotte
ref: CROCHBE Rode biet / betterave
ref: CROCHPE Pesto.

Mini soezen omhulsel
Coque de mini choux
ref: 83400 550 x 3,2 g



Coupelle
Haute nougatine
ref: CROCHNO 240pcs ø 4 cm H 18 mm



Nougatine
Pépites nougatine
ref CROPEPNO30 1 X 3 kg
ref CROPEPNO36 1 X 900 g



Niet diepvriesproducten
Produits non surgelés

Product diensten
Produits services



Vidé feuilleté ref: ATL 18306 72 x 35



Savarin ref: ATL 18045 125 x 20 g ø 7 cm

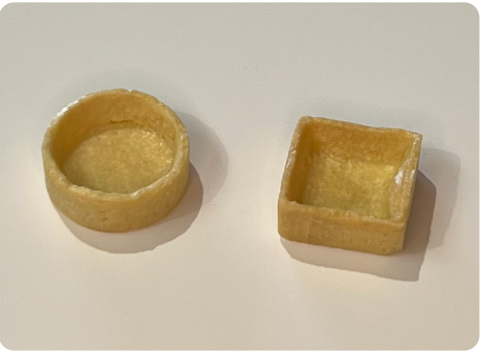
Mini savarin + schaal
Mini savarin + cuvette ref: ATL 18046 300 x 5 g ø 3,5 cm



Meringue ref: ATL 18050 150 x 10 g ø 7,5 cm

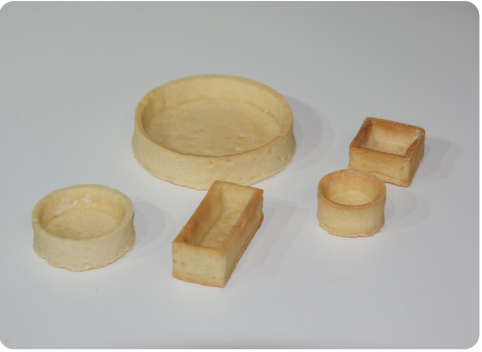
Neutraal en gebakken taartbodems
Hoogte 12mm
Fonds cuits neutre au beurre
Hauteur 12mm

Ref 83331 - 210x5g ø 4cm
Ref 83332 - 210x5g ø 3,5 x 3,5cm



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

Ref 83310 - 189x5g ø 3cm - non surgelé
Ref 83211 - 160x8g ø 4,5cm
Ref 83212 - 72x15g ø 5,5cm
Ref 83213 - 48x29g ø 8cm
Ref 83214 - 240x6g 3x3cm



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

Ref 83221 - 160x8g ø 4cm
Ref 83223 - 48x29g ø 8cm



Brownies basis
Base brownies ref: 80969 3 x 390 g 265 x 165 mm



Spongecake chocolade
Sponge cake chocolat ref: 80974 8 x 20 g

Spongecake pistache
Sponge cake pistache ref: 80973 8 x 20 g

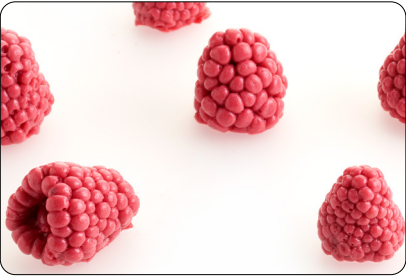
Spongecake framboos
Sponge cake framboise ref: 80975 8 x 20 g



Maxi sfera karamel
Maxi sfera caramel ref: 80930 56 x 10 g

Maxi sfera exotisch
Maxi sfera exotique ref: 80931 56 x 10 g

Bol van 25 mm diameter in lekkere crèmeux om jullie desserten en borden te versieren.
Petite sphère de 25 mm de diamètre en délicieux crèmeux pour décorer vos desserts et assiettes.



Frambozencrème
Crèmeux framboise ref: 75090 63 x 5 g

Maxi quenelle ref: 30 x 12 g 55 mm x 28 mm

ref : 75080 Mascarpone
ref : 75081 Chocolat Tanzanie / Chocolade uit Tanzania
rer : 75082 Fruits Rouges / Rode vruchten.



Exotische limoensaus
Sauce dessert exotique/citron vert ref: 84002 5 x 220 ml



Framboos en hibiscus theesaus
Sauce dessert framboise/thé hibiscus ref: 84001 5 x 220 ml





Chocolade crumble
Crumble chocolat

ref: 80990 1 x 1 kg



Amandel crumble
Crumble amande

ref: 80991 1 x 1 kg



Brazilië koffie crumble
Crumble Brazil café

ref: 80992 1 x 1 kg



Frambozenyoghurt crumble
Crumble framboise yaourt

ref: 80993 1 x 1 kg



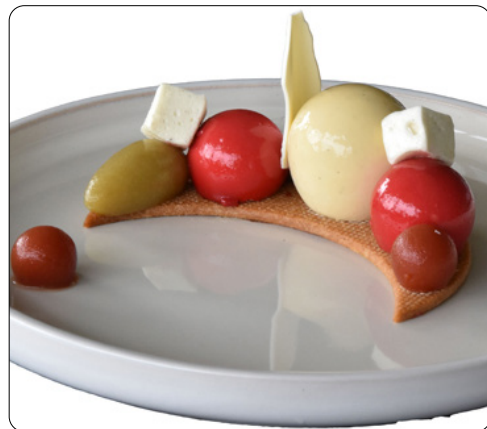
ref: 81010 2 x 250 g - 1 x 500 g
Croc-O-Crisp praline
Croc-O-Crisp praliné



ref: 81011 2 x 400 g - 1 x 800 g
Croc-O-Crisp frambozenyoghurt
Croc-O-Crisp framboise yaourt



Luxe colletie Collection Luxe



Summer Joy

ref: 75105 10 x 85 g



Krokante biscuit, rabarber, aardbeienmousse, witte chocolade - munt, marshmallow, aardbeien coulis.
Biscuit croquant, rhubarbe, mousse fraise, chocolat blanc - menthe, marshmallow, coulis fraise.

Sur commande uniquement
alleen op bestelling



ref: 75104 8 x 105 g

Koekje van brownie, donkere chocolademousse, melkchocolademousse, witte chocolademousse, pralinécreme, chocolade crunch.
Biscuit brownie, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc, crèmeux praliné, croquant chocolat.



Tiramisu Fine

ref: 75103 7 x 90 g



Krokante bodem, mascarpone - amaretto, koffieroom, melkchocoladeroom, koffiemakroon.
Base croquante, mascarpone - amaretto, crèmeux café, crème chocolat au lait, macaron café.



Chocolat Symphony



Gamma traiteur warme gezouten hapjes

Gamme salée traiteur chaud



Petits fours traditions ref: 90080 32 x 12 g

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



Wijngaardslakken mini brioche ref: 90113 24 x 13 g

Slakkenboter en een volledige wijngaardslak.
Beurre d'escargot et un escargot entier.



Croque comté truffe ref: 90030 32 x 9 g



Assortiment mini-panini ref: 90015 18 x 18 g

- 9 x tomaten met mozzarella pesto
- 9 x kip, gerookte borst, cheddarkaas, uien
- 9 x tomates pesto mozzarella
- 9 x poulet, poitrine fumée, cheddar, oignons



Ui Bhaji ref: 90138 56 x 27 g

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

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

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

Gamma traiteur warme gezouten hapjes

Gamme salée traiteur chaud



Mini madeleines olivade ref: 90108 100 x 13 g

Mini madeleines curry-coco ref: 90107 100 x 13 g

Mini madeleines pesto ref: 90109 100 x 13 g



Assortiment hartige wafeltjes
Assortiment gaufrettes salées ref: 90003 24 x 18 g

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



Assortiment gezouten taartjes
Assortiment mini tartelettes salées ref: 90009 24 x 12 g

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



Assortiment mini quiches ref: 90006 24 x 13 g

6 lorraine
6 mediterrane groenten
6 zalm en dille
6 blauwe kaas
6 lorraine
6 légumes méditerranéens
6 saumon et aneth
6 fromage bleu

ref: 90123 40 x 15 g Mini burger veggie

Falafel met piquillos paprika en geitenkaas
Une galette falafel garnie d' une préparation à base
de poivrons piquillos et de fromage de chèvre



ref: 90007 20 x 32 g Mini cheese burgers



ref: 90139 168 x 30 g Spanakopita

Griekse specialiteit: bladerdeeg, spinazie en feta.
Spécialité grecque: feuilleté, épinards et feta.



ref: 90001 50 x 20 g Mini-pita's Hawaii
Mini pita Hawai

Met kippengyros, curry en ananasstukjes
Au gyros de poulet, curry en morceaux d'ananas



Gamma traiteur warme gezouten hapjes

Gamme salée traiteur chaud



Yakitoris ref: 90141 160 x 25 g

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



Garnaal "aardappel"
Crevette "pomme de terre" ref: 90148 200 x 25 g

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



Kip loempia
Nems poulet springrolls ref: 90023 50 x 20 g

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

Massaman kokosnoot kip Brochette
Brochette poulet coco
Massaman ref: 90026 40 x 25 g

Kipfilet, kokos paneermeel en Massaman kruiden (chili,
kardemom, galanga, komijn, kurkuma, citroengras, kno-
flook, ui).
Blanc de poulet, panure à la noix de coco et assaisonnement
Massaman (piment, cardamome, galanga, cumin, curcuma,
citronnelle, ail, oignon).



Groenten samossa
Samossa légumes ref: 90144 40 x 25g

Garnalen samossa
Samossa aux crevettes ref: 90145 40 x 25g



Nems met groenten
Nems aux légumes ref: 90022 40 x 25 g

Tarwedeeg, groenten
Pâte de blé, légumes



Gamma traiteur warme gezouten hapjes

Gamme salée traiteur chaud



Mini Bao kip
Mini Bao poulet ref: 90025 40 x 25 g

Bao broodje belegd met een mengsel van versnipperde kipfilet, paprika en BBQ saus

Petit pain Bao garni d'un mélange d'effiloché de blanc de poulet, de poivrons et sauce BBQ



Bouchée wonton ref: 90149 66x15 g

Bouchée met kip en groenten in knapperig tarwedeeg.

Bouchée au poulet et aux légumes avec une pâte de blé croustillante.



Thai rozenknop
Bouton de rose Thai ref: 90165 30 x 20 g

Bouchée in tarwedeeg in de vorm van een roos, gevuld met rode garnalencurry.

Bouchée en pâte de blé en forme de rose, farcie à la crevette au curry rouge.

Chik'n cones ref: 90163 40 x 20 g

Tarwedeeghooftje, kip, groenten (kool, wortel, ui, shiitake paddenstoel, sesamzaadjes, sojasaus,)

Cône de pâte de blé, poulet, légumes (chou, carotte, oignon, champignon shiitake, graines de sésame, sauce soja,)



Mini pizza ref: 90008 40 x 14 g

10 kaas

10 kaas, oregano, peterselie & Provençalse kruiden

10 ham & kaas

10 kaas & ananasblokjes

10 fromage

10 fromage, origan, persil & herbes de Provence

10 jambon & fromage

10 fromage & dés d'ananas



Rozichka ref: 90027 45 x 22 g

Bulgare specialiteit, filodeeg bladerdeeg met fromage frais en prei.

Spécialité Bulgare, feuilleté de pâte filo au fromage frais et aux poireaux.



Gamma traiteur koude gezouten hapjes

Gamme salée traiteur froid



Canapés Elégance ref: 90203 64 x 11 g

7 x Geitenkaas en peper kaasboekjes

8 x Krokant blokje eendenlever op gekonfijte ui

7 x Peper parel canapés

7 x Groene Thai curry sint-jakobsschelp soesjes

7 x Parmezaan en maanzaad zwarte koekjes

7 x Pesto, 5 bessen, peultjes en edamame canapés

7 x Mango en gerookte zalm clubs

7 x Knoflook en fijne kruiden en cherry tomaat kaastranen

7 x Kip kerrie en kokosnoot canapés.

7 x Cheesecakes chèvre et poivron

8 x Croquants au bloc de foie gras de canard sur confit d'oignon

7 x Canapés aux perles de poivron

7 x Choux à la noix de St Jacques

Green Thai Curry

7 x Biscuits noirs parmesan et pavot

7 x Canapés au pesto

5 baies, pois gourmand et édamamé

7 x Clubs mangue et saumon fumé

7 x Larmes fromage ail et fines herbes et tomate cerise

7 x Canapés poulet curry et coco.



Mini brioches prestige
Briochettes prestige ref: 90050 40 x 11 g

10 ganzenlever - uienconfijt

10 gerookte zalm - raifort

10 verse kaas - foreleieren

10 rauwe gerookte Ham - verse kaas

10 foie gras - confit d'oignons

10 saumon fumé - fromage raifort

10 fromage frais - oeufs de truite

10 jambon cru fumé - fromage



Mini brochettes Nirvana
Mini brochettes Nirvana ref: 90215 40 x 12 g

10 x druiven / mozzarella / tandoori kip

10 x mozzarella / gekonfijte tomaat / olijf

10 x mozzarella / abrikoos / spek

10 x mozzarella / gedroogde vijg / rauwe ham

10 x raisin / mozzarella / poulet tandoori

10 x mozzarella / tomate confite / olive

10 x mozzarella / abricot / bacon

10 x mozzarella / figue sèche / jambon cru

Canapés Fantastic ref: 90204 58 x 11 g

6 x gekonfijte tomaat en geitenkaas-roomkaas

7 x blok 23% eendenlever en vijg

6 x witvisfilet en forelkuit

7 x tonijn en rode paprika tortilla

6 x huidloze gerookte eendenborst en griottine

7 x gesmolten reblochon en gegrild gerookt spek

6 x pikante garnalen en mangocompote

6 x mozzarella en pastrami.

6 x tomate confite et fromage frais au fromage de chèvre

7 x bloc de foie gras de canard 23% et figue

6 x filet de poisson blanc et œufs de truite

7 x tortilla au thon et poivron rouge

6 x magret de canard fumé sans peau et griottine

7 x reblochon fondu et poitrine fumée grillée

6 x crevette aux épices et compotée de mangue

6 x mozzarella et pastrami



Thaise minibowl
Mini Bols Thai ref: 90070 20 x 16 g

4 x kabeljauw/tomaat/zucchini

4 x garnalen/mangocompote

4 x Thaise krabsalade

4 x gerookte zalm/pastasalade

4 x Thaise kip

4 x morue/tomate/zucchini

4 x crevette/compote de mangue

4 x salade de crabe Thai

4 x saumon fumé/salade de pâte

4 x poulet Thai



Assortiment mini bagels ref: 90218 217 x 24 g

6 gerookte zalm, verse kaas

6 verse kaas peterselie en pastrami

6 geitenkaas tomaat pesto

6 gebraden kip met mosterd.

6 saumon fumé, fromage frais

6 fromage frais persillé et pastrami

6 fromage de chèvre tomate pesto

6 poulet rôti moutarde.



Gamma traiteur koude gezouten hapjes

Gamme salée traiteur froid



Mini macarons eedenlever

Mini macarons foie gras de canard

ref: 90480 36 x 13 g



Assortiment gezouten macarons

Assortiment macarons salés

Wortel komijn / uien konfijt / geitenkaas pequillos / paddestoel
Carotte-cumin / confit d'oignons / fromage de chèvre pequillos / champignon..

Mini wraps "tout en couleurs"

ref: 90034 48 x 13,5 g

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



Mini blinis assortiment

ref: 90053 28 x 10 g

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



Mini caroline zalm dille

Mini caroline saumon aneth

ref: 90011 42 x 18 g



Gezouten mini Paris Brest

Mini Paris Brest salés

ref: 90012 48 x 17 g

16 geitenkaas-tomaat
16 kip-curry
16 roquefort-noten
16 chèvre-tomate
16 poulet-curry
16 roquefort-noix



Gezouten verrines (glas)

Verrines salées (en verre)

48 x 66ml ref: RRP 480254



Tomate-pâtes au pesto

Tomaat- Pasta met pesto

48 x 66ml RRP 480249



Chèvre- poivron-confit tomate

Geitekaas-paprika-konfijt van tomaten

48 x 66ml RRP 480323



Fois gras- pomme-pain d'épices

Ganzenlever-appel- peperkock

48 x 66ml RRP483002



16 x tomate-presto

16 x saumon-tartare de saumon crème d'aneth

16 x chèvre-poivron-confit tomates

16 x tomaat-presto

16 x zalm-zalmtartaar-dillecrème

16 x geitenkaas-paprika-tomatenkonfijt

48 x 66ml RRP 480320



Petit pois - menthe - pois chiche - tandoori

Erwten - munt - kikkererwten - tandoori

48 x 66ml RRP 480253



Saumon-tartare de saumon crème d'aneth

Zalm-Zalmtartaar-dille crème

48 x 66ml RRP480440



Mexican: Haricot rouge, maïs, cheddar

Mexican: Rode bonen, maïs, cheddar

Verrassingsbroden
Pains surprise garnis



Ster (40 boterhammen)
Etoile (40 tartines) ref: 90312 1 x 900 g

10 x zalm & mierikswortelkaas
10 x gerookte ham & notenboter
10 x verse kaas met komkommer & ui
10 x tonijn met ansjovisboter
10 x saumon & fromage au raifort
10 x jambon cru fumé & beurre aromatisé aux noix
10 x fromage frais au concombre & oignon
10 x thon au beurre d'anchois

Belegde mini sandwiches
Navettes garnies



Assortiment mini navettes ref: 90013 21 x 30 g

7 eend
7 kip-curry
7 tonijn-mierikswortel
7 canard
7 poulet-curry
7 thon-raifort

Pretzel (40 boterhammen)
Bretzel (40 tartines) ref: 90311 1 x 1,1 kg

10 x zalm met dille
10 x gekookte ham & kaas met uien en bieslook
10 x spek & augurk kaas
10 x comté & notenboter
10 x saumon et aneth
10 x jambon cuit & fromage aux oignons et ciboulette
10 x bacon & fromage aux cornichons
10 x comté & beurre aromatisé aux noix



Warme snacks
Snacks chaud

Worstenbrood
Pain saucisse ref: 90350 90 x 169 g



Pizza margherita ref: 90750 36 x 220 g

Rechthoekige pizza van 18 x 12,5 cm belegd met tomaten-saus en mozzarella.
Pizza rectangulaire 18 x 12,5 cm en garnie de sauce tomate et de mozzarella.



Hartige taartjes ambachtelijke en gebakken Ø 12 cm
Tartes salées artisanales cuites (individuelles)



Quiche met verse zalm en broccoli
Quiche saumon brocoli ref: 90060 18 x 220 g

Saumon frais et brocoli

Quiche met geitenkaas en spinazie
Quiche chèvre épinards ref: 90062 18 x 220 g

Geitenkaas, spinazie en Provençaalse kruiden
Chèvre, épinard et herbes de Provence



Quiche met feta en courgette
Quiche feta courgette ref: 90061 18 x 220 g

Feta, courgette, paprika en tomaat
Feta, courgette, poivron et tomate

Quiche met blauwe kaas en cranberries
Quiche bleu cranberries ref: 90063 18 x 220 g

Gekarameliseerde uien, fourme d'ambert, cranberries en noten
Oignons caramélisés, fourme d'ambert, cranberries et noix



Hartige taartjes om te bakken Ø 13 cm
Tartes salées individuelles à cuire



Quiche lorraine ref: 90400 42 x 180 g

ref: 90702 8 x 400 g

4 kazen
4 fromages



Bio pizza Ø 26 cm
Pizza Bio Ø 26 cm



Prei en kruidentaart met kaas en knoflook
Tourte poireaux et fines herbes, fromage, ail ref: 90410 36 x 195 g

ref: 90701 8 x 430 g

Ham en champignon
Jambon et champignon



Quiche van pompoen en honing
Quiche butternut courge miel ref: 90412 36 x 210 g

ref: 90700 8 x 400 g

Geitenkaas en spek
Chèvre et bacon



Hartige taarten 100% ambachtelijk om te bakken Ø 26 cm
Tartes salées 100% artisanales à cuire



Greco ref: 90600 1 x 1,1 kg
Kruimeldeeg, quiche vulling, spinazie, tomaten, olijven, feta, look, zout, peper.
Pâte brisée, appareil à quiche, épinards, tomates, olives, feta, ail, sel, poivre.

Zalm en spinazie
Saumon et épinards ref: 90603 1 x 1,1 kg

Kruimeldeeg, quiche vulling, spinazie, zalm, look, zout, peper.
Pâte brisée, appareil à quiche, épinards, zalm, ail, sel, poivre.



Veggie Tian ref: 90601 1 x 1,1 kg
Kruimeldeeg, quiche vulling, courgette, aubergine, wortel, zout, peper, thijm.
Pâte brisée, appareil à quiche, courgettes, aubergines, carottes, sel, poivre, thijm..

Champignons ref: 90606 1 x 1,1 kg

Kruimeldeeg, quiche vulling, paddenstoelen, zout, peper.
Pâte brisée, appareil à quiche, champignons, sel, poivre.



Quiche Lorraine ref: 90602 1 x 1,1 kg
Kruimeldeeg, quiche vulling, schouderham, spekjes, prei, zout, peper.
Pâte brisée, appareil à quiche, jambon d'épaule, lardons, poireaux, sel, poivre.

Zoete aardappel
Patate douce ref: 90607 1 x 1,2 kg

Kruimeldeeg, quiche vulling, zoete aardappel, gekarameliseerde rode ui, feta kaas, zout, peper.
Pâte brisée, appareil à quiche, patate douce, oignon rouges caramélisés, feta, sel, poivre



Retail Gamma (om thuis te bakken)
Gamme Retail (à cuire à la maison)



Croissant

ref: 60019 6 x 5 pcs
Croissant 65gr pack van 5 st / de 5 pcs



Chocoladebroodje
Pain au chocolat

ref: 60029 6 x 5 pcs
Chocoladebroodje 70g pack van 5 st.
Pain chocolat 70g pack de 5 pcs.

Extra's
Les extras

Zoete verrines plastiek
Verrines plastique
sucrées

- ref: RRP400001 96 (8 x 12) x 66 ml
- 3 x framboos & witte chocolade
 - 3 x passievrucht
 - 3 x mascarpone & speculaaschips
 - 3 x pure Belgische chocolade
 - 3 x framboise & chocolat blanc
 - 3 x fruits de la passion
 - 3 x mascarpone & brisures de spéculoos
 - 3 x chocolat noire belge



Zoute verrines plastiek
Verrines plastique
salées

- ref: RRP400003 120 (10 x 12) x 50 ml
- 4 x tomaat & pesto pasta
 - 4 x zalm & citroentartaar
 - 4 x geitenkaas, honing, kaaskruimel & thym
 - 4 x tomate & pâtes au pesto
 - 4 x tartare de saumon & citron
 - 4 x chèvre, miel, crumble fromage & thym



Etui noir pour verrine en verre

- ref: RRP 6501 - Etui 4 verrines - 150 pc
ref: RRP 6401 - Etui 8 verrines - 50 pc



Roomijs & sorbets
Nos crèmes glacées & sorbets

Gegarandeerd zonder kunstmatige kleurstoffen of bewaarmiddelen
Garantis sans conservateurs ni colorants

Roomijs
Les glaces

- Ref 99001 1x5L Glace vanille au beurre Echiré
Vanille roomijs Echiré
Ref 99015 1x2,5L Glace vanille bourbon
Vanille Bourbon roomijs
Ref 99011 1x2,5L Glace chocolate Valrhona
Valrhona chocolate roomijs
Ref 99012 1x2,5L Glace café 100% Arabica
Koffie ijs 100% Arabica



Sorbets
Les sorbets

- Ref 99030 1x2,5L Sorbet plein fruits framboise 52%
Frambozensorbet, volle vruchten 52%
Ref 99031 1x2,5L Sorbet plein fruits citron 28%
Citroensorbet, volle vruchten 28%



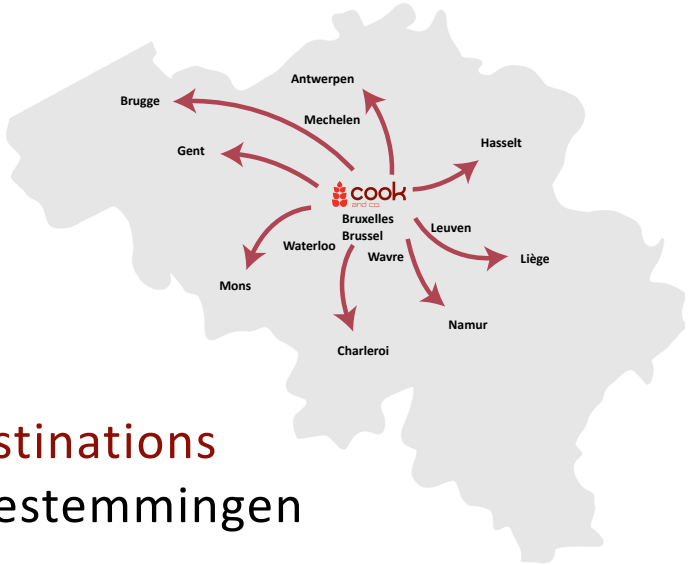
Contact

Bestelling / **Commande** office@cookandco.be
Boekhouding / **Comptabilité** nicole.deloose@cookandco.be

Tel : 02/248 13 33
fax : 02 / 248 13 43



Nos destinations
Onze bestemmingen





cook

and co.

bread lovers

90, Europalaan 1932 Sint-Stevens-Woluwe
tel: + 32 2/248 13 33 - fax: +32 2/248 13 43
mail: office@cookandco.be - www.cookandco.be